ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE PROCESOS DE SELECCIÓN DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTICULOS 2.2.1.2.1.1.1 Y SIGUIENTES DEL DECRETO 1082 DE 2015	
1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN	
Tipo de Presupuesto Asignado	PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN - VIGENCIAS FUTURAS
Nombre de Proyecto o de la Necesidad que se incluyó en el Anual de Adquisiciones	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.
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN	
Fecha de elaboración del estudio previo: (dd/mm/aaaa)	OCTUBRE 2026
Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo:	ERICK ADENI HINESTROZA RENGIFO
Dependencia solicitante:	ÁREA DE COBERTURA
Tipo de Contrato:	CONTRATO DE SERVICIO Y/O SUMINISTRO
3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Artículo 2.2.1.1.2.1.1 Decreto 1082 De 2015)	
1. Descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación	**CONSIDERACIONES DE TIPO LEGAL** De conformidad con los lineamientos previstos en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que modifiquen, reglamenten o sustituyan, se procede a realizar el análisis de conveniencia y oportunidad para establecer la necesidad y oportunidad de realizar la presente contratación. El numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 el cual fue modificado por el artículo 87 de la ley 1474 de 2011 establece que con la debida antelación a la apertura del procedimiento de selección o de la firma del contrato, según el caso, deberán elaborarse los estudios, diseños y proyectos requeridos y los pliegos de condiciones. Así mismo el numeral 7 artículo 25 de la Ley 80 de 1993 señala que la conveniencia o inconveniencia del objeto a contratar y las autorizaciones y aprobaciones para ello, se analizarán o impartirán con antelación al inicio del proceso de selección del contratista o al de la firma del contrato, según el caso. A su vez el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.2.1.1 señala que los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliegos, los pliegos de condiciones, y el contrato, igualmente establece los elementos que debe contener los estudios y documentos previos. Que el artículo 209° de la carta magna reza en su inciso primero que "la función administrativa está al servicio del interés general y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones". La Declaración de los Derechos Humanos Universales, contiene la Declaración de los Derechos del Niño, aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959. Los derechos de los niños, niñas y adolescentes, incluidos en el texto final de la Convención sobre los Derechos del Niño, firmada y aceptada por todos los países del mundo, excepto por Somalia y Estados Unidos, reconoce el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños, incluyendo alimento, vivienda, educación, recreo, salud y vestido adecuado.

Todo niño tiene derecho a la educación y es obligación del Estado asegurar por lo menos la educación primaria gratuita y obligatoria. La Convención en su artículo 28, pide "adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar" (Convención sobre los Derechos del Niño adoptada y abierta a la firma y ratificación por la Asamblea General en su resolución 44/25, de 20 de noviembre de 1989).

En el mundo en desarrollo, sólo 87 de cada 100 niños completa la educación primaria (http://www.unicef.es/infancia/educacion-para-todos-los-ninos). La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud" (2002, resolución WHA55.23), aprobada y divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud (2004, resolución WHA57.17), invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas. En la Declaración de la Asamblea de las Naciones Unidas de septiembre de 2000, conocida como la Cumbre del Milenio, los países del mundo se comprometieron con el logro de 8 objetivos y metas, entre las cuales se encuentra la de reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen de hambre y pobreza en el mundo y la de lograr en el 2015, que todos los niños y niñas puedan terminar el ciclo completo de educación primaria.

Con la Declaración del Milenio aprobada el 8 de septiembre de 2000 por los 189 Estados miembros de las Naciones Unidas en la Cumbre del Milenio, los estados parte reafirmaron el propósito de tener un mundo más pacífico, más próspero y más justo, para todos los habitantes.

Bajo los valores de libertad, igualdad, solidaridad, tolerancia, respeto por la naturaleza y responsabilidad común, se acordaron ocho objetivos claves, conocidos como los "Objetivos de Desarrollo del Milenio –ODM". La Constitución Política de Colombia, artículo 44, consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente, estableciendo, entre otros, la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado y el acceso a la educación. Los niños y niñas forman parte de una considerable población desprotegida, con muy poco peso en las decisiones gubernamentales.

Por tanto, es fundamental asegurar que sus necesidades se consideran prioritarias en las leyes, políticas, programas y, sobre todo, en la asignación de recursos. El estado colombiano adoptó mediante el documento CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 "Las metas y estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio - 2015", presentando para cada uno de los objetivos, las metas particulares que el país espera alcanzar en el año 2015, así como las estrategias necesarias para implementar y fortalecer su consecución.

Dicho CONPES fue modificado por el CONPES 140 de 28 de marzo de 2011, que tiene como propósito formalizar los compromisos del gobierno que derivan de la actualización, para algunos indicadores, de sus líneas de base y las metas correspondientes.

Si conseguimos cumplir los dos primeros ODM, erradicar la pobreza extrema y el hambre, reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen hambre y, lograr la enseñanza primaria universal, velar por que todos los niños y niñas puedan terminar un ciclo completo de enseñanza primaria, será posible evitar que millones de niños y niñas contraigan enfermedades, mueran prematuramente o sufran de pobreza extrema o desnutrición; al mismo tiempo, será posible conseguir que disfruten de una escolarización de buena calidad y de acceso al agua potable e instalaciones decentes de saneamiento (UNICEF. Estado Mundial de la Infancia 2006. Excluidos e Invisibles. Pág. 13).

La Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia en su Artículo 41 de las Obligaciones del Estado, prescribe para el nivel Nacional, Departamental, Distrital y Municipal, entre otras, las obligaciones de reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición, especialmente en los menores de cinco años, diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar.

El documento, Lineamiento Técnico Nacional para la Promoción de Frutas y Verduras. Estrategias para el aprovisionamiento, manejo, expendio y promoción del consumo de frutas y verduras. República de Colombia. Subdirección de Enfermedades No Transmisibles. Ministerio de Salud y Protección Social. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO. Bogotá D. C. Febrero de 2013, establece la aplicación y ejecución de las "acciones integradoras prioritarias para el

trabajo conjunto, generadoras de impactos significativos en la cadena de producción-abastecimiento-consumo y que además puedan ser desarrolladas en cada uno de los entornos donde se desarrolla la vida cotidiana de los colombianos (escuela, universidad, trabajo, vivienda, espacio público)", además la evidencia científica ha demostrado "la importancia que tiene el consumo de frutas, en la prevención de enfermedades no transmisibles, y por lo tanto diferentes sectores académicos y científicos del país han liderado la construcción de planes y programas que ayuden al incremento de su consumo", citado textualmente del documento antes mencionado. Respecto a la relación entre la educación y el consumo, el "Estatuto del Consumidor" precisa dentro de sus principios generales: a) la protección de los consumidores frente a los riesgos para su salud y seguridad; b) el acceso del consumidor a información adecuada para la toma de decisiones bien fundadas; d) la protección especial a los niños, las niñas y adolescentes en su calidad de consumidores de acuerdo al código de infancia y adolescencia; e) la educación al consumidor, todas estas acciones adaptables a la promoción del consumo de frutas y verduras (Congreso de Colombia. Ley 1480 de 12 de octubre de 2011. Bogotá; 2011 p. 1-20).

En Colombia, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – ENSIN 2010 determinó que 1 de cada 3 (33,2%) colombianos entre 5 y 64 años no consume frutas diariamente. El 8,1 % de los escolares entre 5 y 12 años, el 11 % de los escolares entre 13 y 17 años y el 7,6 % de las mujeres en edad fértil padecen anemia. El 43,3% de los niños y niñas tiene deficiencia de zinc. El 24,3 % de los niños y niñas presentan déficit de vitamina A, catalogada como prevalencia moderada. Colombia, mediante el documento CONPES 140 de 2011, modificó y definió metas nacionales para contribuir al logro de los objetivos del milenio como la de alcanzar, en el 2015, la cobertura del 100 % de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11 %, respectivamente); y la de reducir a 7.5 %, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17 %). La atención nutricional a los escolares en el sector público, se inició en Colombia con la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero en 1941, mediante el cual el gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los comedores escolares, bajo la responsabilidad del El Programa de Alimentación Escolar – PAE, es una estrategia del Ministerio de Educación Nacional para fortalecer el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, fundamentada en la normativa y legislación colombianas vigentes, en el marco del Decreto 1852 de 16/09/15 y la resolución 003 de 2026 y la 18858 de 2028 , y se desarrolla con la entrega, diaria y consecutiva durante el calendario y horario escolares, a cada titular de derecho matriculado y asistente a las instituciones educativas oficiales, focalizado como beneficiario de un complemento alimentario jornada de la mañana o jornada de la tarde, que puede ser en la modalidad preparada en sitio o industrializada, o de un complemento tipo almuerzo en la modalidad preparada en sitio.

El Ministerio de Educación Nacional (MEN) a través del 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 4° DEL ARTÍCULO 136 DE LA LEY 1450 DE 2011, EL NUMERAL 20 DEL ARTÍCULO 6 DE LA LEY 1551 DE 2012, EL PARÁGRAFO 2 DEL ARTÍCULO 2 DE LA LEY 715 DE 2001 Y LOS ARTÍCULOS 16,17,18 Y 19 DE LA LEY 1176 DE 2007, EN LO REFERENTE AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE" establece: Artículo 2.3.10.3.2. Cofinanciación; Artículo 2.3.10.3.5. Concurrencia; Artículo 2.3.10.4.1. Actores del programa; Artículo 2.3.10.4.3. numeral 10 Funciones de las entidades territoriales; y de esta manera, da directrices específicas para que los entes territoriales sean quienes se encarguen de ejecutar directa e indirectamente el PAE, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y para tal efecto deben:

a) Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.

b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.

c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia (…)

LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER, expidió la RESOLUCIÓN 003 DEL 07 DE ENERO DE 2026 "Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" y dispone en el ARTÍCULO 1° "**Objeto**. Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE." Así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015. Por otra parte, la Resolución 003 de 2026 en su Anexo 2,

Estructuración y contratación Numeral 7 estructuración de la contratación PAE establece: "La decisión de contratar por parte de la Entidad Territorial deberá ser el resultado de un proceso de planeación integral, soportado en la revisión, análisis y previsión con la debida antelación por parte de los actores responsables de la gestión contractual, con el fin de garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera eficiente, continua, inocua, trasparente, pertinente y con enfoque diferencial. Para ello, se deberá contar con el Plan Operativo Anual del PAE revisado y aprobado por el CTPS y formalizado mediante acto administrativo; verificar la disponibilidad presupuestal; disponer de los estudios previos y documentos que soportan la necesidad de contratación; determinar objetivos, metas, estrategias de contratación, perfil del operador, requisitos habilitantes y criterios de evaluación; así como realizar el análisis de riesgos y su respectivo plan de manejo.

Cuando el Programa se financie total o parcialmente con recursos del Sistema General de Regalías - SGR, la ETC deberá formular y viabilizar el proyecto conforme a lo establecido en el Acuerdo 015 de 2025 de la Comisión Rectora o la norma que lo modifique o sustituya, asegurando el cumplimiento de los requisitos sectoriales antes de iniciar el proceso de selección.

Asimismo, la ETC deberá elaborar y publicar el Plan Anual de Adquisiciones en el SECOP y definir el cronograma contractual de manera que el proceso de selección, adjudicación, perfeccionamiento y alistamiento operativo culmine antes del inicio del calendario académico, garantizando la prestación oportuna y continua del servicio desde el primer día de clases. En los casos en que se adelanten varios procesos contractuales para la operación del Programa, los cronogramas deberán estar coordinados entre sí, sin que existan periodos sin atención que afecten la continuidad del servicio.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y demás normas aplicables, la prestación del servicio de alimentación escolar deberá contratarse, por regla general, mediante licitación pública. La Entidad Territorial podrá acudir a modalidades diferentes cuando, previa verificación y análisis técnico-jurídico, se configure una causal legal que lo justifique, lo cual deberá quedar debidamente motivado en los estudios previos, garantizando los principios de transparencia, libre concurrencia, selección objetiva y economía."

Entendiendo el derecho de la educación como factor de desarrollo humano que permite desempeñarse en el medio que habita, el código de Infancia y Adolescencia en el artículo 17 señala que, *"los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos en forma prevalente (...) Este derecho supone la generación de condiciones que les aseguren desde la concepción cuidado, protección, alimentación nutritiva y equilibrada, acceso a los servicios de salud, educación, vestuario adecuado, recreación y vivienda segura dotada de servicios públicos esenciales en un ambiente sano".*

Por su parte, la Declaración Universal de los Derechos Humanos adoptada por la Organización de las Naciones Unidas en 1948, establece que la educación es un derecho universal del cual son titulares todas las personas y al que deberían tener acceso en condición de gratuidad, al menos en los niveles de educación fundamental (ONU, 1948)

Los servicios de restaurante escolar, transporte escolar y administrativos generales son necesarios y constituyen condiciones concretas para permitir y garantizar el acceso material del derecho fundamental a la educación de los niños y niñas, y su ausencia representa una barrera para poder recibir educación.

Que los numerales 5.1. y 5.2. del artículo 5 de la Ley 715 de 2001, facultan al Ministerio de Educación Nacional para formular las políticas y objetivos de desarrollo para el sector educativo y dictar normas para la organización y prestación del servicio, así como regular la prestación de los servicios educativos estatales y no estatales; en concordancia con el literal d), numeral 3, del artículo 148 de la Ley 115 de 1994, que otorga al Ministerio de Educación Nacional la facultad para coordinar todas las acciones educativas del Estado y de quienes presten el servicio público en todo el territorio nacional.

Que igualmente con la oferta del servicio de alimentación escolar se pretende contribuir al acceso con permanencia escolar y el bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial, desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, productos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el

ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación.

Así mismo con la oferta del servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, se pretende contribuir al acceso en el Sistema Educativo Indígena Propio - SEIP y las particularidades culturales de cada pueblo indígena. Para ello se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Implementar el PAE para estas sedes educativas de acuerdo a lo establecido en la Resolución 018858 del 2018 emitida por el Ministerio de educación Nacional.
- Propiciar espacios que permitan fortalecer los saberes alimentarios propios, desde la cosmovisión de los pueblos indígenas y su interacción con saberes alimentarios de otras culturas, a través de la investigación e intercambio de experiencias.
- Priorizar el uso de los productos cultivados en la región y formas de preparación propias de su cultura alimentaria.
- Aportar al fortalecimiento de la autonomía y de las estructuras de gobierno propio de los pueblos indígenas.
- Articular el PAE con el Proyecto Educativo Comunitario - PEC implementado en el establecimiento educativo, respetando los procesos espirituales y culturales que hacen parte de la cosmovisión de los pueblos indígenas.

Con la implementación del Programa de Alimentación Escolar se busca trascender la entrega de mínimo un complemento alimentario diario y promover la participación ciudadana y corresponsabilidad de la comunidad educativa a través del fomento de espacios para la formación y el ejercicio de la ciudadanía, la democracia y las competencias ciudadanas desde el enfoque de derechos. Así mismo, impulsa acciones pedagógicas de formación en alimentación y estilos de vida saludable que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes titulares de derecho, reconociendo la cultura alimentaria de la región, promoviendo las compras locales e impactando el desarrollo local y regional.

Dentro del plan nacional de desarrollo "(2022-2026) Colombia Potencia Mundial de la Vida", en el parágrafo del artículo 216. SISTEMA NACIONAL PARA LA GARANTÍA PROGRESIVA DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN Y PROGRAMA HAMBRE CERO, manifiesta que "El programa Hambre Cero articulará cuanto menos: El sistema nacional de seguimiento y monitoreo para la superación del hambre y la malnutrición; el Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria; el Programa de Alimentación Escolar (PAE); la Ley de Compras Públicas a la Agricultura Familiar; la oferta de otras instituciones públicas; la celebración de convenios con privados y con alianzas público populares; las áreas de recuperación nutricional, direccionadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Ministerio de Salud y Protección Social, y la transferencia "Hambre Cero" a cargo de Departamento Administrativo de Prosperidad Social -DPS.

PARÁGRAFO. El programa Hambre Cero articulará cuanto menos: El sistema nacional de seguimiento y monitoreo para la superación del hambre y la malnutrición; el Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria; el Programa de Alimentación Escolar (PAE); la Ley de Compras Públicas a la Agricultura Familiar; la oferta de otras instituciones públicas; la celebración de convenios con privados y con alianzas público populares; las áreas de recuperación nutricional, direccionadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Ministerio de Salud y Protección Social, y la transferencia "Hambre Cero" a cargo de Departamento Administrativo de Prosperidad Social -DPS. (Subrayado fuera de texto).

Así mismo Dentro del plan de desarrollo "GUAVIARE AVANZA" 2024-2027, Línea 2: Guaviare avanza hacia la igualdad y la equidad, 2.2.1. sector educación. Producto: "servicio de fomento para el acceso a la educación inicial, preescolar, básica y media"; indicador de producto: "Personas beneficiadas con estrategias de fomento para el acceso a la educación inicial, preescolar, básica y media.; Descripción meta del producto: "Matricula en todos los niveles beneficiarios de la alimentación escolar".

Dentro de las estrategias de permanencia se encuentra el Programa de Alimentación Escolar (PAE) que en el departamento del Guaviare tiene como objetivo principal Disminuir la tasa de deserción escolar de los NNAJ registrados en la matricula oficial de las sedes educativas oficiales del departamento del Guaviare que atienden población mayoritaria, a través de la entrega de un complemento alimentario diario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, fomentando hábitos alimentarios saludables.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

El Decreto 1852 de septiembre 16 de 2015, "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4 o del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011 , el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículo 16,17,18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar -PAE", busca generar una responsabilidad compartida con las gobernaciones y alcaldía para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta norma tiene como principios básicos la cofinanciación a través de una bolsa común, en la que deben confluir diferentes fuentes de financiación: recursos transferidos por el Ministerio, los del Sistema General de Participaciones, regalías y los que asignen para este fin cada una de las entidades territoriales certificadas. El Gobierno Nacional en su Plan Nacional Decenal de Educación 2006 – 2016, capítulo II, Garantías para el cumplimiento pleno del derecho a la educación en Colombia, contempla el tema Equidad: acceso, permanencia y calidad, en el cual se establece como macro objetivo el bienestar estudiantil, que plantea ofrecer en las instituciones educativas acciones y programas de bienestar estudiantil con profesionales idóneos que permitan el desarrollo armónico, físico, psicológico y social de los educandos para promover su permanencia a término en el sistema educativo. Además, como objetivo, propone garantizar la asistencia nutricional y psicosocial en todos los niveles educativos con el fin de facilitar el desarrollo físico, psicológico y social de los educandos con acciones en acceso, cobertura y permanencia que conduzcan al cumplimiento de sus metas a través de programas tendientes a garantizar y favorecer el acceso y la permanencia y disminuir la deserción de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo. Que el plan de desarrollo nacional "Pacto por Colombia, pacto por la equidad" 2018-2022, establece las siguientes estrategias para la aplicación del programa de alimentación escolar PAE, Reformar el Programa de Alimentación Escolar con estrategias que permitirán ampliar su cobertura con criterios técnicos de focalización y Favorecer las trayectorias completas: pondremos en marcha el Nuevo Programa de Alimentación Escolar, con más recursos, mayor transparencia y continuidad a lo largo del calendario escolar, y definiremos una ruta de acceso y permanencia para estudiantes entre los 6 y 17 años.

Resolución No. 003 del 2026 en su Anexo 3 alimentación saludable y sostenible en el PAE, numeral 1 **MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL SERVICIO** establece: La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la Modalidad Industrializada debe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su implementación.

1.1 Modalidad Preparada en Sitio

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativas; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o contar con requerimientos, habilitará la prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

1.2 Caliente Transportada

La modalidad caliente transportada corresponde a aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

1.3 Industrializada

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

De acuerdo con el Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas - DACO realizado por la Entidad Territorial; esta modalidad solo podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En estos casos, y de manera previa a la adopción de la modalidad industrializada, deberá analizarse la viabilidad de implementar la modalidad caliente transportada, de conformidad con las condiciones descritas en el presente anexo.

La decisión de implementar la modalidad industrializada deberá quedar debidamente documentada y contar con el aval del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE – CTPS, teniendo en cuenta su carácter excepcional y transitorio, así como el desmonte progresivo de la atención regular bajo esta modalidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución mediante la cual se adopta el presente anexo técnico. En consecuencia, las Entidades Territoriales que presten la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

Esta modalidad de atención no podrá implementarse en los modelos de atención PAE para pueblos indígenas, PAE en zonas educativas rural de difícil acceso, PAE en comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ni para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) cuya jornada escolar tenga un tiempo superior a seis horas diarias, considerando la normatividad vigente.

1.4 Canasta PAE en Casa

Conjunto de alimentos perecederos y no perecederos para la preparación y consumo en el hogar, que se suministrará a la población beneficiaria priorizada en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente ya sea por fuerza mayor o caso fortuito que suspenda la prestación del servicio educativo de forma presencial en los territorios; de acuerdo con el procedimiento establecido por la UApA; de igual forma, esta modalidad de atención se implementa para la atención en los recesos estudiantiles en las Entidades Territoriales definidas por la UApA; así como en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de "Itinerancia".

1.5 Bono Alimentario

Corresponde a un cupón o vale canjeable por alimentos, cuando por razones de fuerza mayor debidamente documentadas, no sea posible la entrega de la modalidad Canasta PAE en Casa, debiendo hacerse efectivo el bono con el equivalente a los alimentos que conforman la canasta o con el suministro de alimentos del mismo valor nutricional. El valor del bono alimentario deberá cubrir la totalidad de costos directos e indirectos de la operación.

2. Tipos de complemento alimentario

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

	La Resolución de la cual hace parte el presente anexo establece que el complemento alimentario corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y con el tiempo de comida pertinente a la jornada escolar. A nivel general en el PAE se establecen dos tipos de complemento: 2.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde (CAJM/JT) En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario. 2.2 Complemento Alimentario Almuerzo Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada. • En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa. • En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos. Con el fin de garantizar metas del Plan de desarrollo "GUAVIARE AVANZA", se cuenta con el proyecto de inversión 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." Teniendo en cuenta el recurso proyectado y solicitado mediante Vigencias futuras excepcionales, se estimó para la atención del PAE a la población mayoritaria por medio de este este recurso y de la elaboración del proyecto que se beneficiarán diariamente 5,205 estudiantes del Departamento del Guaviare (San José del Guaviare, El retorno, Calamar y Miraflores) que recibirán complemento jornada mañana/tarde por el termino de CIENTO OCHENTA (180) días calendario escolar, y 4.481 estudiantes externos caracterizados en jornada única que recibirán complemento almuerzo, por el término de CIENTO SETENTA Y NUEVE (179) días del calendario escolar que se establezca para la vigencia 2027. Razón por la cual le corresponde a la Gobernación del Guaviare, a través de la Secretaría de Educación Departamental proyectar el presente documento de estudios previos, para llevar a cabo el proceso de contratación para 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 modalidad de selección será la de Licitación Pública.
3.2 OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN	
3.2.1. Objeto	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

<table>
<tr><td>contractual:</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>3.2.2 Clasificación UNSPSC:</td><td>CLASIFICACIÓN UNSPSC

El suministro objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica en la siguiente Tabla:

<table>
<tr><th>No.</th><th>CÓDIGO</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>1</td><td>781318</td><td>BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO</td></tr>
<tr><td>2</td><td>851515</td><td>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>3</td><td>851516</td><td>ASUNTOS NUTRICIONALES</td></tr>
<tr><td>4</td><td>851517</td><td>PLANEACION Y AYUDA DE POLITICA DE ALIMENTOS</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>3.2.3Especificacion del alcance del objeto</td><td>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.

<u>Criterios de Priorización:</u> 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</td></tr>
</table>

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 podrá 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

	<table><tr><th colspan="3">COMPLEMENTO CANASTA PAE EN CASA</th></tr><tr><td>BENEFICIARIOS</td><td>No. DIAS</td><td>TOTAL COMPLEMENTOS</td></tr><tr><td>55</td><td>180</td><td>9,900</td></tr><tr><td colspan="2">TOTAL COMPLEMENTOS CONTRATADOS</td><td>1,738,999</td></tr></table> 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.
3.2.3 Obligaciones del contratista	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

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 sanitaria 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

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

- 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 0°C a 4°C +/ - 2) o congelación (menor o igual a -18°C), 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 60°C 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.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

- 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:

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 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

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 liquida)	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	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 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	**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
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 UAPA

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 caliente 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

*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

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
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 excluyo 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

*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

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 UIAPA

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³
			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.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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.

Anexar a continuación los ciclos de menú...

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	JUGO DE FRESA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	JUGO DE GUANÁBAN	AGUA DE PANELA CON LECHE

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

la preparacion de la bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela				A 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

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**

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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	PECHUGA A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	ARROZ AL ESTILO CANTONES	CONTRAMUSLO DE POLLO	CARNE DE RES MOLIDA

semana carne ** 1 vez por semana huevo				GUISADO CON VERDURAS	
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	CARNE DE RES GUISADA	TORTILLA DE HUEVO CON QUESO	SPAGUETTI CON PECHUGA	CARNE DE RES ASADA	CONTRAMUSLO DE POLLO DORADO

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

semana carne ** 1 vez por semana huevo	CON VERDURAS		DE POLLO Y QUESO		
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
3.2.4 Autorizaciones, permisos y Licencias Requeridos para la Ejecución del Objeto Contractual.	No aplica
3.2.5 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"

	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.**".
3.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y DEL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE	
3.3.2. Obligaciones de la Gobernación del Guaviare:	OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO: El Departamento se obliga a: 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 4° de la Ley 80 de 1993.
3.3.4 Modalidad de selección, justificación y fundamentos jurídicos.	La modalidad de selección aplicable para la celebración del contrato que se pretende suscribir, es la establecida en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo señalado en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, denominada LICITACIÓN PÚBLICA, y demás normas señaladas en el Decreto 1082 de 2015 aplicables a esta modalidad de selección. ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

	1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo. (...) La modalidad de selección a utilizar será la de licitación pública nacional al considerar que verificando el objeto y valor (superior a 450 SMMLV, superando la menor cuantía de la entidad), no pertenece a ninguna de las otras modalidades de selección.
3.5 Valor Estimado del Contrato y Justificación del Mismo	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:

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

Por lo cual se 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**
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT INDUSTRIALIZADA	SAN JOSÉ DEL GUAVIARE	1,710	180	7,030	2,163,834,000
	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**

3.5.1 Certificado de disponibilidad Presupuestal

La contratación, cuenta con la Disponibilidad Presupuestal:

Número rubro presupuestal:	2.3.2.02.02.006
Fuente de recurso	fuente 105 (Transferencia nacional – Gastos de Inversión)
PAE Regular Valor:	$7,294,914,060
Número rubro presupuestal:	2.3.2.02.02.006
Código CPC	63393
Jornada Única Valor:	$8,504,019,710
Autorizados por	Vigencias futuras excepcionales

3.5.2 Duración	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.
3.5.3 forma de Pago	El Departamento, cancelará el valor del contrato que se derive del presente estudio de la siguiente ma 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.
3.6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
3.6.1 Requisitos Habilitantes. Para este proceso, los requisitos habilitantes, que se exigirán serán los siguientes:	
3.6.1.1 Capacidad Jurídica	• Carta de presentación de la propuesta suscrita por el proponente o representante legal del proponente. • Copia de Cédula de Ciudadanía si el proponente es persona natural y Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, si es persona jurídica. • Documento de constitución de Consorcio o Unión temporal y autorización del órgano competente cuando aplique. • Garantía de seriedad de la propuesta. • Planilla de aportes a SGSSS Certificación de cumplimiento de obligaciones con los sistemas generales de seguridad social integral y aportes parafiscales.

	• Certificado en Original de Inscripción y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no mayor a treinta (30) DÍAS calendarios anteriores a la fecha de cierre del proceso • Registro Único Tributario de la DIAN (RUT). • Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. • Certificado de no reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República. • Antecedentes Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC • Autorización de verificación de inhabilidades por delitos sexuales según lo establecido en la ley 1918 de 2018, tanto para los proponentes y el equipo de profesionales en la etapa precontractual como para el personal que presta sus servicios en la etapa contractual. • Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en los pliegos de condiciones, su forma de evaluar es CUMPLE O NO CUMPLE. • Dentro de la verificación jurídica, además de los documentos exigidos en el presente numeral anteriormente descrito, se tendrá en cuenta que los proponentes cumplan con las siguientes condiciones: Podrán participar como Proponentes en el presente proceso de selección, personas naturales, personas jurídicas, personas extranjeras bien sea de manera individual o conformando proponentes plurales a través de Consorcios o Uniones Temporales que no estén incursos en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad establecidos en la Constitución Política y en la Ley y que además de cumplir con todos los requisitos establecidos en la Ley y en el pliego de condiciones. Nota: El Oferente deberá estar inscrito en el RUP, para efectos de verificar las condiciones jurídicas financieras y técnicas solicitadas en el Pliego de Condiciones. Cuando se trate de consorcios o uniones temporales cada uno de sus integrantes debe aportar en forma individual el RUP y los demás documentos solicitados con todas las formalidades a las que tuviera lugar y además debe estar inscrito en la actividad, especialidad y grupo exigido por la Entidad. Cuando la Propuesta sea presentada en Consorcio o Unión Temporal, éstos cumplirán los Siguientes requisitos: a. Los Proponentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal, señalando los términos y extensión de la participación en la Propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito de la Gobernación del Guaviare. b. Los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal, señalarán las reglas básicas que regularán las relaciones e indicarán el porcentaje de participación de cada uno de ellos para la Unión Temporal, la descripción detallada de las actividades a realizar. La responsabilidad tanto para el Consorcio como para la Unión Temporal será solidaria. En las Uniones Temporales, las sanciones por incumplimiento, serán aplicadas de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes en los términos del Artículo 7 de la Ley 80 de 1993. c. Se designará un Representante del Consorcio o de la Unión Temporal, el cual no podrá ser reemplazado sin la autorización expresa y escrita de cada uno de los integrantes que lo conforman. d. La duración del Consorcio o Unión Temporal cubrirá el plazo del Contrato hasta su liquidación y un (1) año más. Para los consorcios y/o uniones temporales, cada integrante deberá cumplir con las especialidades y grupos solicitados.

	Los interesados extranjeros o los miembros de consorcios o uniones temporales que tengan tal calidad deberán cumplir con lo exigido en el presente literal, anexando el documento equivalente en su país de origen o el documento expedido por cualquiera de las cámaras de comercio colombianas. El Registro Único de Proponentes deberá encontrarse vigente y en firme para la evaluación so pena de incurrir en las causales de rechazo.
3.6.1.2 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:

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

	• 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.
3.6.1.3 Aspectos Técnicos -	**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.
3.6.1.4 Capacidad Financiera y organizacional	**Capacidad Financiera y Organizacional** 1. *Índices de capacidad financiera y organizacionales para Mipyme.* El Proponente persona natural o jurídica que demuestre la condición de Mipyme de conformidad con lo previsto en 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 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. 2. *Índices de capacidad financiera y organizacionales para los demás Proponentes* Los Proponentes que **NO** demuestren la condición de Mipyme de conformidad con lo previsto en 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 las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, acreditarán los siguientes indicadores:

	<table><tr><th>Indicador</th><th>Valor concertado</th></tr><tr><td>Índice de liquidez</td><td>≥ 2.8</td></tr><tr><td>Índice de endeudamiento</td><td>≤ 56%</td></tr><tr><td>Razón de cobertura de intereses</td><td>≥ 11</td></tr><tr><td>Rentabilidad del patrimonio</td><td>≥ 26%</td></tr><tr><td>Rentabilidad del activo</td><td>≥ 13%</td></tr></table> **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: $$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{..} Componente\ 1\ del\ indicador_{,} X\ porcentaje\ de\ participac\right.}{\left(\sum_{..} Componente\ 2\ del\ indicador_{,} X\ porcentaje\ de\ participac\right.}$$ Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). De conformidad con lo señalado en el Artículo 6 del Decreto 399 de 2021 y Artículo 3 del Decreto 579 de 2021 el Departamento del Guaviare evaluará la capacidad financiera y organizacional de cada oferente teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro único de proponentes.
3.6.2. Factores de Calificación o Ponderación	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. <table><tr><th>CRITERIOS DE SELECCIÓN</th><th>PUNTAJES</th></tr><tr><td>1. VALOR AGREGADO PROFESIONAL ASESOR CON ENFASIS EN ALIMENTOS.</td><td>30 PUNTOS</td></tr><tr><td>2. PLAN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO</td><td>30 PUNTOS</td></tr><tr><td>3. FACTOR ECONOMICO</td><td>28.8 PUNTOS</td></tr><tr><td>4. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL</td><td>10 PUNTOS</td></tr><tr><td>5. PERSONAL CON DISCAPACIDAD</td><td>1 PUNTO</td></tr><tr><td>6. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES</td><td>0,1 PUNTOS</td></tr><tr><td>7. MIPYME</td><td>0,1 PUNTOS</td></tr><tr><td>TOTAL:</td><td>100 PUNTOS</td></tr></table>

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

6. **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	

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

		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	
		7) Indicar los métodos a utilizar para satisfacer los requisitos reglamentarios que apliquen al producto o material comprado.	0.2	

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

		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	

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

	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	

7. 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:

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

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:

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

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:

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

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:

Puntaje i = $\left\{ 28.8 \ \frac{(450)\ x\ (V_{MIN})}{V_i} \right.$

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.

8. 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.

9. 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.
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 exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

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.

10. 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. **11. 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.
3.6.3 Reglas de desempate de Ofertas	**REGLAS DE DESEMPATE DE OFERTAS** Según lo establecido en el decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.2.4.2.8. Sistema de preferencias. (Modificado por el artículo 7 del Decreto 1860 de 2021)En cumplimiento de lo previsto en los numerales 7 y 8 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, si en la evaluación hay empate entre dos o más ofertas, la Entidad Estatal debe aplicar los criterios de desempate previstos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente decreto, adicionado por artículo 3 del decreto 1860 de 2021. Se entenderá que hay empate entre dos propuestas cuando presenten un idéntico precio de oferta económica. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales

	indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes. 1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente. En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje. En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje. 2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza. En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) 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. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores. Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

	3. Preferir la propuesta presentada por el proponente 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, de acuerdo con el artículo **24** de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante 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 la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral 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 beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado 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. El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma. La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes. 5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Room o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado 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 constitución de la persona jurídica.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

	El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, 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. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley **2893** de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley **2893** de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo **5** de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal **a**) del artículo **6** de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate. 6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual 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. 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. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo **5** de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal **a**) del artículo **6** de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate. 7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales: 7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica

	en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. 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. 7.2. 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. 7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. 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 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo **5** de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal **a**) del artículo **6** de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate. 8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo **2.2.1.13.2.4** del Decreto 1074 de 2015. Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa 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 especifico 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. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. 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 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. 9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo **2.2.1.13.2.4** del Decreto 1074 de 2015. 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.

NIT 800.103.196-1
Calle 8 No. 24 -115, San José del Guaviare
Correo: atencionalciudadano@sedguaviare.gov.co

	10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales. Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: 10.1. 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; 10.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y 10.3. 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. **PARÁGRAFO 1.** Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos. Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación. **PARÁGRAFO 2.** Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral. **PARÁGRAFO 3.** Conforme con el artículo **18** de la Ley 1712 de 2014 y los artículos **5** y **6** de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia

	intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana. En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indigena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas
CAUSALES DE RECHAZO	**CAUSALES DE 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 propuesta no incluya con la integridad de ÍTEMS comprendidos en el objeto contractual y en la correspondiente ficha técnica del bien o servicio. c)Cuando dentro del término concedidos expresamente para tal fin el proponente no efectúe las subsanaciones que la entidad le solicite. d)Cuando en la información económica el proponente omita la cotización de uno o más ítems. e) Cuando el valor de los bienes y/o servicios a entregar exceda el presupuesto oficial asignado por la entidad para cada uno de los mismos. f) Cuando la propuesta esté incompleta por no incluir alguno de los documentos necesarios para la comparación de las ofertas exigidos en estos Pliegos. g) Cuando el proponente no allega en su propuesta la oferta económica, o no está debidamente firmada por quien está en la obligación legal. h) Que el Proponente o alguno de los integrantes del Proponente Plural esté incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación para contratar. Cuando en el mismo proceso de selección se presentan oferentes en la situación descrita por los literales g) y h) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993, la Entidad solo admitirá la primera la oferta presentada en el tiempo. i)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. j) 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. k) 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. l) Cuando el proponente no allega su propuesta la oferta económica, o no está debidamente firmada por quien está en la obligación legal. m) 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. n) Que la inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) que realice el Proponente, por primera vez o cuando han cesado los efectos y debe volver a inscribirse, no esté en firme en la fecha prevista para el cierre del procedimiento de selección. o) Que la persona jurídica Proponente individual o integrante del Proponente Plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006. p) Que el Proponente no acredite la presentación de la información para renovar el Registro Único de Proponentes (RUP), a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, o en la fecha que establezca la ley o el reglamento, si fuera una distinta.

	q) Que el Proponente se encuentre inmerso en un conflicto de interés que afecten o pongan en riesgo los principios de la contratación pública, de acuerdo con las causales o circunstancias previstas en la Constitución o en la ley. Tampoco podrán participar quienes hayan realizados los estudios y diseños de la obra cuyo proceso de selección se va a realizar. r) No entregar la Garantía de seriedad de la oferta junto con la propuesta. s) Que el objeto social del Proponente, en caso de ser persona jurídica o el de sus integrantes, tratándose de Proponentes Plurales, no le permita ejecutar el objeto del Contrato. t) Que el valor total de la oferta o aquel revisado en la audiencia efectiva de adjudicación exceda el Presupuesto Oficial estimado para el Proceso de Contratación. u) Cuando se determine que el valor total de la oferta es artificialmente bajo v) Las demás previstas en la ley. 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.
CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN	**CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN** La Entidad podrá declarar desierto el procedimiento de selección cuando: t) No se presenten ofertas. u) Ninguna oferta resulte hábil, por no cumplir las exigencias del Pliego de Condiciones. v) Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del Proponente. w) Lo contemple la ley.
MULTAS	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
3.7 Análisis de riesgos y forma de mitigarlo.	La Gobernación del Guaviare, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del 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 Ver Anexo A. Matriz de Riegos.
3.8 Garantías:	Indicar en la columna APLICA con la palabra SI o NO, si aplica o no la garantía para el proceso y diligenciar el porcentaje (%) y el Plazo de las Garantía que aplican:

Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo
Seriedad de la oferta	X			SI	No menor al 10% del valor del presupuesto oficial	su vigencia se extenderá desde el momento de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual, término estimado en tres (3) meses.

	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 futuro Contratista deberá presentar la Garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del Contrato y requerirá la aprobación de la Entidad para cumplimiento de los requisitos de ejecución.

3.9 Supervisión	Nombre del funcionario:	CESAR ALONSO QUEVEDO HERRERA
	Cargo:	Secretario de Educación Departamental
	Apoyo a la supervisión:	ERICK ADENI HINESTROZA RENGIFO
	Cargo:	Líder de Cobertura - Apoyo a supervisión con equipo PAE SED
	La supervisión contará con el apoyo permanente de los profesionales que conforman el equipo PAE, quienes a su vez harán el monitoreo y control al programa de alimentación escolar PAE.	
3.9.1 Necesidad de contar con Interventoría cuando los contratos superen la menor cuantía	No aplica	
3.9.2 Lugar de ejecución	La ejecución del contrato, resultante del presente estudio previo, será el Departamento del Guaviare.	
3.10Liquidación del Contrato	El mencionado contrato que se derive del proceso de contratación requiere liquidación, el cual se realizara de mutuo acuerdo dentro de los cuatro meses siguientes a la terminación según las condiciones pactada en el artículo 60 de la ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la ley 1150 de 2007	

3.12 Sometimiento a un acuerdo comercial.

De conformidad con las pautas para determinar si una contratación realizada por una entidad pública está cubierta por un acuerdo comercial vigente, publicado por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo en su página web, y de acuerdo con las exclusiones de aplicabilidad y excepciones consagradas en el Anexo 4 del Manual para el manejo de Acuerdos Comerciales para procesos de Contratación actualizado el 10 de Marzo de 2014 por Colombia Compra eficiente, dentro de las contrataciones no cubiertas se encuentra la señalada en el sub numeral 28: No están cubiertas: (a) Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.

Se concluye que el proyecto que se pretende contratar a través del proceso de selección corresponde a un servicio social de asistencia alimentaria y, una vez verificado en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, se determinó que el objeto contractual del presente proceso de selección, se encuentra excluido de los tratados de libre comercio publicado.
Después de realizar el análisis respectivo se evidencia que la contratación que se pretende realizar, no está cubierta por tratados internacionales.

Acuerdo Comercial	Valor a partir del cual es aplicable el Acuerdo Comercial para entidades Generales	Valor a partir del cual es aplicable el Acuerdo Comercial para entidades especiales	Exclusión	cobijada SI/NO
Canadá	Bienes y servicios $145'556.000 Servicios de construcción $14.010'191.000	Bienes y servicios $714'000.000 Servicios de construcción $14.396'882.000	SI	NO
Chile	Bienes y servicios $145'556.000 Servicios de construcción $14.010'191.001	Bienes y servicios $616.448.000 Servicios de construcción $14.396'882.001	SI	NO
Estados Unidos	Bienes y servicios $145'556.000 Servicios de construcción $14.010'191.002	Bienes y servicios $$457'683.000 Servicios de construcción $14.645'862.000	SI	NO
El Salvador - Guatemala- Honduras	no incluye valores	no incluye valores	SI	NO
Estados AELC	Bienes y servicios $364'265.000 Servicios de construcción $14.010'191.000	Bienes y servicios $616'448.000 Servicios de construcción $14.010'191.000	SI	NO
México	Bienes y servicios $146'992.000 Servicios de construcción $19.108'843.000	Bienes y servicios $734'956.000 Servicios de construcción $23.518'577.000	SI	NO
Unión Europea	Bienes y servicios $364'265.000 Servicios de construcción $14.010'191.000	Bienes y servicios $560'408.000 Servicios de construcción $14.010'191.000	SI	NO

3.12 Constancia del cumplimiento del deber de análisis de las entidades estatales	Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.
FIRMA:	
NOMBRE:	CESAR ALONSO QUEVEDO HERREA
CARGO:	SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
REVISÓ:	ERICK ADENI HINESTROZA RENGIFO – LIDER AREA DE COBERTURA EDUCATIVA
PROYECTÓ:	DARWIN ANDRÉS MENDOZA MARÍN - PROFESIONAL DE APOYO PAE