GOBERNACIÓN DE GUAVIARE

PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 022 DE 2026

PROYECTO DE PLIEGOS DE CONDICIONES

BORRADOR

OBJETO:

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS Y ANEXOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 003 DEL 07 DE ENERO DE 2026 EMITIDA POR LA UAPA, Y LAS DEMÁS DISPOSICIONES VIGENTES QUE RESULTEN APLICABLES.

San José del Guaviare

Noviembre de 2026

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

I. INTRODUCCIÓN

La Gobernación del Guaviare pone a disposición de los interesados el Proyecto Pliego de Condiciones para la selección del contratista, proceso cuyo objeto es CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS Y ANEXOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 003 DEL 07 DE ENERO DE 2026 EMITIDA POR LA UAPA, Y LAS DEMÁS DISPOSICIONES VIGENTES QUE RESULTEN APLICABLES. El presente Proceso de Contratación se encuentra identificado con el número LPN-022-2026.

El objeto del Contrato es CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS Y ANEXOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 003 DEL 07 DE ENERO DE 2026 EMITIDA POR LA UAPA, Y LAS DEMÁS DISPOSICIONES VIGENTES QUE RESULTEN APLICABLES.

Los estudios y documentos previos que incluyen el análisis del sector, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualquiera de sus anexos está a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP–. Los interesados pueden presentar observaciones al presente documento en la oportunidad establecida para el efecto en el Cronograma contenido en la **sección XIV**.

La selección del contratista se realiza a través de Licitación Pública Nacional, de conformidad con lo establecido en el literal b) del Numeral 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

II. ASPECTOS GENERALES

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, la Gobernación del Guaviare, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los Documentos del Proceso en el SECOP.

B. Compromiso anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el **Anexo 2** en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

D. Comunicaciones

Las comunicaciones relacionadas con el Proceso de Contratación deben hacerse por escrito, por medio físico o electrónico, a cualquiera de las siguientes direcciones:

- Gobernación del Guaviare, Secretaría Jurídica, ubicada en la Cra.24 Nº 7-81 Piso 4 de la ciudad de San José del Guaviare. En todo caso, se recuerda que el horario de atención de la entidad desde 8:00 a.m. a 6:00 p.m.

- contratacionguaviare@gmail.com .

La comunicación debe contener: (a) el número del presente Proceso de Contratación (b) los datos del remitente que incluyen nombre, dirección física, dirección electrónica y teléfono; (c) identificación de los anexos presentados con la comunicación.

Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están en la **sección VII.A** del presente documento.

Las comunicaciones y solicitudes enviadas a la Gobernación del Guaviare por canales distintos a los mencionados no serán tenidas en cuenta por la entidad hasta que sean remitidas por uno de los medios descritos en la presente sección. La Gobernación del Guaviare dará respuesta a las observaciones a través de un documento publicado en el SECOP.

E. Idioma

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados y presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la **sección V** que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original.

Para el momento de la Adjudicación, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en lengua extranjera, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

F. Legalización de documentos otorgados en el Exterior

Los documentos presentados por el Proponente no requieren legalización alguna salvo por lo establecido en la presente sección respecto de los documentos otorgados en el exterior y por los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante notario público.

El Proponente debe presentar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización de acuerdo con la Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros y la Ley 1564 de 2012. Para el momento de la

Adjudicación el Proponente debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de conformidad con la normativa aplicable.

G. Conversión de monedas

Los Proponentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos.

Si están expresados originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de América, deben convertirse a ésta moneda utilizando para ello el valor correspondiente con el siguiente procedimiento de conversión: valor del dólar al día del cierre del proceso.

COP - Peso colombiano
USD - Dólar americano

COP/USD = ¿?

Una vez que se tengan las cifras en dólares de los Estados Unidos de América o si la información se presenta originalmente en dicha moneda, para la conversión a pesos colombianos se debe tener en cuenta la tasa representativa del mercado certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de corte de los estados financieros.

H. Consulta del proyecto de pliego de condiciones

La Gobernación del Guaviare publicará el Proyecto de Pliego de Condiciones a partir de la fecha señalada en el Cronograma del Proceso en la página www.colombiacompra.gov.co, y lo pondrá a disposición en la Secretaria Jurídica Departamental - Oficina de Contratación, ubicada en la Cra.24 Nº 7-81 Piso 4 de la ciudad de San José del Guaviare. – Colombia, con el propósito de suministrar al(os) proponente(s), a las veedurías ciudadanas y al público en general la información sobre la presente contratación y de recibir las observaciones que se presenten en relación con dicho documento.

I. Observaciones al proyecto de pliego de condiciones

Los interesados en el presente proceso contractual, podrán presentar observaciones al Proyecto Pliego de Condiciones según Cronograma del proceso.

La Gobernación del Guaviare, dará respuesta oficial a las mismas por escrito, en la página www.colombiacompra.gov.co

J. Apertura del proceso

Conforme al artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, La Gobernación del Guaviare podrá ordenar la apertura del proceso contractual.

K. Pliego de condiciones definitivo

El pliego de condiciones definitivo se publicará en las páginas Web www.colombiacompra.gov.co, en la fecha señalada en Cronograma del Proceso. En las mismas fechas y en el horario de las 8:00 horas a las 18:00 horas, éste podrá ser consultado o solicitar y adquirir copia del mismo a cargo del interesado, en secretaria Jurídica Departamental - Oficina de Contratación, ubicada en la Cra.24 Nº 7-81 Piso 4 de la ciudad de San José del Guaviare.

L. Modificaciones al pliego de condiciones

Dentro del plazo y hasta la fecha señalada en el cronograma del proceso, cualquier PROPONENTE podrá solicitar aclaraciones adicionales que la Gobernación del Guaviare responderá al interesado hasta tres (03) días hábiles antes de la fecha de cierre de la misma. Si hay lugar a modificación o aclaración al Pliego de Condiciones, ésta se hará mediante ADENDA hasta el día señalado en el cronograma del proceso, la cual será publicada en la página Web www.colombiacompra.gov.co .
Las Adendas serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.
Las solicitudes de aclaración, deberán enviarse a través del correo electrónico contratacionguaviare@gmail.com, o mediante documento radicado en la Secretaria Jurídica Departamental - Oficina de Contratación, ubicada en la Cra.24 Nº 7-81 Piso 4 de la ciudad de San José del Guaviare
Las consultas y respuestas no suspenderán el plazo para la presentación de las ofertas. En ningún caso habrá aclaraciones, ni comunicaciones verbales con los proponentes que puedan afectar los términos y condiciones de este pliego y sus adendas.

NOTA: Corresponde a todos los interesados en el presente proceso de Licitación Pública Nacional informarse de todas las modificaciones y hacer seguimiento al proceso consultando los medios electrónicos mencionados.

BORRADOR

III. DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones	
Adjudicación	Es la decisión final de Gobernación del Guaviare, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Anexo	Es el conjunto de formatos y documentos que se adjuntan al presente Pliego de Condiciones y que hacen parte integral del mismo.
Contratista	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Contratación.
Contrato	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre la Gobernación del Guaviarey el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos.
Oferta	Es la propuesta presentada a la Gobernación del Guaviare por los proponentes.
Pliego de Condiciones	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y del futuro Contrato.
Primer Orden de Elegibilidad	Es la posición que ocupa el Proponente que una vez habilitado, obtiene el puntaje más alto luego de efectuarse la evaluación prevista en el presente Pliego de Condiciones.
Proponente	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.
TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web www.superfinanciera.gov.co

IV. Objeto del contrato

El objeto del contrato es: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS Y ANEXOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 003 DEL 07 DE ENERO DE 2026 EMITIDA POR LA UAPA, Y LAS DEMÁS DISPOSICIONES VIGENTES QUE RESULTEN APLICABLES..

La Secretaría de Educación, se permite dar alcance al estudio técnico con base en los lineamientos emitidos por la Unidad Administrativa especial de alimentación escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y sus anexos, “Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”

Los servicios y productos que se requieren, consisten en:

1. Suministro de Complementos alimentarios am/pm bajo las modalidades: ración industrializada y/o reparada en sitio, complementos alimentarios tipo almuerzo y/o complementos canasta PAE en casa, para niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar y matriculados en las IE oficiales del departamento del Guaviare.

POBLACIÓN OBJETIVO
Niños, niñas, Adolescentes y Jóvenes del área rural y urbana de las Instituciones Educativas Oficiales del Departamento del Guaviare, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, de acuerdo con la disponibilidad de recursos y priorización.

Criterios de Priorización: El Departamento del Guaviare, en cumplimiento del artículo 5. de la Resolución 003 de 2026 define el oorden en que deberán ser atendidas progresivamente las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes – NNAJ matriculados en el sistema educativo oficial, con el fin de avanzar hacia la universalidad de la atención del Programa de Alimentación Escolar.
El ejercicio técnico para determinar la población a priorizar y el número de complementos alimentarios asignados a cada sede educativa debe adelantarse por la Secretaría de Educación o la Secretaría responsable de la operación del PAE en articulación con el sector educación en las Entidades Territoriales Certificadas – ETC, haciendo uso de los sistemas de información oficiales y, cuando aplique, en concertación con las Entidades Territoriales No Certificadas - EtnC.
El resultado de dicho ejercicio debe ser aprobado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS- del Programa de Alimentación Escolar.
Para lo anterior, se deberá garantizar la atención progresiva, siguiendo en estricto orden, los siguientes criterios:

1. El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).
2. El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
3. El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).
4. Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
5. Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 1: Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados,

deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales – SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas – SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Parágrafo 2: La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no podrá priorizarse dentro del programa; hasta tanto, no se cumpla con la universalidad en educación regular y su atención no podrá desfinanciar el Programa ni afectar la operación durante la totalidad del calendario académico.

Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Nota: El complemento alimentario ofrecido es suministrado los días hábiles del calendario escolar de lunes a viernes como suministro diario dentro de la presencialidad académica.

En los siguientes cuadros se muestran la distribución proyectada de cupos por tipo de complemento alimentario y el total de complementos alimentarios a entregar, es preciso anotar, que estos cupos son cambiantes, todo depende de la dinámica de matrícula que se presenten en las diferentes sedes educativas a lo largo de la vigencia, por lo que de ser necesario se podrán realizar modificaciones a esta información, previo comité concertado entre la Entidad Certificada y el operador prestador del servicio.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
2,059	180	370,620
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM RACIÓN PREPARADA EN SITIO		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
3,091	180	556,380
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
4,481	179	802,099
COMPLEMENTO CANASTA PAE EN CASA		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS

55	180	9,900
TOTAL COMPLEMENTOS CONTRATADOS		**1,738,999**

Nota: La asignación de raciones por Institución Educativa para el presente proceso de contratación, se realizó con base en el reporte SIMAT del 21 de julio de 2026 que generó el Sistema Integrado de Matricula (SIMAT) de la Secretaria de Educación Departamental, El listado de las instituciones educativas priorizadas para dar el complemento alimentario se encuentra anexo y hace parte integral del presente estudio, ésta información está sujeta a cambios de aumento o disminución de matrícula en cada establecimiento educativo debido a los constantes desplazamientos y traslados de NNAJ en las diferentes I.E del departamento. Con el fin de garantizar el servicio a todos los NNAJ que ingresen nuevos a los establecimientos educativos que cumplan con los criterios de focalización establecidos en la Resolución 003 de 2026, el operador deberá tener en cuenta los reportes entregados por la entidad para la entrega de complementos alimentarios y hacer los ajustes pertinentes en las cantidades a suministrar hasta agotar los complementos alimentarios contratados, cabe resaltar que la entidad no pagara ni será responsable por las raciones que el operador entregue además de las autorizadas y contratadas.

Una vez entregado el listado del SIMAT, el operador deberá realizar la entregar de complementos a partir de la siguiente semana del reporte con el SIMAT actualizado.

Con base en los listados entregados por la secretaría de educación, el operador debe suministrar los complementos alimentarios, para lo cual debe entregar los listados a la persona encargada en cada establecimiento educativo con el fin de hacer el control en la asistencia de los beneficiarios y entrega de los complementos, en caso que hayan estudiantes nuevos matriculados respecto al último SIMAT entregado, la información del estudiantes podrá ser diligenciada a mano en la planilla de entrega de complementos alimentarios de la sede educativa por esa única vez.

El proponente adjudicatorio deberá realizar las siguientes actividades, las cuales serán ejecutadas de acuerdo a lo establecido en el documento de estudios previos, pliego de condiciones y demás documentos precontractuales y contractuales, atendiendo a las indicaciones dadas por el supervisor del contrato así:

OBLIGACIONES GENERALES.

El operador seleccionado deberá cumplir lo establecido en el Decreto 1852 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, Funciones de los Operadores del PAE; Los operadores que sean contratados para la ejecución del PAE, cumplirán las siguientes funciones, además de las obligaciones específicas:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario, semanal y/o mensual de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.

5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.
6. Cualquier acuerdo, modificación u otra actividad que en relación con el contrato efectúe el contratista con persona diferente a la que ejerce la supervisión del contrato se tendrá por no válida para todos los efectos.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

a. Destinar a la ejecución del contrato en un porcentaje de cinco (5%), la provisión de bienes o servicios por parte de alguno o algunos de los siguientes sujetos: población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional: víctimas de conflicto armado interno, mujeres cabeza de hogar, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, entre otros definidos así por la Ley o la jurisprudencia, de esta manera**.**

   El porcentaje de sujetos mencionados incorporados a la ejecución del contrato deberán mantenerse durante toda su vigencia en el porcentaje mínimo establecido en este numeral, so pena del incumplimiento contractual.

   El supervisor, hará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente. Para estos efectos, el contratista presentará la documentación respectiva que acredita la condición de los sujetos mencionados incorporados a la ejecución del contrato y la forma en la que participarán durante la ejecución del contrato. El cumplimiento de esta obligación deberá probarse ante el Interventor o supervisor dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del acta de inicio.

Para la acreditación de la condición de mujer cabeza de familia, personas en condición de discapacidad, adultos mayores, población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, personas en proceso de reintegración o reincorporación, se aplicará en lo pertinente lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya. Por su parte, la condición de población en pobreza extrema se constatará en las bases de datos del Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales (Sisbén IV) y la condición de víctima de conflicto armado y de desplazados por la violencia deberá demostrarse con el certificado de inclusión en el Registro Único de Víctimas – RUV, en los términos del Decreto 1084 de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

La condición de los sujetos de especial protección constitucional que no se encuentre definida en esta cláusula deberá ser acreditada por el contratista de conformidad con lo determinado por la Ley y la jurisprudencia en ausencia de norma aplicable.

Además de las obligaciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, el operador seleccionado deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 003 del 07 de enero 2026, Resolución 18858 de 2018 y demás que establezca el gobierno nacional, regional o local.

Operadores*; El *operador seleccionado deberá cumplir con las siguientes actividades:

b) Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de la

institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.

c) Entregar informes mensuales de la ejecución técnica, administrativa y financiera a la secretaría de educación departamental, con todos los soportes y registros fotográficos donde se evidencie la ejecución del mismo, estos informes deben presentarse de acuerdo a lo establecido por la secretaría de educación departamental y en los formatos establecidos por el UApA y de acuerdo a las indicaciones realizadas por la supervisión o interventoría.

d) Contratar el personal manipulador de alimentos necesario para garantizar la adecuada y oportuna prestación el servicio de alimentación escolar en las sedes educativos donde se entregan complementos alimentarios preparados en sitio, de acuerdo a la tabla adjunta, cualquier cambio debe ser aprobado con anterioridad por la supervisión del contrato, so pena de generarse incumplimiento por parte del contratista.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

e) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e Inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

f) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

g) Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración, congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

h) En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

i) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria, cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

j) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón de acuerdo a los grupos y por tipo de complemento.

k) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

l) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del

«Anexo No. 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales».

m) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

n) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

o) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

p) Entregar durante la ejecución del contrato. Alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y 1506 de 2011, del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

q) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN o la UApA, de acuerdo con los Cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo y antes de la entrega del complemento al titular de derecho, los alimentos que no sea repuestos antes de la entrega al titular de derecho deberán ser descontados. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN y debe estar debidamente firmado por quien entrega y quien recibe.

r) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el Anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 003 de 2026.

s) cumplir los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón elaboradas y adjunto en el presente documento y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, única y exclusivamente previa autorización del supervisor o interventor del contrato, estos ciclos de menús deben estar exhibidos en el comedor desde el primer día de prestación de servicio.

t) Efectuar seguimiento y registro diario de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por la UApA; así mismo. Efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto, las planillas registros diarios de asistencia, deben entregarse a la entidad contratante debidamente diligenciados, sin tachones o enmendaduras y debidamente firmados por el operador y el rector de cada institución educativa, con nombres y apellidos, firma y número de cédula.

u) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios en los formatos establecidos, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria de acuerdo a los lineamientos trazados por el Anexo técnico de Compras Públicas Locales las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compra de alimentos.

v) Brindar atenciones diferenciales a los niños Niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.

w) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
x) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
y) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
z) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
aa) Facilitar la información requerida por la entidad para los diferentes informes y reportes y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
bb) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
cc) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
dd) cualquier acuerdo, modificación u otra actividad que en relación con el contrato efectúe el contratista con persona diferente a la que ejerce la supervisión del contrato se tendrá por no válida para todos los efectos.
ee) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.
ff) El contratista debe informar oportunamente al supervisor, cualquier novedad que se presente y afecte la eficiente ejecución del contrato.
gg) Atender el Protocolo de entregas de raciones sobrantes por falta a clase del titular de derecho
hh) El operador debe tener una bodega de distribución en la Capital del Departamento y una Bodega en un municipio de los tres diferentes a San José del Guaviare.
ii) Generar espacios de encuentro con la comunidad educativa, con el fin de socializar y evaluar el avance del Programa de Alimentación Escolar.

Personal manipulador *de alimentos: E*s responsabilidad del personal manipulador de alimentos:

a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
d) Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.

g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
h) Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida alimentos.
i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento establecido por la secretaría de educación departamental.
j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo en las minutas patrón.
k) Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, prepare o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente, En caso que la visita que se realice para efectos de seguimiento del programa, no posea los elementos requeridos, se debe proporcionar estos como medida prioritaria para evitar alteraciones en los alimentos.
l) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria *y/o* Ministerio.

En caso de ser necesario, cuando se de prestación del servicio de alimentación escolar en sedes educativas indígenas o aquellas ubicadas en territorio indígena, adicional a las anteriores obligaciones deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 018858 de diciembre 2018, numeral 6. ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS en los siguientes numerales:

Operadores: sin perjuicio de las funciones asignadas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1075 de 2015, los operadores del programa tendrán a su cargo las siguientes funciones:

a) Cumplir con el personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde al PAIP que deberá contemplar lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla 2. Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad olla Comunitaria. cualquier cambio debe ser aprobado con anterioridad por la supervisión del contrato, so pena de generarse incumplimiento por parte del contratista.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

b) Garantizar que los dinamizadores auxiliares de alimentos conozcan el funcionamiento del PAE, la cosmovisión de los pueblos, la preparación ancestral de los alimentos, el conjunto de 20 menús, las recetas o guías de preparación, la población beneficiaria, el diligenciamiento de formatos, manejo del kárdex diferencial para pueblos indígenas, el reporte adecuado de la información que se le solicite y el Plan de Saneamiento Básico, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco del bloque de

constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad, que garanticen la calidad, pertinencia e inocuidad de los alimentos. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

c) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. En los casos en que se cuente con bodegas o puntos de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del Programa, deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente, y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados con materiales higiénico-sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
d) Garantizar que los dinamizadores auxiliares de alimentos se encuentren debidamente armonizados conforme a las prácticas culturales de cada pueblo, en buen estado de salud y garantizar su reemplazo temporal en los casos en que sea necesario.
e) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos según estipule el plan de remisiones del PAIP, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad.
f) Garantizar la pertinencia, características, condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos entregados a los establecimientos educativos cumpliendo con lo estipulado en el PAIP y la norma legal vigente
g) Realizar la entrega de víveres para cada establecimiento educativo de acuerdo con los cupos asignados para cada uno de ellos, soportando en las actas de remisión cada jornada de entrega.
h) Diligenciar los formatos establecidos en el Modelo de Monitoreo y Control del PAE, y demás formatos diferenciales que para la implementación de estos lineamientos se requieran.
i) Participar en las reuniones en las que se le convoque; atender las visitas a comedores escolares, bodegas o puntos de distribución, que realice la supervisión del contrato o interventor, entes de control; el MEN, entre otros actores; dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, el Comité de Dinamizadores PAE, el MEN y demás actores del Programa; y cumplir con el diseño e implementación de los planes de mejoramiento que se requieran.
j) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. Así como publicar en un lugar visible para la comunidad educativa la Ficha Técnica de información general del PAE y el conjunto de 20 menús, escritos en castellano y en la lengua del correspondiente pueblo indígena, si aplica.
k) Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados bajo la modalidad de olla comunitaria, registro diario de estudiantes atendidos y el consolidado mensual los recursos no ejecutados por cada Establecimiento Educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.
l) Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio determinado para el establecimiento educativo priorizado para PAE.

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los complementos alimentarios se programarán con base en la siguiente tabla:

Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

Complemento Alimentario	Jornada Escolar	Horario
Complemento alimentario jornada mañana.	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde.	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo.	Jornada única	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

La tabla anterior es una guía; los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar o por el director del E.E mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Fase de alistamiento de la operación por parte del operador: recurso humano

Necesidad de recurso humano: El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

a. ***Coordinador Operativo:*** El operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

El proponente deberá acreditar con su propuesta el compromiso de disponibilidad de coordinador operativo para la ejecución del contrato, cuyo perfil es: profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo tres (3) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, y experiencia especifica en Dirección, Coordinación y/o supervisión de contratos relacionados con programas de alimentación escolar de tres (tres) años. Deberá presentar carta de intención firmada donde señale la disponibilidad de tiempo en el proyecto del 100%.

b. Coordinadores de Zona: El proponente deberá presentar junto con su oferta, mínimo cuatro (4) coordinadores de zona, los cuales deben contar con experiencia especifica mínimo de tres (3) años en coordinación o supervisión de sedes educativas en programas de alimentación escolar, al menos dos (2) de los coordinadores de zona propuestos deben contar dentro de su experiencia con mínimo un (1) año en coordinación o supervisión en programas de alimentación con atención a comunidad indígena, Deberán presentar carta de intención firmada donde señale la Disponibilidad de tiempo en el proyecto del 100%. Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM con fecha de expedición no mayor a un año.

c. Manipuladores de alimentos: Incluir en la propuesta SETENTA (70) manipuladores de alimentos (aproximadamente el 50% del total requerido) las cuales deberán estar

distribuidas de la siguiente manera; 44 para el municipio de San José del Guaviare, 14 para el municipio de El Retorno, 10 para el municipio de Calamar y 2 para el municipio de Miraflores se deberá acreditar: 1) Anexar carta de compromiso firmada bajo la gravedad del juramento indicando que se ofrecerá el total de los manipuladores de alimentos solicitados. 2) Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con una vigencia no mayor a un (1) año. 3) Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM con fecha de expedición no mayor a un año, certificación medica que conste aptitud para manipulación de alimentos. 4) Se deberá anexar hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, certificaciones en BPM con fecha de expedición no mayor a un año.

Vinculación de prestación de servicios localmente:

De acuerdo en lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta:

- Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia.
- Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

En caso de que no sea posible incorporar al porcentaje mínimo de padres de familia usuarios como manipuladores de alimentos, el operador PAE y la Entidad Territorial deben documentar las razones por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

Requisitos generales para acreditar experiencia de los profesionales:

El proponente deberá adjuntar para cada uno de los profesionales y demás personal del equipo de trabajo requerido la siguiente documentación.

✔	Copia de la tarjeta o matricula profesional (esencial) donde se identifique la fecha de expedición, con el fin de determinar la experiencia profesional.
✔	Hojas de vida en original debidamente firmadas (esencial) por cada uno de los profesionales y personal propuesto.
✔	Carta de intención y disponibilidad en original debidamente suscrita (esencial) en donde se especifique el cargo a desempeñar, su disponibilidad y porcentaje de dedicación al contrato, durante el plazo del mismo. *Deberá ir firmada por el proponente y por el profesional como autenticidad de la información allí contenida.*
✔	Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de la matrícula profesional, vigente a la fecha de cierre del presente proceso.
✔	Certificaciones o documentos que acredite la experiencia (esencial).

Nota 1: *Para cada una de las personas que hacen parte del equipo de trabajo, el proponente deberá presentar los documentos en los que demuestre el cumplimiento de los anteriores requisitos y los que se enuncian a continuación.*
Nota 2: *Teniendo en cuenta que en Colombia se ha reglamentado la Tarjeta Profesional para algunas profesiones como un requisito necesario e indispensable para ejercer la profesión, acorde con lo establecido en el Artículo 26 de nuestra Constitución Nacional, que señala: "Artículo 26. Toda persona es libre de escoger profesión u oficio. La ley podrá exigir títulos de idoneidad". Las autoridades competentes inspeccionarán y vigilarán el ejercicio de las profesiones.*

Las ocupaciones, artes y oficios que no exijan formación académica son de libre ejercicio, salvo

aquellas que impliquen un riesgo social. Las profesiones legalmente reconocidas pueden organizarse en colegios. La estructura interna y el funcionamiento de éstos deberán ser democráticos. La ley podrá asignarles funciones públicas y establecer los debidos controles.

Lo anterior indica que, para las profesiones requeridas en el presente proceso de selección, la tarjeta, matrícula o inscripción profesional y su respectiva vigencia se exigirá de acuerdo a las siguientes normas, las que las modifiquen, adicionen o deroguen: ingenierías, profesiones afines (arquitecto constructor) y profesionales auxiliares: De conformidad con la Ley 842 de 2003 y sus decretos reglamentarios.

Para efectos de acreditación de la condición de Ingeniero y el cómputo de la experiencia específica solicitada se aplicará el Artículo 72 de la Ley 842 de 2003 que establece: "Para los efectos del ejercicio de la ingeniería o de alguna de sus profesiones afines o auxiliares, la experiencia profesional solo se computará a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional o del certificado de inscripción profesional, respectivamente. Todas las matrículas profesionales, certificados de inscripción profesional y certificados de matrícula otorgados con anterioridad a la vigencia de la presente ley conservan su validez y se presumen auténticas".
Nota 3: *En el evento que la certificación o documento que acredite la experiencia del personal del equipo de trabajo, no cumpla con los requisitos enunciados anteriormente no será tenida en cuenta para la experiencia del profesional o demás personal ofrecido.*
Nota 4: *Las profesiones en el área de la salud deberán sujetarse a lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1875 de 1994; además acreditar la autorización del ejercicio de su profesión con el acto administrativo correspondiente según artículo 1 del Decreto 1352 del 2000.*
Nota 5: *Cuando la certificación de experiencia no especifique el porcentaje de dedicación del profesional o personal del equipo de trabajo, la Entidad asumirá este porcentaje como 100%.*
Nota 6: *La presentación de la tarjeta o matricula profesional será obligatoria para aquellas profesiones en que la ley reglamente su ejercicio, para lo cual deberá acreditar que se encuentra habilitado para ejercer su profesión.*
Nota 7: *Entiéndase como contenido mínimo de la hoja de vida de los profesionales y demás personal propuesto por el oferente, el siguiente:*

a. Datos e información personal
b. Perfil profesional y/o perfil ocupacional
c. Formación académica
d. Experiencia laboral y/o profesional
e. Referencias laborales
f. Referencias personales
g. Anexos

El cual el oferente y su equipo de trabajo debe dar estricto cumplimiento, lo aquí señalado.

Nota 8: *En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho título ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 21707 del 22 de diciembre de 2014 o norma que la modifique o complemente.*

Para acreditar experiencia del coordinador operativo, deben acreditarse de acuerdo a los siguientes requisitos:

1. Cuando haya sido contratado directamente por una entidad estatal:
1.1 Se debe anexar la certificación expedida por la entidad estatal.

1.2 En lo posible la certificación debe contener: Nombre de la entidad contratante, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y el valor total del contrato relacionado.
1.3 En el caso en que la Gobernación del Guaviare no pueda verificar la información suministrada únicamente con la certificación, el proponente podrá anexar el contrato celebrado y sus adiciones acompañada de las actas complementarias con el fin de acreditar el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos anteriormente.

2. Cuando haya sido contratado por un contratista de una entidad estatal:
2.1 Se debe anexar la certificación expedida por el contratista de dicha entidad estatal, acompañada del acta de liquidación y/o acta de recibo final y/o acta de terminación del contrato que acredita la respectiva experiencia del profesional o demás personal del equipo de trabajo.
2.2 En lo posible la certificación debe contener: Nombre de la entidad contratante, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación del profesional o demás personal del equipo de trabajo, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y el valor total del contrato relacionado.

3. Cuando haya sido contratado por un contratista de una entidad privada:
3.1 Se debe anexar la certificación expedida por el contratista de dicha entidad privada, firmada por el representante legal según lo acredite el RUT o del jefe de talento humano o quien haga sus veces, acompañada del acta de liquidación y/o acta de recibo final y/o acta de terminación y/o certificación expedida por la entidad privada del contrato que acredita la respectiva experiencia del profesional o demás personal del equipo de trabajo.
3.2 En lo posible la certificación debe contener: Nombre de la entidad contratante, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación del profesional o demás personal del equipo de trabajo, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y el valor total del contrato relacionado.

4. Cuando haya sido contratado por una entidad privada:
4.1 Se debe anexar la certificación expedida por la entidad privada, firmada por el representante legal según lo acredite el RUT o del jefe de talento humano o quien haga sus veces.
4.2 En lo posible la certificación debe contener: Nombre o razón social de la entidad contratante o empresa, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y la relación de las funciones desempeñadas.

Los documentos que acrediten la experiencia específica, deberán contener toda la información necesaria para que El Departamento pueda evaluar dicho criterio.

- ✔ La dedicación del profesional nunca puede ser mayor al 100%
- ✔ Si la dedicación del profesional en un periodo de tiempo supera el 100%, se considerará la experiencia hasta una dedicación máxima del 100% en dicho periodo. En los casos que se supere el 100% de dedicación en un periodo, El Departamento de Guaviare modificara las fechas traslapadas para no superar ese porcentaje de dedicación en ningún caso.
- ✔ Para la experiencia especifica de los profesionales o personal del equipo de trabajo, serán descontados los plazos o lapsos en el que los contratos estuvieron suspendidos,

toda vez que la experiencia solicitada es durante la ejecución de cierta actividad.

- La fecha de inicio y de terminación de la vinculación del profesional o demás personal del equipo de trabajo debe estar indicada en día, mes y año. Lo anterior con el fin de corroborar traslapos en tiempo. No obstante, si en los documentos válidos aportados para la acreditación de experiencia solo se evidencia el mes y el año, se tomará como fecha de iniciación y de terminación, el primer día del mes.
- Cuando la certificación del contrato con el que se pretenda acreditar la experiencia, incluya diversas actividades El Departamento del Guaviare sólo se tendrá en cuenta la experiencia que coincida con la actividad requerida.
- No se aceptará personal profesional y demás personal del equipo de trabajo ofrecido simultáneamente por dos o más proponentes, para el presente proceso, caso en el cual, se adelantarán las actuaciones administrativas correspondientes con el fin de determinar la aquiescencia o consentimiento del profesional o demás personal ofrecido a cuál de los oferentes presentó su hoja de vida. Seguido a lo anterior se rechazará la propuesta que no cuente con este consentimiento.
- No se aceptan auto certificaciones para los profesionales y no profesionales del equipo de trabajo, por lo cual se exige que las mismas sean expedidas por la Entidad contratante. Lo anterior aplica en los casos cuando el contratista (la persona natural o representante legal) también hace parte el equipo de trabajo del contrato y se certifica a sí mismo como profesional del equipo de trabajo del contrato que referencia, o en los casos en que la persona natural se certifica a sí misma en la ejecución de algún contrato, trabajo, actividad, arte u oficio sin soporte alguno.
- En el caso que los profesionales y demás personal de equipo de trabajo ofrecido no cumplan con la experiencia profesional y específica solicitada, la propuesta será declarada inhábil y no será objeto de evaluación.
- En el caso que la experiencia del profesional o demás personal del equipo de trabajo haya sido efectuada en el desarrollo de un contrato ejecutado por un proponente plural, se aceptarán como válidas sólo las certificaciones emitidas por el representante legal de dicho proponente plural y/o las certificaciones emitidas por la entidad contratante, y no serán válidas las certificaciones emitidas por los representantes de los integrantes del proponente plural.

El Contratista se obliga a mantener en el contrato, durante la ejecución de los trabajos y hasta la entrega final y recibo del Contrato, el personal ofrecido en su propuesta y aprobado por la Entidad Contratante, necesario para el desarrollo del proyecto.

La Entidad Contratante, se reserva el derecho a exigir al Contratista, por escrito, el reemplazo de cualquier persona vinculada al proyecto, sin que éste tenga derecho a elevar ningún reclamo al respecto.

Cuando para cualquiera de los profesionales presentados por el contratista, la Entidad Contratante, solicite su reemplazo, el Contratista deberá proceder a presentar la hoja de vida de un profesional que cumpla con los requisitos, en un término de dos (2) días hábiles contados a partir de la fecha del recibo de la comunicación, la Entidad Contratante puede reservarse las razones que le asiste, para solicitar el cambio.

Una vez la Entidad Contratante adjudique el contrato, el Contratista no podrá modificar el personal propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante el Interventor y/o Supervisor, para su evaluación y posterior autorización, y en todo caso deberá ser reemplazado por otro profesional del mismo ramo con las mismas condiciones profesionales o superiores a las exigidas en los pliegos de condiciones. La no observancia de este requisito se considerará como incumplimiento del contrato, con todos los

efectos legales que de ello se deriven y afectando la Garantía Única de Cumplimiento.

La Entidad Contratante, también podrá solicitar, en cualquier momento, el suministro de información sobre la nómina del personal asignado al contrato, y el Contratista atenderá esta solicitud con el detalle requerido y en el plazo que se le haya fijado.

b. manipulador(es) de alimentos: el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaría vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

b.1 Ser mayor de 18 años.
b.2 Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos. de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
b.3 Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan: de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
b.4 Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

Tabla 2. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Preparada en Sitio

1 a 75 raciones	76 a 150 raciones	151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa cualquier cambio debe ser aprobado con anterioridad por la supervisión del contrato, so pena de generarse incumplimiento por parte del contratista.

En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

Resolución 18858 de 2018

DINAMIZADORES PAE - población mayoritariamente indígena
Los Dinamizadores PAE son todas las personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren en territorio indígena, teniendo en cuenta los tres componentes del SEIP, entendido este como un sistema integral para la formación y atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los pueblos indígenas.

7.1. Dinamizadores político-organizativos: Son todos los integrantes de los equipos político organizativo del SEIP, de acuerdo con las estructuras establecidas por cada pueblo indígena. Entre ellos, las Autoridades espirituales, Autoridades tradicionales y la comunidad.
7.2. Dinamizadores pedagógicos: Todos los integrantes de los equipos pedagógicos del SEIP, de acuerdo con las estructuras establecidas por cada pueblo indígena. Entre los que se encuentran sabedores y sabedoras, coordinadores pedagógicos, maestros comunitarios, investigadores propios, familia y estudiantes.
7.3 Dinamizadores administrativos: Son todos los integrantes del equipo administrativo del SEIP, de acuerdo con las estructuras establecidas por cada pueblo indígena. Entre ellos, directivos docentes, coordinadores administrativos, personal de gestión administrativa y los auxiliares de alimentos. Así mismo, harán parte de este grupo los Operadores PAE externos, en los casos que aplique

ROLES DE LOS DINAMIZADORES PAE
8.1 Rol de la Comunidad:
Velar por el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en su territorio.
Seleccionar a los Dinamizadores PAE de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Hacer seguimiento y valoración permanente al cumplimiento del rol de los Dinamizadores y Operadores PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Generar estímulos y compromisos con los Dinamizadores PAE dentro de la comunidad, dirigidos a promover un buen desempeño en la ejecución del Programa, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Ejercer control social sobre las actividades que los Dinamizadores PAE desarrollan dentro de los territorios.
Aportar a la elaboración del Plan alimentario Indígena Propio, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Trazar los lineamientos culturales, espirituales y de prácticas alimentarias a ser desarrollados por los Dinamizadores PAE mediante las diferentes estrategias pedagógicas, políticas y administrativas, para fortalecer la siembra, recolección, preparación y consumo de alimentos ancestrales.
Generar espacios comunitarios y estrategias para la formación de los Dinamizadores PAE indígenas

en el ámbito de la cultura propia.
Avalar internamente a la Autoridad, organización, cabildo, resguardo y asociaciones de autoridades tradicionales indígenas como proponente ante la Entidad Territorial para ejercer como Operador del PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo

j. Autorizar de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo a la Autoridad, organización, cabildo, resguardo y asociaciones de autoridades tradicionales indígenas para que se avale al Operador PAE externo

8.2 ROL DE LAS AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS:
Expedir el aval al Operador PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo, teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos y la autorización previa de la comunidad.
Dar lineamientos políticos, pedagógicos y administrativos para el desempeño de las labores de los Dinamizadores y Operadores PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Aplicar correctivos internos conforme al seguimiento y valoración realizada por la comunidad a los Dinamizadores PAE y en los casos donde existan conflictos entre éstos, de acuerdo con los usos y costumbres de los pueblos en ejercicio de la jurisdicción especial indígena para dar cumplimiento a estos lineamientos.
Acompañar la elaboración de los planes de mejoramiento requeridos para el adecuado funcionamiento del PAE.
Ejercer la vigilancia y control del manejo de los recursos que se destinen al funcionamiento del Programa; sin detrimento de las competencias administrativas que le corresponden a la entidad territorial.
8.3 Roles de los maestros comunitarios:
Participar activamente en la enseñanza de las prácticas alimentarias y el fortalecimiento de los procesos de siembra, recolección, preparación y consumo de alimentos ancestrales, de acuerdo con los lisos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo para su adecuada implementación.
Asumir el cuidado de los estudiantes mientras estos se encuentren en las actividades de ejecución del PAE

1. Orientaciones para la implementación del componente de calidad e inocuidad en el PAE

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

En el anexo 1 del presente documento se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envío a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución qu e de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las sedes educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el presente lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la entidad territorial y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la planeación, operación y seguimiento del Programa.
Se recomienda hacer seguimiento de:

- La entidad territorial debe revisar las actas de inspección sanitaria emitida s por la autoridad sanitaria competente para comedores escolares, áreas de preparación de alimentos, lugares de almacenamiento y ensamble de alimentos, en las cuales conste el concepto sanitario e identificación de los factores de riesgo, con el fin de implementar las acciones de mejora o correctivas correspondientes, en articulación con los actores responsables.
- La entidad territorial debe diseñar el plan de muestreo microbiológico fisicoquímico para los grupos de alimentos seleccionados en las diferentes modalidades de atención y tipos de complemento alimentario. Su estructuración debe contemplar el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima. Asimismo, debe verificar que el operador disponga de su propio plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de calidad.
- La entidad territorial debe garantizar las gestiones necesarias para realizar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos para definir las características iniciales de las condiciones de calidad del agua utilizada para la operación del programa. Además, la entidad puede coordinar el monitoreo con los demás actores del PAE, las sedes educativas, las entidades de salud y demás entidades de acuerdo con su competencia.
- La entidad territorial debe verificar el Índice de Riesgo de Calidad del Agua para Consumo Humano - IRCA, con el propósito de identificar riesgos asociados al consumo del agua e implementar acciones de prevención y mitigación los riesgos identificados.
- La entidad territorial debe asegurar que la infraestructura destinada a la prestación del servicio de alimentación escolar cumpla lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya. De igual manera, las entidades territoriales deben garantizar la dotación de equipo, menaje y acceso a servicios públicos en las sedes educativas donde se implemente el Programa.

- Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, con el fin de prevenir las enfermedades que puedan transmitirse por inadecuada manipulación, así como cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos. Dichas condiciones deben garantizarse desde la adquisición hasta el consumo, en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. En la planeación, la entidad territorial debe incluir un Plan de Saneamiento que abarque programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y suministro de agua potable, asegurando la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en toda la cadena de operación.
- En las sedes educativas ubicadas en la ruralidad de difícil acceso y teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras; la entidad territorial debe realizar un Plan de riesgo que permita evaluar las diferentes alternativas para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Este plan debe estar enfocado en la mitigación de riesgos relacionados con la infraestructura, acceso a servicios públicos, equipos y menaje disponibles para la alimentación escolar en cada una de estas sedes.

En el marco de la operación del PAE, el operador deberá elaborar y presentar los planes operativos requeridos para garantizar la adecuada prestación del servicio, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de las disposiciones contractuales establecidas por la Entidad Territorial . A continuación, se describen los componentes mínimos que deberán ser formulados:

a. Plan de saneamiento:

- El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por la entidad territorial y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
- El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial , la supervisión o la interventoría dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

b. Plan de rutas de distribución:

- El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas. Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá incluir su suministro. Este plan debe estructurarse de acuerdo con lo contratado y considerar las dinámicas de funcionamiento de cada sede educativa, de manera que la recepción de los productos sea realizada por el personal designado para la verificación correspondiente.
- El operador debe presentar el documento de Plan de rutas, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE en el plazo establecido por la entidad territorial.
- El plan debe garantizar las condiciones de conservación y transporte necesarias para la distribución y entrega de los alimentos.

c. Plan de mantenimiento y reposición de equipos

El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas donde se implementará el PAE, así como de las áreas o sitios de almacenamiento y ensamble de la bodega o planta, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar. El operador debe presentar el documento del plan de mantenimiento, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE de la entidad territorial dentro del plazo establecido.

d. Plan de capacitación:

- El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, incluyendo aquel que apoye la operación en las zonas rurales. Este plan deberá abordar , como mínimo , temáticas relacionadas con: BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente.
- De manera complementaria , el plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes. • El equipo PAE de la entidad territorial debe verificar la estructuración del plan de capacitación y las temáticas relacionadas con la manipulación de alimentos y calidad nutricional. Adicionalmente debe proyectar actividades para realizar el oportuno seguimiento a su ejecución y verificación de la apropiación de los conocimientos.

1.1 Plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento , es el documento que establece la aplicación sistemática de las medidas preventivas orientadas a garantizar prácticas adecuadas de higiene, con el fin de prevenir y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos y la ocurrencia de ETA. Este plan es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI y la norma que la modifique o sustituya. Es responsabilidad del operador elaborar y ejecuta r un Plan de Saneamiento el cual debe incluir los objetivos claramente definidos además de los procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. Dicho plan debe estar disponible para la autoridad sanitaria competente y los organismos de control, así como para la entidad territorial en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.

A continuación, se describen las características generales de los programas , que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:

1.1.1 Programa de limpieza y desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico -sanitarias, por lo que su elaboración debe sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados y su ejecución será responsabilidad del operador, considerando el volumen de la operación y la modalidad de atención en cada territorio.

El programa tiene como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación, garantizando el cumplimiento de las condicion es de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE. El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte . En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento.

El operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo , así como la y reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención y siguiendo lo establecido en la caja de herramientas.

1.1.2 Programa de manejo de residuos sólidos

El operador debe contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realiza actividades de preparación o distribución de alimentos (incluida la modalidad industrializada). Este programa debe establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación (como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio).

Los procedimientos del operador deben incluir objetivos, actividades, cronograma, frecuencias y responsables, y deben articularse con el Plan de Saneamiento de la sede Educativa, sin sustituirlo ni interferir en los lineamientos definidos por dicha sede para el cumplimiento de sus obligaciones.

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deben diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y complementos alimentarios al interior de las sedes educativos. E n los casos en que se generen excedentes, deberá aplicarse el procedimiento definido por la entidad territorial, conforme a lo establecido en el anexo técnico de participación ciudadana.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos, así como la eliminación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales o plagas que afecten la salubridad y el deterioro ambiental. Es importante resaltar que el residuo generado de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 316 de 2018.
Las entidades territoriales deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, específicamente en su Artículo 4 o en la norma que la modifique o sustituya, respecto al código de colores para la separación en la fuente de los residuos sólidos. En el caso de los residuos especiales se deberán considerar las disposiciones y lineamientos de las entidades o asociaciones autorizadas para su manejo.

Así mismo, las entidades territoriales en articulación con las entidades competentes deben diseñar y ejecutar la ruta ambiental para el manejo integral de los residuos que se generen en el PAE.

1.1.3 Programa de control de plagas

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos, las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas tiene relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los procedimientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

Teniendo en cuenta lo anterior, los operadores deben implementar acciones preventivas para el control de vectores, los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. Es necesario establecer un procedimiento de manejo integral de plagas que incluya:

- Diagnóstico de la situación en las áreas de producción, ensamble y almacenamiento.
- Actividades preventivas como la instalación de barreras físicas y la aplicación controlada de productos químicos autorizados.
- Seguimiento a la ejecución de las actividades preventivas y correctivas.

El programa de control de vectores debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

Es necesario precisar que la fumigación es una acción de control y solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado, bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura, que eviten la contaminación de alimentos y superficies de contacto, protegiendo a su vez la salud e integridad de la comunidad educativa.

1.1.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE identificando los siguientes aspectos: Fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Las entidades territoriales en el marco de su gestión deben verificar periódicamente el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA1, con el fin de identificar riesgos asociados a los cambios y alertas sanitarias y ambientales que se presenten en el territorio. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, deberán coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el objetivo de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Por otra parte, los comedores escolares deben contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual

se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para con sumo directo o indirecto, como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y áreas.

Asimismo, es importante indicar que el equipo PAE debe realizar revisiones periódicas de los registros del Plan de Saneamiento para verificar su cumplimiento y en caso de ser necesario solicitar al operador que se adelanten las modificaciones, actualizaciones o ajustes correspondientes con relación a los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas, entre otros aspectos que contemple la entidad.

1.2 Buenas prácticas de manufactura – BPM

El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 d e 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

1.2.1 Personal manipulador de alimentos

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; adicionalmente, se establece que: “Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas, con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.”

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

La entidad territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de la prestación del servicio y ser presentada a la entidad territorial para su aprobación.

1.2.1.1 Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El programa de capacitación continua debe implementarse en todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales,

sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad "; adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la interventoría o supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.

1.2.2 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la entidad territorial el cual deberá estar documentado e incluir protocolos, procedimientos y cronogramas que garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. El programa debe incluir las áreas de producción de alimentos, donde se especifique: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio, identificación de las personas o empresa s responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y la hoja de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores al reporte realizado por la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En los casos en que no sea posible realizar la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, evitando así la interrupción del servicio de alimentación escolar.

1.2.2.1 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (balanzas, básculas, grameras) y temperatura (termómetros, termocuplas). Así mismo, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realice acorde al manual del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás recomendaciones técnicas.

El programa de calibración de equipos debe contener como mínimo:

- Objetivos del programa.
- Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración.
- Cronograma del plan de calibración.
- Responsables de la ejecución.
- Formatos y registros de verificación de la calibración.

1.2.3 Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores. Este programa deberá contemplar, como mínimo:

- Especificaciones de calidad de materias primas e insumos.
- Criterios de aceptación y rechazo condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad.
- Caracterización y rotación de materias primas e insumos y aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir).
- Cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022)
- Registros de control y seguimiento.

La entidad territorial debe exigir al operador el obligatorio cumplimiento de la certificación de liberación de producto terminado para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad industrializada.

En el marco de las acciones de supervisión e interventoría, la entidad territorial, deberá establecer controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna no vedad por parte de la autoridad sanitaria, en su autorización para la comercialización de estos.

Asimismo, las entidades territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como en materia tributaria. Por ello, es responsabilidad de las entidades territoriales certificadas - ETC el diligenciamiento y reporte obligatorio de la información de operadores, proveedores en el instrumento “REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR”, cada vez que se suscriba e inicie un contrato, se presente un cambio de proveedor o se actualice dicha información.

En aras de garantizar la continuidad en la entrega de alimentos en el PAE, las entidades territoriales deben incluir en la matriz de riesgos de la etapa de planeación la fluctuación de la producción agroalimentaria, contemplando la posibilidad de escasez de alimentos o de materias primas. De esta manera, el operador del PAE deberá contar con proveedores principales y alternos de los diferentes alimentos e insumos que conforman los complementos alimentarios, reduciendo así el riesgo de interrupción del servicio.

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

- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran2 contarán con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la entidad territorial, según el tipo de modalidad de atención y las necesidades específicas de cada territorio. Asimismo, La entidad territorial debe rá aprobar previamente los proveedores de alimentos del PAE,

mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión o interventoría.

1.2.4 Recibo y manejo de materia prima

En la recepción de materias primas, el operador debe aplicar de los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas, asegurando que cada alimento cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estos procedimientos deben garantizar la verificación de aspectos como condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fecha de vencimiento, registro sanitario y demás especificaciones técnicas, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios y dar cumplimiento a los objetivos del Programa.

1.2.4.1 Actividades preliminares al recibo de materia prima:

El operador debe garantizar que, antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (almacenamiento y comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, conforme a los protocolos de higiene establecidos.

Durante el proceso de recibo, el personal responsable deberá portar la dotación completa, en condiciones de limpieza y cumplir con los protocolos establecidos en la normatividad sanitaria y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y en la reglamentación aplicable.

1.2.4.2 Recepción de productos y materias primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad, las características organolépticas, e inocuidad de los alimentos elaborados o suministrados. Serán rechazadas las materias primas, alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente, al menos, una de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que comprometan la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (color, sabor, olor, textura).
- Inconsistencias en gramajes, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento en el rotulado del empaque primario , alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Alteraciones físicas evidentes (hongos o inicio de procesos de descomposición).
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecido en la normatividad sanitaria.
- Productos empacados con empaque primario o secundario deteriorado o roto.
- Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos entre otros.
- Huevos rotos.
- Alimentos transportados o almacenados junto con productos como sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles.

- Alimentos, en especial los perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación necesarias, las cuales deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá implementar protocolos para el almacenamiento temporal, señalización y disposición de los productos no conformes, resolviendo estas novedades en el menor tiempo posible y siempre antes de su consumo para no afectar la prestación del servicio.

1.2.5 Almacenamiento y conservación

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del PAE y conforme a lo establecido en las resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen o sustituyan, deben cumplirse para garantizar la adecuada conservación de los alimentos:

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

1.2.5.1 Materiales, empaques y embalajes

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

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

1.2.6 Equipos y menaje

Los equipos, menaje y utensilios utilizados para manipular las materias primas o productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- Estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, capaces de soportar la acción de los agentes de limpieza y desinfección y ajustarse a lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los equipos, menaje y utensilios requeridos según la modalidad de atención deben ser verificados por la entidad territorial en cuanto a calidad, cantidad y condiciones funcionales, para garantizar la operación del Programa. Para su suministro, las entidades territoriales deben realizar la planeación correspondiente y en el caso de operación descentralizada, definir claramente en los acuerdos o convenios las obligaciones asociadas, de acuerdo con los recursos disponibles en la bolsa común.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material es permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
- El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.
- El operador y la entidad territorial deben promover estrategias de economía circular, identificar los elementos que pueden disponerse o aprovecharse de manera adecuada, minimizando el impacto ambiental en el marco de la operación del PAE.

1.2.7 Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según modalidades de atención del servicio

1.2.7.1 Industrializada

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menú s; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.
- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

1.2.7.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.

- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.
- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. L os alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:

    - Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
    - En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
    - Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
    - Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos.
    - Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados , incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
    - Ser de fácil manejo y almacenamiento.
    - Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
    - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

1.2.7.3 Tipos de proceso de la modalidad de caliente transportada:

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

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de complementos alimentarios establecidos a las demás sedes educativas o “Puntos Satélites PAE”, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.
Proceso N.º 2, plantas de producción: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de complementos alimentarios establecidos, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

1.2.8. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE

El transporte de materias primas y complementos alimentarios debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico -sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

1.2.8.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada

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

Distribución por componentes: este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación (según el número de complementos alimentarios) los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente capacitado; adicionalmente, a cada sede educativa se envía el menaje para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones,

vasos, platos, cubiertos), que deben regresar al centro de producción para el proceso de limpieza y desinfección, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Distribución de complemento alimentario ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en los ciclos de menús por cada grado y nivel educativo ; posteriormente, se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa. Adicionalmente, deben ser enviados los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables estos deben ser de primer y úni co uso.

Por otra parte, para la modalidad de caliente transportada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:
    - Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
    - De fácil manejo y movilidad.
    - Que faciliten el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
    - Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de complementos alimentarios almacenadas en el equipo, y sede educativa de destino de los complementos alimentarios.
- Llevar control de los tiempos de espera de los complementos alimentarios almacenados en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas
- Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa y que no supere 1 hora posterior a su llegada. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

BORRADOR

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

2. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios , el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

3. Concepto sanitario proveedores y operadores PAE

El concepto sanitario de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite “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 ”.

Con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control - IVC, se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las

etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; En cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud – ETS señala que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Las ETS (Secretarías de salud) y el Invima realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizada una vez terminada la visita y su vigencia permanecerá hasta una nueva visita.

Es pertinente aclarar que , si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el I nvima en el Comunicado 4000 -0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las entidades territoriales tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de la modalidad industrializada, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad de atención del PAE.

4. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico.

La entidad territorial debe diseñar e implementar en el PAE un plan de muestreo según la modalidad de atención del servicio y tipo de complemento alimentario, personal manipulador, superficies y ambientes, con el fin de verificar las condiciones de calidad e inocuidad en el PAE.

En el siguiente enlace se presentan los documentos establecidos por el Invima en relación a la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y listado de laboratorios departamentales por Entidad Territorial de Salud, que pueden ser articulados para la ejecución del muestreo en el PAE.

Enlace:

1. Documento guía de características generales para construcción de planes de muestreo para entidades territoriales de salud: https://www.invima.gov.co/invima_website/static/attachments/alimentos_entidades_territoriales/Documento_20Guia_20para_20elaboracion_20de_20Planes_20de_20Muestreo_20ETS.pdf
2. Red Nacional de Laboratorios: https://invima.gov.co/el-instituto/informacion-de-interes/red-nacional-de-laboratorios

A continuación, se establece el plan general de toma de muestras que debe cubrir todas las etapas de operación del PAE para que sea implementado por la entidad territorial con el fin de diseñar y adaptar su propio muestreo teniendo en cuenta la pertinencia en los tipos de análisis, frecuencia, número de complementos alimentarios entregados, modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, condiciones de ubicación geográfica y accesibilidad.

Es importante aclarar que el operador según la normatividad vigente debe contar con un plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, que verifique las condiciones de su operación desde las materias primas hasta el complemento alimentario suministrado, el cual será presentado dentro de la planeación cómo requisito contractual sustentable técnicamente en su periodicidad, modalidades de atención y cantidad de muestras.

Por lo anterior e s necesario indicar que el plan de muestreo de este numeral corresponde al que la entidad territorial debe desarrollar como parte del proceso de verificación que se realiza dentro de la supervisión o interventoría del contrato. La entidad territorial deberá documentar y realizar el seguimiento a los resultados no conformes, con el fin de establecer las acciones de mejora según el análisis de riesgos asociados al programa.

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE

Tipo de muestra o análisis		Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
1. Ambiente		Áreas de recepción de materia prima, proceso, equipos de frío, despacho y distribución.	El punto de toma de muestra debe determinarse según el riesgo de contaminación ambiental que se pueda presentar en el complemento alimentario una vez se encuentre finalizada su cocción.
2. Superficies, equipos y utensilios		Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, balanzas y superficies en contacto directo con los alimentos.	Se debe enfocar en la superficie, equipo o utensilio que represente un riesgo de contaminación por las condiciones de uso normal, para verificar si el riesgo está controlado.
3. Personal manipulador de alimentos de todas las áreas		Frotis de garganta y KOH para uñas	El operador debe contar con los soportes de resultados al ingreso de cada manipulador de alimentos a la operación. La entidad territorial debe realizarlo siempre y cuando se evidencie un resultado «no cumple» y requiera verificar la aptitud para manipular alimentos.
		Frotis de manos	La entidad territorial debe rotar al personal manipulador al cual se toma la muestra y, según el seguimiento, identificar riesgos en la piel o uñas. En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote.
4. Alimentos (modalidad industrializada)	Leche pasteurizada y UHT	Almacenado o ensamblado. Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (CMP)[3] por proveedor de leche.	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado.	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado.	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado.	
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado.	
5. Materias primas / producto terminado (modalidades	Leche pasteurizada y UHT	Almacenado o ensamblado. Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (CMP)[4].	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.

preparada en sitio y caliente transportada)	Derivados lácteos y postres lácteos	Almacenado - preparado.	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Huevo	Preparado.	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado.	
	Quesos	Almacenado - manipulado.	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado.	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado.	
	Producto de panadería con relleno	Almacenado - manipulado.	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma, enfocándose en el área de preparación. Monitoreo de cloro residual y pH «in situ» por comedor escolar.

4.1 Análisis específicos

Los siguientes análisis microbiológicos y fisicoquímicos hacen referencia a los alimentos que, por sus características, son clasificados de alto riesgo en salud pública. Por tal motivo, se considera que, de manera preventiva, su análisis sea realizado por la entidad territorial, ya sea a través de la interventoría, la supervisión o con el apoyo de las entidades territoriales de salud correspondientes. Para estos casos, se deben evaluar los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 1407 de 2022, o en la norma que la modifique o la sustituya.

Tabla 2. Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos para Alimentos de Alto Riesgo en Salud Pública

Descripción	Criterio para evaluar	Frecuencia mínima (por vigencia, cambio de proveedor o de operador)
Productos UHT	Leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UHT.	Trimestral a todos los productos
Derivados cárnicos (acorde a la excepción establecida en la ficha técnica)	Salmonella Sp., Listeria monocytogenes.	Trimestral
Quesos	Queso fresco con o sin relleno.	Semestral
Alimentos que contengan maní	Fisicoquímico para detección de Aflatoxinas	Anual
Huevo pasteurizado o en polvo	Salmonella Sp.	Trimestral
Arepas con queso	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Trimestral
Complemento alimentario	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Según cronograma del plan de muestreo

El oferente seleccionado debe cumplir con la Resolución 003 de 2026 y sus Anexos Técnicos en su totalidad

6. Minutas patrón

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la planeación del componente alimentario en el PAE de acuerdo a modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar; a modo de contextualización los rangos de edades que se citaron en la tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, corresponden a la fuente SIMAT, siendo necesario precisar que no se

deben realizar cálculos adicionales por parte de las Entidades Territoriales o los operadores para determinar las edades según niveles y grados escolares.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se realiza tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018).

En el caso que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina®, en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada, como adicional a los componentes establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, deberá realizar la gestión correspondiente y acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, conforme a los lineamientos que para tal fin establezca la Entidad. Dado el caso que en las regiones se disponga de productos de alto valor nutricional de producción local, con características y usos similares a la Bienestarina®, estos podrán ser incorporados como componentes adicionales a la minuta patrón, previa revisión técnica por parte de la UApA.

A continuación, se presentan criterios para comprensión de la Minuta Patrón, su estructura y la consecuente planeación del componente alimentario por parte del Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial:

a. La Minuta patrón Guía para la planeación de los menús, que define la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia de oferta y aporte nutricional por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad de atención.
b. Grupos de alimentos: El nombre de los grupos de alimentos que se encuentran referenciados en las minutas patrón, corresponden a la denominación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana; por lo tanto, para la planeación de los ciclos de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida en las minutas patrón.
c. Agua apta para el consumo humano: la inclusión del agua en las modalidades preparada en sitio y caliente transportada debe realizarse de manera adicional a los demás componentes del complemento alimentario; por lo cual no se sustituye o reemplaza con otras preparaciones que en sus ingredientes incluyan agua. El profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, definirá la frecuencia y logística de suministro del agua en el ciclo de menús con el análisis de contexto y soporte técnico respectivo, propendiendo por el aumento gradual en la frecuencia de entrega. Es necesario que la Entidad Territorial dentro de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional, incluya aquellas relacionadas con la importancia del consumo del agua; así como las orientaciones para el consumo efectivo por parte de los beneficiarios.
d. Rangos de pesos: en la minuta patrón se presenta el peso neto y el peso servido en rangos, los cuales corresponden a mediciones de referencia para el cálculo del aporte nutricional de la minuta patrón; estos NO corresponden a la definición de tamaños de porción del alimento según el complemento alimentario, nivel o grado educativo.
   Para la planeación de los ciclos de menús, el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, debe definir de acuerdo con el alimento que incluya, el peso que se requiere para cumplir con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario; el cálculo del peso puede variar según el alimento, los factores de conversión, así como la combinación con los otros componentes de los menús. Los pesos brutos, netos y servidos definidos por el profesional en Nutrición y Dietética para los alimentos en el ciclo de menús, deben ser utilizados para el proceso de supervisión y verificación del cumplimiento por parte del operador. Se recomienda tomar como referencia el porcentaje comestible de las Tablas de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF 2018.

e. Adecuación total: Corresponde al cálculo matemático del análisis nutricional de la planeación de la Minuta Patrón; por ende, no debe tomarse como porcentajes mínimos de aporte objetivo cuando se diseñe el ciclo de menús; considerando que los porcentajes de aporte nutricional diario por tipo de complemento alimentario y modalidad de atención se encuentran establecidos en las tablas 5, 6 y 7 del presente documento.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del PAE, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

6.1 Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento

6.1.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14g - 45 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**276**	**9,9**	**9,6**	**36,5**	**159**	**1,5**	**95**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**21%**	**22%**	**22%**	**20%**	**23%**	**27%**	**8%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**312**	**12,0**	**9,9**	**42,5**	**239**	**2,5**	**102**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**24%**	**26%**	**23%**	**23%**	**34%**	**45%**	**9%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	***21%***	***31%***	***9%***

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**370**	**13,9**	**11,5**	**51,0**	***251***	***3,0***	***115***
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	*800*	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**23%**	**24%**	**21%**	**22%**	***31%***	***48%***	***10%***

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UIAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**407**	**14,9**	**13,3**	**54,8**	**191**	**2,4**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**442**	**17,0**	**13,6**	**60,8**	**271**	**3,5**	**145**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**22%**	**24%**	**21%**	**22%**	**25%**	**40%**	**10%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y calient transportada, **nivel básica secundaria**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**509**	**18,3**	**17,0**	**68,2**	**230**	**3,0**	**172**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**20%**	**20%**	**21%**	**31%**	**11%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**544**	**20,4**	**17,3**	**74,2**	**310**	**4,0**	**179**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**28%**	**43%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

*Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**592**	**21,1**	**19,9**	**79,3**	**245**	**3,5**	**191**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**21%**	**20%**	**22%**	**30%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**627**	**23,2**	**20,2**	**85,3**	**325**	**4,5**	**198**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**30%**	**38%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario ***Almuerzo,*** *Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada,* para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**452**	**17,7**	**13,7**	**62,3**	**190**	**4,0**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**35%**	**39%**	**32%**	**34%**	**27%**	**71%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario ***Almuerzo,*** *Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada,* ***nivel básica primaria: primero, segundo y tercero***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**535**	**20,6**	**16,5**	**73,3**	**202**	**4,5**	**159**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**33%**	**36%**	**30%**	**32%**	**25%**	**73%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

*Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,9**	**20,4**	**88,4**	**240**	**5,2**	**207**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**33%**	**36%**	**31%**	**32%**	**22%**	**60%**	**14%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

*Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica secundaria.***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**800**	**30,4**	**25,0**	**109,4**	**267**	**6,1**	**244**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**32%**	**35%**	**30%**	**31%**	**24%**	**64%**	**16%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 19. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**933**	**36,1**	**29,1**	**126,9**	**303**	**7,1**	**296**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**32%**	**36%**	**30%**	**31%**	**28%**	**60%**	**20%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

6.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención **Industrializada**

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
Recomendación nivel preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% Adecuación	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
Nivel básica primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
Recomendación nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% Adecuación	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
Nivel básica primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
Recomendación nivel primaria grados 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% Adecuación	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
Recomendación nivel secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% Adecuación	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
Recomendación nivel media	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% Adecuación	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Fuente: Construcción UAPA

6.3 Consideraciones para el ajuste de las Minutas Patrón

En caso que, la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida luego de un análisis técnico, operativo y financiero usar una minuta patrón por nivel de educación; es decir I) preescolar, II) básica primaria, III) básica secundaria y media; deberá acoger la minuta patrón para el grado más alto del nivel educativo y diseñar e implementar un plan para seguimiento al consumo y reducción de desperdicios de alimentos con periodicidad trimestral, la documentación y soportes respectivos del uso de una minuta patrón por nivel escolar y el plan de seguimiento debe ser remitido a la UApA por los medios que disponga previa implementación, para el concepto correspondiente.

Así mismo, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, conforme el flujograma que se incluye en la caja de herramientas; los documentos que soportan y justifican este ajuste deben ser remitidos a la UApA previa a su implementación, para la respectiva revisión y emisión del concepto técnico.

Por otra parte, en caso de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 1. “Distribución de Macronutrientes según modalidad de atención”, del presente anexo, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente, lo cual deberá ser informado a la UApA por los canales oficiales; el ajuste en los porcentajes de distribución de macronutrientes no requiere aprobación o validación de la UApA.

Las minutas patrón de este Anexo Técnico no aplican para la planeación del componente alimentario de los Modelos de Atención PAE para pueblos Indígenas y son objeto de adaptación en el Modelo de Atención PAE para comunidades Negras, afrocolombiana, palenqueras y raizales, conforme la normatividad vigente para cada modelo de atención.

6.4 Conformación Modalidad Canasta PAE en Casa

La Modalidad Canasta PAE en Casa está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la siguiente tabla, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, sin que su composición dependa del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario, con base en el grado y nivel escolar de educación básica primaria, grados cuarto y quinto.

Tabla 21. Conformación Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) o 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso o Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso o leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros o Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

Fuente: Construcción UApA

a) Las cantidades referidas en la tabla anterior se calculan con base en la atención de 30 días, en caso de que se requiera, las Entidades territoriales deberán a través del profesional en Nutrición y Dietética realizar la equivalencia correspondiente; garantizando el aporte nutricional diario de mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de básica primaria: cuarto y quinto.
b) Las Entidades Territoriales, a través del profesional en Nutrición y Dietética, deberán analizar la disponibilidad de alimentos en territorio para la conformación de la Canasta; en todo caso, si se requieren ajustes, los intercambios propuestos y la cantidad de los mismos deberán garantizar el aporte nutricional de los grupos de alimentos establecido con el análisis nutricional y documento de análisis técnico, que justifique esta posible variación en el marco de la autonomía de la Entidad Territorial; sin desatender la movilización de compras públicas locales de alimentos y promoción de alimentación saludable, procurando incluir alimentos fortificados (según disponibilidad).
c) La conformación de la canasta respecto a los intercambios y sus cantidades no requiere autorización de la UAPa, considerando que el ajuste lo realizará el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, el cual quedará debidamente documentado en el archivo de dicha Entidad.
d) El análisis nutricional debe realizarse utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 2018 del ICBF y sus actualizaciones posteriores. Para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.
e) Las Entidades Territoriales podrán cualificar el aporte nutricional únicamente con recursos propios; sin que esta decisión constituya un desfinanciamiento en la operación del PAE para la jornada escolar. Se entiende por cualificación el aumento en el gramaje de los alimentos ya descritos o en sus intercambios o la adición de nuevos alimentos.
f) Las Entidades Territoriales que atienden el PAE en las instituciones educativas con población escolar mayoritariamente indígena o de comunidades negras, afrocolombianas, raizales o palenqueras, deberán realizar la conformación de la canasta a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, homologando los acuerdos previamente establecidos con las comunidades.

Nota: Para el caso de la atención con esta modalidad en el receso estudiantil en las regiones priorizadas, podrán sumarse otras Entidades atendiendo con esta modalidad y con recursos propios cumpliendo con los lineamientos establecidos.

8 Alimentación para la atención las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición)

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 1804 de 2016, Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia Cero a Siempre, la atención dirigida a las niñas y los niños menores de seis años deberá garantizar la protección integral y el goce efectivo de sus derechos, mediante acciones articuladas e intersectoriales, acordes con la edad, el contexto y las condiciones de los entornos en los que ocurre su desarrollo, uno de estos en el entorno educativo, en el que materializan su derecho a la educación inicial.

En este marco, las intervenciones orientadas a esta población deberán responder a un enfoque de derechos y de gestión basada en resultados, considerando los entornos en que transcurre la vida de las niñas y los niños, así como las condiciones humanas, sociales y materiales requeridas para su desarrollo integral, en atención a las necesidades propias de la primera infancia, conforme a las

competencias del Ministerio de Educación Nacional en materia de educación inicial en el marco de la atención integral y en concordancia con la normativa vigente.

En el sistema educativo formal, la trayectoria educativa inicia con las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), a quienes, en el marco de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia, se les debe garantizar el derecho a una educación inicial de calidad, pertinente y oportuna, articulada con los componentes de la atención integral, siendo uno de estos el componente de salud, alimentación y nutrición, que incluye entre otras, acciones relacionadas con la garantía del derecho humano a la alimentación a través de la complementación alimentaria.

De acuerdo con los retos de universalización de la atención integral a la primera infancia con énfasis en la educación inicial, con enfoque territorial, progresivo y sostenible, y considerando el objetivo del PAE, se desarrollarán acciones que permitan una atención pertinente, bajo el principio de corresponsabilidad entre los distintos actores.

Por tanto, la modalidad de atención y el número de complementos alimentarios para la atención de las niñas y los niños del segundo ciclo de la educación inicial se determina en función del tiempo efectivo de permanencia en la sede educativa. En este sentido, a mayor duración de la jornada, se incrementa progresivamente el número de complementos diarios y el porcentaje de aporte de energía y nutrientes, priorizando las modalidades de atención preparada en sitio y caliente transportada para las jornadas de mayor permanencia, con el fin de garantizar una atención nutricional adecuada a las necesidades de la población beneficiaria.

Tabla 22 Complemento alimentario y modalidad de atención para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial según el tiempo de permanencia en la sede educativa

Duración de la jornada escolar	Número de complementos alimentarios diarios	% Aporte energético respecto a las RIEN	Modalidades de atención
4 a 5 horas	1	20 % o 30 %	Cualquiera de las modalidades de atención
6 a 7 horas	2	50 %	Preparada en sitio o caliente transportada
8 horas	3	70 %	Preparada en sitio o caliente transportada

Fuente: construcción UApA

Para la atención con PAE en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de “Itinerancia” se debe realizar con la Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa, que aporte mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes del nivel preescolar; dado el caso que plantee otra modalidad de atención, esta deberá estar documentada y justificada por la Entidad Territorial y remitida a la UApA para su viabilización, previo a la implementación.

Para la financiación de esta atención, con cargo a los recursos transferidos por el Gobierno Nacional y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender se deben seguir los lineamientos que establezca el Ministerio de Educación Nacional, cuya implementación será de forma progresiva, iniciando con la población priorizada y ampliándose gradualmente hasta alcanzar la universalidad.

7.3 Planeación de ciclos de menús

Los ciclos de menús deben ser diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial certificada, con la firma y matrícula profesional respectiva; en el caso de las entidades

territoriales no certificadas que operen de manera descentralizada, la planeación de los ciclos de menús debe ser revisada y avalada técnicamente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

GOBERNACION DEL GUAVIARE - SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA: DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
CICLO DE MINUTAS: RESUMEN DE MENUS

PREPARADO EN SITIO: JM/JT					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	**GUAVIARE**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**				**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			**X**	**ROM**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUANÁBANA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	(la carne esta en el patacon con carne desmechada)		(El queso esta en la arepa de maiz de chocolo con queso)		(El pollo esta en la empanada de pechuga de pollo)
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	PATACÓN CON CARNE DESMECHADA GUISADA	ABORRAJADO	AREPA DE MAIZ DE CHOCOLO CON QUESO	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	EMPANADA DE PECHUGA DE POLLO
FRUTA *2 veces por semana		MANDARINA		MANZANA	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	HUEVOS EN TORTILLA		(El queso esta en el sanwich de queso y bocadillo)		CARNE MOLIDA GUISADA

CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	MONEDAS DE PLATANO VERDE	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	SÁNDWICH DE QUESO Y BOCADILLO	PANCAKES	ARROZ BLANCO
FRUTA *2 veces por semana		BANANO		MANZANA	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	JUGO DE FRESA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUANÁBANA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	(El pollo esta en la empanada de pechuga de pollo)		(El queso esta en los buñuelos)		(El carne esta en la arepa de maiz con carne desmechada guisada)
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	EMPANADA DE PECHUGA DE POLLO	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	BUÑUELOS	ABORRAJADO	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON CARNE DESMECHADA GUISADA
FRUTA *2 veces por semana		GRANADILLA		MANDARINA	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	JUGO DE BANANO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	(El queso esta en el sanwich de queso y bocadillo)		CARNE MOLIDA GUISADA		HUEVOS EN TORTILLA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	SÁNDWICH DE QUESO Y BOCADILLO	PANCAKES	ARROZ BLANCO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MONEDAS DE PLATANO VERDE
FRUTA *2 veces por semana		MANZANA		BANANO	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					

DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
NUTRICIONISTA DIETISTA - UP - TARJETA PROFESIONAL 1119185959

GOBERNACIÓN DE GUAVIARE

GOBERNACION DEL GUAVIARE - SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA: DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
CICLO DE MINUTAS: RESUMEN DE MENUS

PREPARADO EN SITIO: JM/JT					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	GUAVIARE			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X	ROM
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	LECHE DE VACA ENTERA	YOGURTH DE MELOCOTON	LECHE DE VACA ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	MANTECADA	PAN DE QUESO	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE YUCA
FRUTA *3 veces por semana		GRANADILLA		BANANO	MANZANA
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)	PANELITA DE LECHE		AREQUIPE		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	YOGURTH DE FRUTOS ROJOS	LECHE DE VACA ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA	LECHE DE VACA ENTERA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	PAN DE QUESO	BROWNIE	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE BONO	GALLETAS DE LECHE
FRUTA *3 veces por semana	GRANADILLA		MANZANA	MANDARINA	
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)		PANELITA DE LECHE			BOCADILLO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	LECHE SABORIZADA FRESA	YOGURTH DE MELOCOTON	LECHE DE VACA ENTERA	AVENA	LECHE DE VACA ENTERA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE QUESO	MANTECADA	PAN DE YUCA	GALLETAS DE AVENA
FRUTA *3 veces por semana	BANANO	GRANADILLA		MANZANA	
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)			PANELITA DE LECHE		AREQUIPE
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20

LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	LECHE DE VACA ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA	LECHE DE VACA ENTERA	YOGURTH DE FRUTOS ROJOS
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE BONO	BROWNIE	PAN DE QUESO
FRUTA *3 veces por semana		MANZANA	MANDARINA		GRANADILLA
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)	BOCADILLO			PANELITA DE LECHE	

DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
NUTRICIONISTA DIETISTA - UP - TARJETA PROFESIONAL 1119185959

GOBERNACION DEL GUAVIARE - SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA: DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
CICLO DE MINUTAS: RESUMEN DE MENUS

PREPARADO EN SITIO:ALMUERZO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	**GUAVIARE**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**				**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA				**ROM**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			**X**	
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES					
	MENÚ No. 1	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO *4 veces por semana carne ** 1 vez por semana huevo	SPAGUETTI CON PECHUGA DE POLLO Y QUESO	CARNE DE RES ASADA	MUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURA
CEREAL *Todos los dias		ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO
LEGUMINOSAS *2 veces por semana carne		FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL *Todos los dias	TAJADAS DE PLATANO MADURO	MONEDAS DE PLATANO VERDE	PAPA DORADA EN CASCO	PLATANO MADURO ASADO CON QUESO	PALITOS DE YUCA FRITA
VERDURA FRÍA O CALIENTE *Todos los dias	(En el Spaguetti con pechuga de pollo y queso)	ENSALADA DE MAIZ TIERNO, PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	(En el muslo de pollo guisado con verduras)	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	(En la carne de res guisada con verdura)
FRUTA *Todos los dias	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO

LÁCTEO *** 3 veces por seman**	(En el Spaguetti con pollo y queso)		(En el jugo de mango con leche)	(En el platano maduro con queso)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO ***4 veces por semana carne** **** 1 vez por semana huevo**	PECHUGA A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	ARROZ AL ESTILO CANTONES	CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	CARNE DE RES MOLIDA
CEREAL ***Todos los dias**	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSAS ***2 veces por semana carne**		ARVEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL ***Todos los dias**	(En la ensalda de papa, zanahoria, arveja, cebolla y cilantro)	PAPA DORADA EN CASCO	PALITOS DE YUCA FRITA	MONEDAS DE PLATANO VERDE	TAJADAS DE PLATANO MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE ***Todos los dias**	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA, ARVEJA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA,TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, QUESO Y UVAS PASAS	(En el contramuslo de pollo guisado con verdura)	TORTA DE AUYAMA
FRUTA ***Todos los dias**	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA EN LECHE	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO *** 3 veces por seman**		(En la tortilla de huevo con queso)	(En la ensalada de mango, zanahoria, queso y uvas pasas)	(En el jugo de fresa en leche)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO ***4 veces por semana carne** **** 1 vez por semana huevo**	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	SPAGUETTI CON PECHUGA DE POLLO Y QUESO	CARNE DE RES ASADA	CONTRAMUSLO DE POLLO DORADO
CEREAL ***Todos los dias**	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSAS ***2 veces por semana carne**		FRIJOLES GUISADOS			LENTEJAS GUISADAS
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL ***Todos los dias**	PATACON DE PLATANO VERDE	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PURE DE PAPA	PALITOS DE YUCA FRITA
VERDURA FRÍA O CALIENTE ***Todos los dias**	(En la carne de res guisada con verduras)	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	(En el Spaguetti con pollo y queso)	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, LECHUGA, Y UVAS PASAS	ENSALADA DE MAIZ TIERNO, PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA

FRUTA ***Todos los dias**	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE MARACUYA
LÁCTEO *** 3 veces por seman**		(En la tortilla de huevo con queso)	(En el Spaguetti con pollo y queso)	(En el jugo de mango con leche)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO ***4 veces por semana carne** **** 1 vez por semana huevo**	ARROZ AL ESTILO CANTONES	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESO	CARNE DE RES MOLIDA
CEREAL ***Todos los dias**		ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSAS ***2 veces por semana carne**		ARVEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL ***Todos los dias**	PALITOS DE YUCA FRITA	PAPA DORADA EN CASCO	PATACON DE PLATANO VERDE	PALITOS DE YUCA FRITA	TAJADAS DE PLATANO MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE ***Todos los dias**	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, QUESO Y UVAS PASAS	ENSALADA DE ZANAHORIA,TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	(En la carne de res con verduras)	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, LECHUGA, Y UVAS PASAS	TORTA DE AUYAMA
FRUTA ***Todos los dias**	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO *** 3 veces por seman**	(En la ensalada de mango, zanahoria, queso y uvas pasas)	(En la tortilla de huevo con queso)		(En la pechuga de pollo en salsa de queso)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					

DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
NUTRICIONISTA DIETISTA - UP - TARJETA PROFESIONAL 1119185959

… j) Para efectos del uso de la lista de intercambios de alimentos en el ciclo de menús:

1. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 3 días de antelación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito con el soporte correspondiente dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; es importante tener en cuenta que la autorización de los intercambios no podrá ser realizada por el operador PAE. Los días requeridos para solicitar la autorización del intercambio pueden ser ajustados por la Entidad Territorial, previo análisis a través de la supervisión o interventoría, teniendo en cuenta la dinámica de operación del PAE en su contexto particular.
2. En el caso de que se autorice el uso de intercambios en el menú del día, este debe ser informado por escrito al Rector de la Institución Educativa o su delegado en la sede educativa

y el operador deberá publicar dicha autorización en el lugar donde se encuentra publicado el menú del día.

3. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional. Dichos intercambios deben cumplir con el gramaje previamente estipulado en la lista de intercambios de alimentos.
4. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. En el caso de la modalidad industrializada, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús.
5. Dado el caso que por situaciones excepcionales o de fuerza mayor se supere el número de intercambios definidos en el numeral anterior, la ETC deberá analizar el caso con los insumos entregados por la supervisión o interventoría y contar con la documentación correspondiente que justifique la autorización de un número de intercambios superior a seis para las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada, o superior a tres para la modalidad Industrializada, promoviendo en todo caso buenas prácticas en la planeación de los menús.
6. De ser reiterativo los cambios en el ciclo de menús, debidamente sustentado y documentado previa revisión técnica, operativa, jurídica, administrativa y financiera; el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, podrá ajustar la planeación de los ciclos de menús

Obligaciones de la entidad contratante

1. Cancelar el valor del contrato en la oportunidad y forma pactada en el contrato. Pago que, en cualquier caso, estará sujeto a la disponibilidad de recursos en el Plan Anual de Caja – PAC de la entidad.
2. Hacer seguimiento y control a la ejecución del objeto contractual.
3. Adoptar las medidas necesarias para mantener las condiciones económicas existentes al momento de contratar.
4. Programar con el operador y/o contratista la coordinación de la ejecución del contrato.
5. Ejecutar en general las obligaciones que surjan de la naturaleza del contrato.
6. Realizar la supervisión del contrato.
7. Las demás que se deriven de los Artículos 2° y 4º de la Ley 80 de 1993.

DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

Resolución 003 de 2026 - Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Resolución 18858 de 2018 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE para Pueblos Indígenas”

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, por el cual se adiciona el decreto 1075 de 2015, único reglamentario del sector educación, para reglamentar el parágrafo cuatro del art. 136 de la ley 1450 de 2011, el numeral 20 del art. 6 de la ley 1551 de 2012.

la ley 1551 de 2012, el parágrafo segundo del artículo segundo 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.

SIMAT emitido por el área de cobertura con corte a 21 de julio de 2026.

Resolución 3803 de 2016 por la cual se establecen las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones.

Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.

Ley 2042 del año 2020 Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE.

Ley 1355 de 2009 Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención.
Proyecto "**IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE COMO ESTRATEGIA PARA FORTALECER EL ACCESO, LA PERMANENCIA Y LA TRAYECTORIA EDUCATIVA DE LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE.".**

OBLIGACIONES GENERALES.

El operador seleccionado deberá cumplir lo establecido en el Decreto 1852 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, Funciones de los Operadores del PAE; Los operadores que sean contratados para la ejecución del PAE, cumplirán las siguientes funciones, además de las obligaciones específicas:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario, semanal y/o mensual de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.
6. Cualquier acuerdo, modificación u otra actividad que en relación con el contrato efectúe el contratista con persona diferente a la que ejerce la supervisión del contrato se tendrá por no válida para todos los efectos.

B. Valor estimado del Contrato

El costo del proyecto está basado en las cotizaciones que se efectuaron en la región y empresas cuya actividad económica está relacionada con los productos que se incluyeron en el proyecto y que se requieren contratar por medio del presente estudio previo, a continuación, se describe el proceso para la determinación de los precios y costos del producto solicitado:

Anexos en el proyecto denominado "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE COMO ESTRATEGIA PARA FORTALECER EL ACCESO, LA PERMANENCIA Y LA TRAYECTORIA EDUCATIVA DE LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE.", el cual fue evaluado y aprobado en El Departamento de Planeación Departamental de la Gobernación del Guaviare.

El valor total del presente proceso de contratación es de QUINCE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS ($15,798,933,770) M/CTE. de acuerdo al valor promedio cotizado para los complementos alimentarios tipo AM/PM preparado en sitio, Ración Industrializada y complementos alimentarios tipo almuerzo - JU, realizado por las siguientes empresas para la ejecución del año 2027, con todos los costos incluidos:

La gobernación del Guaviare – Secretaría de educación departamental, con el fin de adelantar el respectivo estudio de mercado y establecer el valor de los complementos alimentarios de acuerdo a la modalidad atendida en cada una de las sedes educativas de los municipios del departamento del Guaviare a los cuales pertenece cada una, solicitó cotización a tres empresas que de acuerdo con su naturaleza pueden llegar a cumplir el objeto del presente proyecto ya que poseen larga trayectoria en la preparación y suministro de alimentos.

De las solicitudes efectuadas se recibieron tres cotizaciones de las empresas que a continuación se relacionan:

- ALIANCET TOTAL SAS ZOMAC
NIT: 902009536-9

- CORPORACIÓN ADARGAS
NIT: 822004163-2

- LLANOSOCIAL SAS
NIT: 901141979-8

Metodología
La metodología para la estimación del presupuesto se describe en las etapas relacionadas a continuación:

a) Tabulación de las cotizaciones recibidas: se identificaron en las cotizaciones recibidas, el valor propuesto por cada tipo de complemento alimentario de acuerdo al municipio de atención, con sus costos individuales de acuerdo a cada componente del valor general de la ración, esto permitió analizar la diferencia o equivalencia entre los distintos costos encontrados en el mercado.
b) Cálculo de valores de correlación entre los diferentes valores obtenidos: se determina un valor promedio de acuerdo a los valores propuestos por cada una de las empresas que allegaron las cotizaciones.

c) Valor establecido por tipo de complemento: los valores obtenidos luego de promediar las cotizaciones presentadas están acorde y no superan la proyección del valor presupuestado por la ETC, por lo cual se procede a tener en cuenta estos valores como los definitivos para realizar el presupuesto del proyecto.

Presupuesto Estimado
Una vez evaluados los datos (promedio de las cotizaciones) se identifica lo siguiente:

VALOR ESTIMADO POR COMPLEMENTO Y POR MUNICIPIO		
TIPO DE COMPLEMENTO	**MUNICIPIO**	**VR UNIT COMPLEMENTO**
COMPLEMENTO JM/JT RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	$ 7,030
	EL RETORNO	$ 7,100
	CALAMAR	$ 7,250
	MIRAFLORES	$ 7,650
COMPLEMENTO JM/JT PREPARADO EN SITIO	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	$ 8,260
	EL RETORNO	$ 8,350
	CALAMAR	$ 8,510
	MIRAFLORES	$ 9,000
COMPLEMENTO ALMUERZO JORNADA UNICA	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	$ 10,490
	EL RETORNO	$ 10,610
	CALAMAR	$ 10,910
	MIRAFLORES	$ 11,630
COMPLEMENTO CANASTA PAE EN CASA	SAN JOSÉ ZONA 1 (URB. Y RURALES CERCANAS)	$ 5,084
	SAN JOSÉ ZONA 2 (PERIMETRO HASTA 100KM DEL CASCO URB.)	$ 6,132
	SAN JOSÉ ZONA 3 (PERIMETRO MAS DE 100KM Y FLUVIALES)	$ 6,836
	EL RETORNO ZONA URBANA	$ 5,780
	EL RETORNO ZONA RURAL	$ 6,482
	CALAMAR ZONA URBANA	$ 5,781
	CALAMAR ZONA RURAL	$ 7,001
	MIRAFLORES ZONA URBANA	$ 6,153
	MIRAFLORES ZONA RURAL	$ 7,881

determinó que el valor asignado para la ejecución de este contrato será de QUINCE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS ($15,798,933,770) M/CTE.

PROYECCIÓN ATENCIÓN COBERTURA POBLACION MAYORITARIA					
TIPO DE COMPLEMENTO	**MUNICIPIO**	**COBERTURA**	**DIAS**	**VR UNIT COMPLEMENTO**	**VR TOTAL PROYECTADO**
	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	1,710	180	7,030	2,163,834,000

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT INDUSTRIALIZADA	EL RETORNO	167		7,100	213,426,000
	CALAMAR	160		7,250	208,800,000
	MIRAFLORES	22		7,650	30,294,000
COMPLEMENTO JM/JT PREPARADO EN SITIO	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	2,437	180	8,260	3,623,331,600
	EL RETORNO	209		8,350	314,127,000
	CALAMAR	445		8,510	681,651,000
	MIRAFLORES	-		9,000	-
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	3,132	179	10,490	5,880,987,720
	EL RETORNO	623		10,610	1,183,195,370
	CALAMAR	555		10,910	1,083,853,950
	MIRAFLORES	171		11,630	355,982,670
COMPLEMENTO CANASTA PAE EN CASA	SAN JOSÉ ZONA 1 (URB. Y RURALES CERCANAS)	9	180	5,084	8,235,378
	SAN JOSÉ ZONA 2 (PERIMETRO HASTA 100KM DEL CASCO URB.)	22		6,132	24,282,324
	SAN JOSÉ ZONA 3 (PERIMETRO MAS DE 100KM Y FLUVIALES)	5		6,836	6,152,160
	EL RETORNO ZONA URBANA	-		5,780	-
	EL RETORNO ZONA RURAL	8		6,482	9,333,888
	CALAMAR ZONA URBANA	11		5,781	11,446,710
	CALAMAR ZONA RURAL	-		7,001	-
	MIRAFLORES ZONA URBANA	-		6,153	-
	MIRAFLORES ZONA RURAL	-		7,881	-
TOTAL		**9,686**			**15,798,933,770**

C. Forma de pago

El Departamento, cancelará el valor del contrato que se derive del presente estudio de la siguiente manera:

Los pagos que se deriven del presente contrato se pagara al contratista un 40% en calidad de anticipo, previa presentación del plan de inversión del anticipo y constitución de fiducia conforme al artículo 91 de la Ley 1474 de 2011, el restante se pagará conforme a los informes de seguimiento y ejecución presentados por el contratista, amortizando un 40% el anticipo y el 60% del valor del informe de seguimiento y ejecución como pago al contratista de conformidad a las raciones entregadas mensualmente, previa presentación de las respectivas actas e informe de ejecución financiera y de ejecución de las obligaciones del contrato y demás formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y/o UApA, aprobados por el supervisor del contrato, acta general mensual consolidada de la atención diaria conforme a los reportes del SIMAT, de la prestación del servicio de cada establecimiento educativo avalada por el supervisor y Equipo PAE y un representante por cada establecimiento educativo, factura y copia de las planillas y certificación de pagos a seguridad y parafiscales conforme a la Ley .

NOTA 1: Certificación del total cumplimiento por parte del Equipo PAE
NOTA 2: AVAL DEL SUPERVISOR. Para ordenar cualquier pago se deberá allegar por el contratista la constancia de cumplimiento a satisfacción del objeto contractual expedido por el supervisor de la Secretaría de Educación Departamental, designado para el efecto, al igual que el pago del sistema de seguridad social integral y parafiscal.
NOTA 3: VALOR. En el valor se entienden incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

NOTA 4: LIQUIDACION. El contratista deberá allegar un informe ejecutivo de la parte técnica, administrativa y financiera para la liquidación final del contrato, además del informe de ejecución mensual correspondiente al último mes de ejecución con todos los soportes y formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender y Secretaría de Educación Departamental.

La Gobernación del Guaviare, pagará al contratista, posterior a la fecha de presentación de la factura, en las condiciones pactadas en el respectivo contrato.

D. Plazo de ejecución del Contrato

El plazo de ejecución del presente proceso es de DIEZ (10) meses dentro de los cuales se prestará el suministro en CIENTO OCHENTA (180) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR sin exceder el 31 de diciembre de 2027, de acuerdo con lo establecido en la Resolución que para la vigencia expida la Secretaria de Educación Departamental, (los días de atención están sujetos al aumento o disminución en la matricula del SIMAT), contados a partir de la suscripción del acta de inicio por las partes, luego de su respectiva legalización y perfeccionamiento del contrato, tiempo durante el cual el o los proponentes se compromete a desarrollar a entera satisfacción en el departamento del Guaviare la totalidad del objeto de la presente contratación.

E. Lugar de ejecución del Contrato

La ejecución del presente contrato será en el Departamento del Guaviare.

V. REQUISITOS HABILITANTES

La Entidad Estatal contratante debe verificar que los Proponentes cumplan con los requisitos habilitantes establecidos con el RUP.

Los Proponentes extranjeros no obligados a tener RUP deben acreditar los requisitos habilitantes utilizando los formatos contenidos en el **Anexo 7.**

A. Capacidad Jurídica

En el presente Proceso de Contratación pueden participar (i) personas jurídicas, nacionales o extranjeras; (ii) personas naturales que tengan capacidad para obligarse por sí mismas; y (iii) consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura conformados por las personas naturales o jurídicas en las condiciones previstas anteriormente, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto del Contrato. Las personas jurídicas o proponentes plurales deben tener una duración por lo menos igual a la vigencia del Contrato y un año más.

La Gobernación del Guaviare, revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la Oferta, celebrar o ejecutar el Contrato. Para ello, revisará entre otros, el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste que el representante legal no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la persona jurídica, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social directo que lo faculta.

B. Experiencia

EXPERIENCIA ESPECÍFICA.
De conformidad con lo dispuesto en el inciso 3 del numeral 6.1 del artículo 6 de la ley 1150 de 2007, se exige que los interesados acrediten la siguiente experiencia específica:

TIPO DE CONTRATO: Contratos de suministro.

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: Cuyo objeto haya sido el suministro de complementos alimentarios am/pm y/o ración industrializada y/o preparada en sitio y tipo almuerzo - JU

ESTADO DE LA CONTRATACIÓN: Liquidados y que se encuentren inscritos en el RUP.

CUANTÍA MÍNIMA DE LA CONTRATACIÓN: El valor del contrato aportado o la sumatoria de los contratos aportados deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMMLV. En caso de que la experiencia especifica sea aportada en consorcio o unión temporal esta será tenida en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación del integrante de la misma, en caso de no cumplir el valor mínimo requerido será rechazada la propuesta.

ITEMS REPRESENTATIVOS QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN. Los interesados en participar de la presente convocatoria deberán acreditar experiencia en la ejecución de las siguientes actividades:

DESCRIPCION
En máximo dos (2) Contratos de suministro terminados y liquidados a la fecha de cierre del presente proceso y que dentro de sus alcances incluya o cuyo objeto haya sido o guarde similitud con el suministro de complementos alimentarios am/pm y/o ración industrializada y/o preparada en sitio y tipo almuerzo - JU, cuya sumatoria de los valores totales facturados expresado en SMMLV del año de terminado sea igual o superior al cien por ciento (100%) del valor del presupuesto oficial.

El presente requisito de experiencia específica se deberá acreditar mediante certificación expedida por la entidad contratante y/o copia del contrato con la respectiva acta de recibo final o acta de liquidación, donde se pueda verificar en conjunto la ejecución de las actividades en máximo dos (02) contratos según las condiciones anteriormente enunciadas.

En caso de presentar certificaciones en consorcio o unión temporal, serán tenidas en cuenta la experiencia específica de acuerdo con el porcentaje de participación, para lo cual se deberá adjuntar el documento de conformación del consorcio o unión temporal.

Los documentos soportes para acreditar la experiencia mínima exigida de los contratos ejecutados, registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados o copia del contrato, acta de recibo final y acta de liquidación; Las certificaciones deberán ser expedidas y firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad pública que expide la certificación y deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la empresa contratante.
- Nombre del contratista.

- Fecha del contrato.
- Objeto del contrato.
- Actividades específicas del contrato.
- Valor del contrato.
- Porcentaje de participación, en caso de unión temporal o consorcio.

Fecha de terminación.

VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

Se efectuará un análisis del contenido de las propuestas con el fin de verificar que cumplan con las Especificaciones Técnicas Mínimas contenidas en las mismas, requeridas en el presente proceso de selección. En desarrollo de este estudio, la Entidad, podrá solicitar las aclaraciones o explicaciones que estime necesarias, las cuales solo se consideraran en la medida que no impliquen modificaciones o adiciones de la oferta y no afecten los principios de igualdad, transparencia y selección objetiva.

Los proponentes tendrán en cuenta, los aspectos Técnicos señalados en los estudios y documentos previos, para efectos de presentar su oferta, para lo cual deben cumplir todos y cada uno de los requerimientos exigidos, so pena de ser RECHAZADA, la propuesta.

Las especificaciones técnicas son inmodificables, a no ser que se trate de propuestas alternativas (sub- numeral 6 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993).

La entidad se reserva el derecho de observar la integridad de lo descrito en el formulario de la propuesta y su concordancia con las especificaciones particulares definidas.

La calidad de la propuesta está asociada a la condición sobre nivel de ocupación dentro de su organización operacional para disponer de los recursos de materiales, equipos y personas para acometer nuevas obligaciones, sin tener que acudir a ampliar los recursos con el fin de aumentar su capacidad de organización operacional.

CAPACITACION PERSONAL.
Presentar constancia o certificación de capacitación al personal de manipulación de alimentos de tal manera que garantice la inocuidad de los mismos.

La capacitación deberá tener como mínimo una duración de 12 horas y se deberá anexar soporte o certificación de la capacitación recibida para cada uno de los miembros del equipo manipulador, los cursos o talleres deben ser certificados por una institución o centro educativo debidamente reconocido por la autoridad competente para ello y/o profesional avalado por la autoridad sanitaria competente. dichos soportes deberán allegarse a la entidad contratante con el plan de alistamiento para ser revisado y verificado el cumplimiento antes de iniciar la prestación del servicio.

TRANSPORTE.
Terrestre: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con cualquier tipo de dominio con mínimo tres (3) vehículos para transporte de productos que no requieren refrigeración, debiendo acreditar cumplimiento de la normatividad de orden fijada por el Ministerio de Transporte igualmente lo concerniente en materia sanitaria.
Fluvial: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con cualquier tipo de dominio de mínimo un (01) vehículo de transporte fluvial para la entrega de víveres a aquellas sedes educativas en donde no se puede acceder por vía terrestre o aérea.

Aéreo: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con la disponibilidad propia o de otra empresa prestadora de servicios de transporte de carga vía aérea, autorizada legalmente para realizar envíos de suministros al municipio de Miraflores.

BODEGA DE ALIMENTOS

El proponente deberá acreditar con su propuesta que dispone de mínimo dos instalaciones locativas (bodegas) que cumplan con los requerimientos higiénicos sanitarios estipulados en la Resolución 2674 de 2013 y normas que lo sustituyan, de las cuales la bodega principal estará ubicada en el casco urbano de la capital del departamento del Guaviare y una bodega auxiliar en el casco urbano de uno de los tres municipios diferente a San José del Guaviare, las cuales deben contar mínimo con lo siguiente:

- Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, secretaria de salud o quien tenga la competencia, con una fecha de expedición no superior a seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de contratación.
- La bodega Principal debe estar ubicado en el casco urbano del municipio de San José del Guaviare y de acuerdo al volumen de la operación del programa esta no debe medir menos de 180 m2.
- Para garantizar el cumplimento de la cadena de frio de los cárnicos entregados dentro del programa, la bodega principal deberá contar con un cuarto frio de congelación de uso único y exclusivo para los productos cárnicos suministrados dentro del programa, con capacidad de almacenamiento no inferior a 1.5 ton y 5m3.

Según sea el caso, el oferente deberá anexar la siguiente documentación:

✔ Cuando el bien inmueble (bodega) sea de propiedad del oferente, se acreditará mediante certificado de tradición y libertad vigente a la fecha de cierre de la presente licitación pública.

✔ Cuando el bien inmueble (bodega) sea en calidad de arrendamiento, se acreditará mediante la presentación de un contrato de promesa de arrendamiento y además de los documentos que acrediten la tenencia del bien del arrendador y, debe tener un mínimo de duración igual a la vigencia del objeto contractual.

✔ Se debe anexar registro fotográfico de la bodega de almacenamiento.

CONDICIONES SANITARIAS.

El Proponente deberá disponer de la Certificación de Condiciones Sanitarias o Acta de Visita de Inspección Sanitaria, al establecimiento de comercio o lugar adecuado, el cual deberá estar ubicado en la capital del Departamento del Guaviare, bajo cualquier mecanismo con el cual cuente para los víveres con los que pretenden distribuir para la preparación de alimentos en las diferentes instituciones educativas del departamento del Guaviare; dicha certificación o acta deben tener fecha de expedición no mayor a seis (6) meses contados a partir del cierre del proceso, otorgada por el Ente competente (Secretaría de Salud o INVIMA, según se trate de distribuidor o productor.) Los resultados de la visita o certificación deben corresponder a concepto favorable.

INFRAESTRUCTURA.

El contratista favorecido deberá acreditar con su propuesta que cuenta con una infraestructura física para el acopio de los alimentos en la ciudad capital del Departamento y una bodega en uno de los tres municipios diferente a San José del Guaviare.

COMPONENTES.

Así mismo deberá entregar a cada Institución Educativa al inicio del contrato, copia del ciclo de las minutas propuestas y aceptados por la Gobernación. Todo cambio en la distribución de las minutas, en cuanto a puntos de entrega, cantidades u horarios de reparto, deberán ser informados a la supervisión para su conocimiento y aprobación, con anticipación mínima de cinco (5) días hábiles. Los platos servidos deberán ser entregados de acuerdo al listado de establecimiento educativo emitido por este Ente Territorial. Todo cambio a efectuar en cualquier componente, deberá ser notificado con mínimo cinco (5) días hábiles de anticipación para ser aprobado por la supervisión del contrato. Así mismo los elementos modificados dentro del menú deberán contar con su respectiva ficha técnica y estudios bromatológicos como soporte de la calidad y el contenido de alimento que se brindará. Cualquier cambio o eventualidad al momento de realizar el reparto de los alimentos, deberá ser comunicado al supervisor.

CONTROLES Y REGISTROS.
Llevar un control de entregas de los platos servidos, haciendo firmar la planilla por los rectores o directores de las instituciones educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar PAE. Cualquier cambio o eventualidad al momento de realizar el reparto diario, deberá ser comunicado al supervisor.
Las planillas que no estén debidamente firmadas por el operador y el rector o director de la Institución Educativa con nombres y apellidos, firma y cedula, no será pagada.

C. Capacidad Financiera

COMPORTAMIENTO FINANCIERO DEL SECTOR.

1. *Índices de capacidad financiera y organizacionales para Mipyme.*

El Proponente persona natural o jurídica que demuestre la condición de Mipyme y/o emprendimiento y empresa de mujeres de conformidad con lo previsto en Decreto 1082 de 2015, o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, probará los siguientes indicadores:

Indicador	Valor concertado
Índice de liquidez	≥ 2.7
Índice de endeudamiento	≤ 55%
Razón de cobertura de intereses	≥ 10
Rentabilidad del patrimonio	≥ 25.5 %
Rentabilidad del activo	≥ 12%

Tratándose de Proponente Plurales estos indicadores solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme de conformidad con lo previsto en el artículo en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, o la normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, y tienen una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

Para acreditar la calidad de Mipyme el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

En caso de proponentes plurales, se verificará la capacidad financiera en armonía de la Ponderación de los componentes de los indicadores:

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{...}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{...}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

2. *Índices de capacidad financiera y organizacionales para los demás Proponentes.*

Los Proponentes que **NO** demuestren la condición de Mipyme y/o emprendimiento y empresa de mujeres de conformidad con lo previsto en Decreto 1082 de 2015 o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, acreditarán los siguientes indicadores:

Indicador	Valor concertado
Índice de liquidez	≥ 2.8
Índice de endeudamiento	≤ 56%
Razón de cobertura de intereses	≥ 11
Rentabilidad del patrimonio	≥ 26%
Rentabilidad del activo	≥ 13%

En caso de proponentes plurales, se verificará la capacidad financiera en armonía de la Ponderación de los componentes de los indicadores:

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{...}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{...}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

VI. Criterios de evaluación de las Ofertas y adjudicación

Las propuestas serán evaluadas y calificadas teniendo en cuenta las variables y factores que se señalan a continuación.

El proponente que obtenga el mayor puntaje será al que se adjudicará el contrato

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, para la selección de la oferta más favorable se determinará así:

Únicamente serán tenidas en cuenta para efectuar la PONDERACIÓN, las propuestas habilitadas jurídica, financiera y técnicamente y se les otorgara puntaje una vez se efectúe la verificación de los anteriores criterios.

CRITERIOS DE SELECCIÓN	PUNTAJES
1. VALOR AGREGADO PROFESIONAL ASESOR CON ENFASIS EN ALIMENTOS.	30 PUNTOS
2. PLAN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO	30 PUNTOS
3. FACTOR ECONOMICO	28.8 PUNTOS
4. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 PUNTOS
5. PERSONAL CON DISCAPACIDAD	1 PUNTO
6. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0,1 PUNTOS
7. MIPYME	0,1 PUNTOS
TOTAL:	100 PUNTOS

De acuerdo con el puntaje obtenido por cada uno de los proponentes, se establecerá un orden de elegibilidad para la adjudicación del contrato.

1. **VALOR AGREGADO PROFESIONAL ASESOR CON ENFASIS EN ALIMENTOS: HASTA 30 PUNTOS**

Este profesional será el encargado de asesorar a la entidad y/o al operador en lo que concierne a microbiología e higiene, gestión de la calidad y asesoría legal, científica y técnica de la industria alimentaria, cuando la entidad y las circunstancias del programa lo requiera.
Perfil: Profesional de Nutrición y Dietética, Ingeniero de alimentos, químico de alimentos, Microbiólogo con énfasis de alimentos, con título profesional el cual se acreditará con la fotocopia del diploma o acta de grado y copia de la matrícula profesional, soportado con la certificación de vigencia de la matrícula profesional, expedida por el organismo de control del área correspondiente con estudios de posgrado a nivel de Especialización o Maestría en áreas afines a los alimentos; el cual se acreditará con la fotocopia del diploma o acta de grado.

EXPERIENCIA GENERAL	ESPECIALIZACION O MAESTRIA	PUNTOS
Menos de 5 años de experiencia general		0
De 5 a 8 años de experiencia general		5
De 8.1 a 14 años de experiencia general		10
Mas de 14 años de experiencia general		15
	Una (1) especialización o maestría en temas relacionados con alimentos.	5

	Dos (2) especializaciones en termas relacionadas con alimentos	10
	Dos (2) especializaciones y maestría en temas relacionados con alimentos	15

2. PLAN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO: HASTA 30 PUNTOS

El proponente presentará y desarrollará un Plan de Calidad ***específico*** para el proyecto basado en la NTC-ISO 10005 (segunda actualización) "Sistema de Gestión de la Calidad Directrices Para los Planes de la Calidad" del 2005-09-14, en este plan de calidad, el proponente deberá establecer las prácticas específicas de calidad, los recursos y la secuencia de actividades a realizar en la ejecución del contrato. Junto con el plan de calidad el oferente adjuntara hoja de vida de ingeniero industrial con especialización en seguridad y salud en el trabajo con mínimo 7 años de experiencia profesional computados a partir de la expedición de la tarjeta profesional; y mínimo un año de experiencia especifica certificada como coordinador de gestión de calidad; profesional que deberá avalar el plan de calidad presentado a la entidad; para verificar lo anterior se adjuntara:

- Carta de disponibilidad parcial y compromiso bajo la gravedad de juramento suscrita con firma original del profesional
- Hoja de vida con sus respectivos soportes
- Certificados de experiencias laborales con sus respectivos datos de verificación
- Certificado de vigencia de la matricula profesional y antecedentes profesionales.
- Antecedentes disciplinarios, fiscales, penales.
- Manifestación juramentada de no estar incursa en inhabilidad o incompatibilidad

El documento conformado de acuerdo con el contenido antes expuesto, dará una puntuación máxima de 30 puntos de acuerdo con los siguientes criterios:

- Se otorga 0 puntos por cada ítem faltante o cuando el contenido de este no es acorde al proyecto del presente pliego de condiciones.
- Si el proponente presenta cada uno de los títulos seguidamente mencionados, pero estos no están conformes con las directrices de la norma NTC-ISO 10005 y el pliego de condiciones o no son específicos para el proyecto se le otorgara a cada uno la mitad del puntaje asignado.
- El plan de calidad debe indicar como van a llevarse a cabo las actividades requeridas, ya sea directamente o por referencia a los procedimientos documentados apropiados, cuando los procedimientos no sean expresamente señalados o identificados, se descontará el puntaje del título 0,5 punto para cada señalamiento mal referenciado o identificado.

TITULO	ITEM	PUNTAJE	PUNTAJE TOTAL
Alcance	1) Declaración simple del propósito del plan de la calidad	0.4	2
	2) Declaración simple del resultado esperado del plan de la calidad	0.4	
	3) Aspectos del proyecto específico al cual se aplicará el plan de la calidad	0.4	
	4) Limitaciones particulares de aplicabilidad del plan de la calidad	0.4	

	5) Condiciones de validez del plan de la calidad	0.4	
Elementos de entrada para el plan de la calidad	1) Requisitos para el proyecto especifico	0.3	2
	2) Requisitos para el plan de la calidad		
	• Departamento	0.2	
	• Legales	0.2	
	• Reglamentarios	0.2	
	3) Evaluación de los riesgos para el proyecto en especifico	0.2	
	4) Información sobre las necesidades de otras partes interesadas que utilizan el plan de la calidad.	0.3	
	5) Otros planes de calidad pertinentes	0.3	
	6) Cuando el proponente relacione otros planes necesarios para la ejecución del proyecto tales como planes ambientales, de salud, seguridad, etc.	0.3	
Objetivos de la calidad	Los objetivos de la calidad deben ser establecidos con relación a:		2
	1) Características de la calidad para el proyecto específico.	0.5	
	2) Cuestiones importantes para la satisfacción del Departamento u otras partes interesadas	0.5	
	3) Oportunidades de mejora para las prácticas de trabajo	0.5	
	4)Cuando el proponente señale como se va a lograr el cumplimiento de dichos objetivos.	0.5	
	Nota: En caso de que los objetivos de la calidad no sean expresados en términos medibles, el puntaje asignado a este título será igual a la mitad del obtenido.		
Responsabilidad de la dirección	Se otorgan 0,2 puntos por cada responsable definido para los literales establecidos en el numeral 5.5 de la norma NTC-ISO 10005 (segunda actualización).	1	2
	Cuando se señalen los canales de comunicación de aquellos involucrados en la implementación del plan de la calidad.	1	
	Si los responsables descritos en el presente título no aparecen referenciados o señalados o enunciados en el organigrama presentado para el título de recursos, se dará una puntuación de 0 puntos al respectivo literal.		
Control de documentos y datos	1) Como serán identificados los documentos y datos.	0.4	2
	2) Por quien serán revisados y aprobados los documentos y datos.	0.4	
	3) A quien se le distribuirán los documentos y datos.	0.4	
	4) A quien se le notificara la disponibilidad de los documentos y datos.	0.4	
	5) Como se puede obtener acceso a los documentos y datos	0.4	
Control de los registros	1) Como, donde y por cuanto tiempo se guardarán los registros.	0.2	2
	2) Cuales son los requisitos contractuales, legales y reglamentarios.	0.2	
	3) Como se va a satisfacer los requisitos contractuales, legales y reglamentarios.	0.2	
	4) En que medio se guardaran los registros.	0.2	
	5) Como se definirán y cumplirán los requisitos de elegibilidad, almacenamiento recuperación, disposición, y confidencialidad.	0.3	
	6) Métodos que se utilizaran para asegurar que los registros están disponibles cuando se requieran.	0.3	

	7) Que registros se proporcionaran al Supervisor del programa, cuando y porque medios.	0.2	
	8) El idioma en el que se proporcionaran los registros del texto.	0.2	
	9) Eliminación de registros	0.2	
Recursos	1) Definir la cantidad y tipo de recursos a utilizar durante el desarrollo del proyecto (materiales, recursos humanos, infraestructura y ambiente de trabajo.	0.2	2
	2) Relacionar las especificaciones nacionales y/o internacionales con los cuales los materiales o insumos tienen que ser conformes.	0.2	
	3) Relacionar las normas con las cuales los materiales o insumos tienen que ser conformes.	0.2	
	4) Presentación del organigrama específico para el proyecto.	0.2	
	5) Presentación de los perfiles completos de todos los cargos que participaran en la ejecución del proyecto.	0.2	
	6) Describir la metodología que será utilizada por el contratista para calificar al personal que participa en el proyecto.	0.2	
	7) Describir la forma como el contratista realizara seguimiento a su personal y verificara que le mismo cumple con las obligaciones laborales.	0.2	
	8) Descripción de las características importantes que incidan sobre el ambiente de trabajo y que puedan afectar la calidad de la presentación del servicio.	0.2	
	9) Definición de las actividades en las que se controlara el ambiente de trabajo	0.2	
	10) En esas actividades como se controlará el ambiente de trabajo.	0.2	
Requisitos	1) Cuando haga referencia a los requisitos que deben ser cumplidos para asegurar la calidad del proyecto.	0.4	2
	2) Como son revisados los requisitos del proyecto.	0.3	
	3) Cuando son revisados los requisitos del proyecto.	0.3	
	4) Por quien son revisados los requisitos del proyecto.	0.3	
	5) Indicar como se registran los resultados de la revisión de los requisitos.	0.3	
	6) Indicar como serán resueltas las diferencias o ambigüedades.	0.4	
Comunicación con el cliente	1) Indicar quien es el responsable de la comunicación con el departamento en casos particulares.	0.4	2
	2) Relación de los medios a utilizar para comunicarse con el departamento.	0.4	
	3) Indicar las vías de comunicación y los puntos de contacto con el departamento.	0.4	
	4) Indicar los registros que se conservan de la comunicación con el departamento.	0.4	
	5) Proceso a seguir cuando se reciba una felicitación o queja del departamento.	0.4	
Compras	1) Indicar las características críticas de los productos o materiales comprados que afecten la calidad del proyecto.	0.2	2
	2) Indicar como se comunicarán dichas características a los proveedores para permitir su control adecuado.	0.2	
	3) Indicar los métodos de evaluación de proveedores.	0.2	
	4) Indicar los métodos de selección de proveedores.	0.2	
	5) Indicar métodos de control a los proveedores.	0.2	
	6) Indicar los métodos a utilizar a utilizar para satisfacer los requisitos reglamentarios que apliquen al producto o material comprado.	0.2	

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	7) Indicar los métodos a utilizar para satisfacer los requisitos reglamentarios que apliquen al producto o material comprado.	0.2	
	8) Método para comprar el producto comprado con los requisitos específicos.	0.2	
	9) Indicar que servicios o instalaciones serán contratados externamente.	0.2	
	10) Indicar cuando serán o bajo qué circunstancias se solicitarán los planes de calidad de proveedores.	0.2	
Producción y prestación del servicio	1) Cuando se identifiquen los elementos de entrada que son importantes para asegurar la calidad del servicio.	0.2	2
	2) Cuando se identifiquen las actividades necesarias para asegurar la calidad de la prestación del servicio.	0.2	
	3) Cuando se identifiquen los resultados requeridos que aseguren la calidad en la prestación del servicio.	0.2	
	4) Cuando se indiquen las etapas del proyecto.	0.2	
	5) Cuando se indiquen los procedimientos documentados (para cada etapa del proyecto).	0.2	
	6) Cuando se indiquen las herramientas que serán utilizadas para lograr cumplir con los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	0.2	
	7) Cuando se indiquen los métodos que serán utilizadas para lograr cumplir con los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	0.1	
	8) Cuando se indiquen los equipos que serán utilizadas para lograr cumplir con los requisitos especificados (para cada etapa del proyecto).	0.1	
	9) Cuando Indiquen los criterios de entrega que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	0.1	
	10) Cuando se Indiquen los requisitos legales que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	0.1	
	11) Cuando se Indiquen los requisitos reglamentarios que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	0.1	
	12) Cuando se indiquen los códigos y prácticas industriales que se deben cumplir para asegurar la calidad del servicio (para cada etapa del proyecto).	0.1	
	13) Cuando se indiquen como se va a garantizar el apoyo técnico inicial y continuo durante la ejecución del contrato.	0.1	
	14) Cuando se indiquen los detalles de cualquier calificación necesaria del personal que participa en la prestación del servicio.	0.1	
Identificación y trazabilidad	1) Indicar como se van a identificar los requisitos de trazabilidad	0.3	2
	2) Indicar como se van a identificar los requisitos legales.	0.3	
	3) Indicar como se van a identificar los requisitos contractuales.	0.2	
	4) Indicar como se van a identificar los requisitos reglamentarios.	0.2	
	5) Indicar como se can a incorporar dichos requisitos a los documentos de trabajo.	0.2	
	6) Indicar que registros se van a generar respecto a dichos requisitos.	0.2	
	7) Indicar como se van a controlar dichos registros.	0.2	
	8) Indicar como se van a distribuir dichos registros.	0.2	
	9) Indicar los métodos específicos utilizados para la identificación del estado de inspección y ensayo.	0.2	
Propiedad del Cliente	1) Indicar como se van a identificar los productos proporcionados por el departamento.	0.2	1

	2) Indicar como se van a controlar los productos por el departamento.	0.2	
	3) Métodos a utilizar para la verificar que los productos proporcionados por el departamento cumplen con los requisitos específicos.	0.2	
	4) Forma de controlar los productos no conformes proporcionados por el departamento.	0.2	
	5) Forma de controlar el producto dañado, perdido o inadecuado.	0.2	
Control del producto no conforme	1) Forma en la que se identifican los productos no conformes	0.4	1
	2) Forma en la que se controlan los productos no conformes.	0.3	
	3) Definir las limitaciones específicas tales como el grado o tipo de reproceso que se permita.	0.3	
Seguimiento y medición	1) Enunciar las etapas en las cuales aplicara la actividad de seguimiento y medición.	0.2	2
	2) indicar los criterios de aceptación que serán usados en cada una de las etapas del proyecto.	0.2	
	3) Indicar los procedimientos de aceptación que serán usados en cada una de las etapas del proyecto	0.2	
	4) Indicar las características de calidad a las que se les hará seguimiento y medición en cada etapa del proyecto.	0.2	
	5) Indicar el momento en el cual se realizarán los ensayos microbiológicos con el fin de verificar cumplimiento de la norma higiénico sanitaría.	0.4	
	6) Criterios de validación del proyecto	0.4	
	7) Criterios de liberación del proyecto.	0.4	
Auditorias	1) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara el seguimiento a la implementación y eficacia del presente plan de la calidad.	0.4	2
	2) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara el seguimiento y verificación del cumplimiento de los requisitos especificados para la prestación del servicio.	0.4	
	3) Indicar en que etapas o momentos durante la ejecución del contrato, el contratista realizara la vigilancia a sus proveedores.	0.4	
	4) Indicar en que etapas o mementos durante la ejecución del contrato el contratista realizara evaluaciones que le permitan retroalimentarse y así lograr cumplir con las necesidades del contratante.	0.4	
	5) Indicar en que etapas o mementos durante la ejecución del contrato el contratista realizara auditorias al plan de la calidad implementado para desarrollar la presente presentación del servicio.	0.4	

3. **FACTOR ECONOMICO (PUNTAJE MAXIMO (28.8) PUNTOS.**

Método
Media aritmética
Media aritmética alta
Media geométrica con presupuesto oficial
Menor valor

Para la determinación del método a la hora de la ponderación, se tomarán los *primeros dos dígitos decimales de la TRM que rija el día hábil anterior a la fecha prevista para la publicación del informe de evaluación*. El método será escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación

Rango (inclusive)	Número	Método
De 00 a 24	1	Media aritmética
De 25 a 49	2	Media aritmética alta
De 50 a 74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 75 a 99	4	Menor valor

a. **Media aritmética**

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$\bar{X} = \sum_{i=l}^{n} \frac{x_i}{n}$$

$\bar{X}$ = *Media aritmética*.
x_i= *Valor de la oferta i sin decimales*
n = *Número total de las Ofertas válidas presentadas*

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} 28.8 \text{ X } \left(1 - \left(\frac{\bar{X} - Vi}{\bar{X}}\right)\right) & \text{Para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ 28.8 \text{ X } \left(1 - 2\left(\frac{|\bar{X} - Vi|}{\bar{X}}\right)\right) & \text{Para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

Donde,

$\bar{X}$ = *Media aritmética.*
V_i= *Valor total de cada una de las ofertas i, sin decimales*
i = *Número de Oferta*

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

b. **Media aritmética alta**

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde,

X_A = *Media aritmética alta*
V_{max}= *Valor total sin decimales de la oferta más alta*
$\bar{X}$ = *Promedio aritmético de las ofertas válidas*

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} 28.8 \text{ x } \left(1 - \left(\frac{X_A - Vi}{X_A}\right)\right) & \text{Para valores menores o iguales a } X_A \\ 28.8 \text{ x } \left(1 - 2\left(\frac{|X_A - Vi|}{X_A}\right)\right) & \text{Para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

X_A = *Media aritmética alta*
V_{max}= *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta*

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

C. Media geométrica con presupuesto oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto (nv)
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5
….	

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \text{ x } PO \text{ x } \ldots\ldots \text{x } PO_{nv} \text{ x } P_1 \text{ x } P_2 \text{ x } \ldots\ldots \text{x } P_n}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = *Número de Ofertas válidas*
PO = *Presupuesto oficial del Proceso de Contratación*
P_i = *Valor de la oferta económica sin decimales de Proponente i.*

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} 28.8 \times \left(1 - \left(\frac{G_{PO} - Vi}{G_{PO}}\right)\right) & \text{Para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ 28.8 \times \left(1 - 2\left(\frac{|G_{PO} - Vi|}{G_{PO}}\right)\right) & \text{Para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta*

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

d. **Menor Valor**

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método el municipio de Castilla la Nueva procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} 28.8 \ \frac{(450)\ x\ (V_{MIN})}{V_i} \end{cases}$$

Donde,

V_{MIN} = *Menor valor de las Ofertas válidas.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i.*
i = *Número de oferta*

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

4. **APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL - LEY 816 DE 2003 - (máximo 10 puntos).**

Propuestas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y servicios 100% nacionales, obtendrán (10) puntos.

Propuestas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (8) puntos.

Propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y servicios 100%, nacionales, obtendrán (6) puntos.

Propuestas presentadas por proponentes nacionales que involucren bienes y servicios de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrán veinticinco (4) puntos.

Propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y servicios nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (2) puntos.

Propuestas presentadas por proponentes extranjeros que involucren bienes y servicios de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán cero (0) puntos.

La evaluación se hará en consideración al porcentaje que determine el proponente en la carta de presentación de la propuesta.

Son bienes o servicios de origen nacional, aquellos producidos o prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia.

Igualmente se entiende como bienes nacionales, aquellos bienes totalmente obtenidos, bienes elaborados con materiales nacionales o productos que sufran una transformación sustancial de conformidad con el Decreto 2680 de 2009.

Los bienes elaborados con materiales nacionales, son aquellos productos que sean elaborados enteramente en el territorio nacional a partir exclusivamente de materiales producidos nacionalmente.

El Porcentaje Mínimo de Valor Agregado Nacional.

Un bien se considera nacional cuando su valor agregado nacional sea igual o superior a 40%.

Para propósitos de establecer el valor de un material adquirido por el productor en el territorio nacional se utilizará el valor determinado de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo de Valoración Aduanera de la OMC (Ley 170 de 1994) mutatis mutandi.

5. **PUNTAJE ADICIONAL PARA PROPONENTES CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD (Puntaje máximo 1 punto):**

En cumplimento al Artículo 2.2.1.2.4.2.6. del decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 1 del Decreto 392 de 2018, se otorgará un 1% del total del puntaje a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	*Número mínimo de trabajadores con discapacidad requerido*
Entre 1 y 30	*2*
Entre 31 y 100	*3*
Entre 101 y 150	*4*
Entre 151 y 200	*5*
Entre 201 y 300	*7*
Entre 301 y 400	*10*
Entre 401 y 500	*12*
Entre 501 y 600	*14*
Entre 601 y 700	*16*
Más de 700	*En adelante, por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales*

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

6. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0.1 PUNTO)

La Entidad asignará un puntaje de cero punto uno (0.1) puntos al Proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el Formato – Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar dicho formato y/o los documentos exigidos para probar esta condición será válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrá en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.
La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme.

7. MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA (0.1) PUNTO

La Entidad otorgará un puntaje de cero punto uno (0.1) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.
Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, éste será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad Financiera y Organizacional. Sin

embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.
Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

DESCUENTOS POR MULTAS

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 58 de la ley 2195 de 2022, se procederá a reducir puntaje por incumpliendo de contratos equivalente al dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.
Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.
La reducción del puntaje antes señalada no se materializará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional previstos en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Además, se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020. Lo anterior de conformidad con el artículo 58 de la Ley 2195 de 2022 y las normas que lo modifiquen, sustituyan, adicionen o reglamenten.

A. Empate

Para las propuestas consideradas ELEGIBLES y que obtuvieron un puntaje igual, aplicará el siguiente procedimiento de desempate así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente, situación que se acreditara anexando los documentos expedidos por la autoridad competente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco Por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. El tiempo de vinculación en la planta referida se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley. Se tendrá en cuenta a las personas que estén vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los

casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Se tendrá en cuenta a las personas que estén vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente. Las personas naturales presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación y personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

   En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

   Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el cincuenta por ciento (50%) en el proponente plural; Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una

participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural (b) El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. (c) En relación con el integrante del numeral (a). ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral (a). lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mmutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales. para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

   La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a)esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

    Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

    (a) Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

(b) La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

(c) Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.
Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

MULTAS

En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente Contrato, la gobernación del Guaviare puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas:
Contractualmente, se pactan las siguientes causales de multa:
Causales:

1. Por incumplimiento del contratista de mantener El porcentaje de sujetos mencionados en la obligación especifica del literal A incorporados a la ejecución del contrato durante todo el tiempo de ejecución en el porcentaje mínimo establecido, se le causaran una multa equivalente hasta el 1% del valor del contrato. sin perjuicio de que con esta conducta se haga acreedor a otras sanciones más gravosas.
2. Por atraso o incumplimiento del cronograma de Actividades y/o cronograma de inversión del anticipo se causará una multa equivalente hasta el 0,5% del valor del contrato,
3. Por no mantener en vigor, renovar, prorrogar, obtener para la etapa siguiente, corregir o adicionar las garantías, en los plazos y por los montos establecidos en la cláusula de garantías del contrato, de acuerdo al contrato inicial o sus modificaciones, se causará una multa equivalente hasta el 1% del valor del contrato, sin perjuicio de que con esta conducta se haga acreedor a otras sanciones más gravosas.
4. Si el Contratista no entrega la información completa que le solicite el supervisor y/o interventor, que se relacione con el objeto del contrato, dentro de los plazos y en los términos de cada

requerimiento, se causará una multa equivalente hasta 3 salarios mínimos diarios legales vigentes. Estas multas se causarán, hasta cuando el Contratista demuestre que corrija el incumplimiento respectivo a satisfacción del interventor.

5. Por atraso imputable al Contratista en la firma del acta de inicio o no iniciar la ejecución en la fecha pactada, se causará una multa diaria equivalente hasta el 0,3% del valor del contrato, Igual sanción se aplicará en caso de que el Contratista no inicie efectivamente con la ejecución del contrato en la fecha acordada.
6. Por atraso o incumplimiento en la obligación de entrega de informes mensuales de avance de ejecución del contrato se le impondrá una multa equivalente hasta el 0,5% del valor del contrato,
7. Por atraso en el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la seguridad social, parafiscales, o pago de salarios o honorarios de alguno o algunos de sus empleados o Contratistas, al Contratista se le impondrá una multa equivalente hasta 2 salarios mínimos diarios legales vigentes, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación.
8. Por atraso o incumplimiento en la implementación de los productos concertados cuando la necesidad del servicio lo requiera al Contratista se le impondrá una multa equivalente hasta 3 salarios mínimos diarios legales vigentes.
9. Por cambios en las especificaciones, sin previa autorización del departamento, equivalente hasta 3 salarios mínimos diarios legales vigentes, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación, lo cual no exonera al Contratista de la obligación de ejecutar las actividades según lo estipulado en el contrato.
10. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a presentar los documentos exigidos para la liquidación del contrato, dentro del plazo establecido para el efecto, según las disposiciones vigentes, equivalente hasta 3 salarios mínimos diarios legales vigentes, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación.
11. Por incumplimiento injustificado en la entrega de los complementos alimentarios am/pm, racion industrializada o almuerzo preparado en sitio, cuando se evidencie que uno de los 5 componentes de la minuta patrón (lácteo, cereal, proteína/fruta, azúcar, grasa) hizo falta o no cumplió con los estándares de calidad y/o gramajes establecidos en la minuta patrón del programa, se causará una multa equivalente hasta el 0,3% del valor del contrato

Parágrafo 1. Para la imposición de las causales de multas se deberá dar aplicabilidad a lo establecido en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011

Parágrafo 2. Las multas son apremios al Contratista para el cumplimiento de sus obligaciones y, por lo tanto, no tienen el carácter de estimación anticipada de perjuicios, de manera que pueden acumularse con cualquier forma de indemnización, en los términos previstos en el artículo 1600 del Código Civil.

Parágrafo 3. En caso de que el Contratista incurra en una de las causales de multa, este autoriza a la Entidad Contratante para descontar el valor de la misma, la cual se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al Contratista, sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal o la garantía de cumplimiento del contrato.

Parágrafo 4. El pago en cualquier forma, incluyendo la deducción de los valores adeudados al Contratista, realizado con fundamento en las multas impuestas, no exonerará al Contratista de continuar con la ejecución del contrato ni de las demás responsabilidades y obligaciones que emanen del contrato.

Parágrafo 5. En caso de que el Contratista reincida en el incumplimiento de una o de varias obligaciones se podrán imponer nuevas multas.

Parágrafo 6. Para efectos de la imposición de las multas el Salario Mínimo Diario o Mensual Vigente, será aquel que rija para el momento del incumplimiento del contrato.

Parágrafo 6. El monto de ninguna de las sanciones asociadas a cada causal de multa, aplicada de forma independiente, podrá ser superior al 5% del valor del contrato, particularmente frente a aquellas que se imponen de forma sucesiva. Lo anterior, sin perjuicio de que se inicie un nuevo procedimiento sancionatorio para efectos de imponer nuevas multas.

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS: Una vez constatado por el Interventor o supervisor del contrato, que el Contratista ha incurrido o está incurriendo en una o varias de las causales de multa señaladas, pondrá en conocimiento de aquél, el hecho y lo requerirá por escrito, para que dentro del término que se le señale, proceda a poner a disposición del contrato, los elementos necesarios y adelante las actividades que le permitan conjurar la situación que lo puso en condiciones de apremio, con plena aplicación del derecho al debido proceso (Artículo 29 de CN). Si el Contratista no da cumplimiento al requerimiento, el supervisor presentará un informe escrito, con todas las pruebas conducentes y pertinentes, a fin de que la Secretaría Jurídica dé inicio al siguiente procedimiento:

1. Mediante comunicación escrita, dará traslado al Contratista de los hechos expuestos por la supervisión para que dentro del término de cinco (5) días hábiles exponga o justifique por escrito las razones que dieron origen a este procedimiento y aporte las pruebas que considere necesarias.
2. Si el Contratista no manifiesta dentro de dicho término las razones que justifiquen su incumplimiento, se tendrán como ciertos los hechos que originan este procedimiento.
3. Cuando en concepto del supervisor, los argumentos presentados por el Contratista no sean suficientes para justificar el incumplimiento, las partes podrán solicitar concepto técnico de un tercero, si el caso lo amerita.
4. Si rendido el concepto técnico, resultare que no son de recibo las justificaciones presentadas por el Contratista, o si las pruebas aportadas y del análisis de los descargos presentados no se encuentra justificado el incumplimiento del contrato, la entidad procederá a expedir el acto administrativo, debidamente motivado, en el cual se conmine al Contratista a cumplir con sus obligaciones, estableciendo el monto de la respectiva multa. Contra este acto administrativo procede recurso de reposición de conformidad con el artículo 77 de la Ley 80 de 1993.
5. En aplicación de la figura de la Compensación, se descontará el valor de la(s) multa(s) impuesta(s) y/o de la cláusula penal pecuniaria, de cualquier suma que se adeude al Contratista, de lo contrario, se hará efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Si lo anterior no es posible, se cobrará por vía de Jurisdicción Coactiva. No habrá lugar a la aplicación de las multas o de la cláusula penal pecuniaria, prevista en el contrato, cuando los hechos generadores del incumplimiento se produzcan por la ocurrencia de algún evento de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobado

VII. Oferta

A. Presentación

La oferta estará conformada por dos sobres, que deben cumplir todos los requisitos establecidos en los documentos del proceso. Los sobres deberán entregarse cerrados, separados e identificados.
Cada sobre debe indicar: (i) el nombre de la entidad; ii) la dirección de radicación; iii) el objeto; iv) el número del proceso de contratación; v) el nombre y dirección comercial del proponente, y vi) el nombre del representante legal del proponente.
Los documentos que conforman los Sobres Nos. 1 y 2 deberán presentarse legajados, foliados, escritos en idioma castellano y en medio mecánico. Se deben numerar todas las hojas que contiene la oferta. La propuesta debe contener un índice, en el que se identifique en forma clara la documentación de la oferta y el folio o folios a los que corresponde.
La entidad solo recibirá una oferta por proponente, salvo los procesos estructurados por lotes o grupos, cuando la entidad haya establecido esta posibilidad. En caso de presentarse para varios procesos de contratación con la entidad, el proponente dejará constancia para qué proceso presenta su ofrecimiento. La presentación de la propuesta implica la aceptación y conocimiento de la legislación colombiana acerca de los temas objeto del presente proceso y de todas las condiciones y obligaciones contenidas en el mismo.

Estarán a cargo del proponente todos los costos asociados a la elaboración y presentación de su oferta y la entidad en ningún caso será responsable de los mismos.
Toda tachadura y/o enmendadura que presente algún documento de la oferta debe estar salvado con la firma de quien suscribe el correspondiente documento al pie de la misma y nota al margen del documento donde manifieste clara y expresamente la corrección realizada.
Los sobres deben contener la siguiente información y, para su entrega, se deberán tener en cuenta las siguientes indicaciones:

1. Información general y requisitos habilitantes

La Oferta debe contener los Anexos 3, 4, 5, así como la información solicitada a continuación.

a. Capacidad Jurídica

Si el Proponente es una persona natural o jurídica nacional o extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia:

- ❖ Carta de presentación de la propuesta.

El proponente deberá diligenciar y allegar la carta de presentación siguiendo el **ANEXO No.3**, la cual deberá ser suscrita por el por el proponente de acuerdo con las siguientes reglas:

- Si es persona natural por ella misma.
- Si es persona jurídica por el representante legal o quien se encuentre facultado conforme a la ley y los estatutos sociales.
- Si es consorcio o unión temporal, por quien haya sido designado representante en el documento de constitución.

Si se constituye apoderado, debe tener legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder respectivo con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones

- ❖ Certificado de Existencia y Representación Legal y Autorización del órgano societario correspondiente (si se requiere) o Certificación sobre inscripción en el Registro Mercantil.

Sí el proponente es una PERSONA JURÍDICA, éste adjuntará con su oferta:

Certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio, en el cual conste que la sociedad está registrada o tiene sucursal en Colombia y que el término de duración de ésta no es inferior a la duración del contrato y un año más y que su objeto social se encuentre relacionado con el objeto a contratar. Este documento deberá ser expedido con antelación no superior a treinta (30) días calendario a la fecha límite para entrega de las propuestas.

Igualmente deben aportar la autorización del representante legal para comprometer a la persona jurídica hasta por el valor de la propuesta y/o para suscribir el contrato, cuando su facultad esté limitada a un valor inferior al de la misma. Cuando el proponente obre por conducto de un representante o apoderado, allegará con su propuesta copia del documento legalmente otorgado en el que conste tal circunstancia y las facultades conferidas.

Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el artículo 196 y263 del Código de Comercio, que ha sido facultado por el máximo órgano social para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo. La autorizaciones que de conformidad con los estatutos sociales se requieran para representar y comprometer válidamente a la persona jurídica.

Sí el proponente es una PERSONA NATURAL, adjuntará con su oferta:

Certificado vigente de Matricula Mercantil expedido por la respectiva Cámara de Comercio, para personas naturales, expedido con antelación máxima de treinta (30) días calendario a la fecha de cierre de la presente contratación.

Si el proponente es un CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL, producto de la integración de sociedades o personas naturales se deberán presentar los anteriores documentos para todos y cada uno de sus integrantes así como el documento de constitución del consorcio o unión temporal en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones.

Si el proponente es un EXTRANJERO debe adjuntar con su oferta: Cuando el proponente sea una persona jurídica extranjera sin domicilio en Colombia y no tenga establecida sucursal en Colombia, debe presentar el documento que acredite la inscripción de la personería jurídica en el Registro correspondiente del país donde tenga su domicilio principal, así como los documentos que acrediten su existencia y representación legal debidamente consularizados, en la forma como lo establece el artículo 480 del Código de Comercio y la Ley 455 de 1998.

Adicionalmente, deberá acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato, así como para representarla judicial o extrajudicialmente, en el evento que la sociedad no tenga domicilio ni sucursal en el país, de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 numeral 4 de la Ley 80 de 1993. En el evento de resultar favorecido un proponente extranjero sin domicilio ni sucursal en Colombia, para poder ejecutar el contrato deberá previamente constituir una sucursal en Colombia.

- ❖ Documento de Constitución del Consorcio o Unión Temporal. (Anexo 2 ó 3)

Si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal, se debe anexar el documento que acredite su conformación y representación, de conformidad con lo señalado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, el cual debe:

- Indicar la duración del consorcio o de la unión temporal, la cual no debe ser inferior al plazo de ejecución del contrato objeto del presente proceso y un (1) año más, contado a partir del cierre del presente proceso de selección.
- Designar el Representante Legal del consorcio o unión temporal quien suscribirá la propuesta y el contrato de resultar adjudicatario.
- Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal y señalar las reglas básicas que regulen su relación y responsabilidad.
- Señalar, en caso de unión temporal, los términos y extensión de la participación en la propuesta y su ejecución, para lo cual deberán señalar los productos o servicios que prestarán cada uno de los participantes de la unión temporal en desarrollo del objeto del presente proceso y el porcentaje de participación de los integrantes. Estas condiciones no se podrán modificar sin el consentimiento previo y escrito del DEPARTAMENTO.
- Presentar una manifestación clara y expresa de responsabilidad solidaria e ilimitada de los miembros del consorcio y limitada para las uniones temporales, según la participación de sus miembros en la ejecución del contrato, para la imposición de sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta del contrato. Cuando se trate de miembros de consorcio la responsabilidad es solidaria e ilimitada y tratándose de los miembros de la unión temporal, la responsabilidad es limitada según su grado de participación.

- Presentar manifestación de que ninguna de las partes podrá ceder su participación en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes o a un tercero.
- Acreditar la existencia y representación legal de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.
- Cuando esté conformado por personas jurídicas, los integrantes deben cumplir con los requisitos del presente pliego de condiciones.
- Suscribir el documento de conformación de la Unión Temporal o Consorcio por cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal.

❖ Certificación del pago de los Aportes Parafiscales. (Anexo 5 ó 6)

El proponente deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes al Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y cajas de compensación familiar, durante un lapso no inferior a los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta. En el evento en que la persona jurídica no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. El DEPARTAMENTO durante el proceso de selección podrá solicitar los soportes de la información antes señalada.

En todo caso, el DEPARTAMENTO verificará la información presentada antes de la celebración del contrato correspondiente y antes de cada pago del mismo, en los términos del artículo 50 Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007.

Si es persona jurídica, tal acreditación debe hacerse mediante una certificación expedida por el Revisor Fiscal cuando éste exista o el Representante Legal. Si es persona natural, mediante certificación firmada por éste o por el contador público.

En caso de que el proponente se presente a título de consorcio, unión temporal o sociedad con objeto único, cada uno de sus integrantes debe cumplir con este requisito.

❖ Verificación de no inclusión en el boletín de responsables fiscales.

En consonancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, por medio del cual se establece el trámite de los procesos de responsabilidad fiscal de competencia de las contralorías, el DEPARTAMENTO verificará que la correspondiente persona natural o jurídica según se trate, no se encuentra reportada en el boletín de responsables fiscales que publica la Contraloría General de la República con periodicidad trimestral.

❖ Verificación del certificado de antecedentes disciplinarios.

El DEPARTAMENTO verificará que el proponente y el representante legal, persona natural o jurídica, los miembros de la Unión Temporal o Consorcio, según se trate, no se encuentra inhabilitada para contratar en los términos de la ley 1082 de 2015 y la Ley 80 de 1993.

❖ Registro Único Tributario de la DIAN (RUT).

❖ Documento que defina la situación militar para el proponente o representante (en caso que aplique)

❖ Fotocopia del documento de identidad del representante, representante legal o del apoderado.

- Cumplimiento del Programa Presidencial “Lucha Contra la Corrupción”

El proponente se compromete a luchar contra la corrupción, para tal efecto deberá diligenciar y el ANEXO No. 2, el cual deberá ser suscrito por el representante legal o la persona debidamente facultada o autorizada para ello, adjuntando copia del documento que así lo acredite.

- Inscripción en el registro único de proponentes - RUP.

En el presente proceso de selección podrán participar las personas naturales o jurídicas, en forma individual o en Consorcio o en Unión Temporal, inscritas en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio el cual deberá tener una expedición no mayor de treinta días respecto de la fecha prevista para el cierre.

[En aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del Proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal contratante hará tal verificación en forma directa.]

b. Experiencia

Para acreditar la experiencia a la que se refiere la sección V.B, el Proponente debe presentar el certificado del RUP vigente. El Proponente extranjero no obligado a tener RUP debe acreditar su experiencia exclusivamente con el Anexo 4.

c. Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional

Para acreditar la capacidad financiera y la capacidad organizacional a la que se refiere la sección V literal C y D, el Proponente debe presentar el certificado del RUP vigente. El Proponente extranjero no obligado a tener RUP debe acreditar su información exclusivamente con el Anexo 6.

2. Oferta Técnica

El Proponente debe incluir en su Oferta el formato diligenciado del Anexo 4.

3. Oferta Económica

El Proponente debe incluir en su Oferta el formato diligenciado del Anexo 5.

B. Ofertas Parciales

Los proponentes no pueden presentar propuestas parciales, es decir, que deben ofrecer todos los bienes requeridos en el presente pliego.

C. Validez de las Ofertas

La Oferta debe tener una validez de noventa (90) días calendario, contados a partir de su presentación. En el caso de una suspensión que supere este término, la Entidad Estatal contratante solicitará la ampliación de la oferta al proponente por un término igual a la suspensión.

D. Reserva durante el proceso de evaluación

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Los Proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la Oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

La Gobernación del Guaviare mantendrá la reserva de la información en el Proceso de Contratación frente a terceros. La Gobernación del Guaviarese reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas [y la recomendación para la Adjudicación], no puede ser revelada a los proponentes ni a terceros hasta que La Gobernación del Guaviare comunique que el informe de evaluación se encuentra disponible para que los Proponentes presenten las observaciones correspondientes.

E. Evaluación de las Ofertas

Los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección V serán evaluadas, de acuerdo con lo establecido en la sección VI.

La Gobernación del Guaviare, debe publicar el informe de evaluación de Ofertas en la oportunidad señalada en el Cronograma de que trata la sección XIV.

F. Devolución de las Ofertas

Una vez finalizado el proceso de selección los Proponentes no favorecidos con la adjudicación del contrato, podrán acercarse a reclamar el original de la garantía de seriedad de la Oferta y los demás documentos, dentro de los 15 días hábiles siguientes a la fecha en que se expida el acto de adjudicación, previsto en el Cronograma; de lo contrario la Gobernación del Guaviare procederá al archivo de la Oferta original y la destrucción de su copia.

G. Rechazo

La Gobernación del Guaviare rechazará las Ofertas presentadas por los Proponentes que: (a) sean presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el Cronograma; (b) que no hayan cumplido el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 2 durante el Proceso de Contratación. (c) La Gobernación del Guaviare, rechazará una o varias propuestas, en cualquiera de los siguientes casos:

a) Cuando la oferta no sea presentada dentro de los términos establecidos en el cronograma del proceso
b) Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas contenidas en el objeto del contrato y en el acápite denominado FICHA TÉCNICA DEL BIEN Y/O SERVICIO del CAPITULO será rechazada toda vez que después del cierre las ofertas no pueden ser adicionar o mejorar.
c) Cuando la propuesta no incluya con la integridad de ÍTEMS comprendidos en el objeto contractual y en la correspondiente ficha técnica del bien o servicio.
d) Cuando dentro del término concedidos expresamente para tal fin el proponente no efectúe las subsanaciones que la entidad le solicite.
e) Cuando en la información económica el proponente omita la cotización de uno o más ítems.
f) Cuando el valor de los bienes y/o servicios a entregar exceda el presupuesto oficial asignado por la entidad para los mismos.

g) Cuando la propuesta esté incompleta por no incluir alguno de los documentos necesarios para la comparación de las ofertas exigidos en estos Pliegos.
h) Cuando el proponente no allega su propuesta la oferta económica, o no está debidamente firmada por quien está en la obligación legal.
i) Cuando el Proponente se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la ley.
j) Cuando la propuesta sea presentada por persona jurídica y el representante legal no esté debidamente facultado o no cuente con la facultad para comprometer a su representada o que no cumplan todas las calidades y condiciones de participación indicadas dentro de estos Pliegos de Condiciones.
k) Cuando la propuesta sea presentada por persona jurídica o uno de los integrantes del consorcio o unión temporal sea persona jurídica y el representante legal no esté debidamente facultado para comprometer a su representada
l) Cuando el proponente no presente el documento de conformación de consorcio o unión temporal al momento de presentar la propuesta
m) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación. Lo anterior sin perjuicio de las acciones adelantadas por la Administración Departamental ante las entidades correspondientes para que inicien las investigaciones del caso.
n) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el Proponente, por sí o por interpuesta persona, en Consorcio, Unión Temporal o individualmente.
o) Cuando no se suscriba la Carta de Presentación de la Propuesta por la persona natural Proponente o por el Representante Legal de la Sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, o cuando éste no se encuentre debidamente autorizado o facultado para presentar la propuesta de acuerdo con los estatutos sociales o con el documento de integración del Consorcio o Unión Temporal.
p) Cuando antes de la fecha de adjudicación aparezca que el Proponente haya suministrado información falsa o se haya comprobado que está incurso en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o en alguna prohibición de orden legal, judicial o administrativa o de cualquier orden para ejercer el comercio en general o la actividad económica relacionada con el objeto contractual.
q) Cuando el proponente haya tratado de influir o informarse indebidamente en el análisis de la propuesta.
r) Cuando se compruebe confabulación entre algunos de los proponentes.
s) Cuando el proponente haya presentado información inexacta o incorrecta, que le genere un mayor puntaje o le permita cumplir con un factor excluyente.
t) Cuando la información, documentos o soportes adjuntados por el proponente no se ajustan a la realidad; sin perjuicio de las actuaciones adelantadas por la administración departamental ante las autoridades competentes para que se inicien las investigaciones del caso
u) Cuando el proponente no allega su propuesta la oferta económica, o no está debidamente firmada por quien está en la obligación legal.
v) Cuando el proponente modifica la cantidad o la unidad de medida dentro de los Ítems establecidos en la ficha técnica de los bienes o servicios a contratar.
w) Cuando los documentos necesarios para la comparación de las propuestas no permitan establecer con claridad la información contenida y que no estén salvadas con la firma del proponente.
x) En los demás casos expresamente establecidos en el presente Pliego de Condiciones
y) Cuando se demuestre confabulación entre los proponentes

NOTAS:

En el evento en que el proponente aporte documentos con información que a juicio del comité evaluador presente inconsistencias, se solicitará la aclaración respectiva a la entidad o empresa de la cual proviene la información. Se tendrá como cierta la información que la entidad o empresa emisora certifique como tal.

En el evento en que se verifiquen inconsistencias o discrepancias entre la información aportada y la suministrada por la entidad o empresa emisora, la propuesta será rechazada, de conformidad con las causales de rechazo previstas en este Pliego de Condiciones, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar.

VIII. Acuerdos Comerciales

De acuerdo con el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, expedido por COLOMBIA COMPRA, establece que:

Las gobernaciones están obligadas por los Acuerdos Comerciales con Chile, Estados Unidos, los Estados AELC, la Unión Europea, la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú); el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala); y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

Respecto a los Acuerdos Comerciales con Guatemala, El Salvador y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN son aplicables a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel departamental, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

Acuerdo Comercial	**Entidad Estatal incluida**	**Valor a partir del cual es aplicable el Acuerdo Comercial para Entidades Especiales del Nivel Nacional**	**Excepción aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
Chile	Si	Bienes y servicios $818´781.000 Servicios de construcción $20.469´524.000	NO	NO
Perú	Si	Bienes y servicios $818´781.000 Servicios de construcción $20.469´524.000	NO	NO
Corea	Si	Bienes y servicios $834´620.000 Servicios de construcción $62.596.500	NO	NO
Costa Rica	Si	Bienes y servicios $818´781.000 Servicios de construcción $20.469´524.000	NO	NO
Estados AELC	Si	Bienes y servicios $818´600.000	NO	NO

		Servicios de construcción $20.465´000.000		
Estados Unidos	Si	Bienes y servicios $1.481´116.000 Servicios de construcción $20.868´078.000	NO	NO
El Salvador Guatemala		Límite Menor Cuantía	NO	NO
Unión Europea	Si	Bienes y servicios $818´660.000 Servicios de construcción $20.466´500.000	NO	NO
CAN	Si		NO	NO

IX. Adjudicación

La Gobernación del Guaviare, adjudicará en audiencia pública según trata la ley 1150 de 2007. El ordenador del gasto, por medio de acto administrativo motivado adjudicará el Proceso al Proponente ubicado en el Primer Orden de Elegibilidad y que cumpla con todos los requisitos exigidos en el presente Pliego de Condiciones o procederá a la declaratoria de desierto del Proceso, si a ello hubiera lugar.

La audiencia pública se realizará en la hora y fecha establecida en el Cronograma de que trata la sección XIV. Del desarrollo de la audiencia se dejará constancia en acta.

X. Convocatoria limitada a Mipymes

Por el valor a contratar y conforme a las limitaciones establecidas en el Decreto 1860 de 2021, se deja constancia que dicho proceso No puede ser limitado a mipyme.

XI. Riesgos

La Gobernación del Guaviare, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 3, 15, 17 y el decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. Luego, se evalúan los riegos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos, así:

MATRIZ DE RIESGOS																	
No	Tipo de riesgo	Clase	Fuente	Etapa	Tipificación	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	Proponente y/o contratistas	Sen	SINIESTRO	% Sobre el Valor	Mitigación	Controles y monitoreo

1	operacionales	General	Interno	Planeación	Errores en la etapa precontractual consignados en documentos como los estudios previos, estudios de mercado, y demás documentos que puedan afectar la obtención del objeto contractual.	Cuando en la elaboración de un documento en la etapa precontractual se consignan errores que pueden afectar la obtención del objeto contractual sin que éstos sean consecuencia de conductas dolosas de alguna de las partes.	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, desequilibrio económico del contrato y no obtención de los fines y propósitos de la contratación, declaratoria de desierta del proceso de selección.	2	4	6	Alta		X	0%	100%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual	Revisión del comité asesor y evaluador de los documentos del proceso de contratación, así mismo se verificará el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y financieros por el comité de contratación
2		General	Externo	Selección	Errores cometidos por el contratista en la presentación de documentos	Cuando el contratista aporta documentos en la etapa precontractual o contractual donde se consignan errores que afectan obtención del objeto contractual, sin que éstos sean consecuencia de conductas dolosas de alguna de las partes.	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, incumplimiento del contrato y no obtención de los fines y propósitos de la contratación, declaratoria de desierta del proceso de selección.	3	7	10	extremo	X		100%	0%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual.	Revisión del comité asesor y evaluador de los documentos del proceso de contratación, al momento de evaluación de la propuesta conforme al cronograma del proceso, y durante la ejecución del contrato, en forma mensual.
3		General	externo	Planeación	Coordinación Interinstitucional	Cuando la entidad y/o Contratista dependen de decisiones de otras entidades o empresas para el adecuado desarrollo del objeto contractual.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de obligaciones legales	2	5	7	alto	X	X	50%	50%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual de forma adecuada	Revisión mensual del supervisor, de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.
4		General	externo	ejecución	Demora en el cumplimiento de las actividades	Se presenta cuando por causas externas a las partes se demora la entrega de los productos o actividades del objeto contractual, de acuerdo al plazo contractual pactado.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato.	3	3	6	alta	X		100%	0%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual de forma adecuada	Revisión mensual del supervisor, de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.
5		General	externo/interno	Planeación/ Ejecución	Modificación de especificaciones técnicas	Cambios originados en la necesidad del contratante de hacer ajustes a las especificaciones técnicas dentro del proyecto, sin que estos cambios sean imputables a la falta de planeación.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato.	3	2	5	medio		X	0%	100%	Evaluación de alternativas optimas, concertación y Planeación adecuada	Revisión mensual del supervisor de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

6	riesgos regulatorios	General	externo	Planeación/ Ejecución	Expedición de nuevas normas.	Ocurre por cambios normativos o por la expedición de normas posteriores a la celebración del contrato, que afecte las condiciones económicas y técnicas inicialmente pactadas.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato.	2	2	4	bajo	X	X	50%	50%	Evaluación de alternativas optimas, concertación y Planeación adecuada	Revisión mensual del supervisor, de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.
7	riesgos de la naturaleza	General	externo	Ejecución	Hechos de la naturaleza (Previsibles)	Fenómenos geológicos, hidrológicos, climáticos dentro de los parámetros previsibles, frente a la fuerza mayor la entidad no procederá a sancionar pero será de cuenta y riesgo del contratista los mayores o menores ingresos que de este tipo de fenómenos se deriven y la pérdida de su infraestructura, equipos, edificios, igualmente el contratista debe garantizar medidas de seguridad de los sistemas de información.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de obligaciones legales.	2	4	6	alto	X	X	50%	50%	Revisión, ajuste y seguimiento en la fase contractual	Revisión mensual del supervisor, de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.
8	riesgos sociales o políticos	General	externo	Ejecución	Orden Público	Se refiere a los perjuicios o pérdida de los bienes a cargo del contratista, causados por disturbios violentos, actos terroristas, paros, huelgas y además que se impida alcanzar el objeto contractual.	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de obligaciones legales	1	4	5	medio	X	X	50%	50%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual y contractual.	Revisión mensual del supervisor, de las actividades contractuales a través de los informes de seguimiento.
9	riesgos tecnológicos	General	externo/interno	Planeación/ Ejecución	Fallas en los equipos informáticos o en los soportes de información.	Cuando en el manejo de la información recopilada se presentan perdidas parciales o totales de ella.	Retrasos en la ejecución contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato.	3	4	7	alta	X	X	50%	50%	Copias de seguridad de la información	Copias de seguridad periódicamente.

XII. Garantías

A. Garantía de seriedad de la Oferta

Cada proponente debe presentar una Garantía de Seriedad de la Propuesta constituida a favor del DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE **-** expedida por una entidad bancaria o una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz haya sido aprobada debidamente por la Superintendencia Financiera en los siguientes términos:

- Los términos de las garantías o pólizas de seguro, según el caso, deben ser los de una garantía a favor de entidades públicas.
- Asegurado y beneficiario: DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE.
- Tomador: Proponente.

- Valor Asegurado: En cuantía equivalente al diez (10%) por ciento del presupuesto oficial.
- Vigencia de la Garantía: Por el término de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta. En todo caso la garantía de la propuesta debe estar vigente hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato resultante del presente procedimiento de selección.
- Recibo de pago: La póliza debe estar acompañada de su correspondiente recibo de pago de la póliza de garantía.

Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, la garantía debe ser otorgada por todos los integrantes.

Esta garantía la hará efectiva el DEPARTAMENTO en los casos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.1 y ss del Decreto 1082 de 2015.

NOTA: En el evento en que la fecha de cierre de este procedimiento se prorrogue, el proponente debe ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta de tal suerte que la vigencia de la misma cubra el plazo total establecido en este numeral.

B Garantía de Cumplimiento

El Proponente que resulte adjudicatario del Proceso de Contratación debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato a favor de la Gobernación del Guaviare. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo
Cumplimiento		**X**		**SI**	No menor al 10% del valor del contrato	Plazo de ejecución y seis (06) meses mas
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		**X**		**SI**	5% del valor del contrato	Plazo de ejecución del contrato y tres (3) años mas
Calidad de Los elementos suministrados		**X**		**SI**	No menor al 10% del valor del contrato	Plazo de ejecución y seis (06) meses mas
Seguro de responsabilidad civil.		**X**		**SI**	500 SMLMV	Por el plazo de ejecución del contrato

El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del Departamento.

El contratista deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas, y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

XIII. Interventoría y/o supervisión

La Supervisión será ejercida por la La Supervisión será ejercida por la Secretaria de Gobierno Departamental.

XIV. Cronograma

El siguiente es el Cronograma del Proceso de Contratación:

ACTUACIÓN	FECHA	LUGAR
Publicación de aviso de convocatoria	03/11/2026	Carrera 24 No. 7-81 Secretaría Jurídica Grupo Contratación Piso 4 y en la Página webwww.colombiacompra.gov.co
Publicación Pre-pliegos de condiciones y estudios de conveniencia y oportunidad en el Portal Único de Contratación. Oportunidad para presentar observaciones y sugerencias al proyecto de pliegos.	03/11/2026	Carrera 24 No. 7-81 Secretaría Jurídica Grupo Contratación Piso 4 y en la Página web www.colombiacompra.gov.co
Observaciones proyecto de Pliego de Condiciones.	Del 04/11/2026 al 18/11/2026	Cra. 24 #7-81, 4º piso Edificio de la Gobernación del Guaviare (Secretaría Jurídica) o al siguiente correo electrónico: contratacionguaviare@gmail.com
Publicación de las respuestas de la entidad frente a las observaciones formuladas al Pre-pliego de condiciones.	19/11/2026	Sitio web www.colombiacompra.gov.co
Publicación de resolución de apertura y Pliegos Definitivos	19/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Audiencia pública de aclaración de pliego y distribución de riesgos	23/11/2026 (11:00 horas)	Sala de juntas de la Gobernación del Guaviare ubicada en Carrera 24 No. 7-81 piso 5.
Termino máximo para expedir adendas	25/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Fecha de inicio para presentar ofertas	26/11/2026	
Lugar para presentar ofertas y fecha límite para la presentación de las mismas.	02/12/2026 (11:00 horas)	Secretaria Jurídica, Piso 4º edificio de la Gobernación del Guaviare, Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio, San José del Guaviare.
Evaluación de las propuestas por parte del comité evaluador	A partir del cierre	
Publicación Informe de evaluación	03/12/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Recepción de observaciones al informe de evaluación	04/12/2026 al 11/12/2026	Cra. 24 #7-81, 4º piso Edificio de la Gobernación del Guaviare (Secretaría Jurídica) o al siguiente correo electrónico: contratacionguaviare@gmail.com

BORRADOR

Respuesta observaciones al informe de evaluación	14/12/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Audiencia Pública de adjudicación	15/12/2026 (11:00 horas)	Cra. 24 #7-81, 4º piso Edificio de la Gobernación del Guaviare (Secretaría Jurídica)
Resolución de adjudicación o declaratoria desierta en el curso de la audiencia	15/12/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Perfeccionamiento y legalización del contrato	Una vez proferida el acto de adjudicación y dentro de los tres (3) días siguientes	Secretaria Jurídica, Piso 4º edificio de la Gobernación del Guaviare, Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio, San José del Guaviare.

Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en el presente Pliego de Condiciones.

XV. Minuta del contrato

MINUTA DEL CONTRATO

CONTRATO DE SERVICIOS °XXX DE 2026

CONTRATANTE: **DEPARTAMENTO DE GUAVIARE**
CONTRATISTA: **XXX**
OBJETO: **XXX**
PLAZO: **XXX**
VALOR: **XXX**

Entre _____, mayor de edad y vecino de esta Ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía N°_____ expedida en _____, quien actúa en nombre y representación del Departamento de Guaviare en su calidad de _____ según _____, quien para el presente contrato se denominará **EL DEPARTAMENTO**, y por la otra, _____, Identificado con cédula de ciudadanía Nº _____ de _____, en su condición de Representante Legal de _____, entidad identificada con el Nit N° _____, y quien bajo la gravedad del juramento afirma no estar incursa en ninguna causal de inhabilidad o de incompatibilidad de las previstas en la Constitución y en la ley, y quien para efectos de este contrato se llamará EL CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato de _____, el cual queda consignado en las siguientes cláusulas: CLÁUSULA PRIMERA.—OBJETO: El CONTRATISTA se obliga para con El DEPARTAMENTO, a _____. PARAGRAFO: El CONTRATISTA cumplirá especial y celosamente las obligaciones contempladas en el presente contrato, así como las que fueren objeto de discriminación en su propuesta, al igual que aquellas que sean consustanciales o inherentes a las mismas, así no estén expresamente mencionadas en los documentos contractuales. CLÁUSULA SEGUNDA.— ACTIVIDADES ESPECIALES O ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: Corresponde al CONTRATISTA en virtud de la presente contratación, y a fin de cumplir cabalmente el objeto del mismo, desarrollar las siguientes actividades: 1. _____. CLÁUSULA TERCERA.— VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo de ejecución, es decir, el tiempo durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a prestar el servicio contratado, será de _____ (__) meses asi: _____La vigencia, por su parte, se contará a partir de la fecha del perfeccionamiento, y contendrá el plazo de ejecución ya citado y cuatro (4) mes(es) más. SEGUNDO: LOCALIZACIÓN: El CONTRATISTA deberá ejecutar el contrato en _____ del

departamento del Guaviare. CLÁUSULA CUARTA.—VALOR DEL CONTRATO: Para efectos legales y fiscales el valor del contrato asciende a la suma de _____ DE PESOS ($_____ M/CTE, incluido I.V.A. PARAGRAFO: Dentro del presente valor se entienden incluidos todos los costos directos e indirectos, impositivos o tributarios que afectan el servicio contratado, conforme a la oferta presentada por el CONTRATISTA. CLÁUSULA QUINTA.— FORMA DE PAGO: El departamento cancelará al contratista el valor total del contrato mediante _____. Para efectos del pago el contratista deberá adjuntar con la factura, la acreditación del pago al sistema general de seguridad social en salud y pensión, aportes parafiscales y riesgos profesionales. CLÁUSULA SEXTA.— IMPUTACIÓN Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: El DEPARTAMENTO pagará el valor del presente contrato con cargo al presupuesto de ____, según consta en el certificado de Disponibilidad presupuestal No. _____ de fecha _____. CLAUSULA SEPTIMA.- GARANTÍAS: EL CONTRATISTA se obliga, dentro de los tres (3) días siguientes al recibo del contrato, a constituir a favor del DEPARTAMENTO una garantía única, otorgada a través de una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente facultada para hacerlo, que ampare los siguientes riesgos: _____**-** PARAGRAFO: El CONTRATISTA deberá ampliar la vigencia de la garantía en los amparos exigidos, en todo evento de ampliación del valor o plazo contractual, al igual que en los casos de suspensión del plazo de ejecución contractual. La aprobación por parte del DEPARTAMENTO de la constitución, o ampliación de la garantía, será requisito indispensable para el pago. CLÁUSULA OCTAVA.— PERSONAL DEL CONTRATISTA: EL CONTRATISTA se obliga a vincular a la ejecución contractual, el personal que sea requerido para el cabal cumplimiento del mismo, el cual dependerá exclusivamente de éste, quién será su empleador directo y responderá por sus salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones. El DEPARTAMENTO se reserva el derecho de solicitar al CONTRATISTA los cambios de personal que considere convenientes, cuando así lo amerite el servicio y éste se obliga a realizarlos a satisfacción. CLÁUSULA NOVENA.— CESIÓN: EL CONTRATISTA sólo podrá ceder el presente contrato, contando con autorización previa y escrita del DEPARTAMENTO. CLÁUSULA DÉCIMA.— CONTRATOS ADICIONALES: En los eventos en los cuales se requiera por necesidad del servicio, previamente justificado, incrementar el valor o el lazo del contrato, deberán ser suscritos contratos adicionales a éste, cuyo valor no podrá exceder en la totalidad del cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes. Los contratos adicionales quedarán perfeccionados una vez suscritos, y para los que conlleven incremento de valor se efectuará además el registro presupuestal. PARAGRAFO PRIMERO: Será requisito indispensable para que pueda iniciarse la ejecución del contrato adicional, además de su perfeccionamiento, la aprobación por parte del DEPARTAMENTO de la ampliación de la garantía única, el pago de los impuestos correspondientes, si hay lugar a ello, y la publicación en la Gaceta departamental. PARAGRAFO SEGUNDO: No podrán celebrarse contratos adicionales que impliquen modificación al objeto del contrato, ni prorrogarse su plazo si estuviere vencido. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.— SUPERVISIÓN: Será ejercida por _____ o quien este designe por escrito, quien cumplirá las funciones particularmente las de _____. CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA CLÁUSULA DECIMA CUARTA.-: PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: EL CONTRATISTA, se compromete a cumplir con todas las leyes laborales vigentes (aporte al Sena, Caja de Compensación Familiar y demás que correspondan según el caso), siendo de su cuenta exclusiva el pago de todos los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que emplee en la ejecución del servicio objeto de este contrato, ya que es perfectamente independiente de EL DEPARTAMENTO y éste no asume responsabilidad ni solidaridad alguna. PARAGRAFO: EL CONTRATISTA, se compromete a tener debidamente asegurado al personal que utilice en la ejecución del objeto del contrato, conforme al artículo 1 de la Ley 828 del 2003. CLAUSULA DECIMA TERCERA.- INEXISTENCIA DE RELACION LABORAL: El presente contrato no genera relación laboral con EL CONTRATISTA y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula segunda del mismo. CLAUSULA DECIMA CUARTA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA: EL CONTRATISTA, responderá a EL DEPARTAMENTO por los daños que le cause a los bienes del mismo y de terceros, ya sea por

responsabilidad directa o de su personal, subcontratistas, proveedores o personal de estos, resarciendo los perjuicios a satisfacción de EL DEPARTAMENTO; igualmente EL CONTRATISTA es responsable de la ejecución del del contrato hasta la entrega final y recibo definitivo por parte de EL DEPARTAMENTO; y se obliga a tomar todas las medidas que sean necesarias para no poner en peligro las personas ni las cosas, respondiendo por los perjuicios que se causen por negligencia u omisión. CLAUSULA DECIMA QUINTA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL: Sólo procederá la suspensión temporal de la ejecución del contrato, de común acuerdo entre las partes, por motivos de fuerza mayor o caso fortuito, previa suscripción del acta respectiva donde conste tal evento, por parte del CONTRATISTA, el Interventor y el funcionario delegatario u ordenador del gasto para ésta contratación, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión. En este caso EL CONTRATISTA prorrogará la vigencia de la garantía única por un término igual al de la suspensión. PARAGRAFO: Una vez cese el motivo generador de la suspensión, el contrato deberá reiniciarse de manera inmediata por el CONTRATISTA; la no reiniciación será tomada como incumplimiento por parte de éste. CLÁUSULA DECIMA SEXTA.— TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES: El DEPARTAMENTO dará aplicación a los principios de TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES del contrato cuando se presenten las causales previstas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993 o en las normas que las modifiquen, sustituyan o complementen. CLÁUSULA DECIMA SEPTIMA. — MULTAS: En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del CONTRATISTA, éste autoriza expresamente al DEPARTAMENTO para imponer mediante Resolución motivada, multas sucesivas _____. PARAGRAFO: En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del CONTRATISTA, se incluirán en la liquidación contractual efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía única de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. CLÁUSULA DECIMA OCTAVA.— PENAL PECUNIARIA: En el evento de incumplimiento total y definitivo de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, o de declaratoria de caducidad, el CONTRATISTA se hará acreedor a favor del DEPARTAMENTO, de una sanción a título de pena por incumplimiento, equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. Suma ésta que se podrá cobrar por el DEPARTAMENTO tomándolo directamente de los saldos pendientes a su favor. Si esto no fuere posible se cobrará coactivamente, con fundamento en el acto administrativo que así lo declare, el cual una vez ejecutoriado prestará mérito ejecutivo contra el CONTRATISTA y su garante, en virtud del amparo de cumplimiento contenido en la garantía única. CLÁUSULA DECIMA NOVENA.— DE LA CADUCIDAD Y SUS EFECTOS: Previo requerimiento al CONTRATISTA referido al cumplimiento contractual, el DEPARTAMENTO podrá declarar la caducidad del contrato mediante acto administrativo debidamente motivado, declarando su terminación y ordenando su liquidación en el estado en que se encuentre, siempre y cuando se presente alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, o por la ocurrencia de alguna de las causales establecidas en el artículo 90 de la Ley 418 de 1997 y el Art. 86 de la Ley 42 de 1993; su declaratoria no dará lugar a indemnización para el CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, y será constitutiva del siniestro de incumplimiento. PARAGRAFO: Los hechos que configuren causal de caducidad serán comprobados por el DEPARTAMENTO en forma directa. CLÁUSULA VIGESIMA.— INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA, afirma bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, y desde la presentación de su oferta, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones previstas para contratar en la Constitución Política, en la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones vigentes, y que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9º de la Ley 80 de 1993. Igualmente declarar no estar reportado en el Boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.— AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA: Por la naturaleza del contrato, EL CONTRATISTA

actuará con total autonomía técnica y administrativa en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales y, por lo tanto, no contrae relación laboral alguna con El DEPARTAMENTO, razón por la cuál no tendrá derecho al pago de prestaciones sociales de ninguna índole y sus emolumentos se contraerán a los expresamente pactados en el presente contrato. PARAGRAFO: En tal condición el CONTRATISTA deberá acreditar su vinculación, así como el de su personal dependiente, al Sistema Integral de Seguridad Social acreditando en forma periódica ante el DEPARTAMENTO el cumplimiento de sus obligaciones de pago de aportes. Igualmente acreditará el pago de sus aportes Parafiscales. CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA-.— DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Forman parte integrante de éste contrato los siguientes documentos: a) Pliego de condiciones y sus respectivos adendas (si el contrato es producto de invitación pública); b) La oferta del CONTRATISTA; c) El Registro Presupuestal; d) Las actas que se produzcan durante la ejecución del contrato; e) La garantía única de cumplimiento y demás pólizas a suscribir; f) Los que se produzcan durante el desarrollo del mismo. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA— PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN: El presente contrato se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes. Para su ejecución se requiere: 1. Registro Presupuestal. 2. La aprobación de las garantías exigidas. PARAGRAFO: Los gastos que se causen en la legalización del presente contrato correrán por cuenta del CONTRATISTA. CLÁUSULA VIGESIMA CUARTA.— DOMICILIO: Para todos los efectos legales del presente contrato el domicilio será la ciudad de San José (Guaviare). Para constancia se firma en la ciudad de San José a los _____ días del mes de _____ de 202x.

POR EL DEPARTAMENTO: POR EL CONTRATISTA:

Anexo 1 - Especificaciones técnicas

La Secretaría de Educación, se permite dar alcance al estudio técnico con base en los lineamientos emitidos por la Unidad Administrativa especial de alimentación escolar – Alimentos Para Aprender, mediante la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y sus anexos, “Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”

Los servicios y productos que se requieren, consisten en:

8. Suministro de Complementos alimentarios am/pm bajo las modalidades: ración industrializada y/o reparada en sitio, complementos alimentarios tipo almuerzo y/o complementos canasta PAE en casa, para niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar y matriculados en las IE oficiales del departamento del Guaviare.

POBLACIÓN OBJETIVO
Niños, niñas, Adolescentes y Jóvenes del área rural y urbana de las Instituciones Educativas Oficiales del Departamento del Guaviare, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, de acuerdo con la disponibilidad de recursos y priorización.

Criterios de Priorización: El Departamento del Guaviare, en cumplimiento del artículo 5. de la Resolución 003 de 2026 define el oorden en que deberán ser atendidas progresivamente las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes – NNAJ matriculados en el sistema educativo oficial, con el fin de avanzar hacia la universalidad de la atención del Programa de Alimentación Escolar.
El ejercicio técnico para determinar la población a priorizar y el número de complementos alimentarios asignados a cada sede educativa debe adelantarse por la Secretaría de Educación o la

Secretaría responsable de la operación del PAE en articulación con el sector educación en las Entidades Territoriales Certificadas – ETC, haciendo uso de los sistemas de información oficiales y, cuando aplique, en concertación con las Entidades Territoriales No Certificadas - EtnC.
El resultado de dicho ejercicio debe ser aprobado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS- del Programa de Alimentación Escolar.
Para lo anterior, se deberá garantizar la atención progresiva, siguiendo en estricto orden, los siguientes criterios:

6. El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).
7. El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
8. El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).
9. Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
10. Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 1: Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales – SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas – SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Parágrafo 2: La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no podrá priorizarse dentro del programa; hasta tanto, no se cumpla con la universalidad en educación regular y su atención no podrá desfinanciar el Programa ni afectar la operación durante la totalidad del calendario académico.

Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Nota: El complemento alimentario ofrecido es suministrado los días hábiles del calendario escolar de lunes a viernes como suministro diario dentro de la presencialidad académica.

En los siguientes cuadros se muestran la distribución proyectada de cupos por tipo de complemento alimentario y el total de complementos alimentarios a entregar, es preciso anotar, que estos cupos son cambiantes, todo depende de la dinámica de matrícula que se presenten en las diferentes sedes educativas a lo largo de la vigencia, por lo que de ser necesario se podrán realizar modificaciones a esta información, previo comité concertado entre la Entidad Certificada y el operador prestador del servicio.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
2,059	180	370,620
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM RACIÓN PREPARADA EN SITIO		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
3,091	180	556,380
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
4,481	179	802,099
COMPLEMENTO CANASTA PAE EN CASA		
BENEFICIARIOS	No. DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
55	180	9,900
TOTAL COMPLEMENTOS CONTRATADOS		**1,738,999**

Nota: La asignación de raciones por Institución Educativa para el presente proceso de contratación, se realizó con base en el reporte SIMAT del 21 de julio de 2026 que generó el Sistema Integrado de Matricula (SIMAT) de la Secretaria de Educación Departamental, El listado de las instituciones educativas priorizadas para dar el complemento alimentario se encuentra anexo y hace parte integral del presente estudio, ésta información está sujeta a cambios de aumento o disminución de matrícula en cada establecimiento educativo debido a los constantes desplazamientos y traslados de NNAJ en las diferentes I.E del departamento. Con el fin de garantizar el servicio a todos los NNAJ que ingresen nuevos a los establecimientos educativos que cumplan con los criterios de focalización establecidos en la Resolución 003 de 2026, el operador deberá tener en cuenta los reportes entregados por la entidad para la entrega de complementos alimentarios y hacer los ajustes pertinentes en las cantidades a suministrar hasta agotar los complementos alimentarios contratados, cabe resaltar que la entidad no pagara ni será responsable por las raciones que el operador entregue además de las autorizadas y contratadas.

Una vez entregado el listado del SIMAT, el operador deberá realizar la entregar de complementos a partir de la siguiente semana del reporte con el SIMAT actualizado.

Con base en los listados entregados por la secretaría de educación, el operador debe suministrar los complementos alimentarios, para lo cual debe entregar los listados a la persona encargada en cada establecimiento educativo con el fin de hacer el control en la asistencia de los beneficiarios y

entrega de los complementos, en caso que hayan estudiantes nuevos matriculados respecto al último SIMAT entregado, la información del estudiantes podrá ser diligenciada a mano en la planilla de entrega de complementos alimentarios de la sede educativa por esa única vez.

El proponente adjudicatorio deberá realizar las siguientes actividades, las cuales serán ejecutadas de acuerdo a lo establecido en el documento de estudios previos, pliego de condiciones y demás documentos precontractuales y contractuales, atendiendo a las indicaciones dadas por el supervisor del contrato así:

OBLIGACIONES GENERALES.

El operador seleccionado deberá cumplir lo establecido en el Decreto 1852 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, Funciones de los Operadores del PAE; Los operadores que sean contratados para la ejecución del PAE, cumplirán las siguientes funciones, además de las obligaciones específicas:

7. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.
8. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional.
9. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario, semanal y/o mensual de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
10. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
11. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.
12. Cualquier acuerdo, modificación u otra actividad que en relación con el contrato efectúe el contratista con persona diferente a la que ejerce la supervisión del contrato se tendrá por no válida para todos los efectos.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

a. Destinar a la ejecución del contrato en un porcentaje de cinco (5%), la provisión de bienes o servicios por parte de alguno o algunos de los siguientes sujetos: población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional: víctimas de conflicto armado interno, mujeres cabeza de hogar, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, entre otros definidos así por la Ley o la jurisprudencia, de esta manera**.**

   El porcentaje de sujetos mencionados incorporados a la ejecución del contrato deberán mantenerse durante toda su vigencia en el porcentaje mínimo establecido en este numeral, so pena del incumplimiento contractual.

   El supervisor, hará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente. Para estos efectos, el contratista presentará la documentación respectiva que acredita la condición de

los sujetos mencionados incorporados a la ejecución del contrato y la forma en la que participarán durante la ejecución del contrato. El cumplimiento de esta obligación deberá probarse ante el Interventor o supervisor dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del acta de inicio.

Para la acreditación de la condición de mujer cabeza de familia, personas en condición de discapacidad, adultos mayores, población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, personas en proceso de reintegración o reincorporación, se aplicará en lo pertinente lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya. Por su parte, la condición de población en pobreza extrema se constatará en las bases de datos del Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales (Sisbén IV) y la condición de víctima de conflicto armado y de desplazados por la violencia deberá demostrarse con el certificado de inclusión en el Registro Único de Víctimas – RUV, en los términos del Decreto 1084 de 2015 o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

La condición de los sujetos de especial protección constitucional que no se encuentre definida en esta cláusula deberá ser acreditada por el contratista de conformidad con lo determinado por la Ley y la jurisprudencia en ausencia de norma aplicable.

Además de las obligaciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, el operador seleccionado deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 003 del 07 de enero 2026, Resolución 18858 de 2018 y demás que establezca el gobierno nacional, regional o local.

Operadores*; El *operador seleccionado deberá cumplir con las siguientes actividades:

jj) Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.

kk) Entregar informes mensuales de la ejecución técnica, administrativa y financiera a la secretaría de educación departamental, con todos los soportes y registros fotográficos donde se evidencie la ejecución del mismo, estos informes deben presentarse de acuerdo a lo establecido por la secretaría de educación departamental y en los formatos establecidos por el UApA y de acuerdo a las indicaciones realizadas por la supervisión o interventoría.

ll) Contratar el personal manipulador de alimentos necesario para garantizar la adecuada y oportuna prestación el servicio de alimentación escolar en las sedes educativos donde se entregan complementos alimentarios preparados en sitio, de acuerdo a la tabla adjunta, cualquier cambio debe ser aprobado con anterioridad por la supervisión del contrato, so pena de generarse incumplimiento por parte del contratista.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

mm) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e Inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la

operación del Programa.

nn) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

oo) Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración, congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

pp) En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

qq) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria, cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

rr) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón de acuerdo a los grupos y por tipo de complemento.

ss) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

tt) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales».

uu) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

vv) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

ww) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

xx) Entregar durante la ejecución del contrato. Alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y 1506 de 2011, del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

yy) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN o la UApA, de acuerdo con los Cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo y antes de la entrega del complemento al titular de derecho, los alimentos que no

sea repuestos antes de la entrega al titular de derecho deberán ser descontados. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN y debe estar debidamente firmado por quien entrega y quien recibe.

zz) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el Anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 003 de 2026.

aaa) cumplir los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón elaboradas y adjunto en el presente documento y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, única y exclusivamente previa autorización del supervisor o interventor del contrato, estos ciclos de menús deben estar exhibidos en el comedor desde el primer día de prestación de servicio.

bbb) Efectuar seguimiento y registro diario de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por la UApA; así mismo. Efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto, las planillas registros diarios de asistencia, deben entregarse a la entidad contratante debidamente diligenciados, sin tachones o enmendaduras y debidamente firmados por el operador y el rector de cada institución educativa, con nombres y apellidos, firma y número de cédula.

ccc) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios en los formatos establecidos, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria de acuerdo a los lineamientos trazados por el Anexo técnico de Compras Públicas Locales las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compra de alimentos.

ddd) Brindar atenciones diferenciales a los niños Niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.

eee) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

fff) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

ggg) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

hhh) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

iii) Facilitar la información requerida por la entidad para los diferentes informes y reportes y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

jjj) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.

kkk) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.

lll) cualquier acuerdo, modificación u otra actividad que en relación con el contrato efectúe el contratista con persona diferente a la que ejerce la supervisión del contrato se tendrá por no

válida para todos los efectos.

mmm) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

nnn) El contratista debe informar oportunamente al supervisor, cualquier novedad que se presente y afecte la eficiente ejecución del contrato.

ooo) Atender el Protocolo de entregas de raciones sobrantes por falta a clase del titular de derecho

ppp) El operador debe tener una bodega de distribución en la Capital del Departamento y una Bodega en un municipio de los tres diferentes a San José del Guaviare.

qqq) Generar espacios de encuentro con la comunidad educativa, con el fin de socializar y evaluar el avance del Programa de Alimentación Escolar.

Personal manipulador *de alimentos: E*s responsabilidad del personal manipulador de alimentos:

n) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.

o) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.

p) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.

q) Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.

r) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.

s) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.

t) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.

u) Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida alimentos.

v) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento establecido por la secretaría de educación departamental.

w) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo en las minutas patrón.

x) Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, prepare o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente, En caso que la visita que se realice para efectos de seguimiento del programa, no posea los elementos requeridos, se debe proporcionar estos como medida prioritaria para evitar alteraciones en los alimentos.

y) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.

z) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria *y/o* Ministerio.

En caso de ser necesario, cuando se de prestación del servicio de alimentación escolar en sedes

educativas indígenas o aquellas ubicadas en territorio indígena, adicional a las anteriores obligaciones deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 018858 de diciembre 2018, numeral 6. ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS en los siguientes numerales:

Operadores: sin perjuicio de las funciones asignadas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1075 de 2015, los operadores del programa tendrán a su cargo las siguientes funciones:

m) Cumplir con el personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde al PAIP que deberá contemplar lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla 2. Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad olla Comunitaria. cualquier cambio debe ser aprobado con anterioridad por la supervisión del contrato, so pena de generarse incumplimiento por parte del contratista.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

n) Garantizar que los dinamizadores auxiliares de alimentos conozcan el funcionamiento del PAE, la cosmovisión de los pueblos, la preparación ancestral de los alimentos, el conjunto de 20 menús, las recetas o guías de preparación, la población beneficiaria, el diligenciamiento de formatos, manejo del kárdex diferencial para pueblos indígenas, el reporte adecuado de la información que se le solicite y el Plan de Saneamiento Básico, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad, que garanticen la calidad, pertinencia e inocuidad de los alimentos. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
o) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. En los casos en que se cuente con bodegas o puntos de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del Programa, deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente, y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados con materiales higiénico-sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
p) Garantizar que los dinamizadores auxiliares de alimentos se encuentren debidamente armonizados conforme a las prácticas culturales de cada pueblo, en buen estado de salud y garantizar su reemplazo temporal en los casos en que sea necesario.
q) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos según estipule el plan de remisiones del PAIP, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad.

r) Garantizar la pertinencia, características, condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos entregados a los establecimientos educativos cumpliendo con lo estipulado en el PAIP y la norma legal vigente
s) Realizar la entrega de víveres para cada establecimiento educativo de acuerdo con los cupos asignados para cada uno de ellos, soportando en las actas de remisión cada jornada de entrega.
t) Diligenciar los formatos establecidos en el Modelo de Monitoreo y Control del PAE, y demás formatos diferenciales que para la implementación de estos lineamientos se requieran.
u) Participar en las reuniones en las que se le convoque; atender las visitas a comedores escolares, bodegas o puntos de distribución, que realice la supervisión del contrato o interventor, entes de control; el MEN, entre otros actores; dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, el Comité de Dinamizadores PAE, el MEN y demás actores del Programa; y cumplir con el diseño e implementación de los planes de mejoramiento que se requieran.
v) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. Así como publicar en un lugar visible para la comunidad educativa la Ficha Técnica de información general del PAE y el conjunto de 20 menús, escritos en castellano y en la lengua del correspondiente pueblo indígena, si aplica.
w) Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados bajo la modalidad de olla comunitaria, registro diario de estudiantes atendidos y el consolidado mensual los recursos no ejecutados por cada Establecimiento Educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.
x) Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio determinado para el establecimiento educativo priorizado para PAE.

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los complementos alimentarios se programarán con base en la siguiente tabla:

Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

Complemento Alimentario	**Jornada Escolar**	**Horario**
Complemento alimentario jornada mañana.	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde.	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo.	Jornada única	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

La tabla anterior es una guía; los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar o por el director del E.E mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Fase de alistamiento de la operación por parte del operador: recurso humano

Necesidad de recurso humano: El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento,

despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

d. ***Coordinador Operativo:*** El operador debe designar un coordinador operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

El proponente deberá acreditar con su propuesta el compromiso de disponibilidad de coordinador operativo para la ejecución del contrato, cuyo perfil es: profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo tres (3) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, y experiencia especifica en Dirección, Coordinación y/o supervisión de contratos relacionados con programas de alimentación escolar de tres (tres) años. Deberá presentar carta de intención firmada donde señale la disponibilidad de tiempo en el proyecto del 100%.

e. Coordinadores de Zona: El proponente deberá presentar junto con su oferta, mínimo cuatro (4) coordinadores de zona, los cuales deben contar con experiencia especifica mínimo de tres (3) años en coordinación o supervisión de sedes educativas en programas de alimentación escolar, al menos dos (2) de los coordinadores de zona propuestos deben contar dentro de su experiencia con mínimo un (1) año en coordinación o supervisión en programas de alimentación con atención a comunidad indígena, Deberán presentar carta de intención firmada donde señale la Disponibilidad de tiempo en el proyecto del 100%. Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM con fecha de expedición no mayor a un año.

f. Manipuladores de alimentos: Incluir en la propuesta SETENTA (70) manipuladores de alimentos (aproximadamente el 50% del total requerido) las cuales deberán estar distribuidas de la siguiente manera; 44 para el municipio de San José del Guaviare, 14 para el municipio de El Retorno, 10 para el municipio de Calamar y 2 para el municipio de Miraflores se deberá acreditar: 1) Anexar carta de compromiso firmada bajo la gravedad del juramento indicando que se ofrecerá el total de los manipuladores de alimentos solicitados. 2) Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con una vigencia no mayor a un (1) año. 3) Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM con fecha de expedición no mayor a un año, certificación medica que conste aptitud para manipulación de alimentos. 4) Se deberá anexar hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, certificaciones en BPM con fecha de expedición no mayor a un año.

Vinculación de prestación de servicios localmente:

De acuerdo en lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta:

- Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia.
- Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

En caso de que no sea posible incorporar al porcentaje mínimo de padres de familia usuarios como manipuladores de alimentos, el operador PAE y la Entidad Territorial deben documentar las razones

por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

Requisitos generales para acreditar experiencia de los profesionales:

El proponente deberá adjuntar para cada uno de los profesionales y demás personal del equipo de trabajo requerido la siguiente documentación.

✔ Copia de la tarjeta o matricula profesional (esencial) donde se identifique la fecha de expedición, con el fin de determinar la experiencia profesional.
✔ Hojas de vida en original debidamente firmadas (esencial) por cada uno de los profesionales y personal propuesto.
✔ Carta de intención y disponibilidad en original debidamente suscrita (esencial) en donde se especifique el cargo a desempeñar, su disponibilidad y porcentaje de dedicación al contrato, durante el plazo del mismo. *Deberá ir firmada por el proponente y por el profesional como autenticidad de la información allí contenida*.
✔ Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de la matrícula profesional, vigente a la fecha de cierre del presente proceso.
✔ Certificaciones o documentos que acredite la experiencia (esencial).

Nota 1: *Para cada una de las personas que hacen parte del equipo de trabajo, el proponente deberá presentar los documentos en los que demuestre el cumplimiento de los anteriores requisitos y los que se enuncian a continuación.*
Nota 2: *Teniendo en cuenta que en Colombia se ha reglamentado la Tarjeta Profesional para algunas profesiones como un requisito necesario e indispensable para ejercer la profesión, acorde con lo establecido en el Artículo 26 de nuestra Constitución Nacional, que señala: "Artículo 26. Toda persona es libre de escoger profesión u oficio. La ley podrá exigir títulos de idoneidad". Las autoridades competentes inspeccionarán y vigilarán el ejercicio de las profesiones.*

Las ocupaciones, artes y oficios que no exijan formación académica son de libre ejercicio, salvo aquellas que impliquen un riesgo social. Las profesiones legalmente reconocidas pueden organizarse en colegios. La estructura interna y el funcionamiento de éstos deberán ser democráticos. La ley podrá asignarles funciones públicas y establecer los debidos controles.

Lo anterior indica que, para las profesiones requeridas en el presente proceso de selección, la tarjeta, matrícula o inscripción profesional y su respectiva vigencia se exigirá de acuerdo a las siguientes normas, las que las modifiquen, adicionen o deroguen: ingenierías, profesiones afines (arquitecto constructor) y profesionales auxiliares: De conformidad con la Ley 842 de 2003 y sus decretos reglamentarios.

Para efectos de acreditación de la condición de Ingeniero y el cómputo de la experiencia específica solicitada se aplicará el Artículo 72 de la Ley 842 de 2003 que establece: "Para los efectos del ejercicio de la ingeniería o de alguna de sus profesiones afines o auxiliares, la experiencia profesional solo se computará a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional o del certificado de inscripción profesional, respectivamente. Todas las matrículas profesionales, certificados de inscripción profesional y certificados de matrícula otorgados con anterioridad a la vigencia de la presente ley conservan su validez y se presumen auténticas".
Nota 3: *En el evento que la certificación o documento que acredite la experiencia del personal del equipo de trabajo, no cumpla con los requisitos enunciados anteriormente no será tenida en cuenta para la experiencia del profesional o demás personal ofrecido.*
Nota 4: *Las profesiones en el área de la salud deberán sujetarse a lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1875 de 1994; además acreditar la autorización del ejercicio de su profesión con el acto administrativo correspondiente según artículo 1 del Decreto 1352 del 2000.*

Nota 5: *Cuando la certificación de experiencia no especifique el porcentaje de dedicación del profesional o personal del equipo de trabajo, la Entidad asumirá este porcentaje como 100%.*
Nota 6: *La presentación de la tarjeta o matricula profesional será obligatoria para aquellas profesiones en que la ley reglamente su ejercicio, para lo cual deberá acreditar que se encuentra habilitado para ejercer su profesión.*
Nota 7: *Entiéndase como contenido mínimo de la hoja de vida de los profesionales y demás personal propuesto por el oferente, el siguiente:*

h. Datos e información personal
i. Perfil profesional y/o perfil ocupacional
j. Formación académica
k. Experiencia laboral y/o profesional
l. Referencias laborales
m. Referencias personales
n. Anexos

El cual el oferente y su equipo de trabajo debe dar estricto cumplimiento, lo aquí señalado.

Nota 8: *En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho título ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con lo establecido en la Resolución No. 21707 del 22 de diciembre de 2014 o norma que la modifique o complemente.*

Para acreditar experiencia del coordinador operativo, deben acreditarse de acuerdo a los siguientes requisitos:

5. Cuando haya sido contratado directamente por una entidad estatal: 1.4 Se debe anexar la certificación expedida por la entidad estatal. 1.5 En lo posible la certificación debe contener: Nombre de la entidad contratante, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y el valor total del contrato relacionado. 1.6 En el caso en que la Gobernación del Guaviare no pueda verificar la información suministrada únicamente con la certificación, el proponente podrá anexar el contrato celebrado y sus adiciones acompañada de las actas complementarias con el fin de acreditar el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos anteriormente.

6. Cuando haya sido contratado por un contratista de una entidad estatal: 2.3 Se debe anexar la certificación expedida por el contratista de dicha entidad estatal, acompañada del acta de liquidación y/o acta de recibo final y/o acta de terminación del contrato que acredita la respectiva experiencia del profesional o demás personal del equipo de trabajo. 2.4 En lo posible la certificación debe contener: Nombre de la entidad contratante, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación del profesional o demás personal del equipo de trabajo, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y el valor total del contrato relacionado.

7. Cuando haya sido contratado por un contratista de una entidad privada: 3.3 Se debe anexar la certificación expedida por el contratista de dicha entidad privada, firmada por el representante legal según lo acredite el RUT o del jefe de talento humano o quien haga sus veces, acompañada del acta de liquidación y/o acta de recibo final y/o acta de terminación y/o certificación expedida por la entidad privada del

contrato que acredita la respectiva experiencia del profesional o demás personal del equipo de trabajo.

3.4 En lo posible la certificación debe contener: Nombre de la entidad contratante, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación del profesional o demás personal del equipo de trabajo, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y el valor total del contrato relacionado.

8. Cuando haya sido contratado por una entidad privada:

4.3 Se debe anexar la certificación expedida por la entidad privada, firmada por el representante legal según lo acredite el RUT o del jefe de talento humano o quien haga sus veces.

4.4 En lo posible la certificación debe contener: Nombre o razón social de la entidad contratante o empresa, el contratista, el objeto del contrato, las fechas de inicio y finalización de la vinculación, el cargo desempeñado, tipo de vinculación, dedicación y la relación de las funciones desempeñadas.

Los documentos que acrediten la experiencia específica, deberán contener toda la información necesaria para que El Departamento pueda evaluar dicho criterio.

- ✔ La dedicación del profesional nunca puede ser mayor al 100%
- ✔ Si la dedicación del profesional en un periodo de tiempo supera el 100%, se considerará la experiencia hasta una dedicación máxima del 100% en dicho periodo. En los casos que se supere el 100% de dedicación en un periodo, El Departamento de Guaviare modificara las fechas traslapadas para no superar ese porcentaje de dedicación en ningún caso.
- ✔ Para la experiencia especifica de los profesionales o personal del equipo de trabajo, serán descontados los plazos o lapsos en el que los contratos estuvieron suspendidos, toda vez que la experiencia solicitada es durante la ejecución de cierta actividad.
- ✔ La fecha de inicio y de terminación de la vinculación del profesional o demás personal del equipo de trabajo debe estar indicada en día, mes y año. Lo anterior con el fin de corroborar traslapos en tiempo. No obstante, si en los documentos válidos aportados para la acreditación de experiencia solo se evidencia el mes y el año, se tomará como fecha de iniciación y de terminación, el primer día del mes.
- ✔ Cuando la certificación del contrato con el que se pretenda acreditar la experiencia, incluya diversas actividades El Departamento del Guaviare sólo se tendrá en cuenta la experiencia que coincida con la actividad requerida.
- ✔ No se aceptará personal profesional y demás personal del equipo de trabajo ofrecido simultáneamente por dos o más proponentes, para el presente proceso, caso en el cual, se adelantarán las actuaciones administrativas correspondientes con el fin de determinar la aquiescencia o consentimiento del profesional o demás personal ofrecido a cuál de los oferentes presentó su hoja de vida. Seguido a lo anterior se rechazará la propuesta que no cuente con este consentimiento.
- ✔ No se aceptan auto certificaciones para los profesionales y no profesionales del equipo de trabajo, por lo cual se exige que las mismas sean expedidas por la Entidad contratante. Lo anterior aplica en los casos cuando el contratista (la persona natural o representante legal) también hace parte el equipo de trabajo del contrato y se certifica a sí mismo como profesional del equipo de trabajo del contrato que referencia, o en los casos en que la persona natural se certifica a sí misma en la ejecución de algún contrato, trabajo, actividad, arte u oficio sin soporte alguno.
- ✔ En el caso que los profesionales y demás personal de equipo de trabajo ofrecido no cumplan con la experiencia profesional y específica solicitada, la propuesta será

declarada inhábil y no será objeto de evaluación.

- ✔ En el caso que la experiencia del profesional o demás personal del equipo de trabajo haya sido efectuada en el desarrollo de un contrato ejecutado por un proponente plural, se aceptarán como válidas sólo las certificaciones emitidas por el representante legal de dicho proponente plural y/o las certificaciones emitidas por la entidad contratante, y no serán válidas las certificaciones emitidas por los representantes de los integrantes del proponente plural.

El Contratista se obliga a mantener en el contrato, durante la ejecución de los trabajos y hasta la entrega final y recibo del Contrato, el personal ofrecido en su propuesta y aprobado por la Entidad Contratante, necesario para el desarrollo del proyecto.

La Entidad Contratante, se reserva el derecho a exigir al Contratista, por escrito, el reemplazo de cualquier persona vinculada al proyecto, sin que éste tenga derecho a elevar ningún reclamo al respecto.

Cuando para cualquiera de los profesionales presentados por el contratista, la Entidad Contratante, solicite su reemplazo, el Contratista deberá proceder a presentar la hoja de vida de un profesional que cumpla con los requisitos, en un término de dos (2) días hábiles contados a partir de la fecha del recibo de la comunicación, la Entidad Contratante puede reservarse las razones que le asiste, para solicitar el cambio.

Una vez la Entidad Contratante adjudique el contrato, el Contratista no podrá modificar el personal propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante el Interventor y/o Supervisor, para su evaluación y posterior autorización, y en todo caso deberá ser reemplazado por otro profesional del mismo ramo con las mismas condiciones profesionales o superiores a las exigidas en los pliegos de condiciones. La no observancia de este requisito se considerará como incumplimiento del contrato, con todos los efectos legales que de ello se deriven y afectando la Garantía Única de Cumplimiento.

La Entidad Contratante, también podrá solicitar, en cualquier momento, el suministro de información sobre la nómina del personal asignado al contrato, y el Contratista atenderá esta solicitud con el detalle requerido y en el plazo que se le haya fijado.

b. manipulador(es) de alimentos: el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaría vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

b.1 Ser mayor de 18 años.

b.2 Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos. de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

b.3 Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan: de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

b.4 Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

Tabla 2. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Preparada en Sitio

1 a 75 raciones	76 a 150 raciones	151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa cualquier cambio debe ser aprobado con anterioridad por la supervisión del contrato, so pena de generarse incumplimiento por parte del contratista.

En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

Resolución 18858 de 2018

DINAMIZADORES PAE - población mayoritariamente indígena
Los Dinamizadores PAE son todas las personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren en territorio indígena, teniendo en cuenta los tres componentes del SEIP, entendido este como un sistema integral para la formación y atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los pueblos indígenas.

7.1. Dinamizadores político-organizativos: Son todos los integrantes de los equipos político organizativo del SEIP, de acuerdo con las estructuras establecidas por cada pueblo indígena. Entre ellos, las Autoridades espirituales, Autoridades tradicionales y la comunidad.
7.2. Dinamizadores pedagógicos: Todos los integrantes de los equipos pedagógicos del SEIP, de

acuerdo con las estructuras establecidas por cada pueblo indígena. Entre los que se encuentran sabedores y sabedoras, coordinadores pedagógicos, maestros comunitarios, investigadores propios, familia y estudiantes.
7.3 Dinamizadores administrativos: Son todos los integrantes del equipo administrativo del SEIP, de acuerdo con las estructuras establecidas por cada pueblo indígena. Entre ellos, directivos docentes, coordinadores administrativos, personal de gestión administrativa y los auxiliares de alimentos. Así mismo, harán parte de este grupo los Operadores PAE externos, en los casos que aplique

ROLES DE LOS DINAMIZADORES PAE
8.1 Rol de la Comunidad:
Velar por el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en su territorio.
Seleccionar a los Dinamizadores PAE de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Hacer seguimiento y valoración permanente al cumplimiento del rol de los Dinamizadores y Operadores PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Generar estímulos y compromisos con los Dinamizadores PAE dentro de la comunidad, dirigidos a promover un buen desempeño en la ejecución del Programa, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Ejercer control social sobre las actividades que los Dinamizadores PAE desarrollan dentro de los territorios.
Aportar a la elaboración del Plan alimentario Indígena Propio, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Trazar los lineamientos culturales, espirituales y de prácticas alimentarias a ser desarrollados por los Dinamizadores PAE mediante las diferentes estrategias pedagógicas, políticas y administrativas, para fortalecer la siembra, recolección, preparación y consumo de alimentos ancestrales.
Generar espacios comunitarios y estrategias para la formación de los Dinamizadores PAE indígenas en el ámbito de la cultura propia.
Avalar internamente a la Autoridad, organización, cabildo, resguardo y asociaciones de autoridades tradicionales indígenas como proponente ante la Entidad Territorial para ejercer como Operador del PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo

j. Autorizar de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo a la Autoridad, organización, cabildo, resguardo y asociaciones de autoridades tradicionales indígenas para que se avale al Operador PAE externo

8.2 ROL DE LAS AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS:
Expedir el aval al Operador PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo, teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos y la autorización previa de la comunidad.
Dar lineamientos políticos, pedagógicos y administrativos para el desempeño de las labores de los Dinamizadores y Operadores PAE, de acuerdo con los usos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo.
Aplicar correctivos internos conforme al seguimiento y valoración realizada por la comunidad a los Dinamizadores PAE y en los casos donde existan conflictos entre éstos, de acuerdo con los usos y costumbres de los pueblos en ejercicio de la jurisdicción especial indígena para dar cumplimiento a estos lineamientos.
Acompañar la elaboración de los planes de mejoramiento requeridos para el adecuado funcionamiento del PAE.

Ejercer la vigilancia y control del manejo de los recursos que se destinen al funcionamiento del Programa; sin detrimento de las competencias administrativas que le corresponden a la entidad territorial.
8.3 Roles de los maestros comunitarios:
Participar activamente en la enseñanza de las prácticas alimentarias y el fortalecimiento de los procesos de siembra, recolección, preparación y consumo de alimentos ancestrales, de acuerdo con los lisos, costumbres y formas organizativas propias de cada pueblo para su adecuada implementación.
Asumir el cuidado de los estudiantes mientras estos se encuentren en las actividades de ejecución del PAE

1. Orientaciones para la implementación del componente de calidad e inocuidad en el PAE

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

En el anexo 1 del presente documento se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envío a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución qu e de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las sedes educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el presente lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la entidad territorial y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la planeación, operación y seguimiento del Programa.
Se recomienda hacer seguimiento de:

- La entidad territorial debe revisar las actas de inspección sanitaria emitida s por la autoridad sanitaria competente para comedores escolares, áreas de preparación de alimentos, lugares de almacenamiento y ensamble de alimentos, en las cuales conste el concepto sanitario e identificación de los factores de riesgo, con el fin de implementar las acciones de mejora o correctivas correspondientes, en articulación con los actores responsables.
- La entidad territorial debe diseñar el plan de muestreo microbiológico fisicoquímico para los grupos de alimentos seleccionados en las diferentes modalidades de atención y tipos de complemento alimentario. Su estructuración debe contemplar el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima. Asimismo, debe verificar que el operador disponga de su propio plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de calidad.
- La entidad territorial debe garantizar las gestiones necesarias para realizar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos para definir las características iniciales de las condiciones de calidad del agua utilizada para la operación del programa. Además, la entidad puede coordinar el monitoreo con los demás actores del PAE, las sedes educativas, las entidades de salud y demás entidades de acuerdo con su competencia.
- La entidad territorial debe verificar el Índice de Riesgo de Calidad del Agua para Consumo Humano - IRCA, con el propósito de identificar riesgos asociados al consumo del agua e implementar acciones de prevención y mitigación los riesgos identificados.
- La entidad territorial debe asegurar que la infraestructura destinada a la prestación del servicio de alimentación escolar cumpla lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya. De igual manera, las entidades territoriales deben garantizar la dotación de equipo, menaje y acceso a servicios públicos en las sedes educativas donde se implemente el Programa.
- Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, con el fin de prevenir las enfermedades que puedan transmitirse por inadecuada manipulación, así como cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos. Dichas condiciones deben garantizarse desde la adquisición hasta el consumo, en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. En la planeación, la entidad territorial debe incluir un Plan de Saneamiento que abarque programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y suministro de agua potable, asegurando la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en toda la cadena de operación.
- En las sedes educativas ubicadas en la ruralidad de difícil acceso y teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras; la entidad territorial debe realizar un Plan de riesgo que permita evaluar las diferentes alternativas para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Este plan debe estar enfocado en la mitigación de riesgos relacionados con la infraestructura, acceso a servicios públicos, equipos y menaje disponibles para la alimentación escolar en cada una de estas sedes.

En el marco de la operación del PAE, el operador deberá elaborar y presentar los planes operativos requeridos para garantizar la adecuada prestación del servicio, en cumplimiento de la normatividad

sanitaria vigente y de las disposiciones contractuales establecidas por la Entidad Territorial . A continuación, se describen los componentes mínimos que deberán ser formulados:

e. Plan de saneamiento:

- El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por la entidad territorial y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
- El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial , la supervisión o la interventoría dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

f. Plan de rutas de distribución:

- El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas. Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá incluir su suministro. Este plan debe estructurarse de acuerdo con lo contratado y considerar las dinámicas de funcionamiento de cada sede educativa, de manera que la recepción de los productos sea realizada por el personal designado para la verificación correspondiente.
- El operador debe presentar el documento de Plan de rutas, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE en el plazo establecido por la entidad territorial.
- El plan debe garantizar las condiciones de conservación y transporte necesarias para la distribución y entrega de los alimentos.

g. Plan de mantenimiento y reposición de equipos

El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas donde se implementará el PAE, así como de las áreas o sitios de almacenamiento y ensamble de la bodega o planta, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar. El operador debe presentar el documento del plan de mantenimiento, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE de la entidad territorial dentro del plazo establecido.

h. Plan de capacitación:

- El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, incluyendo aquel que apoye la operación en las zonas rurales. Este plan deberá abordar , como mínimo , temáticas relacionadas con: BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente.

- De manera complementaria , el plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes. • El equipo PAE de la entidad territorial debe verificar la estructuración del plan de capacitación y las temáticas relacionadas con la manipulación de alimentos y calidad nutricional. Adicionalmente debe proyectar actividades para realizar el oportuno seguimiento a su ejecución y verificación de la apropiación de los conocimientos.

1.3 Plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento , es el documento que establece la aplicación sistemática de las medidas preventivas orientadas a garantizar prácticas adecuadas de higiene, con el fin de prevenir y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos y la ocurrencia de ETA. Este plan es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI y la norma que la modifique o sustituya. Es responsabilidad del operador elaborar y ejecuta r un Plan de Saneamiento el cual debe incluir los objetivos claramente definidos además de los procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. Dicho plan debe estar disponible para la autoridad sanitaria competente y los organismos de control, así como para la entidad territorial en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.

A continuación, se describen las características generales de los programas , que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:

1.3.1 Programa de limpieza y desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico -sanitarias, por lo que su elaboración debe sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados y su ejecución será responsabilidad del operador, considerando el volumen de la operación y la modalidad de atención en cada territorio.

El programa tiene como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación, garantizando el cumplimiento de las condicion es de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE. El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte . En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento.

El operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo , así como la y reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención y siguiendo lo establecido en la caja de herramientas.

1.3.2 Programa de manejo de residuos sólidos

El operador debe contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realiza actividades de preparación o distribución de alimentos (incluida

la modalidad industrializada). Este programa debe establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación (como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio).

Los procedimientos del operador deben incluir objetivos, actividades, cronograma, frecuencias y responsables, y deben articularse con el Plan de Saneamiento de la sede Educativa, sin sustituirlo ni interferir en los lineamientos definidos por dicha sede para el cumplimiento de sus obligaciones.

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deben diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y complementos alimentarios al interior de las sedes educativos. E n los casos en que se generen excedentes, deberá aplicarse el procedimiento definido por la entidad territorial, conforme a lo establecido en el anexo técnico de participación ciudadana.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos, así como la eliminación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales o plagas que afecten la salubridad y el deterioro ambiental. Es importante resaltar que el residuo generado de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 316 de 2018.
Las entidades territoriales deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, específicamente en su Artículo 4 o en la norma que la modifique o sustituya, respecto al código de colores para la separación en la fuente de los residuos sólidos. En el caso de los residuos especiales se deberán considerar las disposiciones y lineamientos de las entidades o asociaciones autorizadas para su manejo.

Así mismo, las entidades territoriales en articulación con las entidades competentes deben diseñar y ejecutar la ruta ambiental para el manejo integral de los residuos que se generen en el PAE.

1.3.3 Programa de control de plagas

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos, las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas tiene relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los procedimientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

Teniendo en cuenta lo anterior, los operadores deben implementar acciones preventivas para el control de vectores, los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. Es necesario establecer un procedimiento de manejo integral de plagas que incluya:

- Diagnóstico de la situación en las áreas de producción, ensamble y almacenamiento.
- Actividades preventivas como la instalación de barreras físicas y la aplicación controlada de productos químicos autorizados.
- Seguimiento a la ejecución de las actividades preventivas y correctivas.

El programa de control de vectores debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de

las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

Es necesario precisar que la fumigación es una acción de control y solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado, bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura, que eviten la contaminación de alimentos y superficies de contacto, protegiendo a su vez la salud e integridad de la comunidad educativa.

1.3.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE identificando los siguientes aspectos: Fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Las entidades territoriales en el marco de su gestión deben verificar periódicamente el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA1, con el fin de identificar riesgos asociados a los cambios y alertas sanitarias y ambientales que se presenten en el territorio. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, deberán coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el objetivo de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Por otra parte, los comedores escolares deben contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para con sumo directo o indirecto, como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y áreas.

Asimismo, es importante indicar que el equipo PAE debe realizar revisiones periódicas de los registros del Plan de Saneamiento para verificar su cumplimiento y en caso de ser necesario solicitar al operador que se adelanten las modificaciones, actualizaciones o ajustes correspondientes con relación a los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas, entre otros aspectos que contemple la entidad.

1.4 Buenas prácticas de manufactura – BPM

El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 d e 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

1.4.1 Personal manipulador de alimentos

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; adicionalmente, se establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas, con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

La entidad territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de la prestación del servicio y ser presentada a la entidad territorial para su aprobación.

1.4.1.1 Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El programa de capacitación continua debe implementarse en todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad "; adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la interventoría o supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.

1.4.2 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la entidad territorial el cual deberá estar documentado e incluir protocolos, procedimientos y cronogramas que garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. El programa debe incluir las áreas de producción

de alimentos, donde se especifique: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio, identificación de las personas o empresa s responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y la hoja de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores al reporte realizado por la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En los casos en que no sea posible realizar la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, evitando así la interrupción del servicio de alimentación escolar.

1.4.2.1 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (balanzas, básculas, grameras) y temperatura (termómetros, termocuplas). Así mismo, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realice acorde al manual del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás recomendaciones técnicas.

El programa de calibración de equipos debe contener como mínimo:

- Objetivos del programa.
- Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración.
- Cronograma del plan de calibración.
- Responsables de la ejecución.
- Formatos y registros de verificación de la calibración.

1.4.3 Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores. Este programa deberá contemplar, como mínimo:

- Especificaciones de calidad de materias primas e insumos.
- Criterios de aceptación y rechazo condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad.
- Caracterización y rotación de materias primas e insumos y aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir).
- Cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022)
- Registros de control y seguimiento.

La entidad territorial debe exigir al operador el obligatorio cumplimiento de la certificación de liberación de producto terminado para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad industrializada.

En el marco de las acciones de supervisión e interventoría, la entidad territorial, deberá establecer controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han

presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna no vedad por parte de la autoridad sanitaria, en su autorización para la comercialización de estos.

Asimismo, las entidades territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como en materia tributaria. Por ello, es responsabilidad de las entidades territoriales certificadas - ETC el diligenciamiento y reporte obligatorio de la información de operadores, proveedores en el instrumento "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR", cada vez que se suscriba e inicie un contrato, se presente un cambio de proveedor o se actualice dicha información.

En aras de garantizar la continuidad en la entrega de alimentos en el PAE, las entidades territoriales deben incluir en la matriz de riesgos de la etapa de planeación la fluctuación de la producción agroalimentaria, contemplando la posibilidad de escasez de alimentos o de materias primas. De esta manera, el operador del PAE deberá contar con proveedores principales y alternos de los diferentes alimentos e insumos que conforman los complementos alimentarios, reduciendo así el riesgo de interrupción del servicio.

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

- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran2 contarán con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la entidad territorial, según el tipo de modalidad de atención y las necesidades específicas de cada territorio. Asimismo, La entidad territorial debe rá aprobar previamente los proveedores de alimentos del PAE, mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión o interventoría.

1.4.4 Recibo y manejo de materia prima

En la recepción de materias primas, el operador debe aplicar de los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas, asegurando que cada alimento cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estos procedimientos deben garantizar la verificación de aspectos como condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fecha de vencimiento, registro sanitario y demás especificaciones técnicas, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios y dar cumplimiento a los objetivos del Programa.

1.4.4.1 Actividades preliminares al recibo de materia prima:

El operador debe garantizar que, antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (almacenamiento y comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, conforme a los protocolos de higiene establecidos.

Durante el proceso de recibo, el personal responsable deberá portar la dotación completa, en condiciones de limpieza y cumplir con los protocolos establecidos en la normatividad sanitaria y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y en la reglamentación aplicable.

1.4.4.2 Recepción de productos y materias primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad, las características organolépticas, e inocuidad de los alimentos elaborados o suministrados. Serán rechazadas las materias primas, alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente, al menos, una de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que comprometan la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (color, sabor, olor, textura).
- Inconsistencias en gramajes, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento en el rotulado del empaque primario , alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Alteraciones físicas evidentes (hongos o inicio de procesos de descomposición).
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecido en la normatividad sanitaria.
- Productos empacados con empaque primario o secundario deteriorado o roto.
- Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos entre otros.
- Huevos rotos.
- Alimentos transportados o almacenados junto con productos como sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles.
- Alimentos, en especial los perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación necesarias, las cuales deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá implementar protocolos para el almacenamiento temporal, señalización y disposición de los productos no conformes, resolviendo estas novedades en el menor tiempo posible y siempre antes de su consumo para no afectar la prestación del servicio.

1.4.5 Almacenamiento y conservación

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del PAE y conforme a lo establecido en las resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen o sustituyan, deben cumplirse para garantizar la adecuada conservación de los alimentos:

- El almacenamiento de los alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios debe realizarse en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y dando cumplimiento con los requisitos específicos de cada alimento. (temperatura ambiente, congelación y refrigeración).
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación del complemento alimentario.

- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para el ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante consignadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y secundarios.
- Se debe verificar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante o según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/ - 2) o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, entre otros aspectos.
- El operador debe garantizar el almacenamiento adecuado de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en áreas independientes debidamente identificadas y alejadas de las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

1.4.5.1 Materiales, empaques y embalajes

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

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

1.4.6 Equipos y menaje

Los equipos, menaje y utensilios utilizados para manipular las materias primas o productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- Estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, capaces de soportar la acción de los agentes de limpieza y desinfección y ajustarse a lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los equipos, menaje y utensilios requeridos según la modalidad de atención deben ser verificados por la entidad territorial en cuanto a calidad, cantidad y condiciones funcionales, para garantizar la operación del Programa. Para su suministro, las entidades territoriales deben realizar la planeación correspondiente y en el caso de operación descentralizada, definir claramente en los acuerdos o convenios las obligaciones asociadas, de acuerdo con los recursos disponibles en la bolsa común.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material es permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
- El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.
- El operador y la entidad territorial deben promover estrategias de economía circular, identificar los elementos que pueden disponerse o aprovecharse de manera adecuada, minimizando el impacto ambiental en el marco de la operación del PAE.

1.4.7 Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según modalidades de atención del servicio

1.4.7.1 Industrializada

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menú s; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.

- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

1.4.7.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.
- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. L os alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:

    - Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
    - En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
    - Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
    - Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos.
    - Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados , incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
    - Ser de fácil manejo y almacenamiento.
    - Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
    - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

1.2.7.3 Tipos de proceso de la modalidad de caliente transportada:

Proceso N.º 1, comedores escolares: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la sede Educativa, que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.
Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de complementos alimentarios establecidos a las demás sedes educativas o “Puntos Satélites PAE”, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.
Proceso N.º 2, plantas de producción: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de complementos alimentarios establecidos, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

1.2.8. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE

El transporte de materias primas y complementos alimentarios debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico -sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

1.2.8.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada

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

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

Distribución de complemento alimentario ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en los ciclos de menús por cada grado y nivel educativo ; posteriormente, se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa. Adicionalmente, deben ser enviados los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables estos deben ser de primer y úni co uso.

Por otra parte, para la modalidad de caliente transportada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

    - Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
    - De fácil manejo y movilidad.
    - Que faciliten el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
    - Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de complementos alimentarios almacenadas en el equipo, y sede educativa de destino de los complementos alimentarios.
- Llevar control de los tiempos de espera de los complementos alimentarios almacenados en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas
- Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa y que no supere 1 hora posterior a su llegada. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

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

2. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios , el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

3. Concepto sanitario proveedores y operadores PAE

El concepto sanitario de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite “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 ”.

Con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control - IVC, se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; En cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud – ETS señala que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Las ETS (Secretarías de salud) y el Invima realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizada una vez terminada la visita y su vigencia permanecerá hasta una nueva visita.

Es pertinente aclarar que , si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el I nvima en el Comunicado 4000 -0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las entidades territoriales tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de la modalidad industrializada, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad de atención del PAE.

4. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico.

La entidad territorial debe diseñar e implementar en el PAE un plan de muestreo según la modalidad de atención del servicio y tipo de complemento alimentario, personal manipulador, superficies y ambientes, con el fin de verificar las condiciones de calidad e inocuidad en el PAE.

En el siguiente enlace se presentan los documentos establecidos por el Invima en relación a la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y listado de laboratorios departamentales por Entidad Territorial de Salud, que pueden ser articulados para la ejecución del muestreo en el PAE.

Enlace:

1. Documento guía de características generales para construcción de planes de muestreo para entidades territoriales de salud: https://www.invima.gov.co/invima_website/static/attachments/alimentos_entidades_territoriales/Documento_20Guia_20para_20elaboracion_20de_20Planes_20de_20Muestreo_20ETS.pdf
2. Red Nacional de Laboratorios: https://invima.gov.co/el-instituto/informacion-de-interes/red-nacional-de-laboratorios

A continuación, se establece el plan general de toma de muestras que debe cubrir todas las etapas de operación del PAE para que sea implementado por la entidad territorial con el fin de diseñar y adaptar su propio muestreo teniendo en cuenta la pertinencia en los tipos de análisis, frecuencia, número de complementos alimentarios entregados, modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, condiciones de ubicación geográfica y accesibilidad.

Es importante aclarar que el operador según la normatividad vigente debe contar con un plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, que verifique las condiciones de su operación desde las materias primas hasta el complemento alimentario suministrado, el cual será presentado dentro de la planeación cómo requisito contractual sustentable técnicamente en su periodicidad, modalidades de atención y cantidad de muestras.

Por lo anterior e s necesario indicar que el plan de muestreo de este numeral corresponde al que la entidad territorial debe desarrollar como parte del proceso de verificación que se realiza dentro de la supervisión o interventoría del contrato. La entidad territorial deberá documentar y realizar el seguimiento a los resultados no conformes, con el fin de establecer las acciones de mejora según el análisis de riesgos asociados al programa.

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE

Tipo de muestra o análisis	Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
1. Ambiente	Áreas de recepción de materia prima, proceso, equipos de frío, despacho y distribución.	El punto de toma de muestra debe determinarse según el riesgo de contaminación ambiental que se pueda presentar en el complemento alimentario una vez se encuentre finalizada su cocción.
2. Superficies, equipos y utensilios	Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras,	Se debe enfocar en la superficie, equipo o utensilio que represente un riesgo de contaminación por las condiciones de

		canastillas de almacenamiento de materia prima, balanzas y superficies en contacto directo con los alimentos.	uso normal, para verificar si el riesgo está controlado.
3. Personal manipulador de alimentos de todas las áreas		Frotis de garganta y KOH para uñas	El operador debe contar con los soportes de resultados al ingreso de cada manipulador de alimentos a la operación. La entidad territorial debe realizarlo siempre y cuando se evidencie un resultado «no cumple» y requiera verificar la aptitud para manipular alimentos.
		Frotis de manos	La entidad territorial debe rotar al personal manipulador al cual se toma la muestra y, según el seguimiento, identificar riesgos en la piel o uñas. En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote.
4. Alimentos (modalidad industrializada)	Leche pasteurizada y UHT	Almacenado o ensamblado. Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (CMP)[3] por proveedor de leche.	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado.	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado.	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado.	
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado.	
5. Materias primas / producto terminado (modalidades preparada en sitio y caliente transportada)	Leche pasteurizada y UHT	Almacenado o ensamblado. Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (CMP)[4].	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Derivados lácteos y postres lácteos	Almacenado - preparado.	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Huevo	Preparado.	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado.	
	Quesos	Almacenado - manipulado.	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado.	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado.	
	Producto de panadería con relleno	Almacenado - manipulado.	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma, enfocándose en el área de preparación. Monitoreo de cloro residual y pH «in situ» por comedor escolar.

4.1 Análisis específicos

Los siguientes análisis microbiológicos y fisicoquímicos hacen referencia a los alimentos que, por sus características, son clasificados de alto riesgo en salud pública. Por tal motivo, se considera que, de manera preventiva, su análisis sea realizado por la entidad territorial, ya sea a través de la interventoría, la supervisión o con el apoyo de las entidades territoriales de salud correspondientes. Para estos casos, se deben evaluar los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 1407

de 2022, o en la norma que la modifique o la sustituya.

Tabla 2. Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos para Alimentos de Alto Riesgo en Salud Pública

Descripción	Criterio para evaluar	Frecuencia mínima (por vigencia, cambio de proveedor o de operador)
Productos UHT	Leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UHT.	Trimestral a todos los productos
Derivados cárnicos (acorde a la excepción establecida en la ficha técnica)	Salmonella Sp., Listeria monocytogenes.	Trimestral
Quesos	Queso fresco con o sin relleno.	Semestral
Alimentos que contengan maní	Fisicoquímico para detección de Aflatoxinas	Anual
Huevo pasteurizado o en polvo	Salmonella Sp.	Trimestral
Arepas con queso	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Trimestral
Complemento alimentario	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Según cronograma del plan de muestreo

El oferente seleccionado debe cumplir con la Resolución 003 de 2026 y sus Anexos Técnicos en su totalidad

6. Minutas patrón

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la planeación del componente alimentario en el PAE de acuerdo a modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar; a modo de contextualización los rangos de edades que se citaron en la tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, corresponden a la fuente SIMAT, siendo necesario precisar que no se deben realizar cálculos adicionales por parte de las Entidades Territoriales o los operadores para determinar las edades según niveles y grados escolares.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se realiza tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018).

En el caso que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina®, en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada, como adicional a los componentes establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, deberá realizar la gestión correspondiente y acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, conforme a los lineamientos que para tal fin establezca la Entidad. Dado el caso que en las regiones se disponga de productos de alto valor nutricional de producción local, con características y usos similares a la Bienestarina®, estos podrán ser incorporados como componentes adicionales a la minuta patrón, previa revisión técnica por parte de la UApA.

A continuación, se presentan criterios para comprensión de la Minuta Patrón, su estructura y la consecuente planeación del componente alimentario por parte del Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial:

f. La Minuta patrón Guía para la planeación de los menús, que define la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia de oferta y aporte nutricional por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad de atención.
g. Grupos de alimentos: El nombre de los grupos de alimentos que se encuentran referenciados en las minutas patrón, corresponden a la denominación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana; por lo tanto, para la planeación de los ciclos de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida en las minutas patrón.
h. Agua apta para el consumo humano: la inclusión del agua en las modalidades preparada en sitio y caliente transportada debe realizarse de manera adicional a los demás componentes del complemento alimentario; por lo cual no se sustituye o reemplaza con otras preparaciones que en sus ingredientes incluyan agua. El profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, definirá la frecuencia y logística de suministro del agua en el ciclo de menús con el análisis de contexto y soporte técnico respectivo, propendiendo por el aumento gradual en la frecuencia de entrega. Es necesario que la Entidad Territorial dentro de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional, incluya aquellas relacionadas con la importancia del consumo del agua; así como las orientaciones para el consumo efectivo por parte de los beneficiarios.
i. Rangos de pesos: en la minuta patrón se presenta el peso neto y el peso servido en rangos, los cuales corresponden a mediciones de referencia para el cálculo del aporte nutricional de la minuta patrón; estos NO corresponden a la definición de tamaños de porción del alimento según el complemento alimentario, nivel o grado educativo.
   Para la planeación de los ciclos de menús, el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, debe definir de acuerdo con el alimento que incluya, el peso que se requiere para cumplir con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario; el cálculo del peso puede variar según el alimento, los factores de conversión, así como la combinación con los otros componentes de los menús. Los pesos brutos, netos y servidos definidos por el profesional en Nutrición y Dietética para los alimentos en el ciclo de menús, deben ser utilizados para el proceso de supervisión y verificación del cumplimiento por parte del operador. Se recomienda tomar como referencia el porcentaje comestible de las Tablas de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF 2018.
j. Adecuación total: Corresponde al cálculo matemático del análisis nutricional de la planeación de la Minuta Patrón; por ende, no debe tomarse como porcentajes mínimos de aporte objetivo cuando se diseñe el ciclo de menús; considerando que los porcentajes de aporte nutricional diario por tipo de complemento alimentario y modalidad de atención se encuentran establecidos en las tablas 5, 6 y 7 del presente documento.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del PAE, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

6.1 Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento

6.1.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición.

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14g - 45 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**276**	**9,9**	**9,6**	**36,5**	**159**	**1,5**	**95**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**21%**	**22%**	**22%**	**20%**	**23%**	**27%**	**8%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**312**	**12,0**	**9,9**	**42,5**	**239**	**2,5**	**102**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**24%**	**26%**	**23%**	**23%**	**34%**	**45%**	**9%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	***21%***	***31%***	***9%***

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**370**	**13,9**	**11,5**	**51,0**	***251***	***3,0***	***115***
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	*800*	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**23%**	**24%**	**21%**	**22%**	***31%***	***48%***	***10%***

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**407**	**14,9**	**13,3**	**54,8**	**191**	**2,4**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**442**	**17,0**	**13,6**	**60,8**	**271**	**3,5**	**145**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**22%**	**24%**	**21%**	**22%**	**25%**	**40%**	**10%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y calient transportada, **nivel básica secundaria**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**509**	**18,3**	**17,0**	**68,2**	**230**	**3,0**	**172**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**20%**	**20%**	**21%**	**31%**	**11%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**544**	**20,4**	**17,3**	**74,2**	**310**	**4,0**	**179**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**28%**	**43%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

*Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**592**	**21,1**	**19,9**	**79,3**	**245**	**3,5**	**191**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**21%**	**20%**	**22%**	**30%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Para el caso del aporte de proteína en el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad preparada en sitio y caliente transportada, dada la frecuencia de suministro del componente proteico; es viable garantizar mínimo el porcentaje de aporte semanal para este nutriente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**627**	**23,2**	**20,2**	**85,3**	**325**	**4,5**	**198**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**30%**	**38%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario ***Almuerzo,*** *Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada,* para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**452**	**17,7**	**13,7**	**62,3**	**190**	**4,0**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**35%**	**39%**	**32%**	**34%**	**27%**	**71%**	**12%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario ***Almuerzo,*** *Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada,* ***nivel básica primaria: primero, segundo y tercero***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**535**	**20,6**	**16,5**	**73,3**	**202**	**4,5**	**159**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**33%**	**36%**	**30%**	**32%**	**25%**	**73%**	**13%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

*Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,9**	**20,4**	**88,4**	**240**	**5,2**	**207**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**33%**	**36%**	**31%**	**32%**	**22%**	**60%**	**14%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

*Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica secundaria.***

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**800**	**30,4**	**25,0**	**109,4**	**267**	**6,1**	**244**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**32%**	**35%**	**30%**	**31%**	**24%**	**64%**	**16%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Tabla 19. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**933**	**36,1**	**29,1**	**126,9**	**303**	**7,1**	**296**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**32%**	**36%**	**30%**	**31%**	**28%**	**60%**	**20%**

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA

6.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención **Industrializada**

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
Recomendación nivel preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% Adecuación	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
Nivel básica primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
Recomendación nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% Adecuación	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
Nivel básica primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
Recomendación nivel primaria grados 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% Adecuación	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
Recomendación nivel secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% Adecuación	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
Recomendación nivel media	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% Adecuación	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Fuente: Construcción UAPA

6.3 Consideraciones para el ajuste de las Minutas Patrón

En caso que, la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida luego de un análisis técnico, operativo y financiero usar una minuta patrón por nivel de educación; es decir I) preescolar, II) básica primaria, III) básica secundaria y media; deberá acoger la minuta patrón para el grado más alto del nivel educativo y diseñar e implementar un plan para seguimiento al consumo y reducción de desperdicios de alimentos con periodicidad trimestral, la documentación y soportes respectivos del uso de una minuta patrón por nivel escolar y el plan de seguimiento debe ser remitido a la UApA por los medios que disponga previa implementación, para el concepto correspondiente.

Así mismo, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, conforme el flujograma que se incluye en la caja de herramientas; los documentos que soportan y justifican este ajuste deben ser remitidos a la UApA previa a su implementación, para la respectiva revisión y emisión del concepto técnico.

Por otra parte, en caso de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 1. “Distribución de Macronutrientes según modalidad de atención”, del presente anexo, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente, lo cual deberá ser informado a la UApA por los canales oficiales; el ajuste en los porcentajes de distribución de macronutrientes no requiere aprobación o validación de la UApA.

Las minutas patrón de este Anexo Técnico no aplican para la planeación del componente alimentario de los Modelos de Atención PAE para pueblos Indígenas y son objeto de adaptación en el Modelo de Atención PAE para comunidades Negras, afrocolombiana, palenqueras y raizales, conforme la normatividad vigente para cada modelo de atención.

6.4 Conformación Modalidad Canasta PAE en Casa

La Modalidad Canasta PAE en Casa está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la siguiente tabla, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, sin que su composición dependa del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario, con base en el grado y nivel escolar de educación básica primaria, grados cuarto y quinto.

Tabla 21. Conformación Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) o 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso o Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso o leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros o Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

Fuente: Construcción UApA

g) Las cantidades referidas en la tabla anterior se calculan con base en la atención de 30 días, en caso de que se requiera, las Entidades territoriales deberán a través del profesional en Nutrición y Dietética realizar la equivalencia correspondiente; garantizando el aporte nutricional diario de mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de básica primaria: cuarto y quinto.
h) Las Entidades Territoriales, a través del profesional en Nutrición y Dietética, deberán analizar la disponibilidad de alimentos en territorio para la conformación de la Canasta; en todo caso, si se requieren ajustes, los intercambios propuestos y la cantidad de los mismos deberán garantizar el aporte nutricional de los grupos de alimentos establecido con el análisis nutricional y documento de análisis técnico, que justifique esta posible variación en el marco de la autonomía de la Entidad Territorial; sin desatender la movilización de compras públicas locales de alimentos y promoción de alimentación saludable, procurando incluir alimentos fortificados (según disponibilidad).
i) La conformación de la canasta respecto a los intercambios y sus cantidades no requiere autorización de la UAPa, considerando que el ajuste lo realizará el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, el cual quedará debidamente documentado en el archivo de dicha Entidad.
j) El análisis nutricional debe realizarse utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 2018 del ICBF y sus actualizaciones posteriores. Para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.
k) Las Entidades Territoriales podrán cualificar el aporte nutricional únicamente con recursos propios; sin que esta decisión constituya un desfinanciamiento en la operación del PAE para la jornada escolar. Se entiende por cualificación el aumento en el gramaje de los alimentos ya descritos o en sus intercambios o la adición de nuevos alimentos.
l) Las Entidades Territoriales que atienden el PAE en las instituciones educativas con población escolar mayoritariamente indígena o de comunidades negras, afrocolombianas, raizales o palenqueras, deberán realizar la conformación de la canasta a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, homologando los acuerdos previamente establecidos con las comunidades.

Nota: Para el caso de la atención con esta modalidad en el receso estudiantil en las regiones priorizadas, podrán sumarse otras Entidades atendiendo con esta modalidad y con recursos propios cumpliendo con los lineamientos establecidos.

8 Alimentación para la atención las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición)

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 1804 de 2016, Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia Cero a Siempre, la atención dirigida a las niñas y los niños menores de seis años deberá garantizar la protección integral y el goce efectivo de sus derechos, mediante acciones articuladas e intersectoriales, acordes con la edad, el contexto y las condiciones de los entornos en los que ocurre su desarrollo, uno de estos en el entorno educativo, en el que materializan su derecho a la educación inicial.

En este marco, las intervenciones orientadas a esta población deberán responder a un enfoque de derechos y de gestión basada en resultados, considerando los entornos en que transcurre la vida de las niñas y los niños, así como las condiciones humanas, sociales y materiales requeridas para su desarrollo integral, en atención a las necesidades propias de la primera infancia, conforme a las

competencias del Ministerio de Educación Nacional en materia de educación inicial en el marco de la atención integral y en concordancia con la normativa vigente.

En el sistema educativo formal, la trayectoria educativa inicia con las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), a quienes, en el marco de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia, se les debe garantizar el derecho a una educación inicial de calidad, pertinente y oportuna, articulada con los componentes de la atención integral, siendo uno de estos el componente de salud, alimentación y nutrición, que incluye entre otras, acciones relacionadas con la garantía del derecho humano a la alimentación a través de la complementación alimentaria.

De acuerdo con los retos de universalización de la atención integral a la primera infancia con énfasis en la educación inicial, con enfoque territorial, progresivo y sostenible, y considerando el objetivo del PAE, se desarrollarán acciones que permitan una atención pertinente, bajo el principio de corresponsabilidad entre los distintos actores.

Por tanto, la modalidad de atención y el número de complementos alimentarios para la atención de las niñas y los niños del segundo ciclo de la educación inicial se determina en función del tiempo efectivo de permanencia en la sede educativa. En este sentido, a mayor duración de la jornada, se incrementa progresivamente el número de complementos diarios y el porcentaje de aporte de energía y nutrientes, priorizando las modalidades de atención preparada en sitio y caliente transportada para las jornadas de mayor permanencia, con el fin de garantizar una atención nutricional adecuada a las necesidades de la población beneficiaria.

Tabla 22 Complemento alimentario y modalidad de atención para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial según el tiempo de permanencia en la sede educativa

Duración de la jornada escolar	Número de complementos alimentarios diarios	% Aporte energético respecto a las RIEN	Modalidades de atención
4 a 5 horas	1	20 % o 30 %	Cualquiera de las modalidades de atención
6 a 7 horas	2	50 %	Preparada en sitio o caliente transportada
8 horas	3	70 %	Preparada en sitio o caliente transportada

Fuente: construcción UApA

Para la atención con PAE en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de “Itinerancia” se debe realizar con la Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa, que aporte mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes del nivel preescolar; dado el caso que plantee otra modalidad de atención, esta deberá estar documentada y justificada por la Entidad Territorial y remitida a la UApA para su viabilización, previo a la implementación.

Para la financiación de esta atención, con cargo a los recursos transferidos por el Gobierno Nacional y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender se deben seguir los lineamientos que establezca el Ministerio de Educación Nacional, cuya implementación será de forma progresiva, iniciando con la población priorizada y ampliándose gradualmente hasta alcanzar la universalidad.

7.3 Planeación de ciclos de menús

Los ciclos de menús deben ser diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial certificada, con la firma y matrícula profesional respectiva; en el caso de las entidades

territoriales no certificadas que operen de manera descentralizada, la planeación de los ciclos de menús debe ser revisada y avalada técnicamente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

GOBERNACION DEL GUAVIARE - SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA: DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
CICLO DE MINUTAS: RESUMEN DE MENUS

PREPARADO EN SITIO: JM/JT					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	**GUAVIARE**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**				**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			**X**	**ROM**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUANÁBANA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	(la carne esta en el patacon con carne desmechada)		(El queso esta en la arepa de maiz de chocolo con queso)		(El pollo esta en la empanada de pechuga de pollo)
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	PATACÓN CON CARNE DESMECHADA GUISADA	ABORRAJADO	AREPA DE MAIZ DE CHOCOLO CON QUESO	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	EMPANADA DE PECHUGA DE POLLO
FRUTA *2 veces por semana		MANDARINA		MANZANA	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	JUGO DE MANGO CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	HUEVOS EN TORTILLA		(El queso esta en el sanwich de queso y bocadillo)		CARNE MOLIDA GUISADA

CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	MONEDAS DE PLATANO VERDE	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	SÁNDWICH DE QUESO Y BOCADILLO	PANCAKES	ARROZ BLANCO
FRUTA *2 veces por semana		BANANO		MANZANA	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	JUGO DE FRESA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUANÁBANA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	(El pollo esta en la empanada de pechuga de pollo)		(El queso esta en los buñuelos)		(El carne esta en la arepa de maiz con carne desmechada guisada)
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	EMPANADA DE PECHUGA DE POLLO	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	BUÑUELOS	ABORRAJADO	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON CARNE DESMECHADA GUISADA
FRUTA *2 veces por semana		GRANADILLA		MANDARINA	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA CON LECHE * Todos los dias. *Otros alimentos para la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela	JUGO DE BANANO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO *3 veces por semana (leche y productos lacteos o carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos)	(El queso esta en el sanwich de queso y bocadillo)		CARNE MOLIDA GUISADA		HUEVOS EN TORTILLA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (cereales, raices, tuberculos y platano)	SÁNDWICH DE QUESO Y BOCADILLO	PANCAKES	ARROZ BLANCO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MONEDAS DE PLATANO VERDE
FRUTA *2 veces por semana		MANZANA		BANANO	
AZUCARES * Todos los dias					
GRASAS * Todos los dias					

DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
NUTRICIONISTA DIETISTA - UP - TARJETA PROFESIONAL 1119185959

GOBERNACIÓN DE GUAVIARE

GOBERNACION DEL GUAVIARE - SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA: DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
CICLO DE MINUTAS: RESUMEN DE MENUS

PREPARADO EN SITIO: JM/JT					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	GUAVIARE			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X	ROM
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	LECHE DE VACA ENTERA	YOGURTH DE MELOCOTON	LECHE DE VACA ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	MANTECADA	PAN DE QUESO	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE YUCA
FRUTA *3 veces por semana		GRANADILLA		BANANO	MANZANA
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)	PANELITA DE LECHE		AREQUIPE		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	YOGURTH DE FRUTOS ROJOS	LECHE DE VACA ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA	LECHE DE VACA ENTERA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	PAN DE QUESO	BROWNIE	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE BONO	GALLETAS DE LECHE
FRUTA *3 veces por semana	GRANADILLA		MANZANA	MANDARINA	
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)		PANELITA DE LECHE			BOCADILLO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	LECHE SABORIZADA FRESA	YOGURTH DE MELOCOTON	LECHE DE VACA ENTERA	AVENA	LECHE DE VACA ENTERA
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE QUESO	MANTECADA	PAN DE YUCA	GALLETAS DE AVENA
FRUTA *3 veces por semana	BANANO	GRANADILLA		MANZANA	
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)			PANELITA DE LECHE		AREQUIPE
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20

LECHE O PRODUCTOS LACTEOS * Todos los dias.	LECHE DE VACA ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA	LECHE DE VACA ENTERA	YOGURTH DE FRUTOS ROJOS
CEREAL ACOMPAÑANTE *Todos los dias (derivados de cereal)	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS SALADAS, TIPO CRACKER	PAN DE BONO	BROWNIE	PAN DE QUESO
FRUTA *3 veces por semana		MANZANA	MANDARINA		GRANADILLA
POSTRE 2 veces por semana (frutos secos y semillas o azucares)	BOCADILLO			PANELITA DE LECHE	

DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
NUTRICIONISTA DIETISTA - UP - TARJETA PROFESIONAL 1119185959

GOBERNACION DEL GUAVIARE - SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
NUTRICIONISTA DIETISTA: DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
CICLO DE MINUTAS: RESUMEN DE MENUS

PREPARADO EN SITIO:ALMUERZO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	**GUAVIARE**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**				**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA				**ROM**
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			**X**	
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES					
	MENÚ No. 1	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO *4 veces por semana carne ** 1 vez por semana huevo	SPAGUETTI CON PECHUGA DE POLLO Y QUESO	CARNE DE RES ASADA	MUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURA
CEREAL *Todos los dias		ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO
LEGUMINOSAS *2 veces por semana carne		FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL *Todos los dias	TAJADAS DE PLATANO MADURO	MONEDAS DE PLATANO VERDE	PAPA DORADA EN CASCO	PLATANO MADURO ASADO CON QUESO	PALITOS DE YUCA FRITA
VERDURA FRÍA O CALIENTE *Todos los dias	(En el Spaguetti con pechuga de pollo y queso)	ENSALADA DE MAIZ TIERNO, PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	(En el muslo de pollo guisado con verduras)	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	(En la carne de res guisada con verdura)
FRUTA *Todos los dias	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO

LÁCTEO *** 3 veces por seman**	(En el Spaguetti con pollo y queso)		(En el jugo de mango con leche)	(En el platano maduro con queso)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO ***4 veces por semana carne** **** 1 vez por semana huevo**	PECHUGA A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	ARROZ AL ESTILO CANTONES	CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	CARNE DE RES MOLIDA
CEREAL ***Todos los dias**	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSAS ***2 veces por semana carne**		ARVEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL ***Todos los dias**	(En la ensalda de papa, zanahoria, arveja, cebolla y cilantro)	PAPA DORADA EN CASCO	PALITOS DE YUCA FRITA	MONEDAS DE PLATANO VERDE	TAJADAS DE PLATANO MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE ***Todos los dias**	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA, ARVEJA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA,TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, QUESO Y UVAS PASAS	(En el contramuslo de pollo guisado con verdura)	TORTA DE AUYAMA
FRUTA ***Todos los dias**	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA EN LECHE	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO *** 3 veces por seman**		(En la tortilla de huevo con queso)	(En la ensalada de mango, zanahoria, queso y uvas pasas)	(En el jugo de fresa en leche)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO ***4 veces por semana carne** **** 1 vez por semana huevo**	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	SPAGUETTI CON PECHUGA DE POLLO Y QUESO	CARNE DE RES ASADA	CONTRAMUSLO DE POLLO DORADO
CEREAL ***Todos los dias**	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSAS ***2 veces por semana carne**		FRIJOLES GUISADOS			LENTEJAS GUISADAS
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL ***Todos los dias**	PATACON DE PLATANO VERDE	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PURE DE PAPA	PALITOS DE YUCA FRITA
VERDURA FRÍA O CALIENTE ***Todos los dias**	(En la carne de res guisada con verduras)	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	(En el Spaguetti con pollo y queso)	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, LECHUGA, Y UVAS PASAS	ENSALADA DE MAIZ TIERNO, PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA

FRUTA ***Todos los dias**	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE MARACUYA
LÁCTEO *** 3 veces por seman**		(En la tortilla de huevo con queso)	(En el Spaguetti con pollo y queso)	(En el jugo de mango con leche)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO ***4 veces por semana carne** **** 1 vez por semana huevo**	ARROZ AL ESTILO CANTONES	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESO	CARNE DE RES MOLIDA
CEREAL ***Todos los dias**		ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSAS ***2 veces por semana carne**		ARVEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL ***Todos los dias**	PALITOS DE YUCA FRITA	PAPA DORADA EN CASCO	PATACON DE PLATANO VERDE	PALITOS DE YUCA FRITA	TAJADAS DE PLATANO MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE ***Todos los dias**	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, QUESO Y UVAS PASAS	ENSALADA DE ZANAHORIA,TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	(En la carne de res con verduras)	ENSALADA DE MANGO, ZANAHORIA, LECHUGA, Y UVAS PASAS	TORTA DE AUYAMA
FRUTA ***Todos los dias**	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO *** 3 veces por seman**	(En la ensalada de mango, zanahoria, queso y uvas pasas)	(En la tortilla de huevo con queso)		(En la pechuga de pollo en salsa de queso)	
AZUCARES *** Todos los dias**					
GRASAS *** Todos los dias** **35 cm3 total semana**					

DIANA ESMERALDA AGUILAR APONTE
NUTRICIONISTA DIETISTA - UP - TARJETA PROFESIONAL 1119185959

… j) Para efectos del uso de la lista de intercambios de alimentos en el ciclo de menús:

1. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 3 días de antelación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito con el soporte correspondiente dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; es importante tener en cuenta que la autorización de los intercambios no podrá ser realizada por el operador PAE. Los días requeridos para solicitar la autorización del intercambio pueden ser ajustados por la Entidad Territorial, previo análisis a través de la supervisión o interventoría, teniendo en cuenta la dinámica de operación del PAE en su contexto particular.
2. En el caso de que se autorice el uso de intercambios en el menú del día, este debe ser informado por escrito al Rector de la Institución Educativa o su delegado en la sede educativa

y el operador deberá publicar dicha autorización en el lugar donde se encuentra publicado el menú del día.

3. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional. Dichos intercambios deben cumplir con el gramaje previamente estipulado en la lista de intercambios de alimentos.
4. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. En el caso de la modalidad industrializada, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús.
5. Dado el caso que por situaciones excepcionales o de fuerza mayor se supere el número de intercambios definidos en el numeral anterior, la ETC deberá analizar el caso con los insumos entregados por la supervisión o interventoría y contar con la documentación correspondiente que justifique la autorización de un número de intercambios superior a seis para las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada, o superior a tres para la modalidad Industrializada, promoviendo en todo caso buenas prácticas en la planeación de los menús.
6. De ser reiterativo los cambios en el ciclo de menús, debidamente sustentado y documentado previa revisión técnica, operativa, jurídica, administrativa y financiera; el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, podrá ajustar la planeación de los ciclos de menús

Anexo 2 - Compromiso anticorrupción

Los suscritos: ....., identificado con cédula de ciudadanía No..... de....., domiciliado en....., actuando en mi propio nombre (o en representación de...) que en adelante se denominará EL PROPONENTE, y los funcionarios abajo firmantes, debidamente identificados, que en adelantes se denominaran LA ENTIDAD, manifestamos la voluntad de asumir el presente COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. LA ENTIDAD adelanta un proceso de contratación que tiene el siguiente objeto:
"……".

2. Que EL PROPONENTE tiene interés en apoyar la acción del Estado Colombiano y LA ENTIDAD en el implemento de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

3. Que el PROPONENTE tiene interés en el proceso de Licitación Pública Nacional referido en el primer considerando, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso, y en tal sentido realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

DECLARACIONES: PRIMERA: Proponente. Declaro no encontrarme incurso dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política ni en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas.

SEGUNDA: Proponente. Declaro que toda la información que suministré y suministraré a la es cierta y precisa y que no omití ni omitiré información que sea necesaria para la transparencia en la celebración y desarrollo del contrato.

TERCERA: Proponente. Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, ni directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

CUARTA: Proponente. Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en el Llamado a Presentar Ofertas.

QUINTA: Proponente. Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron al Llamado a Presentar Ofertas, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

SEXTA: Entidad. Declaro que no me han ofrecido, ni he recibido, ni he solicitado, ni solicitaré, ni directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para proferir decisión a favor de algún proponente u otorgar ventaja impropia.

SÉPTIMA: Entidad. Declaro que los Llamados a Presentar Ofertas están ajustados a la Ley y que los procedimientos se llevarán a cabo con transparencia y publicidad.

COMPROMISOS

PRIMERO: Proponente. Si llegare a sobrevenir una inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de la entidad, y si ello no fuere posible renunciaré a la ejecución del mismo., de conformidad con lo previsto en el artículo 9º. de la Ley 80 de 1993.

SEGUNDO: Proponente. Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

TERCERO: Proponente. Me comprometo a suministrar a LA ENTIDAD cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

CUARTO: Proponente. Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, cargas y los términos en general, previstos en el Llamado a Presentar Ofertas de la referencia y en el contrato.

QUINTO: Proponente - Entidad. Nos comprometemos a desarrollar todas nuestras actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

SEXTO: Entidad. Me comprometo a guardar cautela y reserva absoluta en lo que corresponde a la información y trámite del proceso, incluido el periodo de ejecución.

SÉPTIMO: Entidad. Me comprometo a ser objetivo, y a tratar con igualdad a todos los proponentes.

OCTAVO: Entidad. Me comprometo a responder y a publicar las respuestas a las observaciones realizadas por todos los participantes.

NOVENO: Entidad. Me comprometo a rechazar y a denunciar cualquier dádiva u ofrecimiento hecho directa o indirectamente por algún participante o persona interesada en el proceso contractual.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, se suscribe en la ciudad de San José del Guaviare., el día ……. del mes de..... de 202x.

EL PROPONENTE LA ENTIDAD

Anexo 3 - Formato de presentación de las Ofertas

[Lugar y fecha]

Señores
[Nombre de la Entidad Estatal contratante]

Referencia: Proceso de Contratación - [Insertar información]

Estimados señores:

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], presento Oferta para el Proceso de Contratación de la referencia y hago las siguientes manifestaciones:

1. Que conozco y acepto los Documentos del Proceso, tuve la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los mismos, y recibí de la Gobernación del Guaviare respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
2. Que estoy autorizado para suscribir y presentar la Oferta en nombre del Proponente y estoy autorizado para suscribir el contrato si el Proponente resulta adjudicatario del Proceso de Contratación de la referencia.
3. Que la Oferta que presento cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Anexo 1 del Pliego de Condiciones de la licitación de la referencia.
4. Que la oferta económica y la oferta técnica están adjuntas a la presente comunicación y han sido elaboradas de acuerdo con los Documentos del Proceso y hacen parte integral de la Oferta.
5. Que los documentos que presento con la Oferta son ciertos y han sido expedidos por personas autorizadas para el efecto.
6. Que la oferta económica adjunta fue elaborada teniendo en cuenta todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la Oferta, suscripción y ejecución del contrato y que en consecuencia, de resultar adjudicatario no presentaré reclamos con ocasión del pago de tales gastos.
7. Que en caso de resultar adjudicatario, suscribiré el contrato en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma contenido en los Documentos del Proceso.
8. Que en caso de resultar adjudicatario, me obligo a presentar la garantía de cumplimiento prevista en los Documentos del Proceso en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma allí contenido.
9. Que en caso de resultar adjudicatario me comprometo a que a la terminación de la vigencia del Contrato, y se cumplirá con la totalidad del alcance y los requerimientos y especificaciones técnicas de que trata el Anexo 1 del Pliego de Condiciones.
10. Que manifiesto que el Proponente está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.
11. Adjunto la garantía de seriedad de la Oferta la cual cumple con lo establecido en los Documentos del Proceso.
12. Las direcciones de correo, dirección electrónica, teléfono y número de fax, donde me pueden comunicar, remitir o enviar notificaciones relacionadas con esta Selección, son las que a continuación relaciono. Me comprometo a informar a LA GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE, todo cambio de dirección de correo, de correo

electrónico, teléfono o fax que ocurra durante el desarrollo de la presente Licitación Pública y del contrato que se suscriba como consecuencia de esta Selección y hasta su liquidación final.

Atentamente,

Nombre del proponente o de su Representante Legal_____
C. C. No. _____ de _____
Dirección de correo _____
Dirección electrónica _____
Telefax_____
Ciudad_____

_____
(Firma del proponente o de su Representante Legal)

Anexo 4 - Formato de certificado para acreditar factores de calidad y/o técnicos.

Proceso de Contratación Licitación Pública Nacional No.____ 202X

Requisito	Sí	No	Información Adicional

Experiencia

Nº	RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA	CONTRATO		FORMA DE EJECUCION				PLAZO DE EJECU. (MESES) (1)	FECHA CONTRACTUAL DE				ENTIDAD CONTRAT.	VALOR BASICO OBRA	VALOR PRESENTE	RUP
		NUMERO	OBJETO	I	C	UT	%		INICIACIÓN (DD-MM-AA)	SUSPENSION (DD-MM-AA)	REANUDACION (DD-MM-AA)	TERMINAC. (DD-MM-AA)		FACTURADA INCLUYE IVA, A PARTIR DE ENERO DE 1983. (3)	FACTURADO EN SMMLV (4)	Número del contratado adjunto como experiencia según el RUP
1																
2																
3																
													TOTAL			
Firma del Representante Legal.																

BORRADOR

Declaramos, bajo nuestra responsabilidad que la información antes consignada es totalmente cierta, y puede ser verificada.

_____
Firma del Proponente
Nombre:
Documento de Identidad:

Anexo 5 - Formato de oferta económica.

Proceso de Contratación Licitación Pública Nacional No.____ 202X

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que el valor total de la propuesta es por la suma de [valor de la propuesta en letras y números], Valor que incluye todos los gastos e impuestos a que haya lugar.

Dicho valor obedece a los siguientes conceptos, en los cuales se relacionan todos los costos, gastos y valores que conforman la consultoría a realizar:

Propuesta Económica				
Item	**Descripción**	**Cantidad**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
1				
n				
Valor Total de la Oferta				

_____
Firma del Proponente
Nombre: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]

Anexo 6 - Formato para acreditar los requisitos habilitantes de los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia

Proceso de Contratación Licitación Pública Nacional No.____ 202X

Proponente:

Declaro que [nombre del extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia] cumplo con los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones del Proceso de Contratación [incluir número del Proceso de Contratación] y declaro que:

1. Capacidad Jurídica

Tengo la capacidad jurídica para ejecutar el contrato objeto del Proceso de Contratación.

2. Experiencia

Cuento con experiencia en [incluir experiencia requerida] por un valor igual o mayor a [incluir salarios mínimos de experiencia requerida] SMMLV o su equivalente en dólares americanos calculados con la TRM vigente, conforme la información relacionada en el Anexo 5 que anexo a la presente oferta.

3. Capacidad Financiera

Cuento con capacidad financiera solicitada en los pliegos de condiciones, así:

Indicador	Índice del Proponente
Índice de Liquidez	
Índice de Endeudamiento	
Razón de Cobertura de Intereses	
Capital de trabajo	
Patrimonio	

4. Capacidad Organizacional

Cuento con la capacidad organizacional solicitada en los Pliegos de Condiciones, así:

Indicador	Índice del Proponente
Rentabilidad sobre activos	
Rentabilidad sobre el patrimonio	
Rotación de activos totales	

Para acreditar la anterior información, adjunto (lista de documentos que prueban la capacidad jurídica), (certificaciones de terceros o contratos que prueban la experiencia) y los Estados Financieros auditados de conformidad con las normas aplicables a (incluir país de emisión).

Declaramos bajo la gravedad de juramento que la información consignada es cierta, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos.

Firma Representante legal del Proponente
Nombre:_____
Documento de identidad:_____

Anexo 7 - Formato declaración de no inhabilidades e incompatibilidades

Proceso de Contratación Licitación Pública Nacional No.____ 202x

Ciudad y fecha

Señores
Gobernación del Guaviare

Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio Piso 4
San José del Guaviare

ASUNTO: *Declaración de no inhabilidades e incompatibilidades.*

El suscrito, _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, en representación de la empresa _____, identificada con NIT No._____, manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal conforme a lo establecido en los artículos 8 de la Ley 80 de 1993, 44 y 66 de la ley 142 de 1994 y demás normas sobre la materia y que tampoco me hallo o nos hallamos incursos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con la Gobernación del Guaviare.

Cordialmente,

FIRMA:_____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:_____

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

Anexo 8 - Formato certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales

---

Proceso de Contratación Licitación Pública Nacional No.____ 202X

CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES
PERSONA NATURAL.
ARTÍCULO 9 LEY 828 DE 2003

Yo _____ identificado (a) con C.C. _____ de _____, de acuerdo con lo señalado en el artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago por concepto de mis aportes y el de mis empleados (En caso de tener empleados a cargo) a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección.

Nota: Para relacionar el pago de los aportes correspondientes al sistema de seguridad social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24 y Decreto 2236 de 1999. Asimismo, en el caso del pago correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, ICBF y SENA, se deberá tener en cuenta los plazos dispuestos para tal efecto, en el Decreto 1464 de 2005.

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO

PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN.

Dada en _____ a los ( )_____ del mes de _____ de _____

FIRMA----------

NOMBRE DE QUIEN DECLARA _____

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES
PERSONA JURÍDICA

Artículo 50 de la Ley 789 de 2002

(Use la opción que corresponda, según certifique el Representante Legal o el Revisor Fiscal)

Yo, _____, identificado con _____, en mi condición de Representante Legal de (Razón social de la compañía) identificada con Nit _____, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____ certifico el pago de los aportes realizados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de nuestra propuesta para el presente proceso de selección, por los conceptos de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Yo, _____, identificado con _____, y con Tarjeta Profesional No. _____ de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de (Razón social de la compañía) identificado con Nit _____ , debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____,de acuerdo con las Normas Internacionales de Auditoría aceptadas en Colombia, los registros contables de la compañía, certifico el pago de los aportes realizados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de la propuesta para el presente proceso de selección, por los conceptos de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)

Estos pagos, corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos 6 meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Nota: Para relacionar el pago de los aportes correspondientes a los Sistemas de Seguridad Social, se deberán tener en cuenta los plazos previstos en el Decreto 1406 de 1999 artículos 19 a 24 y Decreto 2236 de 1999. Así mismo, en el caso correspondiente a los aportes parafiscales: CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, ICBF y SENA, se deberá tener en cuenta el plazo dispuesto para tal efecto en el Decreto 1464 de 2005.

EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO

PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN.

Dada en _____, a los ( )_____ del mes de _____ de _____

FIRMA----------
NOMBRE DE QUIEN CERTIFICA_____

Anexo 9–Modelo carta forma asociativas

MODELO DE CARTA DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio Piso 4
San José del Guaviare

REFERENCIA: PROCESO

Los suscritos, _____ (nombre del Representante Legal) y _____ (nombre del Representante Legal), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (nombre o razón social del integrante) y _____ (nombre o razón social del integrante), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en CONSORCIO, para participar en el proceso de la referencia cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de este Consorcio será: _____

2. El Consorcio está integrado por:

NOMBRE	PARTICIPACIÓN (%) (1)
_____	_____
_____	_____
_____	_____

(1) El total de la columna, es decir la suma de los porcentajes de participación de los miembros, debe ser igual al 100%.

3. El Consorcio se denomina CONSORCIO _____.
4. La responsabilidad de los integrantes del Consorcio es solidaria.
5. El representante del Consorcio es _____ (indicar el nombre), identificado con C. C. No. _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar, presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación del contrato, firmarlo y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto de su ejecución y liquidación, con amplias y suficientes facultades. Actuará como suplente _____ (indicar el nombre), identificado con la cédula de ciudadanía No. _____
6. La sede del Consorcio es:

Dirección de correo _____
Correo electrónico _____
Teléfono _____

Telefax _____
Ciudad _____
En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 202x.

_____
(Nombre y firma del Representante Legal de cada uno de los integrantes)

_____
(Nombre y firma del Representante Legal del Consorcio)

MODELO DE CARTA DE CONFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio Piso 4
San José del Guaviare

REFERENCIA: PROCESO

Los suscritos, _____ (nombre del Representante Legal) y _____ (nombre del Representante Legal), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (nombre o razón social del integrante) y _____ (nombre o razón social del integrante), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en UNIÓN TEMPORAL para participar en el proceso de la referencia, cuyo objeto es_____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de la Unión Temporal será: _____
2. La Unión Temporal está integrada por:

NOMBRE	TÉRMINOS Y EXTENSIÓN	COMPROMISODE PARTICIPACIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO (1) (%) (2)

_____ _____ _____
_____ _____ _____

(1) Discriminar en función del alcance del contrato fijado en el Capítulo V de los términos de referencia, para cada uno de los integrantes.
(2) El total de la columna, es decir la suma de los porcentajes de compromiso de los miembros, debe ser igual al 100%.

3. La Unión Temporal se denomina UNIÓN TEMPORAL _____.
4. La responsabilidad de los integrantes de la Unión Temporal es solidaria.
5. El representante de la Unión Temporal es _____ (indicar el nombre), identificado con la cédula de ciudadanía No. _____, de _____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación del contrato, firmarlo y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto

de su ejecución y liquidación, con amplias y suficientes facultades. Actuará como suplente _____ (indicar el nombre), identificado con la cédula de ciudadanía No. _____
6. La sede de la Unión Temporal es:

Dirección de correo _____
Correo electrónico _____
Teléfono _____
Telefax _____
Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 202x

_____
(Nombre y firma del Representante Legal de cada uno de los integrantes)

_____
(Nombre y firma del Representante Legal de la Unión Temporal)

PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA INTRAFAMILIAR (PERSONA JURÍDICA)

(Este formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, de la persona jurídica en el que mayoritariamente participen mujeres cabeza de familia y mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro, ya sea, fundación, corporación o asociación se ajustará el formato en lo pertinente. La información contenida en este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento).

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio
San José del Guaviare

REFERENCIA: Proceso de contratación No. (Incluir número del proceso de contratación)
Objeto: (Incluir el objeto)
Estimados señores:
(Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda) identificado con (Incluir el número de identificación), en mi condición de (Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal) de (Incluir la razón social de la persona jurídica) identificada con NIT (Incluir el NIT), certifico bajo la gravedad de juramento que más del _____% de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Esta información está soportada de acuerdo con los libros de comercio de la sociedad, los cuales gozan de reserva legal en los términos del artículo 61 del Código de Comercio.
En el siguiente cuadro señalo las mujeres cabeza de familia o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las mujeres cabeza de familia o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar que participan en la persona jurídica (Incluir nombre y documento de identidad)	**Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro**

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__
_____

(Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda)

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

(El presente modelo de autorización contiene la información que debe suministrarse al titular al momento de solicitar su autorización)

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio
San José del Guaviare

Cumpliendo lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, "Por el cual se dictan disposiciones para la protección de datos personales" y de conformidad con lo señalado en el Decreto 1377 de 2013, con la firma de este documento manifiesto que he sido informado por (Incluir el nombre de la entidad) de lo siguiente:

1) La (Incluir el nombre de la entidad estatal) actuará como responsable del tratamiento de datos personales de los cuales soy titular y que, conjunta o separadamente podrá recolectar, almacenar y usar mis datos personales para hacer efectivo el factor de desempate previsto en el numeral 3.3, ítems 2, 5 y 6 del pliego de condiciones, relacionados con la acreditación de ser víctima de violencia intrafamiliar, persona en proceso de reintegración o reincorporación, o personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas.

Finalidad	Autoriza	
	SI	NO
Hacer efectivo el factor de desempate para la acreditación de una mujer víctima de violencia intrafamiliar, personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas, o persona en proceso de reintegración o reincorporación.		

2) Entiendo que son datos sensibles aquellos que afectan la intimidad del titular o cuyo uso indebido puede generar discriminación, tales como aquellos que revelen el origen racial o étnico, la orientación política, las convicciones religiosas o filosóficas, la pertenencia a sindicatos, organizaciones sociales, de derechos humanos o que promueva intereses de cualquier partido político o que garanticen los derechos y garantías de partidos políticos de oposición así como los datos relativos a la salud, a la vida sexual y los datos biométricos.

3) Manifiesto que me informaron que los datos sensibles que se recolectarán serán utilizados para hacer efectivo el criterio de desempate previsto en el numeral 4.6, numerales 2, 5, 6 y 7 del pliego de condiciones, relacionados con la acreditación de ser víctima de violencia intrafamiliar, integrante de la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palenquera, Rrom, o gitanas, o persona en proceso de reintegración o reincorporación.

Derechos del titular
Sus derechos como titular de los datos son los previstos en la Constitución y en la Ley 1581 de 2012, especialmente los siguientes:

a) Acceder en forma gratuita a los datos proporcionados que hayan sido objeto de tratamiento.
b) Solicitar la actualización y rectificación de su información frente a los datos parciales, inexactos, incompletos.

c) Solicitar prueba de la autorización otorgada.
d) Presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio quejas por infracciones a lo dispuesto en la normatividad vigente.
e) Revocar la autorización y/o solicitar la supresión del dato, a menos que exista un deber legal o contractual que haga imperativo conservar la información.
f) Abstenerse de responder las preguntas sobre datos sensibles o sobre datos de las niñas y niños y adolescentes.

Estos derechos los podré ejercer mediante los canales o medios dispuestos por (Incluir nombre de la entidad) para la atención al público, la línea de atención nacional (incluir número de atención de la entidad), el correo electrónico (incluir el correo electrónico) y las oficinas de atención al cliente a nivel nacional, cuya información puedo consultar en (incluir página web de la entidad), disponibles de (lunes a viernes de 8:00 am a 6:00 p.m).

Por todo lo anterior, he otorgado mi consentimiento a (Incluir nombre de la entidad) para que trate mi información personal de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales dispuesta en (Incluir el link en donde se encuentra la Política de Tratamiento de Datos Personales) y que me dio a conocer antes de recolectar mis datos personales.

Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad.

Nombre: (Incluir nombre del titular de la autorización datos sensibles para la autorización de datos)
Firma: (Incluir firma del titular)
Identificación: (Incluir número de identificación del titular de datos sensibles)
Fecha: (Fecha en que se puso de presente la autorización y entregó sus datos)

VINCULACIÓN DE PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD
(Criterio de asignación de puntaje)

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Dirección de la Entidad]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación [Incluir número del Proceso de Contratación]

Objeto:
[Incluir cuando el proceso es estructurado por lotes o por grupos] **Lote:** [Indicar el lote/grupo o lotes/grupos a los cuales se presenta oferta.]

Estimados señores:

[Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Señalar el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como persona natural, representante legal o revisor fiscal] de [Mencionar la razón social de la persona jurídica] identificada con el NIT [Incluir el NIT] certifico que el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal a la fecha de cierre del Proceso de Contratación es el que se relaciona a continuación:

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal	Número de personas con discapacidad en la planta de personal

[El Proponente para acreditar el número de personas con discapacidad en su planta de personal deberá aportar el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual tendrá que estar vigente a la fecha de cierre del Proceso de Contratación.]

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____

[Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda]

A VINCULACIÓN DE PERSONAS MAYORES Y NO BENEFICIARIAS DE LA PENSIÓN DE VEJEZ, FAMILIAR O SOBREVIVENCIA – (EMPLEADOR – PROPONENTE)

(Este formato lo diligencia la persona natural, el representante legal o revisor fiscal de la persona jurídica que tiene vinculado en su personal trabajadores de personas mayores de edad vinculados en la planta del personal que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido la edad de pensión. En el caso de los proponentes plurales, este formato lo diligenciará el representante del proponente plural en el cual certifica los trabajadores vinculados en la planta de personal y la totalidad de personas mayores de edad vinculados de cada uno de sus integrantes)

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio
San José del Guaviare

REFERENCIA: Proceso de contratación No. (Incluir número del proceso de contratación)
Objeto: (Incluir el objeto del proceso de contratación)

Estimados señores:
(Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural) identificado con (Incluir el número de identificación), en mi condición de (Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal o representante del proponente plural) de (Incluir la razón social de la persona jurídica) (identificada con NIT _____), certifico que el número total de trabajadores personas mayores de edad vinculados en la planta del personal que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley es el que se relaciona a continuación:

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal	Número de personas mayores, no beneficiarias a la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de pensión

(Incluir el siguiente cuadro para los proponentes plurales)

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal de los integrantes del proponente plural	Número de personas mayores, no beneficiarias a la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de pensión de los integrantes del proponente plural

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
(Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural)

VINCULACIÓN DE PERSONAS MAYORES Y NO BENEFICIARIAS DE LA PENSIÓN DE VEJEZ, FAMILIAR O SOBREVIVENCIA
(TRABAJADOR)

(Este formato lo diligencia el trabajador vinculado en la planta de personal del proponente que presenta la oferta, que no es beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que haya cumplido la edad de pensión)

Señores
(NOMBRE DE LA ENTIDAD)
(Ciudad)

REFERENCIA: Proceso de contratación No. (Incluir número del proceso de contratación)
Objeto: (Incluir el objeto del proceso de contratación)
Estimados señores:
(Incluir el nombre del trabajador vinculado en la planta de personal la persona natural o de la persona jurídica) identificado con (Incluir el número de identificación), en mi condición de trabajador vinculado a (Indicar el nombre de la persona jurídica o persona natural), (identificada con NIT _____), certifico bajo la gravedad de juramento que no soy beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y ya cumplí la edad de pensión.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
(Nombre y firma del trabajador vinculado a la persona natural o jurídica)

VINCULACIÓN DE POBLACIÓN INDÍGENA, NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA, RROM O GITANAS

(La información contenida en este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento)
Señores
(NOMBRE DE LA ENTIDAD)
(Ciudad)

REFERENCIA: Proceso de contratación No. (Incluir número del proceso de contratación)
Objeto: (Incluir el objeto del proceso de contratación)
Estimados señores:
(Incluir el nombre del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural) identificado con (Incluir el número de identificación), en mi condición de (Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal) de (Incluir la razón social de la persona jurídica), (identificada con NIT _____), certifico bajo la gravedad de juramento que:

i) El número total de trabajadores vinculados a la nómina corresponden a (Diligenciar con el número de trabajadores vinculados a la nómina)

ii) En la nómina están vinculadas las siguientes personas: (Indicar a continuación el nombre y número de cédula de las personas que se encuentran vinculadas al proponente o integrante de la estructura plural según corresponda y respecto de las cuales se aportan las pruebas correspondientes, para acreditar la pertenencia a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas)

Nombre completo	Número de identificación

iii) Así mismo declaramos, que las personas señaladas anteriormente se encuentran vinculadas con una antigüedad igual o mayor a un año. [Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá que indicar que las personas señaladas, se encuentran vinculadas desde el momento de constitución de la misma].

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__

_____
(Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural)

PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN Y/O REINTEGRACIÓN (PERSONAS JURÍDICAS)

(Este formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, de la persona jurídica en el que mayoritariamente participan personas en proceso de reintegración o reincorporación de la persona jurídica. En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro, ya sea, fundación, corporación o asociación se ajustará el formato en lo pertinente. La información contenida en este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento)

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio
San José del Guaviare

REFERENCIA: Proceso de contratación No. (Incluir número del proceso de contratación)
Objeto: (Incluir el objeto del proceso de contratación)
Estimados señores:
(Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda) identificado con (Incluir el número de identificación), en mi condición de (Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal) de (Incluir la razón social de la persona jurídica), (identificada con NIT _____), certifico que más del _____% de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por personas en proceso reincorporación y/o reintegración. Esta información está soportada de acuerdo con los respectivos certificados de la Oficina del Alto Comisionado para la Paz, Programa de Atención Humanitaria al Desmovilizado del Ministerio de Defensa o el Comité Operativo para la Dejación de Armas y el documento de identificación de cada una de dichas personas.
En el siguiente cuadro señalo las personas en proceso de reincorporación o reintegración que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las personas en proceso de reincorporación o reintegración (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.
_____
(Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal)

GOBERNACIÓN DE
GUAVIARE

PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN O REINTEGRACIÓN (PERSONAS JURÍDICAS)

(Este formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, del integrante del proponente plural (persona jurídica) en el que mayoritariamente participen madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reintegración o reincorporación. Este formato lo podrá presentar el integrante o los integrantes que, cumpliendo la condición anterior, tengan una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio o unión temporal y aporten mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro, ya sea, fundación, corporación o asociación se ajustará el formato en lo pertinente. La información contenida en este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento)

Señores
DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio
San José del Guaviare

REFERENCIA: Proceso de contratación No. (Incluir número del proceso de contratación)

Objeto: (Incluir el objeto del proceso de contratación)
Estimados señores:
(Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda) identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de (Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal) de (Incluir la razón social de la persona jurídica), (identificada con NIT _____), certifico que más del 50% de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica del proponente plural está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reintegración o reincorporación. En el siguiente cuadro señalo las madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las madres cabeza de familia o personas en proceso de reincorporación o reintegración (Incluir nombre y documento de identidad)	**Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro**

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
(Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal)

Apéndice 1 - Formato informe de presentación de Ofertas.

Proceso de Contratación Licitación-0XX-2026

Proponente	Representante del Proponente	Fecha	Hora	Folios	Valor Oferta económica