



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

Valledupar, febrero 2025.

Doctor
GUIDO ANDRES CASTILLA
Secretario General
CAMILO PINTO MORON
Secretario de Educación
Alcaldía de Valledupar
E.S.D

Asunto: **PRESENTACION DE PROPUESTA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – VIGENCIA 2025.**

Reciba de nuestra parte un afectuoso saludo;

Por medio de la presente de manera respetuosa, en mi condición de representante legal (Suplente) de la CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT, en aras de seguir fortaleciendo, conservando los sistemas propios de los pueblos indígenas y actuando bajo los fundamentos y principios de los derechos originarios a la libre determinación y la autonomía en obediencia al Kunsamu de sein zare (Ley de origen) de las practicas usos y costumbres, gobierno propio y la libre autodeterminación de los pueblos indígenas, la legislación nacional e internacional. Facultados y avalados por las autoridades del pueblo Arhuaco, para que la CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA – CIT como organización del pueblo Arhuaco, me permito presentar la propuesta Técnica - Económica para **"EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE AÑO LECTIVO 2025"**, la cual se formuló de acuerdo con los lineamientos técnicos y administrativos del Programa de Alimentación Escolar - PAE enmarcados por el Ministerio de educación Nacional - MEN.

La población incluida en la presente se proyectó de acuerdo al Reporte del Sistema Integrado de matrículas – SIMAT, aportado por la Oficina de Cobertura de la Secretaria de Educación Municipal para el mes de octubre 2024.

Agradeciendo de antemano la atención prestada, manifiesto la disposición del Pueblo Arhuaco de entablar canales de articulación que permitan un buen desarrollo de las acciones en beneficio de las comunidades.

Atentamente,

JAIRO ALFREDO ZALABATA TORRES
CC.77.190.666 DE VALLEDUPAR



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

PROPUESTA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QUE BRINDE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES PERTENECIENTES AL RESGUARDO INDIGENA ARHUACO DE LA SIERRA NEVADA DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR, QUE SE ENCUENTRAN INSCRITOS EN LA MATRICULA OFICIAL DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE PARA PUEBLOS INDIGENAS (Resolución No 18858 de 2018) VIGENCIA 2025.

Dirigido a:
SECRETARIA GENERAL
ALCALDIA DE VALLEDUPAR

ENERO 2025.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

1. IDENTIFICADOR DEL OPERADOR

NOMBRE: CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA "CIT"

FECHA DE CONSTITUCIÓN: Acta No. SINNUM del 3 de septiembre de 2022 de Asamblea General, inscrito en cámara de comercio el 9 de septiembre de 2022, con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin animo de lucro.

SEDE ADMINISTRATIVA

DEPARTAMENTO: CESAR

MUNICIPIO: VALLEDUPAR

DIRECCIÓN: Carrera 9 No. 3- 69 Barrio Los Campanos, Avenida Hurtado

2. INTRODUCCIÓN.

La **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT**, entidad sin animo de lucro, presenta ante la Secretaria de Educación Municipal, la propuesta para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en los establecimientos educativos oficiales indígena ubicados en el Municipio de Valledupar.

Al asumir la administración del Programa Alimentación Escolar – PAE, lo haremos bajo la orientación de la Ley de origen, y los principios propios del Pueblo Arhuaco, garantizando con ello la atención diferencial, la autonomía, el gobierno propio y la autodeterminación del Pueblo Arhuaco.

La alimentación escolar es uno de los componentes que favorece no solo el desempeño escolar, crecimiento y desarrollo sino también promueve la continuidad educativa de los niños más vulnerables de un país.

Por consiguiente, la propuesta consiste en la celebración de un Contrato Interadministrativo entre la Entidad Territorial del municipio y la Confederacion Indigena Tayrona, que posibilite aunar esfuerzos para garantizar la implementación del programa de Alimentación Escolar – PAE, bajo la modalidad de la contratación directa de la Alimentación Escolar. Esta propuesta hace parte de varias acciones adelantadas por el pueblo indígenas en coordinación con el Ministerio de Educación Nacional - MEN, como estrategias de permanencia en las instituciones educativas y para la construcción del Sistema Educativo Indígena Propio – SEIP y todo lo que con ella se relacione.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

3. JUSTIFICACIÓN.

Para los pueblos indígenas la alimentación se rige bajo la concepción espiritual y la cosmovisión, y según lo señalado por nuestras autoridades mayores y tradicionales del Pueblo Arhuaco la alimentación, y por ende el desarrollo nutricional desde la gestación, en la niñez y en la adolescencia, es donde se da inicio al desarrollo del ser, e influye en el crecimiento físico y espiritual.

"La Alimentación Escolar es un importante componente de nuestra educación, la cual está orientada a garantizar la permanencia cultural, formando personas con principios y valores propios de la cultura establecidos en la ley de Origen; e impartiendo una enseñanza intercultural, integral y permanente donde prevalezcan los principios culturales, territoriales y del trabajo colectivo para el fortalecimiento de la identidad y la autodeterminación, articulados a la realidad del pueblo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada." De igual manera con la alimentación escolar se busca evitar la deserción escolar, y aumentar el número de educandos con formación, además de académica, espiritual y tradicional.

El Programa de Alimentación Escolar consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sistema educativo público, y el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo. El Congreso de la República por iniciativa del Gobierno Nacional en la Ley 155 de 2019, expidió el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad" en su artículo 189 creó la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente, adscrita al Ministerio de Educación Nacional.

Este complemento nutricional se entrega a través de almuerzos, modalidad ración servida en sitio, la cual es preparada por manipuladoras de alimentos en los centros educativos; como un complemento nutricional que les permita contar con los nutrientes necesarios para el adecuado crecimiento y desarrollo.

Del mismo modo, en virtud de que población que se beneficiaría con la implementación de este programa, son indígenas que tienen el derecho de que se les reconozca como tal, de su Enfoque diferencial y del respeto por los usos y costumbres de la comunidad, se hace necesario, que la alimentación sea acorde a estos derechos para efectos de que, lo que está pensado como un beneficio y una ayuda para la comunidad no se convierta en una transgresión a la cultura como fundamento de la Nacionalidad Colombiana, de ahí la necesidad de adaptar los programas e iniciativas como el PAE, al enfoque diferencial étnico, consecuentemente, se requiere de un grado de cualificación para la administración de este programa en el territorio ancestral Arhuaco, el cual consta entre otros aspectos de conocimiento ancestral respecto de la cultura, alimentación, usos y costumbres del Pueblo Arhuaco, en este entendido, el Resguardo Arhuaco de la Sierra Nevada



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

cuenta con la capacidad, cualificación y con el aval de las autoridades de las comunidades indígenas Arhuaca para el desarrollo de este programa, razón por la cual presentamos la presente propuesta.

4. OBJETIVOS

4.1 GENERAL

Brindar alimentación complementaria integral que contribuya al acceso y permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matrícula oficial de las instituciones educativas oficiales del Resguardo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada con jurisdicción en el municipio de Valledupar, a través del suministro de complementos alimentarios de manera diaria establecidos en la minuta que contiene un componente cultural propio, basadas en la alimentación tradicional como aspecto importante del fortalecimiento cultural e implementación del Sistema Educativo Indígena Propio – SEIP.

4.2 ESPECÍFICOS.

- Garantizar la alimentación diaria y balanceada a la población escolar durante la vigencia 2024, de acuerdo a los Lineamientos Técnicos Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE para los pueblos indígenas (Resol No 18858 de 2018), establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.
- Cumplir con los requerimientos proteicos, vitamínicos y de carbohidratos de acuerdo con los hábitos alimentarios propios establecidos y concertados por las asambleas generales del Pueblo Arhuaco y que se adapten realmente a las condiciones de vida de un territorio indígena.
- Fortalecer una educación propia que garantice la integridad y permanencia cultural y territorial del pueblo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada.

5. DESCRIPCION DEL ENTORNO.

La Confederación Indígena Tayrona – CIT, mediante el Acta No SINNUM del 3 de septiembre de 2022 de la Asamblea General No 00357075 con fecha del 9 septiembre de 2022, constituida con el fin objetivo principal de promover el fortalecimiento de la organización indígena nacional y los sistemas propios del Pueblo Indígena Arhuaco en ejercicio de los derechos originarios a la libre determinación y a la autonomía, y en obediencia del Kunsamu, de Sein Zare (Ley de Origen), de las prácticas, usos y costumbres, y de la normatividad y procedimientos propios. Para lo cual, en busca del interés general, la utilidad común y el buen vivir de los Pueblos Indígenas.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

*Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8*

5.1 CULTURA

Desde el punto de vista Arhuaco, la integralidad del territorio se palpa al pensar en el significado que guarda la Sierra Nevada de Santa Marta, su territorio ancestral. Al pensar en la Sierra Nevada se piensa en la vida.

Sus atributos y espacios simbolizan cada órgano y sistema que en sus cuerpos son vitales. Es así como los ríos proporcionan el necesario y vital recurso del agua y representan las venas de su cuerpo, los árboles y sus frutos garantizan el quehacer diario y a su vez representan los montes, las montañas, los hombres, los nevados y los lugares sagrados en donde descansan los espíritus de padres y madres, el subsuelo representa los huesos de la tierra, necesarios para mantener el espíritu del equilibrio.

5.2 CONDICIONES DEL TERRITORIO

La característica central de la ecorregión de la Sierra Nevada de Santa Marta, es ser una cadena de cumbres, con montes y nevados, en una montaña aislada, separada de la cadena de los Andes que recorre Colombia. Alcanza una altitud de 5.684 metros a sólo 46 kilómetros de la Costa Caribe. La Sierra Nevada es la cumbre costera más alta del Mundo y abarca un área de unos 12.600 kilómetros cuadrados (el 60% del área total de la ecorregión). Gracias a su altitudinal, como a su localización, ubicada a 11 grados de latitud norte, la Sierra Nevada contiene un mosaico de biomas de trascendencia global (posee casi todas las zonas climáticas que pueden darse en América Tropical). En la región habitan cuatro resguardos indígenas, y cuatro pueblos indígenas.

5.3 POLITICA

La civilización Tayrona estuvo bien establecida y desarrollada. Antes de la de los españoles a las Costas de Santa Marta, esta población practicaba una agricultura altamente extensiva, y se movía entre las diferentes altitudes desde el nivel del mar hasta las tierras más altas, de acuerdo con un calendario ritual, que permitía tener vastos conocimientos tradicionales sobre cada una de las complejas variedades de productos. La conquista destruyó gran parte de esta civilización y obligó a su población a vivir solamente en las partes más altas de la Sierra, lo que rompió con el equilibrio del sistema productivo.

Hoy en día en el pueblo Arhuaco, somos aproximadamente 25 mil indígenas, ubicados en el resguardo Arhuaco, en el territorio tradicional de la Sierra Nevada, con 42 asentamientos organizados a través de la Confederación Indígena Tayrona, bajo la dirección política y cultural de las autoridades tradicionales. Los Arhuacos conservamos el legado de unidad en la cosmovisión con los pueblos indígenas kogui y Wiwas y nos relacionamos con el pueblo Kankuamo, quienes adelantan un proceso de reconstrucción cultural.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

5.4 ACTIVIDAD ECONOMICA

Como principal actividad económica, la ganadería, específicamente de ganado vacuno y lanar. La dieta alimenticia se complementa con la agricultura, que tiene en el cultivo de café su principal producto. En tierra fría se produce papa, arracacha, batata, ajo, col, cebolla. En la parte templada se cultiva frijol, aguacate, maíz, ahuyama, caña de azúcar, plátano, guineo, coca, tabaco y yuca.

El ciclo agrícola se inicia con la tumba y quema de bosque, que se da en la época de diciembre a febrero y es una labor masculina. Entre febrero y abril la mujer colabora para la preparación de los terrenos y en la siembra. Para los meses de agosto a noviembre viene la recolección de la cosecha. Uno de los cultivos más importantes es el del café. En tierra fría se cultiva papa, arracacha, batata, ajo, col, cebolla. En la parte templada se cultiva frijol, aguacate, maíz, ahuyama, caña de azúcar, plátano, guineo, tabaco y yuca. El trabajo en la tierra es principalmente labor masculina, pero la mujer ayuda cuando es necesario, además de sus labores en la casa. Hasta hace unos años era común entre los Kogui la rotación de cultivos; sin embargo, esta situación viene cambiando ante la presión que ejercen los actores armados en su ocupación paulatina de la sierra.

5.5 LENGUA

El Arhuaco es una lengua chibchense hablada en la Sierra Nevada de Santa Marta, Colombia. Se estima que hay de 8.000 a 10.000 hablantes de este idioma (Landaburu 2000). Otros nombres a veces utilizados para esta lengua son ika y bintukwa.

6. CARACTERISTICAS DE LA POBLACIÓN A ATENDER Y RELACIÓN DE LOS CENTROS EDUCATIVOS.

Actualmente la Confederación Indígena Tayrona CIT con jurisdicción en el Municipio de Valledupar, se encuentran ubicada una Institución Educativa con sus respectivas sedes anexas, la población estudiantil en su totalidad es indígena y desarrolla su vida dentro del territorio Arhuaco, bajo los fundamentos, hábitos y costumbres propios e inician su proceso estudiantil desde los 7 años de edad.

Para el beneficio y desarrollo de los niños, niñas y adolescentes de las zonas rurales, del Resguardo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada, matriculado en el Sistema Integrado de Matriculas – SIMAT del municipio de Valledupar, o en instituciones educativas en convenio o concesión con el sector educativo, se realizó una concertación con el objetivo de obtener la demografía real del resguardo, las instituciones y centros etnoeducativos y así identificar la población de los que serán acogidos por el Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP; y teniendo en cuenta la información suministrada por la Oficina de Cobertura de la Secretaría de Educación Municipal.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL RESGUARDO ARHUACO DE LA SIERRA NEVADA	
1	ESCUELA INDIGENA ARUAMAKE
2	ESCUELA INDIGENA DE DONACHWI
3	ESCUELA INDIGENA DE SOGROME
4	ESCUELA INDIGENA SEYNIMIN
5	ESCUELA INDIGENA TIMAKA
6	ESCUELA INDIGENA DONACHWI
	CENTRO INDIGENA GUN-ARUWAN
6	CENTRO INDIGENA GUN-ARUWAN
7	ESCUELA INDIGENA GEYGEKAN
8	ESCUELA INDIGENA ISARWA
9	ESCUELA INDIGENA BIRWA
10	ESCUELA INDIGENA FUGAKA
11	ESCUELA INDIGENA KWAGEKA
12	ESCUELA INDIGENA PEÑIMAKE
13	ESCUELA INDIGENA SEYKUMAKE
14	ESCUELA INDIGENA SEYMAKEYIN
15	ESCUELA INDIGENA SEYUMAKE
16	ESCUELA INDIGENA UMURIWA

Los niños y niñas beneficiadas en los establecimientos relacionados están dispersos geográficamente dentro del territorio, la mayor parte de las comunidades se ubican en zonas altas y complejas de la Sierra Nevada, catalogadas como zonas de difícil acceso; tales condiciones generan mayor dificultad para el suministro de alimentos, productos y bienes que hacen parte de la operación del programa.

7. CARACTERÍSTICAS O CONDICIONES DE LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN (USOS Y COSTUMBRES)

La garantía de tener los alimentos necesarios para el bienestar y proyección de la alimentación, no la encontramos únicamente en el requerimiento físico y el consumo, sino en una respuesta integral de nuestros territorios y nuestra cultura, de tenencia actual y futura de nuestros propios valores y el reconocimiento tecnológico tradicional propio. Esta ha sido la manera de resistir en medio de la guerra que ha llegado a nuestras comunidades y a nuestros territorios, porque hemos demostrado que no tenemos necesidad de hacer parte del conflicto armado, para la solución de nuestras deficiencias y necesidades colectivas.

En tal sentido, el pueblo Arhuaco, ha reafirmado la necesidad de impulsar, afianzar y potenciar el manejo y uso derivado de su visión cultural, la tenencia de la *tierra* dentro del territorio, el reconocimiento de las especies nativas y endémicas de nuestro territorio, el desarrollo de



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

nuestros cultivos para uso alimenticio a partir de semillas propias y las prácticas de nuestras costumbres, técnicas y rituales que se consagran en la ley de origen, para nuestros cultivos.

Uno de los aspectos de gran relevancia en los procesos de producción, reproducción y conservación de los alimentos del pueblo Arhuaco de la Sierra Nevada, son las autoridades y las comunidades tradicionales locales, dentro del marco general que establece la tradición. Esto es lo que determina las razones para que exista una real conciencia de los patrones culturales; que permiten la conservación y el mantenimiento del equilibrio entre el hombre y la naturaleza como garantía para el autoabastecimiento de alimentos, para el cuerpo y para el *alma*.

Cabe destacar que la alimentación propia y la resistencia del pueblo Arhuaco no está basada en la coyuntura de los actores armados sino en la conciencia de un sistema que es propio, que reconoce nuestro territorio sagrado de acuerdo a los astros, el ciclo de lluvias, el cambio de clima etc., y que la guerra y el conflicto armado, no es un elemento que fundamenta el impulso de la soberanía alimentaria del pueblo Arhuaco o los pueblos indígenas de la Sierra Nevada. Han sido y son prácticas de conservación, de uso razonable y de íntima relación con nuestras plantas de interés local para la alimentación; para la salud, para la vivienda, para los cuidados de los valores ambientales, valores tradicionales, y para los asuntos de la agricultura y la ganadería.

Con conflicto o sin conflicto, siempre hemos dependido de la relación con nuestros valores agrícolas, para la sobrevivencia de las personas, la familia y las comunidades, al igual que los animales domésticos y silvestres. No es tradicional comercializar los alimentos y cuando esto ocurre se hace por solidaridad o para favorecernos unos a otros, pero el objetivo no es acumular el capital y depender de la venta de estos productos de la tierra. Se trata de cuidar la tierra y recibir sus beneficios, se trata de un dominio de nuestros valores culturales, que desaparecerán en la medida que desaparezcamos como Pueblo con valores tradicionales o que desaparezcan las semillas de nuestras tierras, o perdamos el territorio. No somos herederos de inventos, somos herederos de los bienes de la naturaleza. Como se muestra en la tabla 1.

Plantas	Variedades
Melano y banana	Domino: guandé, semao, manzano, merú, emperato, montuno, cuatrollo, etc.
Tuberculo:	Penco: malanga, nimo, arracacha, papa, batata, yuca, pica-pica hru, etc.
Cereales	Maíz (variedades): guandú - lankulu, injil, amonilo, carota, arveja, etc.
Huertas, hortalizas y plantas medicinales	Col: repollo, tomate, brócoli, ajo, cebollón, ají, ahuyama; manzanilla; manzana; Bronzaria, etc.
Frutas silvestres o cultivadas	Naranja, limón, tomate de árbol, piña, toronja, manzana propia, mora, guayaba, granadilla, maracujá, guanábana.
Variedades cultivadas	Coca, ambros, umubili, toro, feni, etc.
Variedades comerciales	Aguacate, café, etc.
Arquitectura y Artes	Macana: caña lata, canzo, ucha, coteallo, seneveya, toro, pumili, etc.
Otros	Korunka, sumba (variedades de bigodones), caba, panera, maderabe, cedros, quino, cotorí, aguarobé, mamondio, quamo, brasi, ceiba, caracolí, puy, carreto.

Tabla 1. Obtención y reproducción de plantas alimenticias, medicinales y ornamentales entre otras

Con los recursos naturales mantenemos la autodeterminación; como pueblo indígena diferente, garantizamos el equilibrio de la naturaleza, cuidamos la tierra, resolvemos nuestras necesidades



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

básicas culturales, reproducimos nuestros conocimientos tradicionales y mantenemos nuestra economía propia.

Desde un principio ha sido preocupación de la organización indígena y del quehacer institucional, consciente de que se está en un territorio ancestral, propender por el desarrollo armónico de los procesos dentro de la comunidad, sobre todo, lo referente a los patrimonios culturales que se gestan desde el seno de la comunidad y comienza por el fortalecimiento a las autoridades tradicionales.

Durante mucho tiempo hemos aprendido a aprovechar la riqueza natural de la *tierra*, de manera integral como máxima connotación ancestral, respetándola y logrando convivir en equilibrio y armonía con nuestro entorno. Nuestras prácticas de supervivencia son el resultado del desarrollo tecnológico de todos los siglos y responden estrictamente a nuestra misión de proteger la *madre*, para salvar la vida.

Las estrategias y acciones que han contribuido al tema de la seguridad alimentaria como mecanismo de resistencia ante el conflicto histórico, social, político, económico y armado, ha sido la delimitación territorial, el reconocimiento de la jerarquía ambiental del territorio indígena, el reconocimiento de la importancia de la diferencia cultural, y además ha sido una estrategia para la conservación de la diversidad biológica la consolidación territorial. Sigue siendo el más importante reto de los pueblos indígenas la recuperación del territorio hasta donde llegue su ámbito cultural y tradicional.¹

¹ <https://grain.org/article/entries/3722-pueblo-arhuaco-sierra-nevada-de-santa-marta-manejo-de-la-seguridad-alimentaria-en-medio-del-conflicto-armado>



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
-CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES. 9-13 AÑOS 11 MESES. 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		AFRO		MESTIZO		MIXTO		OTRO		
	RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL		
MENÚ No. 6											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	9-13 AÑOS 11 MESES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	SANCOCHO DE HUESO CODOTE CON VERDURAS	Res, hueso carnudo, crudo	F112	130	90	148	15,1	7,9		5,4	2,4
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	31	25	40	0,2	0,1	9,4	4,0	0,1
		Platano hartón, verde, crudo	B082	37	25	42	0,3	0,1	9,8	2,0	0,1
		Name, con cáscara, crudo	P072	25	25	33	0,6	0,1	6,9	2,0	0,2
		Melanga, sin cáscara, cruda	P064	36	25	30	0,4	0,1	6,5	10,8	0,2
		Achuyama, cruda	B006	12	20	6	0,2	0,0	1,2	4,0	0,2
		Aji rojo, crudo	B006	12	20	16	0,3	0,1	3,3	3,8	0,2
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Cebolla juncia, hojas, cruda	B028	12	20	8	0,3	0,0	1,4	8,8	0,3
		Ensalada, cruda	B028	12	20	7	0,2	0,0	1,4	11,4	0,1
CEREAL	ARROZ CON AJO	Cilantro, crudo	B035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
TUBERCULOS - RAÍCES - PLANTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTÉICO	Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,1	0,0	0,6	1	0,0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HORDONOS DE PEPINO CON CEBOLLA	Pepino Cordonero, crudo	B077	28	22	5	0,2	0,0	0,9	2	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	32	30	12	0,4	0,0	2,3	7	0,1
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Limon, crudo	C044	120	60	26	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3
		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
GRASAS		Aceto: marca vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						726	26	23	100	92	5
RECOMENDACIÓN						645	23,4	22,8	96,8	217	8,7
% ADECUACIÓN						100	112	100	104	42	93
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						DORAS Y SANABRIA HERRERA					
FIRMA						<i>[Firma]</i>					



La educación
es de todos

Ministerio de
Educación



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO		CESAR				MUNICIPIO				VALLEDUPAR		
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		CORRIJADO / PUEBLO INDIGENA		ARHUACO				AFROCOLOMBIANO / VALLENGUERO		
		RAIZAL		ROM						AN PERTENENCIA ÉTNICA		
MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	4-8 AÑOS 11 MESES		9-13 AÑOS 11 MESES								
		NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	FIERRO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO GUISADO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	97	90	149	18,6	8,3	0,1	9,9	0,6	
		Cebolla juncia, hojas, cruda	B028	22	10	4	0,2	0,0	0,7	4,4	0,2	
		Cebolla juncia, tallos, cruda	B029	28	11	4	0,1	0,0	0,7	6,3	0,1	
		Ají rojo, crudo	B008	6	5	4	0,1	0,0	0,8	1,0	0,1	
		Cilantro, crudo	B035	4	4	2	0,1	0,0	0,2	3,3	0,1	
		Ají, crudo	B009	1	1	1	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	71	60	28	0,4	0,1	5,7	16,2	0,2	
		Pasta simentida, enriquecida	A072	45	45	167	5,9	0,7	33,6	11,3	1,8	
CEREAL	ESPAGUETIS EN SU SALSA	Pimentón rojo, crudo	B080	13	10	4	0,1	0,0	0,6	1	0,0	
		Cebolla juncia, hojas, cruda	B028	22	10	4	0,2	0,0	0,7	4,4	0,2	
		Cebolla juncia, tallos, cruda	B029	28	11	4	0,1	0,0	0,7	6,3	0,1	
		Plátano hartón, maduro, crudo	B089	139	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - CERVADOS DE CEREAL	PLÁTANO AMARILLO COCIDO											
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	Repollo blanco, crudo	B096	30	30	12	0,5	0,1	1,9	13,2	0,2	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	33	30	14	0,2	0,0	2,9	8,1	0,1	
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	NARANJA CON NARANJA CON PASO A	Naranja, cruda	C082	120	60	25	0,4	0,2	5,3	19,8	0,8	
		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	
GRASAS		Aceto, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0				
CONDIMENTOS												
TOTAL MENÚ							717	28	24	94	112	5
RECOMENDACIÓN							685	23,4	22,8	98,5	217	8,7
% ADECUACIÓN							105	120	104	97	52	92
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
DORASY SANABRIA HERRERA												
FIRMA												



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL			
ALBUERZO PREPARADO EN SITIO			
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES		
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARRUACO
	RACIAL	ROR	APROXIMACIÓN DEL GRUPO ÉTNICO

MENÚ No. 8											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	4-8 AÑOS 11 MESES				9-13 AÑOS 11 MESES					
		NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCHO (mg)	HEMBRO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	SOPA DE CERDO CON VERDURAS	Cerdo carne semiparda, cruda	F013	90	90	221	15,5	17,5	0,3	11,7	1,3
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	31	25	40	0,2	0,1	0,4	4,0	0,1
		Name, con cáscara, cruda	P072	25	25	33	0,6	0,1	6,9	2,0	0,2
		Melanga, sin cáscara, cruda	P064	36	25	30	0,4	0,1	6,5	10,8	0,2
		Ajo, crudo	B009	11	10	14	0,5	0,0	2,9	4,0	0,1
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	71	60	28	0,4	5,0	5,7	16,2	0,2
		Cebolla, junco, hojas, cruda	B028	33	15	6	0,2	0,0	1,1	6,6	0,2
		AjÍ rojo, crudo	B008	17	15	12	0,3	0,1	2,5	2,9	0,2
		Cilantro, crudo	B035	11	10	4	0,2	0,1	0,6	8,2	0,2
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
CEREAL	ARROZ BLANCO										
TUBÉRCULOS - RAÍCES	INCLUIDO EN EL ALIMENTO										
PLÁTANOS	PROTÉICO										
DERIVADOS DE CEREBAL											
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	Pepino Cuhombro, crudo	B077	25	28	4	0,1	0,0	0,6	5,0	0,1
		Cebolla cabeza, cruda	B027	32	30	12	0,4	0,0	2,3	7	0,1
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	REFRESCO DE NARANJA	Naranja, cruda	C062	120	60	25	0,4	0,2	5,3	19,8	0,8
		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						768	23	37	93	107	4
RECOMENDACIÓN						865	23,4	22,8	96,9	217	8,7
% ADECUACIÓN						112	97	164	96	48	78
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						DORADY SANABRIA HERRERA					
FIRMA											



La educación
es de todos

MINISTERIO DE
EDUCACIÓN



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALBUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES												
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO					VALLÉDUPAR		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COLOMBIANO / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO			AFROCOLOMBIANO / PALANQUERO							
	RAIZAL	ROM				BIBI PORTABANDERA ETNICA							
MENU No. 9													
4-8 AÑOS 11 MESES													
9-13 AÑOS 11 MESES													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	INYOKWO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25	93	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8		
		Cebolla, junco, hojas, cruda	B028	33	15	6	0,2	0,0	1,1	5,6	0,2		
		Cebolla, junco, tallos, cruda	B028	15	15	6	0,2	0,0	1,0	8,6	0,1		
		Aji rojo, crudo	B008	24	22	18	0,4	0,1	3,7	4,2	0,2		
		Ajo, crudo	B009	11	10	14	0,5	0,0	2,9	4,0	0,1		
		Res, carne magra, cruda	F099	90	90	125	19,6	5,1	5,4	2,4			
		Maíz amarillo, trillado	A044	40	40	139	3,5	0,3	30,4	2,8	0,8		
		Cilantro, crudo	B035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1		
		CEREAL	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
		TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - FRUTAS DEL BOSQUE - VERDURA FRÍA O CALIENTE											
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	REFRESCO DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5		
		Limon, crudo	C044	120	60	26	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3		
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	15	15	135		15,0					
CONDIMENTOS													
TOTAL MENU						777	33	21	109	87	7		
RECOMENDACION						888	23,4	22,8	98,5	217	5,7		
% ADECUACION						113	143	94	113	40	123		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DE TITULO QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
DORISY SANABRIA HERRERA													
FIRMA													



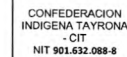
La educación
es de todos



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 903.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL										
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO										
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES									
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO		VALLEDUPAR		
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		AFRANCESES		AFRANCESES		AFRANCESES		AFRANCESES	
	RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL	
MENÚ No. 10										
4-8 AÑOS 11 MESES										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CENIZAS (g)	FEERRRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS CON CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	82	6,9	5,9	0,2	29,2
		Cebolla cabazona, cruda	B027	11	10	4	0,1	0,0	0,8	2,4
	LENTEJAS	Lenteja común, cruda	T026	25	25	97	5,8	0,2	15,3	12,8
		Pimentón rojo, crudo	B080	12	10	4	0,1	0,0	0,6	0,7
		Cebolla juncia, hojas, cruda	B028	12	10	4	0,2	0,0	0,7	4,4
		Cebolla juncia, tallos, cruda	B029	12	10	4	0,1	0,0	0,7	5,7
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano dominico, maduro, crudo	B085	154	100	136	1,1	0,3	31,1	4,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	Zanahoria, sin cáscara, cocida	B109	30	30	13	0,2	0,1	2,4	9,0
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	38	30	16	0,4	0,0	3,1	4,8
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	COLADA DE AVELLA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocada	A012	10	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2
CONDIMENTOS		Panela	K033	14	14	51	0,1	0,0	12,6	5,9
		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126	-	14,0	-	-
TOTAL MENÚ						818	24	25	119	211
RECOMENDACIÓN						888	23,4	22,8	96,5	217
% ADECUACIÓN						118	101	110	123	97
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						DORASY SANABRIA HERRERA				
FIRMA										



ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES											
GRUPO DE EDAD		CESAR				MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
DEPARTAMENTO		CESAR				MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA				ARHUACO		ARHUACO			
		RAZAL				ROSI		RAZAL			
MENÚ No. 16											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	4-8 AÑOS 11 MESES				9-13 AÑOS 11 MESES					
		NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GIRIN JOMU	Ras. carne magra, cruda	F099	90	90	125	19,6	5,1		5,4	2,4
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	31	25	40	0,2	0,1	9,4	4,0	0,1
		Plátano hartón, verde, crudo	B092	37	25	42	0,3	0,1	5,8	2,0	0,1
		Frijol guandul, crudo	T013	25	25	92	4,9	0,4	15,4	29,8	1,3
		Plátano oco o guineo, verde, crudo	B064	42	25	32	0,3	0,0	7,6	1,0	0,2
		Ahuyama, cocida, sin sal	B005	60	60	29	0,4	0,4	5,0	8,4	0,2
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	33	15	6	0,2	0,0	1,1	6,6	0,2
		Ajo rojo, crudo	B006	17	15	12	0,3	0,1	2,5	2,9	0,2
		Cilantro, crudo	B035	8	7	3	0,2	0,0	0,4	5,7	0,1
		Ajo, crudo	B009	5	5	7	0,2	0,0	1,5	2,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pilado, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
TUBERCULOS - RAÍCES	PLATANOS - ALIMENTO	Plátano, verde, crudo									
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS DE PEQUEÑO	Pepino Cahuero, crudo	B077	13	11	2	0,1	0,0	0,3	2,0	0,0
		Cebolla cahuero, cruda	B027	11	10	4	0,1	0,0	0,8	2,4	0,0
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	REFRESCO DE NARANJAS	Limon, crudo	C044	120	60	26	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3
		Paneta	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS				5							
TOTAL MENÚ						758	30	21	108	92	6
RECOMENDACIÓN						883	23,4	22,8	98,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						111	130	90	112	42	107
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUI LABORÓ EL ANÁLISIS											
DORISY SANABRIA HERRERA											
FIRMA											



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901 632 088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR				MUNICIPIO			VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMBINADO (PUEBLO INDIGENA)	ARHUACO			AFROCOLIBRIANO (AFRO-INDIGENAS)					
	RAZAL	BOB				DE PERTENENCIA ÉTNICA					
MENÚ No. 17											
9-13 AÑOS 11 MESES											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO HO (g)	CAFCO (mg)	HIEMO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	SOPA DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pernita con piel, cruda	F085	100	90	149	18,6	8,3	0,1	9,9	0,6
		Zanahoria, sin cáscara, cru	B110	12	10	5	0,1	0,0	1,0	2,7	0,0
		Patata, cruda	B080	12	10	4	0,1	0,0	0,6	0,7	0,0
		Cebolla, púica, hojas, cruda	B028	12	10	4	0,2	0,0	0,7	4,4	0,2
		Cebolla, púica, tallos, cruda	B029	12	10	4	0,1	0,0	0,7	5,7	0,1
		Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,1	0,0	0,6	0,8	0,0
		Ají rojo, crudo	B008	11	10	8	0,2	0,0	1,7	3,9	0,1
		Cilantro, crudo	B035	11	10	4	0,2	0,1	0,6	8,2	0,2
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	31	25	40	0,2	0,1	9,4	4,0	0,1
		Papa, variedad harrisa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	15	15	13	0,3	0,0	2,8	1,8	0,1
Plátano, variedad verde, cruda	B065	42	25	31	0,3	0,1	7,3	1,5	0,1		
Malanga, sin cáscara, cruda	P064	36	25	30	0,4	0,1	6,5	10,8	0,2		
CEREAL	ARROZ CON RICEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
		Pasta alimenticia, enriquecida	A072	5	5	19	0,7	0,1	3,7	1,3	0,2
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTÉICO										
VERDURA FRÍA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTÉICO										
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN										
GRASAS		Limón, crudo	C044	120	60	26	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3
		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
CONDIMENTOS		Aceto, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
TOTAL MENÚ						678	25	23	90	74	3
RECOMENDACIÓN						689	23,4	22,8	98,5	217	8,7
% ADECUACIÓN						99	107	101	93	34	54
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA											

[illegible]

PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES

4º AÑO FEMES, 5º AÑO FEMES, 14º AÑO FEMES				
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	CONTRIBUIDO / FUENTE INDÍGENA	ARHUACO	ESTADO CIVIL SOLTERO
	RAZAL	NOIR		SEXO MASCULINO

MENU No. 18

D-13 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	0-13 AÑOS Y 11 MESES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	SARDINA	Sardinillas, enteras en salsa c	E040	90	90	159	18,8	9,3	0,1	342,0	2,1
CEREAL	ARRIZ DE PAPA	Arroz blanco, pelado, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
		Papa, variedades: harinosa	B076	17	15	15	0,3	0,0	3,1	1,2	0,1
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS	PLATANO COCIDO	plátano harinado, maduro, crudo	B079	139	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
DERIVADOS DE CEREAL											
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	Repollo blanco, crudo	B099	30	30	12	0,5	0,1	1,9	13,2	0,2
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	15	7	0,1	0,0	1,4	4,1	0,2
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	SOLADA DE Avena CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polv	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5
		Panela	K033	14	14	51	0,1	0,0	12,6	5,9	0,7
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						784	29	28	101	501	
RECOMENDACIÓN						683	23,4	22,8	98,9	217	5
% ADECUACIÓN						115	126	123	105	231	7

SOMME DI RENDIMENTO - CREDITO CHE IL BORSAIOLI ANNI 1980

DORAISY SANABRIA HERRERA

EDMA



la educación
es de todos

Ministerio de Educación



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD		4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES									
DEPARTAMENTO		CESAR				MUNICIPIO		VALLERUPAR			
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		MESTIZO		AFRIKANO		EUROPEO		ASIA/PACÍFICO	
		RACIAL		NO R							
MENÚ No. 19											
9-13 AÑOS 11 MESES											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PEO BRUTO (g)	PEO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	ENH (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	MUSLO DE POLLO CURSADO CON VERDURAS	Pollo, pierna o colompiña con	1091	100	90	164	16,3	10,9	0,1	9,0	0,9
		Cebolla junca, hojas, cruda	8028	15	15	6	0,2	0,0	1,1	6,6	0,2
		Cebolla junca, tallos, cruda	8029	15	15	6	0,2	0,0	1,0	8,6	0,1
		Aji rojo, cruda	8008	24	22	18	0,4	0,1	3,7	6,2	0,2
		Aji crudo	8009	5	3	7	0,2	0,0	1,5	2,0	0,1
		Zanahoria, simpatizada cruda	8110	15	15	7	0,1	0,0	1,4	4,1	0,1
		Culantro, crudo	8035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLIN	Cebolla junca, tallos, cruda	8029	15	15	6	0,2	0,0	1,0	8,6	0,1
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS GERMADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	Platano dominico, maduro, ch	8085	154	100	136	1,1	0,3	33,1	4,0	0,8
VERDURA FRÍA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEÍCO										
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	REFRESCO DE PANELA CON NARANJA	Panela	K033	13	13	47	0,1	0,0	11,7	5,5	0,6
		Naranja, cruda	C062	120	60	25	0,4	0,2	5,3	19,8	0,8
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						726	23	26	98	81	4
RECOMENDACIÓN						888	23,4	22,8	98,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						100	97	113	102	37	76
NOMBRE NUTRICIONISTA - DE TISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA											

RAISY SANABRIA HERRERA



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO			VALLEDUPAR		
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		ARHUACO			AFROCOLOMBIANO / PALOQUEROS			
	RAZAL		ROM					BIR PENTARONIA ETNICA			
MENÚ No. 20											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	9-13 AÑOS 11 MESES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	Hierro (mg)
ALIMENTO PROTEICO	INYOKWO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25	93	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	33	15	6	0,2	0,0	1,1	6,6	0,2
		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15	15	6	0,2	0,0	1,0	8,6	0,1
		Aji rojo, crudo	B008	24	22	18	0,4	0,1	3,7	4,2	0,2
		Ajo, crudo	B009	11	10	14	0,5	0,0	2,9	4,0	0,1
		Ras, carne magra, cruda	F099	90	90	125	19,6	5,1	-	5,4	2,4
		Maíz amarillo, trillado	A044	40	40	139	3,5	0,3	30,4	2,8	0,8
		Cilantro, crudo	B035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL PLATO FUERTE										
VERDURA FRIA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL PLATO FUERTE										
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	Paneta	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126	-	14,0	-	-	-
GRASAS											
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						847	38	24	115	203	7
RECOMENDACIÓN						689	23,4	22,8	96,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						124	164	107	119	94	127
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
DORASBY SANABRIA HERRERA											
FIRMA											



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL			
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO			
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES		
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNAS / TRIBUS REYES	ARHUACO
	RAPAL	ROM	APACOLIMBATO PALERMANO SAN PEDRO DE LA CRUZ

MENÚ No. 11											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	B-13 AÑOS 11 MESES CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HEMIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	PAROKA	Cerdo, costilla, cocido sin sal	F014	130	90	232	26.6	14.0		10.8	0.9
		Arveja verde, cruda	B019	25	25	25	1.5	0.1	3.9	9.0	0.4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	21	20	8	0.3	0.0	1.5	4.8	0.1
		Aji rojo, crudo	B008	22	20	16	0.3	0.1	3.3	3.8	0.2
		Cuantro, crudo	B035	22	20	9	0.5	0.1	1.7	16.4	0.4
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Zanahoria sin cascara, cruda	B110	24	20	9	0.1	0.0	1.9	5.4	0.1
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3.4	0.2	40.1	4.5	0.4
		Pasta alimenticia, enriquecida	A072	5	5	19	0.7	0.1	3.7	1.3	0.2
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - GERMINALES DE CEREAL	PLATANO COCIDO	Plátano dominico, verde, crudo	B086	167	100	166	1.2	0.1	39.4	8.0	0.9
VERDURA FRÍA O CALIENTE											
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Limón, crudo	C044	120	60	26	0.2	0.2	5.6	11.4	0.3
		Panela	K033	10	10	36	0.1	0.0	9.0	4.2	0.5
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14.0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						849	35	29	110	80	4.3
RECOMENDACIÓN						685	23.4	22.8	96.3	217	5.7
% ADECUACIÓN						124	148	127	114	37	75
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						DORAISY SANABRIA HERRERA					
FIRMA						DORAISY SANABRIA HERRERA					



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088 8

ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES											
DEPARTAMENTO	CESAR						MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		COLONIALES / FOLKLORES		RAZAL		ARHUACO		AFROCOLONIALES			
	RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL			
MENU No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	9-13 AÑOS 11 MESES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	GLÚC (g)	HIERR (mg)	
ALIMENTO PROTÉICO	CARNE DE CERDO QUISADO CON VERDURAS	Cerdo, trazo, crudo	F008	100	90	104	18.3	3.4			9.0	0.5
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12	10	5	0.1	0.0	1.0	2.7	0.0	
		Cebolla, yema, hojas, cruda	B028	22	10	4	0.2	0.0	0.7	4.4	0.2	
		Ajoro, crudo	B008	18	15	12	0.3	0.1	2.5	2.9	0.2	
		Cebolla, yema, tallos, cruda	B029	30	15	6	0.2	0.0	1.0	8.6	0.1	
		Pimentón verde, crudo	B081	19	15	4	0.1	0.0	0.7	1.7	0.1	
		Cilantro, crudo	B035	17	15	7	0.3	0.1	0.9	12.3	0.3	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3.4	0.2	40.1	4.5	0.4	
TUBERCULOS - RAÍCES PLATANOS	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pest	B074	125	100	89	2.1	0.1	18.9	12.0	0.8	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	29	25	12	0.2	0.0	2.4	6.8	0.1	
		Repollo blanco, crudo	B099	22	22	9	0.4	0.1	1.4	9.7	0.1	
FRUTA, AZÚCARER Y LACTEOS	NARANJA CON ZANAHORIA	Cebolla, cabeza, cruda	B027	26	25	10	0.4	0.0	1.9	6.0	0.1	
		Naranja, cruda	C062	100	60	25	0.4	0.2	5.3	19.8	0.8	
GRASAS		Pañeta	K033	10	10	36	0.1	0.0	9.0	4.2	0.5	
		Aceto, mazza vegetal	D013	17	17	153			17.0			
CONDIMENTOS												
TOTAL MENU							651	26	21	80	104	4
RECOMENDACIÓN							645	23.4	22.8	94.5	217	5.7
% ADECUACIÓN							95	112	93	89	48	70
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA												



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES											
GRUPO DE EDAD	CESAR				MUNICIPIO		VALLEDUPAR				
DEPARTAMENTO	CESAR				MUNICIPIO		VALLEDUPAR				
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA				ARHUACO		INDIGENA				
GRUPO ÉTNICO	RAZAL				RAZAL		RAZAL				
MENÚ No. 13											
9-13 AÑOS 11 MESES											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CAÍCO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	SOPE DE POLLO CON FRIJOL ROJO Y VERDURAS	Pollo, entero con piel, crudo	F077	150	90	150	16.3	9.3	0.4	10.8	0.5
		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	25	25	97	5.7	0.4	15.1	29.8	1.3
		Ay rojo, crudo	B008	15	13	10	0.2	0.1	2.2	2.5	0.1
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	33	15	6	0.2	0.0	1.1	6.6	0.2
		Ajo, crudo	B009	16	15	22	0.7	0.0	4.4	6.0	0.2
		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	38	15	6	0.2	0.0	1.0	8.6	0.1
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12	10	5	0.1	0.0	1.0	2.7	0.0
		Plátano olli o guineo, verde, c	B084	42	25	32	0.3	0.0	7.6	1.0	0.2
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	31	25	40	0.2	0.1	9.4	4.0	0.1
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3.4	0.3	40.1	4.5	0.4
CEREAL	ARROZ CON AHUYAMA	Ajo, crudo	B009	16	15	22	0.7	0.0	4.4	6.0	0.2
		Ahuyama, cruda	B006	11	11	3	0.1	0.0	0.6	2.2	0.1
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - SUBPRODUCTOS DE FRUTAS	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEÍCO										
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	29	25	12	0.2	0.0	2.4	6.8	0.1
		Pepino Carambola, crudo	B077	35	30	4	0.2	0.0	0.7	5.4	0.1
		Cebolla carambola, cruda	B077	26	25	10	0.4	0.0	1.9	6.0	0.1
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	PANELA CON CANELA	Limón, crudo	C044	120	60	26	0.2	0.2	5.6	11.4	0.3
		Panela	K033	10	10	36	0.1	0.0	9.0	4.2	0.5
GRASAS		Aceto - marca vegetal	D013	14	14	126		14.0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						783	29	24	107	118	5
RECOMENDACIÓN						645	23.4	22.8	96.5	217	5.7
% ADECUACIÓN						114	124	107	111	55	81
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										DORAISY SANABRIA HERRERA	
FIRMA										<i>[Firma]</i>	



La educación
es de todos

Aprender



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	CHIBCHA / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO			VALLEDUPAR					
	RASAL	ROM				SANTO DOMINGO					
MENÚ No. 14											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	9-13 AÑOS 11 MESES							
				PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS CON TOMATE Y CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9
		Tomate, crudo	B103	28	22	5	0,2	0,0	0,9	2,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	13	10	4	0,1	0,0	0,8	2,4	0,0
		Frijol cabecita negra, crudo	T007	25	25	98	5,4	0,4	15,1	2,0	1,4
		Pimentón rojo, crudo	B080	28	22	8	0,2	0,1	1,4	1,5	0,1
	FRIJOL CABECITA NEGRA GUISADO	Ajo, crudo	B009	11	10	14	0,5	0,0	2,9	4,0	0,1
		Cebolla jumbo, hojas, cruda	B028	44	20	8	0,3	0,0	1,4	8,8	0,3
		Ají rojo, crudo	B008	6	5	4	0,1	0,0	0,8	1,0	0,1
		Chilitro, crudo	B035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
CEREAL	ARROZ BLANCO	Ajo, crudo	B009	5	5	7	0,2	0,0	1,5	2,0	0,1
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad oscura, sabanera, con cáscara, cruda	B065	125	100	80	2,2	0,1	16,9	12,0	0,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	Pepino Cologno, crudo	B077	15	13	2	0,1	0,0	0,3	2	0,0
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	13	6	0,1	0,0	1,2	3,5	0,1
FRUTA, AZÚCAR Y LACTEOS	COLADA DE AVEENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	C008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1
		Flanet	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
GRASAS		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	58	2,4	1,1	9,0	7,6	0,6
		Aceto, imitación vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						774	25	25	107	279	6
RECOMENDACIÓN						689	23,4	22,8	98,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						113	107	109	111	105	99
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIBUJISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				DORAISY SANABRIA HERRERA							
FIRMA											



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



PAE

CONFEDERACIÓN
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN ITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		EUROPEO / POBLADO		AFRIANO			AFRIANO / INDIGENO			
	RACIAL	ROM									
MENU No. 15											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	9-13 AÑOS 11 MESES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa	E040	90	90	159	18.8	9.3	0.1	342.0	2.1
CEREAL	ARROZ CON FRIEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3.4	0.2	40.1	4.5	0.4
		Pasta alimenticia, enriquecida	A072	11	11	41	1.4	0.2	8.2	2.8	0.4
		Ajo, crudo	B009	11	10	14	0.5	0.0	2.9	4.0	0.1
TUBERCULOS - RAÍCES - PLANTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON HOGAO	Papa, variedad cerosa, sabana	B065	125	100	80	2.2	0.1	16.9	12.0	0.8
		Pimentón rojo, crudo	B080	12	10	4	0.1	0.0	0.6	0.7	0.0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11	10	4	0.1	0.0	0.8	2.4	0.0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO CON CEBOLLA	Culantro, crudo	B035	6	5	2	0.1	0.0	0.3	4.1	0.1
		Pepino Cahuero, crudo	B077	13	10	1	0.1	0.0	0.2	1.8	0.0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11	10	4	0.1	0.0	0.8	2.4	0.0
FRUTA	FRUTA COCINADA	Naranja, cruda	C082	60	60	25	0.4	0.2	5.3	19.8	0.8
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	COLADA DE HARINA DE MAÍZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	C008	13	13	65	3.4	3.5	5.0	122.2	0.1
		Mantequilla, cruda	A045	10	10	36	0.9	0.4	7.2	0.4	0.2
GRASAS		Paneta	K033	10	10	36	0.1	0.0	9.0	4.2	0.5
		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14.0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENU						774	32	28	97	523	6
RECOMENDACIÓN						885	23.4	22.8	96.5	217	5.7
% ADECUACIÓN						113	135	122	101	241	99
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
DORAISY SANABRIA HERRERA											
FIRMA											



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL			
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO			
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES		
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDPAR
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	N. NOMBRA / PUEBLO	ARRUACO
	RAZAL	ROM	APROX. OMBRAO / PUEBLO DE
			SIN IDENTIFICAR ÉTNICA

MENÚ No. 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESEO BRUTO (g)	PESEO NETO (g)	D-13 AÑOS 11 MESES CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	KUN BARACHO IN JOKWO	Ris, hueso cocinado, crudo	F112	132	90	148	19.1	7.9	-	5.4	2.4
		Frijol canchamito rojo, crudo	T011	25	25	97	5.7	0.4	15.1	29.8	1.3
		Pimentón rojo, crudo	B080	12	10	6	0.1	0.0	0.6	0.7	0.0
		Maltz blanco, trillado	A048	10	10	5	0.9	0.1	7.8	1.0	0.2
		Cilantro, crudo	B035	3	3	3	0.1	0.0	0.2	2.5	0.1
		Ajo, crudo	B009	2	2	3	0.1	0.0	0.6	0.8	0.0
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3.4	0.2	40.1	4.5	0.4
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - CÍTRICOS DE CO	PAPA COCIDA	Papa, variedad cenusa, sabana	B064	125	100	99	2.3	0.1	21.0	8.0	0.8
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REMOLACHA Y ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	29	25	12	0.2	0.0	7.4	6.8	0.1
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B008	32	29	15	0.4	0.0	3.0	4.6	0.2
		Cabolla cabazona, cruda	B027	5	5	2	0.1	0.0	0.4	1.2	0.0
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	COLADA DE AVEANA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polv	G008	13	13	65	3.4	3.5	5.0	122.2	0.1
GRASAS	Panela	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	58	2.4	1.1	9.0	7.6	0.6
		Panela	K033	10	10	36	0.1	0.0	9.0	4.2	0.5
		Aceite, mezcla vegetal	D013	10	10	90	-	10.0	-	-	-
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						815	38	23	114	199	7
RECOMENDACIÓN						689	23.4	22.8	98.5	217	8.7
% ADECUACIÓN						119	163	102	118	92	119

HOMBRE NUTRICIONISTA - DICTA DOS CLASIFICA EL ANÁLISIS

DORAISY SANABRIA HERRERA

FIRMA

Dora



La educación
es de todos

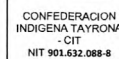
Aprender
es el camino



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	AFROCOLOMBIANO / AFROCARIBÍO	RAZAL	ROM	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / AFROCARIBÍO					
						SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
MENÚ No. 2											
9-13 AÑOS 11 MESES											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCULO (Kcal)	REPORTE (g)
ALIMENTO PROTÉICO	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	100	90	125	19,6	5,1		5,4	2,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	24	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	27	12	5	0,2	0,0	0,9	5,3	0,2
		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	13	5	2	0,1	0,0	0,3	2,9	0,0
		Aj. rojo, crudo	B006	15	13	10	0,2	0,1	2,2	2	0,1
		Pimentón rojo, crudo	B080	13	10	4	0,1	0,0	0,6	1	0,0
		Cilantro, crudo	B035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
		Poste alimenticio, enriquecido	A072	45	45	167	5,9	0,7	33,6	11,3	1,8
CEREAL	ESPAGUETI GUISADO	Pimentón rojo, crudo	B080	13	10	4	0,1	0,0	0,6	1	0,0
		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	25	10	4	0,1	0,0	0,7	5,7	0,1
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	27	12	5	0,2	0,0	0,9	5,3	0,2
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	139	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común, cruda	B069	12	12	2	0,1	0,0	0,3	2,5	0,1
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	13	11	0,1	0,0	1,2	3,5	0,1
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	REFRESCO DE NARANJA CON PANELA	Naranja, cruda	C062	100	60	25	0,4	0,2	5,3	19,8	0,8
GRASAS		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						669	28	20	88	82	7
RECOMENDACIÓN						685	23,4	22,8	98,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						98	122	90	91	38	122
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
DORAISY SANABRIA HERRERA											
FIRMA											



ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR					MUNICIPIO			VALLEDUPAR		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO NOREÑO	ARHUACO			AFROCOLOMBIANO / PALICHOQUE					
	RAZAL	ROM				EN PERTENENCIA ÉTNICA					
MENÚ No. 3											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	0-13 AÑOS 11 MESES					
						CALORÍAS Y NUTRIENTES					
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE HUESO CARNUDO DE RES CON LENTEJAS	Res, hueso carnudo, crudo	F112	100	90	148	19.1	7.9		5.4	2.4
		Lenteja común, cruda	T026	25	25	97	5.8	0.2	15.3	12.8	1.9
		Papa, variedad ceresa, sabán	B064	20	20	20	0.5	0.0	4.2	1.6	0.2
		Yuca blanca, sin cáscara, coc	B106	30	30	47	0.2	0.1	11.0	4.8	0.2
		Malanga, sin cáscara, cruda	P064	29	20	24	0.3	0.1	5.2	8.6	0.1
		Name, con cáscara, crudo	P072	30	30	39	0.7	0.1	8.3	2.4	0.2
		Pasta alimenticia, enriquecida	A072	20	20	74	2.6	0.3	14.9	5.0	0.8
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	24	20	9	0.1	0.0	1.9	5.4	0.1
		Ahiyema, cruda	B006	24	20	6	0.2	0.0	1.2	4.0	0.2
		Cebolla, junca, hojas, cruda	B026	22	10	4	0.2	0.0	0.7	4.4	0.2
		Repollo blanco, crudo	B099	14	10	4	0.2	0.0	0.6	4.4	0.1
		Aj. dulce, crudo	B007	17	15	6	0.2	0.2	0.8	2.0	0.2
		Glantro, crudo	B035	17	15	7	0.3	0.1	0.9	12.3	0.3
		Ajo, crudo	B005	2	2	0.1	0.0	0.6	1	0.0	0.0
		CEREAL	ARROZ CON AJO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3.4	0.2	40.1
		Ajo, crudo	B005								
TUBERCULOS - RAÍCES PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO				100						
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	19	16	13	0.1	0.0	1.5	4.3	0.1
		Repollo blanco, crudo	B099	11	11	4	0.2	0.0	0.7	4.8	0.1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	5	2	0.1	0.0	0.4	1.2	0.0
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	REFRESCO DE NARANJA CON PANELA	Naranja, cruda	C062	120	60	25	0.4	0.2	5.3	19.8	0.8
		Panela	K033	10	10	36	0.1	0.0	9.0	4.2	0.5
GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	14	14	126		14.0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENU						668	34	24	123	112	8
RECOMENDACIÓN						645	23.4	22.8	96.5	217	5.7
% ADECUACIÓN						127	147	106	127	52	146
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
DORAISY SANABRIA HERRERA											
FIRMA											



La educación
es de todos

Aprender
es el camino



PAE

CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.632.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR				MUNICIPIO			VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COLOMBIANO / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO								
	RAZAL	ROM									
MENÚ No. 4											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	9-13 AÑOS 11 MESES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERCOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50	75	6,3	5,4	0,7	26,5	0,9
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	33	15	6	0,2	0,0	1,1	6,6	0,2
	FRIJOL CABECITA NEGRA GUSADO	Pimentón rojo, crudo	B080	18	15	5	0,2	0,0	0,9	1,1	0,1
		Frijol cabecita negra, crudo	T007	25	25	98	5,4	0,4	15,1	20,3	1,4
		Tomate, crudo	S103	19	15	3	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1
		Cebolla calabaza, cruda	B027	16	15	6	0,2	0,0	1,2	3,6	0,0
		Pimentón rojo, crudo	B080	18	15	5	0,2	0,0	0,9	1,1	0,1
		Cilantro, crudo	S045	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
		Ajo, crudo	B009	16	15	22	0,7	0,0	4,4	6,0	0,2
		Cebolla junca, hojas, cruda	B028	33	15	6	0,2	0,0	1,1	6,6	0,2
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5	2	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	139	100	132	1,1	0,2	30,3	3,0	0,5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL CEREAL										
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	COLADA DE HARINA DE MAÍZ CON LECHE	Melz blanco, crudo	A045	15	15	54	1,4	0,6	10,8	0,5	0,4
		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
GRASAS		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
		Aceto, mezcla vegetal	D013	14	14	126		14,0			
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						821	23	24	121	213	5
RECOMENDACIÓN						888	23,4	22,8	96,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						120	96	107	146	98	89
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORÓ EL ANÁLISIS: DORAISY SANABRIA HERRERA											
FIRMA:											



CONFEDERACION
INDIGENA TAYRONA
- CIT
NIT 901.637.088-8

ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	4-8 AÑOS 11 MESES, 9-13 AÑOS 11 MESES, 14-17 AÑOS 11 MESES										
DEPARTAMENTO	CESAR						MUNICIPIO		VALLEDUPAR		
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO						AFROCOLOMBIANO / AFROCARIBIBE		
	RAIZAL	ROM							SIN PERTENENCIA ÉTNICA		
MENÚ No. 5											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	9-13 AÑOS 11 MESES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	Hierro (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTEC	Res, carne magra, cruda	F099	90	90	125	19,6	5,1	-	5,4	2,4
		Ajo, crudo	B009	11	10	14	0,5	0,0	2,9	4,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	19	15	3	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	16	15	6	0,2	0,0	1,2	3,6	0,0
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	177	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	24	20	9	0,1	0,0	1,9	5,4	0,1
		Cebolla jirica, hojas, cruda	B028	22	10	4	0,2	0,0	0,7	4,4	0,2
		Ají rojo, crudo	B006	6	5	4	0,1	0,0	0,8	1,0	0,1
		Ajo, crudo	B009	5	5	7	0,2	0,0	1,5	2,0	0,1
		Cilantro, crudo	B035	6	5	2	0,1	0,0	0,3	4,1	0,1
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	125	100	159	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3
VERDURA FRÍA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL CEREAL										
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE Y PANELA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	58	2,4	1,1	9,0	7,6	0,6
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
		Panela	K033	10	10	36	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5
GRASAS		Aceite, mezcla vegetal	D013	14	14	126	-	14,0	-	-	-
CONDIMENTOS											
TOTAL MENÚ						796	31	24	110	196	5
RECOMENDACIÓN						685	23,4	22,8	96,5	217	5,7
% ADECUACIÓN						116	134	107	114	86	68
HOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			DORAISY SANABRIA HERRERA								
FIRMA											



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



Alimenta
Apren

PAE

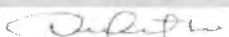


CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACION				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALERQUEROS
	RACIAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 6				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	POSO BRUTO, 8-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE HUESO COGOTE CON VERDURAS	Res. hueso carnudo, crudo	130	Lavar el hueso de cogote, colocar en el fuego hasta que ablande con sal y ajo. Aparte picar las verduras. Cortar los plátanos, raíces y tubérculos en cubos medianos. Una vez cocido el hueso agregar las verduras, plátanos, raíces, tubérculos, y sazonar. Dejar cocer hasta que todo este blando.
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31	
		Plátano hartón, verde, crudo	37	
		Ñame, con cáscara, crudo	25	
		Malanga, sin cáscara, cruda	36	
		Ahuyama, cruda	12	
		Aj. rojo, crudo	12	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	
		Cebolla junca, hojas, cruda	12	
		Cebolla junca, tallos, cruda	12	
		Cilantro, crudo	6	
CEREAL	ARROZ CON AJO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, ajo previamente lavado y triturado, luego, agregar el arroz, sal y 2 medidas de agua por una medida de arroz; tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada
		Ajo, crudo	2	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	Pepino Cohombro, crudo	28	Lavar y desinfectar bien las verduras, picarlas en cubos pequeños, aderezar con limón y sal.
		Cebolla cabezona, cruda	32	
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Limón, crudo	120	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, dejar reposar y exprimir los limones, a gregar hielo y servir frío.
		Panela	10	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND MND 04986
FIRMA	<i>[Firma]</i>			



MENÚ No. 7				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	97	Lavar el pollo cortar en cubos pequeños, agregar sal al gusto, aliños y aceite cocinar, Cuando agregar las verduras, hasta cocinar completamente.servir.
		Cebolla junca, hojas, cruda	22	
		Cebolla junca, tallos, cruda	28	
		Aji rojo, crudo	6	
		Cilantro, crudo	4	
		Ajo, crudo	1	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	71	
CEREAL	ESPAGUETTIS EN SU SALSA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	45	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar las pastas y sal, hasta cocinar completamente, escurrir, aparte picar las verduras , preparar el hogao y agregar a las pastas una vez estén cocidas, mezclar y servir
		Pimentón rojo, crudo	13	
		Cebolla junca, hojas, cruda	22	
		Cebolla junca, tallos, cruda	28	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	139	Pelar y Lavar laos platanos , porcinarlos, agregarlas al agua caliente, dejar hasta que ablanden, sacar del agua dejar escurrir, y servir
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	Repollo blanco, crudo	30	lavar y desinfectar las verduras, picar el repollo en bras delgadas, rallar la zanahoria, aderezar con sal y limón, servir.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	33	
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	REFRESCO DE NARANJA CON PANELA	Naranja, cruda	120	Lavar y desinfectar las naranjas, partirlas en mitades, exprimir, agregarle panela previamente disuelta en agua y servir frío
		Panela	10	
GRASAS	Aceite, mezcla vegetal	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND 04986
FIRMA				



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



Alimenta
Apren

PAE



CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	DESBARRIDADA / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 1				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	SOPA DE CERDO CON VERDURAS	Cerdo, carne semigorda, cruda	90	Lavar y cortar el cerdo en porciones, colocar en el fuego con ajo y sal hasta que ablande. Aparte picar las verduras, Cortar los plátanos, raíces y tubérculos en cubos medianos. Una vez el cerdo este blando agregar las verduras, plátanos, raíces, tubérculos, Dejar cocer hasta que todo este blando.
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31	
		Ñame, con cáscara, crudo	25	
		Malanga, sin cáscara, cruda	36	
		Ajo, crudo	11	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	71	
		Cebolla junca, hojas, cruda	33	
		Aji rojo, crudo	17	
		Cilantro, crudo	11	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	0	-	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	Pepino Cohombro, crudo	25	lavar y desinfectar las verduras, cortalas en rodajas delgadas, aderezar con sal y limón y servir.
		Cebolla cabezona, cruda	32	
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	REFresco DE NARANJA	Naranja, cruda	120	Lavar y desinfectar las naranjas, partirlas en mitades, exprimir, agregarle panela previamente disuelta en agua y servir frío
		Panela	10	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		DORAISY SANABRIA HERRERA		MND MND 04986
FIRMA		<i>[Firma]</i>		



La educación
es de todos

Mineducación



Alimenta
Apren

PAE



CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES	OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / FALENQUEROS
	RAZAL	ROM		SN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 9				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	INYOKWO	Frijol bola roja, crudo	25	Se lava y se cocina el maíz trillado, aparte se cocina el frijol rojo, se sofríe las verduras (cebollín, ajo), se agrega la carne previamente picada, se somete a cocción esperando que esté.
		Cebolla junca, hojas, cruda	33	
		Cebolla junca, tallos, cruda	15	
		Aji rojo, crudo	24	
		Ajo, crudo	11	
		Res, carne magra, cruda	90	
		Maíz amarillo, trillado	40	
		Culantro, crudo	6	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz, y sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL				
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	REFresco DE PANELA CON LIMÓN	Panela	10	Lavar y desinfectar los limones, partidas en mitades, exprimir, agregarle panela previamente disuelta en agua y servir frío
		Limón, crudo	120	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	15	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND 04986
FIRMA				



La educación
es de todos

Mineducación



Alimento
Apren

PAE



CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES	OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA RAZAL	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA ROM	ARHUACO AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA

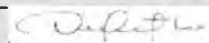
MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS CON CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	55	Lavar y desinfectar las cebolla picarlas en cubos pequeños, sofreír en el aceite y agregar los huevos previamente batidos, agregar a la cebolla, revolver y servir.
		Cebolla cabeza, cruda	11	
	LENTEJAS	Lenteja común, cruda	25	Lavar e hidratar las lentejas previamente, cocinar hasta ablandar, por aparte picar y sofreír la verdura y los aliños (cebolla, pimentón, tomate,) agregárselos a las lentejas hasta que ablanden y sequen, servir.
		Pimentón rojo, crudo	12	
		Cebolla junca, hojas, cruda	12	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	12	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
		Arroz blanco, pulido, crudo	50	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO	Plátano dominico, maduro, crudo	154	Pelar y lavar los plátanos, cortarlas en sezos, aparte calentar el aceite y agregar las tajadas, darle vuelta, cuando doren, retirarlas, escurrir y servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	Zanahoria, sin cáscara, cocida sin sal	30	Lavar y desinfectar las verduras, cortarlas en cubos, cocerlas hasta que estén blandas y mezclar, agregar sal y limón y servir.
		Remolacha, sin cáscara, cruda	38	
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	10	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, disolver la leche, agregar la avena en el agua hirviendo, revolver constantemente y dejar hervir durante 5 minutos, a fuego lento y revolviendo constantemente, servir frío con hielo.
		Leche de vaca, entera, en polvo	13	
		Panela	14	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA				
FIRMA				
			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND MND 04986

GUÍA DE PREPARACIÓN				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES	OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS
	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

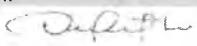
MENÚ No. 16				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 8-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	GINIA JOMU	Res, carne magra, cruda	90	Lavar, desinfectar la carne de res, realizar el proceso de secado y salado, para preparar la sopa, agregar agua hervir la carne con el frijol guandu colocar en el fuego hasta que ablande. Aparte picar las verduras, Cortar los plátanos, yuca, guineo verde seco en cubos medianos, agregar las verduras, y sazonar. Dejar cocer hasta que todo este blando.
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31	
		Plátano hartón, verde, crudo	37	
		Frijol guandul, crudo	25	
		Plátano colli o guineo, verde, crudo	42	
		Ahuyama, cocida, sin sal	60	
		Cebolla junca, hojas, cruda	33	
		Ajl rojo, crudo	17	
		Cilantro, crudo	8	
		Ajo, crudo	5	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio, colocar aceite, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO		-	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	Pepino Cohombro, crudo	13	lavar y desinfectar las verduras, cortalas en rodajas delgadas, adereezar con sal y limón y servir.
		Cebolla cabezona, cruda	11	
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	REFRESCO DE NARANJA	Limón, crudo	120	Colocar la panela en el agua hasta disolver, agregar el zumo del limón y servir frio.
		Panela	10	
		O	-	
GRASAS	O	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	O	O	-	
	O	O	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND MND 04986
FIRMA				

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SIYO					
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAZAL	ROM		SEN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 17					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
ALIMENTO PROTEÍCO	SOPA DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	100	Lavar y desinfectar la pechuga, colocar en el fuego con ajo y sal. Aparte picar las verduras. Cortar los plátanos, raíces y tubérculos en cubos medianos. agregar las verduras. Dejar cocer hasta que todo este blando. Servir	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	12		
		Pimentón rojo, crudo	12		
		Cebolla junca, hojas, cruda	12		
		Cebolla junca, tallos, cruda	12		
		Ajo, crudo	2		
		Aji rojo, crudo	11		
		Cilantro, crudo	11		
		Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31		
		Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	15		
		Plátano popocho, verde, crudo	42		
		Melange, sin cáscara, cruda	36		
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, sofreir los fideos, dejar dorar, agregar el arroz, y sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.	
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5		
		0	0		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL		0	0		
VERDURA FRÍA O CALIENTE		0	0		
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	0	0	Colocar la panela en el agua hasta disolver, agregar el zumo del limón y servir frío	
		0	0		
		Limón, crudo	120		
		Panela	10		
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones	
CONDIMENTOS	0	0	0		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND	MND 04986
FIRMA					

 la educación es de todos	 Ministerio de Educación	 GOBIERNO DE VALLEDUPAR	 Alimentos Aprende PAE	 CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT NIT 901.632.088-8
---	---	--	--	---

GUÍA DE PREPARACIÓN				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES	OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENEROS
	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENU No. 18				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			9-13 A 11 MESES	
ALIMENTO PROTEÍCO	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	90	agregar a un sartén el contenido de la sardina, calentar y servir en el gramaje estipulado a cada titular de derecho
CEREAL	ARROZ DE PAPA	Arroz blanco, pulido, crudo	50	lavar y desinfectar las papas, pelarlas y picarlas en cubos pequeños, aparte en un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz, sal, agregar las papas, por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
		Papa, variedad hannosa, pastusa, sin cáscara, cruda	17	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	139	Pelar y lavar las platanos Cortarlos en mitades cocinar hasta que estén blandas
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	Repollo blanco, crudo	30	Lavar y desinfectar las verduras, cortar en tiras el repollo y rallar la zanahoria, aderezar y servir.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	13	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, disolver la leche, agregar la avena en el agua hirviendo, revolver constantemente y dejar hervir durante 5 minutos, a fuego lento y revolviendo constantemente, servir frío con hielo.
		Avena en Hojuelas, Precocida	10	
		Panela	14	
GRASAS	0	Acetite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISSANABRIA HERRERA	MND MND 04986
FIRMA				



La educación
es de todos

Mineducación



Alimenta
Apren

PAE

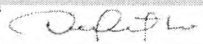


CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
	RAZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 19					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
ALIMENTO PROTEICO	MUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	Pollo, pierna o colombina con piel, cruda	100	Lavar y desinfectar las verduras, pelarlas y cortarlas en cubos pequeños; aparte lavar el pollo y desinfectarlo, y mezclar con las verduras, dejar cocinar y servir.	
		Cebolla junca, hojas, cruda	15		
		Cebolla junca, tallos, cruda	15		
		Aji rojo, crudo	24		
		Ajo, crudo	5		
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	15		
		Cilantro, crudo	6		
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLIN	Arroz blanco, pulido, crudo	50	Lavar y desinfectar el cebollin, picarlo en rodajas, aparte en un recipiente amplio: colocar aceite, sofreír el cebollin, dejar dorar, agregar el arroz, y sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.	
		Cebolla junca, tallos, cruda	15		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	Plátano dominico, maduro, crudo	154	Pelar y lavar las plátanos Cortarlos en mitades cocinar hasta que estén blandas	
		0			
VERDURA FRÍA O CALIENTE			0		
			0		
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	REFresco DE PANELA CON NARANJA		0	Lavar, desinfectar los bananos, despuntar y servir	
		Panela	13	Colocar la panela en el agua hasta disolver, agregar el zumo de la naranja y servir frío.	
		Naranja, cruda	120		
		0	0		
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones	
CONDIMENTOS	0	0	0		
	0	0	0		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA		MND
FIRMA			MND 04986		

 La educación es de todos		 Mineducación		 Alimenta Aprende		 PAE		CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT NIT 901.632.088-8	
GUÍA DE PREPARACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
GRUPO DE EDAD		4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR		CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT			
DEPARTAMENTO		CESAR		MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		ARHUACO		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
		RAEAL		ROM				SEN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 20						
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN		
ALIMENTO PROTEICO	INYOKWO	Frijol bola roja, crudo	25	Se lava y se cocina el maíz trillado, aparte se cocina el frijol rojo, se sofríe las verduras (cebollin, ají, ajo), se agrega la carne previamente picada, se somete a cocción esperando que esté.		
		Cebolla junca, hojas, cruda	33			
		Cebolla junca, tallos, cruda	15			
		Ají rojo, crudo	24			
		Ajo, crudo	11			
		Res, carne magra, cruda	90			
		Maíz amarillo, trillado	40			
		Cilantro, crudo	6			
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL						
VERDURA FRÍA O CALIENTE						
FRUTA, AZÚCARES Y LÁCTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	Panela	10	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, disolver la avena en la leche, agregar la mezcla en el agua hirviendo, revolver constantemente y dejar hervir durante 5 minutos, a fuego lento y revolviendo constantemente para evitar la formación de grumos, servir caliente.		
		Avena en Hojuelas, Precocida	10			
		Leche de vaca, entera, en polvo	13			
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones		
CONDIMENTOS	0	0	-			
	0	0	-			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA		MND	MND 04986
FIRMA						



COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACION PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT		
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS		
	RAZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENU No. 11

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
ALIMENTO PROTEÍCO	PAROXA		Cerdo, costilla, cocida sin sal	130	Lavar y desinfectar la costilla, colocar en el fuego con ajo y sal. Aparte picar las verduras, agregar las verduras y la arveja. Dejar cocer hasta que todo este blando. Servir	
			Arveja verde, cruda	25		
			Cebolla cabezona, cruda	21		
			AjÍ rojo, crudo	22		
			Cilantro, crudo	22		
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	24		
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS		Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, sofreír los fideos, dejar dorar, agregar el arroz, y sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.	
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5			
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLÁTANO COCIDO		Plátano dominico, verde, crudo	167	lavar y desinfectar los plátanos, pelarlos de acuerdo al gramaje, someterlo a cocción con sal, dejar cocinar y servir.	
VERDURA FRÍA O CALIENTE						
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN		Limón, crudo	120	Colocar la panela en el agua hasta disolver, agregar el zumo del limón y servir frío	
			Panela	10		
GRASAS	0		Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones	
CONDIMENTOS	0	0		0		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA				DORAISY SANABRIA HERRERA	MND	MND 04986
FIRMA						

<p align="center">GUÍA DE PREPARACIÓN</p> <p align="center">COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO</p>					
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
	RAZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENU No. 12					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADO CON VERDURAS	Cerdo, brazo, crudo	100	Lavar el cerdo cortar en cubos pequeños, agregar sal al gusto, aliños y aceite cocinar. Cuando agregar las verduras, hasta cocinar completamente servir.	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	12		
		Cebolla junca, hojas, cruda	22		
		Aji rojo, crudo	18		
		Cebolla junca, tallos, cruda	30		
		Pimentón verde, crudo	19		
		Cilantro, crudo	17		
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio, colocar aceite, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, lavar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con c	125	lavar y desinfectar las papas, someterlas a cocción hasta ablandar, servir	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29	Lavar y desinfectar las verduras, picar el repollo, rallar la zanahoria cortarlas en cascos la cebolla, aderezar con limón y sal. Servir	
		Repollo blanco, crudo	22		
		Cebolla cabeza, cruda	26		
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	REFresco DE NARANJA CON PANELA	Naranja, cruda	100	Lavar y desinfectar las naranjas, partirlas en mitades, exprimir, agregar la panela previamente disuelta en agua y servir frío	
		Panela	10		
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	17	Agregar a las preparaciones	
CONDIMENTOS	0	0	-		
	0	0	-		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA		
FIRMA			MND MND 04986		



La educación
es de todos

Mineducación



Alimenta
Apren

PAE

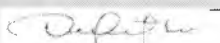


CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACION PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES	OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RAZAL	ROM	BIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 13				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	SOPA DE POLLO CON FRIJOL ROJO Y VERDURAS	Pollo, entero con piel, crudo	150	Lavar y desinfectar el pollo entero colocar en el fuego con ajo y sal, agregar los frijoles previamente remojados. Aparte picar las verduras, Cortar los plátanos, raíces y tubérculos en cubos medianos. agregar las verduras. Dejar cocer hasta que todo este blando. Servir
		Frijol cangamanto rojo, crudo	25	
		Aji rojo, crudo	15	
		Cebolla junca, hojas, cruda	33	
		Ajo, crudo	16	
		Cebolla junca, tallos, cruda	38	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	
		Plátano col o guineo, verde, crudo	42	
CEREAL	ARROZ CON AHUYAMA	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite agregar los ajos machacados, lavar y desinfectar la ahuyama, picarla en trozos agregar el arroz, y sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente, servir en la cantidad estipulada.
		Ajo, crudo	16	
		Ahuyama, cruda	11	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	0	-	lavar y desinfectar las papas, partirlas en mitades, someterlas a cocción con sal y servir
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29	Lavar y desinfectar las verduras, cortarlas en cascos la cebolla, rayar la zanahoria, picar en rodajas la cebolla y el pepino, aderezar con limón y sal. Servir
		Pepino Cohombro, crudo	35	
		Cebolla cabezona, cruda	26	
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	REFresco DE PANELA CON LIMÓN	Limón, crudo	120	Lavar y desinfectar el limón, partirlas en mitades, exprimir, agregar la panela previamente disuelta y servir frío.
		Panela	10	
GRASAS	0	0	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		DORAISY SANABRIA HERRERA		MND MND 04986
FIRMA				

 La educación es de todos		Mineducación		 ALCALDIA DE VALLEDUPAR		 Alimentación Aprender PAE		 CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT NIT 901.632.088-8	
GUÍA DE PREPARACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES			OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT				
DEPARTAMENTO	CESAR			MUNICIPIO	VALLEDUPAR				
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 14						
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN		
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS CON TOMATE Y CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	56	Batir los huevos, Lavar y desinfectar las verduras. Picarlas en cubos pequeño, sofreirlas, mezclar con los huevos batido, revolver bien, servir		
		Tomate, crudo	28			
		Cebolla cabezona, cruda	13			
	FRIJOL CABECITA NEGRA GUISADO	Frijol cabecita negra, crudo	25	Lavar e hidratar los frijoles previamente, cocinar hasta ablandar, por aparte picar y sofreir la verdura y los aliños (cebolla, pimentón, tomate,) agregárselos a los frijoles hasta que sequen, servir.		
		Pimentón rojo, crudo	28			
		Ajo, crudo	11			
		Cebolla junca, hojas, cruda	44			
		Ají rojo, crudo	6			
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar los ajos previamente triturados y sofreírlos, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.		
		Ajo, crudo	5			
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sebanera, con cáscara, cruda	125	lavar y desinfectar las papas, cortalas en mitades, someterlas a cocción con sal, dejar ablandar escurrir y servir		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	Pepino Cohombro, crudo	15	Lavar y desinfectar las verduras, cortalas en cascos el pepino, rallar la zanahoria, aderezar con limón y sal. Servir		
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	13			
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	13	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, disolver la avena en la leche, agregar la mezcla en el agua hirviendo, revolver constantemente y dejar hervir durante 5 minutos, a fuego lento y revolviendo constantemente para evitar la formación de grumos, servir caliente.		
		Panela	10			
		Avena en Hojuelas, Precocida	14			
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones		
CONDIMENTOS	0	0	-			
	0	0	-			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA		MND	MND 04986
FIRMA						



La educación
es de todos

Mineducación



Alimento
Aprende

PAE



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES			OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT
DEPARTAMENTO	CESAR			MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENCUEROS	
	RAZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 16				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEÍCO	SARDINA	Sardinas, enlatadas en salsa de tomate	90	calentar y servir
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Aroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz, sal, agregar los ajos machacados y el fideo, sofreir, por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
		Paste alimenticia, enriquecida, cruda	11	
		Ajo, crudo	11	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON HOGAO	Papa, variedad cerosa, sabanera, con c	125	Lavar y desinfectar las papas, aparte picar finamente la cebolla y el pimentón, sofreir el hogao y reservar. Aparte escurrir el agua de las papas y agregarle el hogao. Porcionar y servir.
		Pimentón rojo, crudo	13	
		Cebolla cabezona, cruda	11	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO CON CEBOLLA	Cilantro, crudo	6	Pelar y Lavar la verduras, cortar en rodajas, agregar el cilantro picado, aderezar con limón y sal.
		Pepino Cohombro, crudo	13	
		Cebolla cabezona, cruda	11	
FRUTA	FRUTA	naranja	60	lavar y desinfectar la fruta, entregar a cada beneficiario
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	COLADA DE HARINA DE MAÍZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	13	Lavar previamente el maíz, someterlo a cocción, aparte diluir la leche, mezclarlo y endulzar con panela. Servir tibio como colada.
		Maíz blanco, crudo	10	
		Panela	10	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND MND 04986
FIRMA		<i>[Firma]</i>		



La educación
es de todos

Mineducación



Alimentos
Aprender

PAE

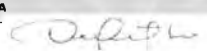


CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES	OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	
DEPARTAMENTO	CESAR	MUNICIPIO	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RASAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 1				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEÍCO	KUN BARACHO IN JOKWO	Res, hueso carnudo, crudo	132	Lavar el hueso carnudo, agregar sal al gusto, verduras y cocinar con el maíz y los frijoles, agregar las verduras, hasta cocinar completamente.servir.
		Frijol cargamanto rojo, crudo	25	
		Pimentón rojo, crudo	12	
		Maíz blanco, trillado	10	
		Cilantro, crudo	3	
		Ajo, crudo	2	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio; colocar aceite, agregar el arroz y por cada medida de arroz 2 medidas de agua, dejar secar tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	125	Pelar y lavar los papas, cortarlas en cascos, cocinar hasta que esten blandas, sacar y Servir
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, REMOLACHA Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29	Lavar y desinfectar las verduras, picar en cubos pequeños la zanahoria, remolacha y cebolla blanca , aderezar y servir.
		Remolacha, sin cáscara, cruda	32	
		Cebolla cabezona, cruda	5	
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	13	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, disolver la avena en la leche , agregar la mezcla en agua hirviendo, revolver constantemente y dejar hervir durante 5 minutos, a fuego lento y revolviendo constantemente para evitar la formación de grumos, servir caliente.
		Avena en Hojuelas, Precocida	14	
		Panela	10	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	10	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND MND 04986
FIRMA				

 La educación es de todos								CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT NIT 901.632.088-8	
GUÍA DE PREPARACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
GRUPO DE EDAD		4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR		CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT			
DEPARTAMENTO		CESAR		MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		ARHUACO		APROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
		RAEAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENU No. 2					
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	Res, pierna, cruda	100	Lavar y cortar el pollo / colocar en el fuego hasta que ablande. Aparte picar las verduras, Cortar los plátanos, raíces y tubérculos en cubos medianos. Una vez el pollo este blando agregar las verduras, plátanos, raíces, tubérculos, y sazonar. Dejar cocer hasta que todo este blando.	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	24		
		Cebolla junca, hojas, cruda	27		
		Cebolla junca, tallos, cruda	13		
		Aji rojo, crudo	15		
		Pimentón rojo, crudo	13		
		Cilantro, crudo	6		
CEREAL	ESPAGUETTI GUISADO	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	45	En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar las pastas y sal, hasta cocinar completamente, escurrir, aparte picar las verduras, preparar el hogao y agregar a las pastas una vez esten cocidas, mezclar y servir	
		Pimentón rojo, crudo	13		
		Cebolla junca, tallos, cruda	25		
		Cebolla junca, hojas, cruda	27		
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	139	Pelar y lavar las plátanos. Cortarlos en mitades cocinar hasta que esten blandas	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común, cruda	12	Lavar y desinfectar las verduras, rayar la zanahoria, picar finamente la lechuga, aderezar con limón y sal. Servir	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	15		
FRUTA, AZUCARES Y LACTEOS	REFRESCO DE NARANJA CON PANELA	Naranja, cruda	100	Lavar y desinfectar las naranjas, partirlas en mitades, exprimir, agregar la panela ya disuelta y servir frío.	
		Panela	10		
GRASAS	0	Aceto, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones	
CONDIMENTOS	0	0	-		
	0	0	-		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND	MND 04986
FIRMA					



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



Alimento
Aprender
PAE



CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

GUÍA DE PREPARACIÓN				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS
	RACIAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 3				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE HUESO CARNUDO DE RES CON LENTEJAS	Res, hueso carnudo, crudo	100	Lavar y cortar el hueso carnudo, colocar en el fuego con ajo y sal hasta que ablande. Aparte picar las verduras. Cortar los plátanos, raíces y tubérculos en cubos medianos, agregar las verduras, la lenteja, plátanos, raíces, tubérculos, dejar cocer hasta que todo este blando.
		Lenteja común, cruda	25	
		Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara	20	
		Yuca blanca, sin cáscara, cocida sin sal	30	
		Melange, sin cáscara, cruda	29	
		Ñame, con cáscara, crudo	30	
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	24	
		Ahuyama, cruda	24	
		Cebolla junco, hojas, cruda	22	
		Repollo blanco, crudo	14	
		AjÍ dulce, crudo	17	
		Cilantro, crudo	17	
Ajo, crudo	2			
CEREAL	ARROZ CON AJO	Arroz blanco	50	En un recipiente amplio, colocar aceite, ajo previamente lavado y triturado, luego, agregar el arroz, sal y 2 medidas de agua por una medida de arroz, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.
	Ajo, crudo	2		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO		-	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	19	Lavar y desinfectar las verduras, rayar la zanahoria, picar finamente el repollo, y cortar en cubos pequeños la cebolla, aderezar con limón y sal. Servir.
		Repollo blanco, crudo	11	
		Cebolla cabezona, cruda	5	
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	REFresco DE NARANJA CON PANELA	Naranja, cruda	120	Lavar y desinfectar las Naranjas, exprimirlas, agregar a la panela previamente disuelta en agua, servir frío.
		Panela	10	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA	MND
FIRMA				MND 04986



La educación
es de todos

Ministerio de Educación



Alimento
Aprende

PAE

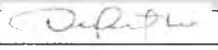


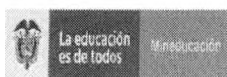
CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17 A 11 MESES		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIO	VALLEDUPAR
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RAZAS	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENU No. 4				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	56	En un cuenco batir los huevos , agregar sal al gusto, echar en la sartén con un poco de aceite las verduras picadas y sofreír, agregar los huevos batidos, dejar que cuaje, cortar y servir con la porción de queso
		Cebolla junca, hojas, cruda	33	
		Pimentón rojo, crudo	18	
	FRIJOL CABECITA NEGRA GUISADO	Frijol cabecita negra, crudo	25	Remojar el frijol el día anterior, colocar en el fuego hasta que ablande. Aparte picar las verduras. Una vez los frijoles estén blandos agregar las verduras, y sazonar. Dejar cocer hasta que todo este blando.
		Tomate, crudo	19	
		Cebolla cabezona, cruda	16	
		Pimentón rojo, crudo	18	
		Cilantro, crudo	6	
		Ajo, crudo	16	
		Cebolla junca, hojas, cruda	33	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	50	En un recipiente amplio: colocar aceite , agregar el arroz, y la zanahoria pelada y picada finamente en cubos, sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente, Servir en la cantidad estipulada.
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO AMARILLO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	139	Pelar y lavar las platanos. Cortarlos en mitades cocinar hasta que estén blandas
VERDURA FRÍA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL CEREAL			
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	COLADA DE HARINA DE MAÍZ CON LECHE	Maíz blanco, crudo	15	Lavar previamente el maíz, someterlo a cocción, aparte diluir la leche, mezclarlo y endulzar con panela. Servir tibio como colada.
		Panela	10	
		Leche de vaca, entera, en polvo	13	
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones
CONDIMENTOS	0	0	-	
	0	0	-	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		DORAISY SANABRIA HERRERA		MND MND 04986
FIRMA				

 La educación es de todos		 Ministerio de Educación		 Alimenta Aprende				CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT NIT 901.632.088-8	
GUÍA DE PREPARACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
GRUPO DE EDAD		4-8 A 11 MESES, 9-13 A 11 MESES, 14-17A 11 MESES		OPERADOR		CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT			
DEPARTAMENTO		CESAR		MUNICIPIO		VALLEDUPAR			
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		ARHUACO		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
		RAZAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENU No. 5						
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO 9-13 A 11 MESES	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN		
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	Res. carne magra, cruda	90	Lavar la carne, cortar en trozos, agregar sal al gusto y aceite al gusto, dorar la carne de lado y lado, agregar el tomate y cebolla, cocinar hasta que este blando, servir.		
		Ajo, crudo	11			
		Tomate, crudo	19			
		Cebolla cabezona, cruda	16			
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	50	Pelar y cortar las verduras en cubos pequeños. En un recipiente amplio: colocar aceite, agregar el arroz, sal, por cada medida de arroz agregar 2 medidas de agua, agregar las verduras picadas y cocinar, dejar secar, tapar y dejar cocinar completamente. Servir en la cantidad estipulada.		
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	24			
		Cebolla junca, hojas, cruda	22			
		Aji rojo, crudo	6			
		Ajo, crudo	5			
		Cilantro, crudo	6			
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	125	Pelar y lavar la yuca, cortarlas en trozos, echarlos en agua con un poco de sal, cocinar hasta que esten blando, secar, escurrir. Aparte rallar el queso y servir		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	INCLUIDO EN EL CEREAL					
FRUTA, AZÚCARES Y LACTEOS	COLADA DE AVENA CON LECHE Y PANELA	Avena en Hojuelas, Precocida	14	Colocar la tercera parte del agua a hervir, junto con la panela, disolver la avena en la leche, agregar la mezcla en el agua hirviendo, revolver constantemente y dejar hervir durante 5 minutos, a fuego lento y revolviendo constantemente para evitar la formación de grumos, servir caliente.		
		Leche de vaca, entera, en polvo	13			
		Panela	10			
GRASAS	0	Aceite, mezcla vegetal	14	Agregar a las preparaciones		
CONDIMENTOS	0		0			
	0		0			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			DORAISY SANABRIA HERRERA		MND	MND 04986
FIRMA						



CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

LISTA DE INTERCAMBIOS					
ALMUERZO			RACIÓN PREPARADA EN SITIO		
GRUPO DE EDAD	9-3 A 11 meses		OPERADOR	CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA	
DEPARTAMENTO	CESAR		MUNICIPIOS	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	X	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ARHUACO	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO				
ALIMENTO PROTEÍCO	De res y sus vísceras (HIGADO), atún, sardinas, cerdo, pollo(pechuga), huevo, pescado seco, carne seca				
	Arveja seca verde o amarilla, frijoles de cualquier variedad de leguminosas, lentejas, habas, garbanzos, frijol palomito				
CEREAL	Bollo-arepa de maíz, buñuelos, rosquetes, arepuelas, Arroz, maíz, avena, cebada perlada, panes, galletas, tostadas, arepas, harina de maíz, harina de trigo, pastas alimenticias.				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Malanga, yuca, Filo, guineo verde, plátanos variedades, papa variedades, papa criolla, ñame				
VERDURAS	Zanahoria Ahuyama, Remolacha				
	Tomate, cebolla, Lechuga, Repollo, Habichuela, Pepino, Pimentón				
FRUTA	Guayaba rosada o blanca, Mango, manarina, Naranja, Chirimoya, Nispero, banano				
AZÚCARES	Azúcar, panela, chocolate				
GRASAS	Aceite Vegetal, mantequilla				
LÁCTEOS	Leche entera líquida pasteurizada o en polvo				
	Queso fresco				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS			DORAISY SANABRIA HERRERA		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02087	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC A LA LISTA DE INTERCAMBIOS					
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		

Institución Educativa Gun-aruan, diciembre de 2024.

Señores:

ERNESTO OROZCO

Alcalde de Valledupar

CAMILO PINTO

Secretaria de Educación Municipal

Valledupar – Cesar.

Asunto: Autorización para el trámite contractual con la Confederación Indígena Tayrona – CIT, para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE Vigencia 2025.

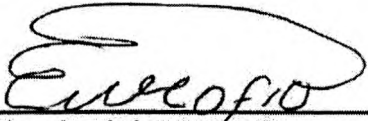
Habiéndose adelantado reunión de manera coordinada con los padres de familia de la comunidad de Gun-aruan y sus sedes anexas, se consideró pertinente e idóneo a la Confederación Indígena Tayrona – CIT, para que sea quien ejecute el Programa de Alimentación Escolar – PAE para la Vigencia 2025. Y de esta forma presten el servicio en nuestras comunidades, garantizando alimentación complementaria escolar.

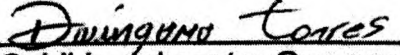
Teniendo en cuenta lo señalado, solicitamos desde esta comunidad la garantía de complemento alimentario Programa de Alimentación Escolar – PAE, para ello tomamos las siguientes decisiones de manera colectiva:

1. Autorizar a la Confederación Indígena Tayrona – CIT, para que se ejecute el Programa de Alimentación Escolar – PAE Vigencia 2025 y preste servicio en nuestra comunidad, es lo mas idóneo, teniendo en cuenta que es una organización propia del pueblo Arhuaco.
2. Conocemos de manera detallada la planeación de los ciclos de menús o Minuta, por esta razón avalamos a dicha organización para que se implementada en nuestra comunidad.

Esperamos contar con el apoyo frente a nuestra solicitud, para que exista una efectiva garantía a la alimentación complementaria de nuestros niños y niñas.

Atentamente,

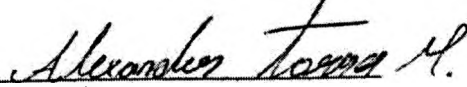

Comisario del centro Gun-aruan


Cabildo del centro Gun-aruan


Autoridad


Autoridad


Padres de familia


Estudiante

ACTA DE REUNION

Durante los días, 4 y 5 de octubre del presente año, se desarrolló una reunión extraordinaria que estaba prevista en el centro de Gun Aruwun, sede de la institución educativa de la zona oriental del pueblo arhuaco, con el propósito u objetivo de socializar la planeación del ciclo de menús del año 2025, de los cuales participaron las autoridades regionales en cabeza del comisario Eulogio Villafaña, el señor Dwingumu Torres, en su función de Cabildo, con el acompañamiento de los profesores y padres de familias.

En el orden del día, se trataron los siguientes temas:

- Gobernabilidad interna
- Salud de acuerdo con el conocimiento propio
- Apoyo a las infraestructuras y dotación a las escuelas de la zona oriental
- La educación propia de acuerdo con el PEG. (Proyecto Educativo
- Socialización de administración al sistema educativo indígena propio (SEIP)
- Puntos varios
- Acuerdos y conclusiones

DESARROLLO

Mediante la reunión se fueron llevando a cabo y solucionando los puntos internos pendientes por resolver, y pasando en materia educativo se resolvieron de la siguiente manera:

Se aprobó la planeación del ciclo de menús del año 2025, quedando de la siguiente manera:

Alimentación propia IKU

Giñia Jumu, Kun kuku: plátano seco, gulneo seco, sopa de guandul

Paroka, yuca Irokwu: verdura cebolla, ajo, ají, col, cilantro

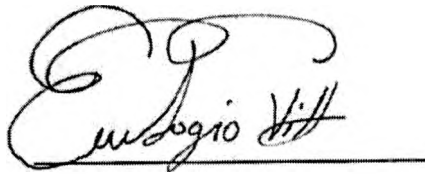
Kun barachu, in Jokwu: frijol criollo, maíz fresco

Los demás menús se realizarán de la misma manera que se llevaron acabo durante el año 2024.

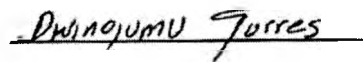
Se recogieron las necesidades de cada escuela para hacerlas llegar al rector de la institución. Thomas Adriano Torres

Se llevo a cabo la socialización del sistema educativo indígena propio (SEIP), para que el rector de la institución adelante el tema pertinente con el manejo de las canastas educativas de la zona oriental del pueblo arhuaco, en el municipio de Valledupar.

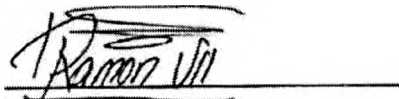
Para mayor legalidad se firma a los 5 días del mes de octubre del año 2024.



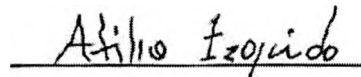
Comisario Centro Gun Aruwun



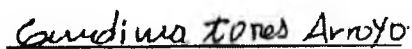
Cabildo Centro Gun Aruwun



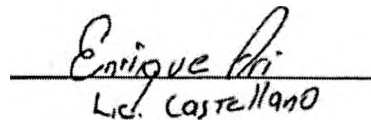
Secretario Zonal



Padre de Familia



Lideresa Mujer





CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT 901.632.088-8

PLANEACION CICLO DE MENUS					
ALMUERZO JORNADA UNICA PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:	CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT				
DEPARTAMENTO:	CESAR		MUNICIPIO:	VALLEDUPAR	
GRUPO ÉTNICO:	RACIAL	ROE	AFROCOLOMBIANO / PALEOLÉFORO		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	BI/OTRO	X		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ARHUACO			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA GUN-ARUWAN				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	KUN BARACHO IN JOKWO	CARNE DE RES GUISADA	SANCOCHO DE HUESO CARNUDO DE RES CON LENTEJAS	HUEVOS PERICOS FRIJOL CABECITA NEGRA GUISADO	CARNE EN BISTEC
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ CON AJO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON VERDURAS
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLATANO MADURO	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	PLATANO AMARILLO COCIDO	YUCA COCIDA
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA CON ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE ZANAHORIA REPOLLO Y CEBOLLA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL CEREAL
FRUTA	COLADA DE AVENA CON LECHE Y PANELA	REFresco DE NARANJA CON PANELA	REFresco DE NARANJA CON PANELA		COLADA DE AVENA CON LECHE Y PANELA
LÁCTEO				COLADA DE HARINA DE MAIZ CON LECHE	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	SANCOCHO DE HUESO COGOTE CON VERDURAS	POLLO GUISADO CON VERDURAS	SOPA DE CERDO CON VERDURAS	INYOKWO	HUEVOS CON CEBOLLA LENTEJAS
CEREAL	ARROZ CON AJO	ESPAGUETTIS EN SU SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	PLATANO AMARILLO COCIDO	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO		TAJADAS DE PLATANO
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	INCLUIDO EN EL PLATO FUERTE	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA
FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	REFresco DE NARANJA CON PANELA	REFresco DE NARANJA	REFresco DE PANELA CON LIMÓN	COLADA DE AVENA CON LECHE
LÁCTEO					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	PAROKA	CARNE DE CERDO GUISADO CON VERDURAS	SOPA DE POLLO CON FRIJOL ROJO Y VERDURAS	HUEVOS PERICOS CON TOMATE Y CEBOLLA FRIJOL CABECITA NEGRA GUISADO	SARDINA
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON AHUYAMA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO COCIDO	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	PAPA COCIDA	PAPA CON HOGAO
VERDURA FRIA O CALIENTE		ENSALADA DE ZANAHORIA REPOLLO Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO CON CEBOLLA
FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	REFresco DE NARANJA CON PANELA	REFresco DE PANELA CON LIMÓN	COLADA DE AVENA CON LECHE	FRUTA DE COSECHA COLADA DE MAIZ CON LECHE
LÁCTEO					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	GINIA JOMU	SOPA DE POLLO CON VERDURAS	SARDINA	MUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	INYOKWO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ DE PAPA	ARROZ CON CEBOLLIN	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	PLATANO COCIDO	PLATANO AMARILLO COCIDO	INCLUIDO EN EL PLATO FUERTE
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE PEPINO CON CEBOLLA	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	INCLUIDO EN EL ALIMENTO PROTEICO	INCLUIDO EN EL PLATO FUERTE
FRUTA	REFresco DE NARANJA	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	COLADA DE AVENA CON LECHE	REFresco DE PANELA CON NARANJA	COLADA DE AVENA CON LECHE
LÁCTEO					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE MENUS			DORAISY SANABRIA HERRERA		
FIRMA			MATRICULA PROFESIONAL	MND 02087	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISAR POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACION DEL CICLO DE MENUS					
FIRMA			MATRICULA PROFESIONAL		



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"
Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

**MECANISMO DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACION,
COCCION, TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN LAS
UNIDADES DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN EL
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR INDIGENA
PROPIA- PAIP.**

Plan de implementación de mecanismo de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar para conocer y brindar un servicio de muy buena calidad e inocuidad de los alimentos al ser ingeridos por los niños beneficiados para el Programa de Alimentación Escolar Indígena Propia – PAIP.

Coordinador Operativo PAE – PAIP.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

ESTABLECIEMIENTO EDUCATIVO: Institucion Educativa Gun-Aruwan y sus sedes anexas.

OPERADOR PAE VIGENCIA 2025: Confederación Indígena Tayrona - CIT

FECHA DE CONSTRUCCION: Diciembre de 2024.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (como se va a realizar el almacenamiento de los alimentos, especifique el lugar y el tipo de recipiente donde se realizará los víveres, por grupo de alimentos y a cuantas sedes).

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	LUGAR DE ALMACENAMIENTO	TIPO DE RECIPIENTE A ALMACENAR	NUMERO DE SEDES
CARNES , HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Carnes de res	Congelador / cava	Recipiente limpio y cerrado	17
	Carne de pollo	Congelador / cava	Recipiente limpio y cerrado	
	Carne de Cerdo	Congelador / cava	Recipiente limpio y cerrado	
	Frijoles	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado	
	Lentejas	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado	
	Huevos	Seco y fresco	Canastillas plásticas y/o cartón	
	Maíz Trillado	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado	
	Sardinas	Fresco y seco	Recipiente limpio y cerrado	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	LUGAR DE ALMACENAMIENTO	TIPO DE RECIPIENTE A ALMACENAR	NUMERO DE SEDES
CEREALES , RAÍCES, TUBERCULOS , PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado herméticamente	17
	Pastas alimenticias	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado herméticamente	
	Avena	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado	
	Yuca	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Plátanos	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Ñame	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Papa	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Remolacha	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Arracacha	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Guineo verde	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Malanga	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
	Ahuyama	Seco y fresco	Canastillas plásticas	
			Canastillas plásticas	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	LUGAR DE ALMACENAMIENTO	TIPO DE RECIPIENTE A ALMACENAR	NUMERO DE SEDES
FRUTAS Y VERDURAS	Lechuga	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	17
	Habichuelas	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Tomate	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Naranja	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Repollo	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Col	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Limón	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Pepino	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Cebolla	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Cebollín	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Ajo	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Ají Rojo	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Zanahoria	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	
	Cilantro	Refrigerador/ seco y fresco	Recipiente de plástico limpio	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	LUGAR DE ALMACENAMIENTO	TIPO DE RECIPIENTE A ALMACENAR	NUMERO DE SEDES
AZÚCARES Y LACTEOS	Panela	seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado herméticamente	17
	Leche	seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado herméticamente	
GRASAS	Aceite de maíz	Seco y fresco	Recipiente limpio y cerrado herméticamente	17

CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS: Describa el método para la cual realizara la conservación de los alimentos y que procedimiento utilizara para mantener la inocuidad de los alimentos, adicionalmente mencione el tipo de conservante natural que empleara en el proceso de conservación, por ejemplo: sal, especias etc.

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION	CONSERVANTE NATURAL	NUMERO DE SEDES
CARNES , HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Carnes de res	Congelación / salazón	SAL	17
	Carne de pollo	Congelación / salazón	SAL	
	Carne de Cerdo	Congelación / salazón	SAL	
	Frijoles	N/A	N/A	
	Lentejas	N/A	N/A	
	Huevos	Fresco y seco	N/A	
	Maíz Trillado	Fresco y seco	N/A	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

	Sardinas	Fresco y seco	N/A	
CEREALES , RAÍCES , TUBÉRCULOS , PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz	N/A	N/A	
	Pastas alimenticias	N/A	N/A	
	Avena	N/A	N/A	
	Yuca	N/A	N/A	
	Plátanos	N/A	N/A	
	Ñame	N/A	N/A	
	Papa	N/A	N/A	
	Remolacha	N/A	N/A	
	Arracacha	N/A	N/A	
	Guineo verde	N/A	N/A	
	Malanga	N/A	N/A	
	Ahuyama	N/A	N/A	

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION	CONSERVANTE NATURAL	NUMERO DE SEDES
FRUTAS Y VERDURAS	Lechuga	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Habichuelas	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Tomate	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Naranja		N/A	17



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

	Repollo	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Col	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Limón	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Pepino	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Cebolla	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Cebollín	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Ajo	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Ají Rojo	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Zanahoria	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	
	Cilantro	Refrigerador/ seco y fresco	N/A	

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	PROCEDIMIENTO DE CONSERVACION	CONSERVANTE NATURAL	NUMERO DE SEDES
AZÚCARES Y LACTEOS	Panela	N/A	N/A	17
	Leche	N/A	N/A	
GRASAS	Aceite de maíz	Seco y fresco	N/A	17



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

*En el caso de algunas sedes, no se cuenta con equipo de refrigerador/congelación debido a que no hay electricidad y se procede al proceso de salazón de las carnes y pollo.

COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS: Describa el tipo de cocción de los alimentos asado, cocido, frito, salteado al vapor, realizadas para la preparación.

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE COCCION	NUMERO DE SEDES
CARNES , HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Carnes de res	Cocido	17
	Carne de pollo	Cocido	
	Carne de Cerdo	Cocido	
	Frijoles	Cocido	
	Lentejas	Cocido	
	Huevos	Frito/cocido	
	Maíz Trillado	Cocido	
	Sardinas	Cocido	

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE COCCION	NUMERO DE SEDES
CEREALES , RAÍCES , TUBERCULOS , PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz	cocido	17
	Pastas alimenticias	cocido	
	Avena	cocido	
	Yuca	cocido	
	Plátanos	cocido / frito	
	Ñame	cocido	
	Papa	cocido	
	Remolacha	cocido	
	Arracacha	cocido	
	Guineo verde	cocido	
	Malanga	cocido	
	Ahuyama	cocido	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

FRUTAS Y VERDURAS	Lechuga	N/A	17
	Habichuelas	N/A	
	Tomate	cocido / salteado	
	Naranja	N/A	
	Repollo	N/A	
	Col	cocido / salteado	
	Limón	N/A	
	Pepino	N/A	
	Cebolla	N/A	
	Cebollín	N/A	
	Ajo	N/A	
	Ají Rojo	N/A	
	Zanahoria	cocido / salteado	
	Cilantro	N/A	

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE COCCION	NUMERO DE SEDES
AZÚCARES Y LACTEOS	Panela	N/A	17
	Leche	N/A	
GRASAS	Aceite de maíz	Cocida / frita / salteada	17



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

*En el caso de los jugos las frutas no se someten a ningún tipo de tratamiento ya que las vitaminas presentes en ellos son muy termolábiles, no obstante, se someten a un proceso de lavado y desinfección adicionalmente el agua donde se prepara el "jugo" es sometida a un proceso de cocción con el fin de eliminar la carga microbiana que presente.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Describa en qué tipo de recipientes cavas, etc. y que tipo de transporte utilizará para movilizar los alimentos a los establecimientos educativos por grupos de alimentos y a cuantas sedes.)

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE RECIPIENTE EMPLEADO EN EL TRANSPORTE	TIPO DE TRANSPORTE	NUMERO DE SEDES
CARNES , HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Carnes de res	Estibas y cavas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	17
	Carne de pollo	Estibas y cavas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Carne de Cerdo	Estibas y cavas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Frijoles	Estibas y cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Lentejas	Estibas y cajas de cartón fresco y seco	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Huevos	fresco y seco	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Maíz Trillado			
	Sardinas		Vehículo camión/ camioneta / Asno	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE RECIPIENTE EMPLEADO EN EL TRANSPORTE	TIPO DE TRANSPORTE	NUMERO DE SEDES
CEREALES , RAÍCES , TUBÉRCULOS , PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	17
	Pastas alimenticias	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Avena	Estibas – Cajas de cartón		
	Yuca	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Plátanos	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Ñame	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Papa	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Remolacha	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Arracacha	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Guineo verde	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Malanga	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Ahuyama	Estibas y cestillas		
		Estibas y cestillas		



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE RECIPIENTE EMPLEADO EN EL TRANSPORTE	TIPO DE TRANSPORTE	NUMERO DE SEDES
FRUTAS Y VERDURAS	Lechuga	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	17
	Habichuelas	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Tomate	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Naranja	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Repollo	Estibas – Cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Col	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Limón	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Pepino	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Cebolla	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Cebollín	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Ajo	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Ají Rojo	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Zanahoria	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
	Cilantro	Estibas y cestillas	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
		Estibas – Cajas de cartón		



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

GRUPO DE ALIMENTOS	SUBGRUPO DE ALIMENTO	TIPO DE RECIPIENTE EMPLEADO EN EL TRANSPORTE	TIPO DE TRANSPORTE	NUMERO DE SEDES
AZÚCARES Y LACTEOS	Panela	Estibas / cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	17
	Leche	Estibas / cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	
GRASAS	Aceite de maíz	Estibas / cajas de cartón	Vehículo camión/ camioneta / Asno	17



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

VIGENCIA 2025



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO OPERADOR CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA

1. INTRODUCCION PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento Básico de la **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** integra los Programas de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Residuos Sólidos y Abastecimiento de Agua Potable; el cual tiene como propósito brindar un ambiente escolar sano, asegurar la inocuidad de los procesos de almacenamiento, preparación, distribución y transporte de alimentos y materias primas, y prevenir los posibles riesgos dando cumplimiento a los requisitos exigidos por autoridades ambientales y sanitarias, buscando así la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's) y la obtención de un entorno limpio y seguro.

El plan de saneamiento básico ha sido diseñado teniendo en cuenta las condiciones y particularidades del territorio del Resguardo Arhuaco de La Sierra ubicado en el municipio de Valledupar, para lo cual se establecieron unos objetivos, alcances, acciones, medidas de control y especificaciones técnicas para cada uno de los programas teniendo en cuenta la 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 y la Resolución 2674 de 2013.

Para contribuir al acceso con permanencia al Sistema Educativo Indígena Propio - SEIP de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos a través de la entrega de un complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa con la implementación de la estrategia estatal Programa de Alimentación Escolar, el operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

2. OBJETIVO GENERAL DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Brindar una guía con orientación y herramientas pertinentes para la implementación del Plan de Saneamiento Básico teniendo en cuenta aspectos socio-culturales y físicos en los cuales están ubicados cada uno de los comedores escolares y/o lugares de preparación dentro del Resguardo Arhuaco de la Sierra. De tal manera que se pueda cumplir con los requisitos sanitarios mínimos, garantizando el bienestar y la salud de los niños, niñas adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

- ✓ Capacitar a los dinamizadores auxiliares de alimentos del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** para la correcta implementación del plan de saneamiento básico.
- ✓ Supervisar el cumplimiento y desarrollo de las actividades contempladas en el plan de saneamiento básico del operador Confederación Indígena Tayrona
- ✓ Construir la documentación perteneciente a cada programa del plan de saneamiento.

4. ALCANCE

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** para dar cumplimiento a la normatividad vigente, implementa un Plan de Saneamiento Básico que cubra las necesidades en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y del personal dinamizador que forman parte de los diferentes procesos donde se preparen los alimentos; puesto que la entrega de alimentos seguros y aptos para el consumo es un asunto que adquiere cada vez mayor importancia, considerando las exigencias establecidas en la norma, las disposiciones técnicas y ambientales. Para lo cual, se tiene en cuenta las instalaciones, el nivel educativo de los dinamizadores auxiliares de alimentos, y demás integrantes considerando las exigencias y dando cumplimiento a los diferentes programas.



5. MARCO NORMATIVO

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 719 de 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

	Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1500 de 2007	Reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación"
Resolución 0316 de 2018	Por el cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones
Resolución 5109 de 2005	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben llevar a cabo en cada una de las superficies y áreas comunes, donde se efectúan los procesos de almacenamiento, preparación, distribución y transporte de alimentos y materias primas en los comedores escolares, con el fin de garantizar las condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas para los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar operado por la **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA**.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Sensibilizar al personal dinamizador auxiliar de alimentos sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro de los comedores escolares.
- ✓ Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal dinamizador auxiliar de alimentos encargado de los procesos de limpieza y desinfección en los comedores escolares.
- ✓ Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal dinamizador auxiliar de alimentos en los comedores escolares para llevar un registro y control de los procesos.

3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** va dirigido a todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos encargado de la limpieza y desinfección de las áreas, utensilios, materia prima, antes, durante y después de los procesos, sugiriendo concentraciones y clases de desinfectante a usar

Nota:

El programa de Limpieza y Desinfección del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** está diseñado acorde con sus usos, costumbres e identidad cultural teniendo en cuenta satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

4. DEFINICIONES

- ✓ **Agua potable:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- ✓ **Desinfección:** es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.
- ✓ **Desinfectante:** agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
- ✓ **Detergente:** sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
- ✓ **Enjuague:** eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.
- ✓ **Higiene:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- ✓ **Inocuidad:** Sinónimo de calidad sanitaria, como concepto que se refiere a aptitud de un alimento para el consumo humano sin causar enfermedad.
- ✓ **Limpieza:** es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en las instalaciones.
- ✓ **Solución:** Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.
- ✓ **Suciedad:** Todo tipo de residuo alimenticio indeseable, tanto de naturaleza orgánica como inorgánica, que permanece adherida a las superficies.

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

5. PROCEDIMIENTOS

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** debido a las condiciones geográficas, ubicación e infraestructura en las cuales se encuentran las instituciones o sedes educativas, además del bajo conocimiento educativo de los dinamizadores auxiliares de alimentos se hace necesario aplicar este programa de acuerdo a sus condiciones culturales y bajo los procedimientos mínimos que se puedan aplicar de tal manera que se logren eliminar cualquier tipo de microorganismo presente en los alimentos, utensilios, menaje y demás material que haga parte del proceso o de manipulación, preparación y distribución de los alimentos que se consumen en cada una de las instituciones o sedes educativas. Este proceso se realiza teniendo en cuenta los pasos más importantes para una limpieza y desinfección, además de un ritual de limpieza que hacen las autoridades tradicionales del resguardo.

5.1 LIMPIEZA

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes. La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Las personas encargadas de las actividades son previamente capacitadas y utilizan un cronograma para realizar la desinfección y así evitar de alguna manera la resistencia bacteriana.

Métodos de higienización

- ✓ **Cepillado:** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- ✓ **Aspersión:** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- ✓ **Inmersión:** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- ✓ **Directa:** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.



Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- ✓ **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- ✓ **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- ✓ **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- ✓ **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

A continuación, se describen las medidas caseras estandarizadas empleadas por el personal dinamizador auxiliar de alimentos para garantizar una mayor efectividad al momento de realizar las mediciones de las sustancias químicas en los comedores escolares. Ver Tabla 1.



Tabla 1. Medidas Caseras de Estandarización

Material	Peso	Volumen	Medida Casera	
BALDE		5ml	½ Balde	1 Balde
		10ml		
DETERGENTE 	10g		1 Cuchara 	
DESINFECTANTE 		5ml	1 Tapa 	

Los productos químicos empleados para la labor de limpieza y desinfección que se presentan a continuación son los considerados por la unidad de servicio como los más adecuados para su uso.

- ✓ **Jabón líquido:** El Jabón antibacterial marca Distriquímicos, es un jabón para manos, no irrita las manos del manipulador de alimentos, contiene combinaciones surfactantes y humectantes para sanitizar, su presentación es líquido viscoso, no mancha, es de rápido enjuague y no deja olor, se puede utilizar puro. Concentración Recomendada: Aplicación directa 2 puf.
- ✓ **Detergente en polvo:** Es un detergente industrial en polvo, sin aroma con agentes tensoactivos, su ingrediente activo es biodegradable se utiliza en la limpieza de equipos, superficies, utensilios, pisos y paredes. Concentración Recomendada: Para toda superficie o área diluir acorde a la tabla de dosificación del detergente. Ver Tabla 2.



Tabla 2. Dosificación de Detergente- Cantidad de detergente DERSA As Industrial			
Utensilios y Superficie	Litros de agua	Cantidad en gramos	Instrumento casero
Frutas y verduras, huevos, enlatados	1L	10g	1 Cuchara sopera
	5L	50g	5 Cucharas soperas
	10L	100g	10 Cucharas soperas
Equipos y utensilios, mesas, sillas, estantes y alacenas, canastillas y estibas	1L	10g	1 Cuchara sopera
	5L	50g	5 Cucharas soperas
	10L	100g	10 Cucharas soperas
Pisos, paredes, techos, ventanas, Tanques de almacenamiento, vehículos	1L	10g	1 Cuchara sopera
	5L	50g	5 Cucharas soperas
	10L	100g	10 Cucharas soperas
Implementos de limpieza	1L	10g	1 Cuchara sopera
	5L	50g	5 Cucharas soperas
	10L	100g	10 Cucharas soperas
Canecas, Servicios sanitarios	1L	10g	1 Cuchara sopera
	5L	50g	5 Cucharas soperas
	10L	100g	10 Cucharas soperas

Tabla 2. Dosificación de Detergente

5.2 DESINFECCIÓN

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

Para la desinfección diaria se preparan soluciones desinfectantes con hipoclorito de sodio al 5.25% de marca Blancox cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se va a desinfectar. Ver Tabla 3.

Notas:

- ✓ Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o jeringas plásticas. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.
- ✓ Cuando se efectuó el re-envase del desinfectante, éste contendrá una etiqueta que identifique el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-ensado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.



Tabla 3. Dosificación de Hipoclorito de Sodio al 5,25%

	Concentración de la solución en ppm	Cantidad de agua en litros	Cantidad de desinfectante (5.25%) en ml	Medición	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras), Huevos, Enlatados	50 ppm	5 litros 10 litros	5 ml 10 ml	1 tapa 2 tapas	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	50 ppm	5 litros 10 litros	5 ml 10 ml	1 tapa 2 tapas	3 min	Inmersión
Utensilios y equipos, lámparas y ventiladores	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	20 min	Inmersión - Aspersión
Superficies, Mesas y sillas	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	20 min	Directa - Aspersión
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos	400 ppm	5 litros 10 litros	38 ml 76 ml	8 tapas 15 tapas	15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos, pisos, puertas y ventanas	400 ppm	5 litros 10 litros	38 ml 76 ml	8 tapas 15 tapas	15 min	Directa - Aspersión
Canastillas, estibas, alacenas, tanque de almacenamiento de agua	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	20 min	Aspersión - Directa
Mallas y anjeos	400 ppm	5 litros 10 litros	38 ml 76 ml	8 tapas 15 tapas	10 - 15 min	Inmersión - Aspersión
Baños, área lavamanos, implementos de aseo	500 ppm	5 litros 10 litros	48 ml 95 ml	10 tapas 19 tapas	15 min	Directa - Aspersión
Guantes	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	10 - 15 min	Directa - Aspersión
Cepillos de manos	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	10 - 15 min	Inmersión
Ambientes	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	----	Aspersión



La dosis de choque se realizará con el mismo desinfectante que se establecen en el instructivo de preparación de sustancias de limpieza y desinfección, aumentando el porcentaje de concentración del desinfectante del 5.25% al 13% los cuales se rotarán cada 20 días. Ver Tabla 4.

Tabla 4. Dosificación de Hipoclorito de Sodio al 13%

	Concentración de la solución en ppm	Cantidad de agua en litros	Cantidad de desinfectante (13%) en ml	Medición	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Utensilios y equipos, lámparas y ventiladores	200 ppm	5 litros	8 ml	1 tapa y media	20 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	200 ppm	5 litros	8 ml	1 tapa y media	20 min	Directa - Aspersión
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos	200 ppm	3 litros	5 ml	1 tapa	10 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	400 ppm	5 litros	14 ml	3 tapas	15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	200 ppm	3 litros	5 ml	1 tapa	10 min	Aspersión - Directa
Mesas y sillas	200 ppm	5 litros	8 ml	1 tapa y media	20 min	Aspersión - Directa
Canastillas, estibas, alacenas, tanque de almacenamiento de agua	200 ppm	3 litros	5 ml	1 tapa	20 min	Aspersión - Directa
Mallas y anjeos	400 ppm	5 litros 10 litros	38 ml 76 ml	8 tapas 15 tapas	10 - 15 min	Inmersión Aspersión
Baños, área lavamanos, implementos de aseo	400 ppm	5 litros	15 ml	3 tapas	15 min	Directa - Aspersión
Guantes	200 ppm	5 litros 10 litros	19 ml 38 ml	4 tapas 8 tapas	10 - 15 min	Directa - Aspersión
Cepillos de manos	200 ppm	3 litros	5 ml	1 tapa	20 min	Inmersión
Ambientes	200 ppm	3 litros	5 ml	1 tapa		Aspersión

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

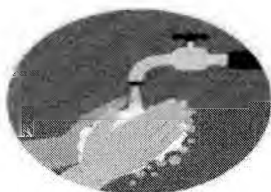
6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, superficies y utensilios es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escoba de paja, recogedores, guantes, cepillos de manos, escobas de cerdas plásticas, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, limpiones entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados.



6.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013		
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el personal manipulador de alimentos.		
Materiales	Jabón líquido, agua potable, toallas de papel, agua potable		
Frecuencia	Cada vez que sea necesario		
Procedimiento			
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Jabón antibacterial	1 a 2 puf	1 min	Desinfectante
<ul style="list-style-type: none">✓ Humedecer las manos con agua potable, colocar en la palma de la mano 1 a 2 puf de jabón antibacterial.✓ Frotar las palmas de las manos entre sí. Ahora frote la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.✓ Frotar el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.✓ Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.✓ Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.✓ Enjuagar las manos con agua potable.✓ Secar con una toalla de papel o dejar secar al ambiente.			
Actividades críticas	Lavar las manos acorde al procedimiento.		
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos		

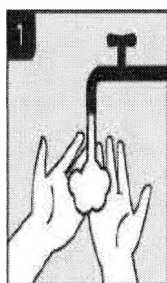
Nota:

El procedimiento se debe hacer todos los días. Antes de iniciar labores, al cambio de cada actividad, después de ir al baño, de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar de manipular alimentos crudos, de manipular alimentos en descomposición o contaminados, de haber recibido dinero, después del manejo de residuos, después de manejar implementos de aseo. No utilizar esmalte o pintura en las uñas, las que deben estar cortas. Retirar todos los accesorios tales como anillos, manillas, pulseras y reloj.

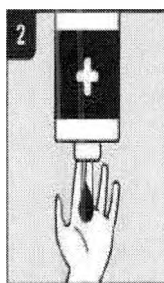


CÓMO LAVAR LAS MANOS

Las manos limpias te protegen contra infecciones



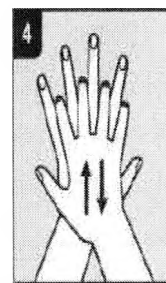
Moja tus manos



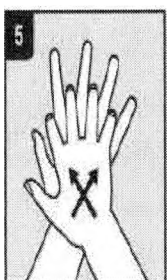
Aplica jabón suficiente para cubrir toda la superficie de las manos



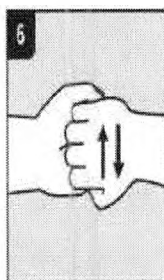
Frota las palmas de las manos



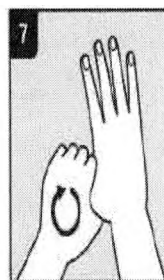
Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa



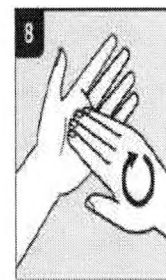
Frota entre tus dedos



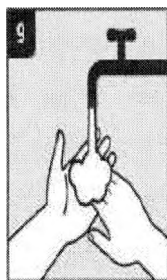
Frota el dorso de los dedos en la palma opuesta con los dedos entrelazados



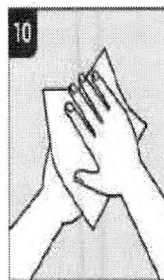
Frota el pulgar derecho abrochado en la palma izquierda y viceversa



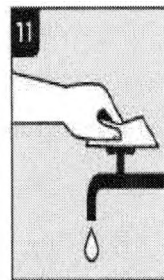
Lava las uñas y puntas de los dedos



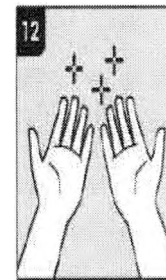
Enjuaga las manos con agua



Seca con una toalla de papel desechable



Utiliza la toalla para cerrar la llave



Tus manos están limpias



6.2 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación de microorganismos adheridos a la superficie de los alimentos de cosecha.
Materiales	Taza, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua potable
Frecuencia	Diaria

Procedimiento

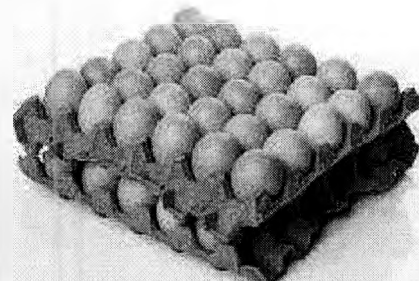
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 50ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1 Litro de agua ---- 1ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua -----5ml de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----10ml de Hipoclorito sodio	5 min	Desinfectante

- ✓ Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.
- ✓ Las frutas blandas deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 50 ppm (1 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo de 5 minutos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante.
- ✓ Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas y verduras.
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.
- ✓ Dejar secar al ambiente.
- ✓ Almacenar.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente la solución desinfectante. Enjuagar completamente bien las frutas y verduras.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en la superficie del alimento
Materiales	Taza, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua potable
Frecuencia	Cuando el menú incluya huevo

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 100ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua-----2ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 10ml de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua----- 20ml de Hipoclorito sodio	15 min	Desinfectante

- ✓ Retirar los huevos de la canasta.
- ✓ Lavar los huevos con abundante agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 50 ppm (2 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Dejar los huevos en inmersión 15 minutos
- ✓ Retirarlos y lavarlos con abundante agua potable para proceder a utilizarlos.
- ✓ Dejar secar.
- ✓ Almacenar.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ENLATADOS



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en la superficie del alimento
Materiales	Taza, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua potable, esponjilla, limpienes
Frecuencia	Cada vez que se incluya en la remisión de víveres

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 50ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua----- 1ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 5ml de Hipoclorito sodio 10 Litros de agua----- 10ml de Hipoclorito sodio	2 min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1 litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Ver tabla 2.
- ✓ Con la esponjilla restregar en forma circula la lata hasta retirar toda suciedad presente.
- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante: hipoclorito de sodio al 5.25% a 50 ppm (1 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Introducir las latas 2 minutos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable para proceder a utilizarlos.
- ✓ Secar.
- ✓ Almacenar.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BANDEJAS, TABLAS, CUCHILLOS Y UTENSILIOS DE COCINA



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en la superficie
Materiales	Esponja, Detergente, Desinfectante, tazas, Agua potable.
Frecuencia	Diaria o después de ser utilizados.

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4 ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua----- 19 ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua-----38 ml Hipoclorito sodio	20min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1 litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
- ✓ Organice las bandejas y utensilios retirando con una cuchara los residuos que se encuentran adheridos a las bandejas y a los utensilios de cocina.
- ✓ Prepare la solución con el detergente en una taza. Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2.
- ✓ Aplique el detergente
- ✓ Refriegue con una esponjilla empapada la solución jabonosa sobre la parte interna y externa de las bandejas y/o los utensilios.
- ✓ Refriegue las bandejas con un cepillo en los lugares de difícil acceso que se encuentran en los bordes y las aristas.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Coloque los utensilios en una taza con la solución desinfectante. Deje actuar



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

por 20 minutos

- ✓ Enjuague en la segunda taza los utensilios.
- ✓ Coloque los utensilios y bandejas en un escurridor limpio, desinfectado y deje escurrir.
- ✓ Déjelos secar al ambiente.

Recomendaciones:

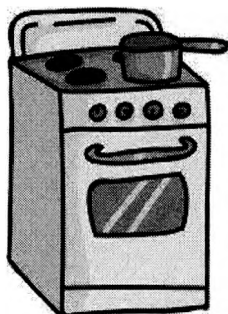
No lavar las superficies que fueron impregnadas con la solución desinfectante.

El procedimiento deberá realizarse antes y después de ser utilizados los materiales.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.6 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTUFAS A GAS (DONDE EXISTA)



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en la superficie de los equipos.
Materiales	Cepillo de mano, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, Esponjilla.
Frecuencia	Diario y después de cada uso.

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	20min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste los elementos de aseo.
- ✓ Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2.
- ✓ Retire las parrillas, limpiar las partes y restregar la superficie con esponjillas empapadas de solución jabonosa. Restriegue toda la superficie de los equipos.
- ✓ Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa.
- ✓ Prepare la solución desinfectante con ayuda de una jeringa dosificadora: Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Mezcle y agite hasta formar la solución.
- ✓ Aplique la solución con una esponjilla.
- ✓ Dejar actuar.
- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Coloque los implementos que se utilizaron en sus respectivos puestos.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

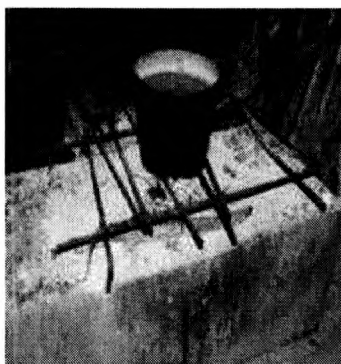
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

NOTA:

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA SI LA ESTUFA ES ARTESANAL:



- ✓ Tener la indumentaria completa gorro, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.
- ✓ Esperar que se enfríen y apaguen las leñas para retirar los restos de alimentos que se encuentren en el área. Depositarlos en a caneca.
- ✓ Así mismo, con ayuda de un cepillo de cerdas gruesas retirar las cenizas.
- ✓ Limpiar los soportes ya sea en piedras o cemento.
- ✓ Volver a armar.

Las cenizas son empleadas para desparasitante de las plantas y como abono.

Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante El incumplimiento de las recomendaciones
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES (DONDE EXISTA)



NEVERAS Y CONGELADORES DE 12-24V

Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en los equipos.
Materiales	Cepillo de mano, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, Esponjilla, Limpión.
Frecuencia	Antes y después de utilizar el equipo. La parte externa diaria.

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	20min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Alistar, revisar y colocarse los elementos de protección personal.
- ✓ Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
- ✓ De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo. Desocupar el equipo y retirar la rejilla de los compartimientos. Desconectar el equipo.
- ✓ Retirar la mugre visible con una esponjilla.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2.
- ✓ Humedecer la esponja y restregar las diferentes áreas de la nevera y congelador incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de mano para esta actividad.
- ✓ Retirar el jabón con la ayuda de una esponjilla.
- ✓ Prepare la solución desinfectante con ayuda de una jeringa dosificadora: Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Con la jeringa



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

- dosificadora mida la cantidad de hipoclorito a utilizar.
- ✓ Esparcir la solución desinfectante con ayuda de la esponjilla.
- ✓ Dejar actuar.
- ✓ Secar con un limpión.

Recomendaciones:

No lavar las superficies que le fueron aplicadas la solución desinfectante.

El procedimiento deberá realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante El incumplimiento de las recomendaciones
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.8 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LICUADORA (DONDE EXISTA)



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en el equipo.
Materiales	Esponja, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable.
Frecuencia	Diaria, antes y después de utilizar el equipo.

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1 Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	20min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Desconecte el equipo
- ✓ Aliste el área de trabajo y los elementos de limpieza
- ✓ Enjuague con agua limpia la licuadora, retirando todo el residuo sólido presente.
- ✓ Coloque debajo de la válvula de salida un recipiente para recoger los residuos.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2.
- ✓ Con una esponja empapada en la solución jabonosa refriegue el vaso por dentro y por fuera incluyendo la base de la licuadora.
- ✓ Separe el vaso de las cuchillas, aplique la solución jabonosa.
- ✓ Refriegue el conducto de salida de la licuadora.
- ✓ Enjuague con agua potable el interior y el exterior del vaso de la licuadora.
- ✓ Con un paño húmedo limpie los pulsadores (encendido y apagado), evitando que se introduzca agua a las partes eléctricas.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.
- ✓ Aplique la solución desinfectante en el interior de la licuadora y dejar 20 minutos

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

como mínimo. ✓ Enjuague con agua potable ✓ Dejar secar.	
Recomendaciones: El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.	
Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.9 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OLLA A PRESION (DONDE EXISTA)



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en el equipo.
Materiales	Espanja, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable
Frecuencia	Diaria, antes y después de utilizar el equipo.

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	20min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Enjuague con agua limpia la olla y la tapa, retirando todo el residuo sólido presente.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2.
- ✓ Con una esponja empapada en la solución jabonosa refriegue la parte interna y externa de la olla y la tapa.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.
- ✓ Aplique la solución desinfectante en el interior de la olla y la tapa y dejar 20 minutos como mínimo.
- ✓ Enjuague con agua potable y Dejar secar.

El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.10 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GRAMERA



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013		
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en el equipo.		
Materiales	Limpión, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable		
Frecuencia	Cada vez que se utilice el equipo.		
Procedimiento			
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	10min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador
<ul style="list-style-type: none">✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.✓ Con un limpión frotar la parte metálica de la gramera.✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa✓ Refriegue con una esponja la parte metálica, retirar con un limpión húmedo.✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.✓ Humedecer un paño húmedo la solución desinfectante frotar por toda la gramera.✓ Dejar actuar por 10 minutos y limpiar con otro limpión húmedo con agua potable.✓ Secar con un limpión.			
Recomendaciones: El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.			
Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.		
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos		



6.11 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BASCULA (DONDE EXISTA)



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013		
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en el equipo.		
Materiales	Limpión, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable		
Frecuencia	Cada vez que se utilice el equipo.		
Procedimiento			
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	10min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador
<ul style="list-style-type: none">✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.✓ Desconectar el equipo de la corriente eléctrica.✓ Con un limpión frotar la parte metálica de la báscula.✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa✓ Refriegue con una esponja la parte metálica, retirar con un limpión húmedo.✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.✓ Humedecer un paño húmedo n la solución desinfectante frotar por toda la báscula dejar actuar por 10 minutos y limpiar con otro limpión húmedo con agua potable.✓ Secar con un limpión.			
Recomendaciones			
El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.			
Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.		
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos		



6.12 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAMPARAS Y VENTILADORES (DONDE EXISTA)



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en los equipos.
Materiales	Implementos de limpieza, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable, Limpión
Frecuencia	Quincenal

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua --- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua----- 38ml Hipoclorito sodio	10min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Desconecte el equipo. Las lámparas deben estar apagadas.
- ✓ Desarme el equipo (ventilador). Las lámparas retirar el protector.
- ✓ Aliste el área de trabajo y los elementos de limpieza
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Utilizar un limpión y sumergirlo en la solución jabonosa. Escurrir y refriegue las partes anteriores.
- ✓ Enjuague con agua limpia.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.
- ✓ Aplique la solución desinfectante.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Dejar secar completamente. Armar y volver a colocar en su sitio.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.13 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES (MESONES), SILLAS Y MESAS



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos.
Materiales	Esponjilla, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable, Guantes
Frecuencia	Todos los días antes y después de ser utilizados.

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1 Litro de agua --- 4 ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 19 ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38 ml Hipoclorito sodio	20min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Alistar, revisar y colocarse los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho gorro y tapabocas
- ✓ Retirar todos lo que se encuentre en los mesones. Recoger las vajillas, limpiar los sobrantes, derrames y desperdicios con una esponjilla húmeda.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Refriegue la superficie con una esponjilla empapada en solución jabonosa eliminando la suciedad.
- ✓ Enjuagar con agua limpia hasta retirar completamente la solución jabonosa.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

- ✓ Aspersar con la solución desinfectante sobre toda la superficie de los mesones. Dejar actuar.
- ✓ Antes de iniciar un nuevo uso, enjuague y desinfecte.

Nota:

- ✓ El procedimiento deberá realizarse antes y después de ser utilizados. Los mesones de trabajo deben limpiarse todos los días, entre uso y al final del día.
- ✓ Los mesones de trabajo deben limpiarse entre uso y al final del día.

En los comedores escolares donde los MESONES, MESAS y SILLAS son en MADERA: Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección se debe recoger de las mesas todo resto de comida o menaje con un limpión seco. Luego se prepara la solución desinfectante y con ayuda de un atomizador aplicarlo.

Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante El incumplimiento de las recomendaciones
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.14 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANECAS, PAPELERAS DE BAÑOS, CONTENEDORES DE RESIDUOS



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación realizando una adecuada limpieza y desinfección de los recipientes.
Materiales	Esponja, Cepillo de mano, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
Frecuencia	Diaria

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 400ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 8ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 38ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua ----- 76ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Retirar la bolsa de residuos.
- ✓ Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de la caneca, papeleras de baños y/o contenedores de residuos.
- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.
- ✓ Aplicar la solución desinfectante a la caneca, papeleras de baños y/o contenedores



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

de residuos y dejar por 15 minutos.

- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Escurrir.

Recomendaciones:

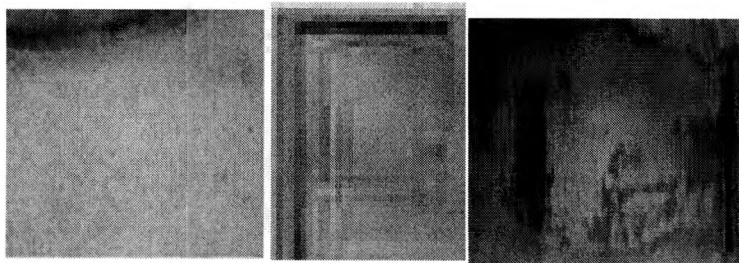
El procedimiento deberá realizarse antes y después de uso.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
-----------------------------	---

Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos
--------------------	--



6.15 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, PUERTAS, PERILLAS Y PISOS (DONDE APLIQUE)



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales	Esponjilla, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable, Guantes.
Frecuencia	Diaria

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 400ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 8 ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua----- 38 ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua----- 76 ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	100g de detergente X 10 litros de agua	15min	Limpiador

- ✓ Aliste los elementos de aseo y proceda a colocarse los elementos de protección personal.
- ✓ Humedecer paredes y pisos con agua caliente para facilitar el desprendimiento de residuos.
- ✓ Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 100g de detergente en 10litros de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Con un cepillo humedecido en la solución jabonosa, restriegue paredes, puertas, perillas y pisos con el mayor cuidado posible y como mínimo por dos personas, evitando quemaduras o lesiones en la piel.
- ✓ Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (76 ml por 10 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

dosificadora para medir el hipoclorito. Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución. Aplicar la solución desinfectante teniendo en cuenta todas las medidas y precauciones de seguridad.

- ✓ Deje secar al medio ambiente.

Recomendaciones:

Las paredes deben limpiarse inmediatamente cuando ocurra una salpicadura, y se lavan y desinfectan para evitar la acumulación de mugre, manchas, grasas y prevenir contaminación. **Nota:** En las sedes educativas donde el piso sea en arena se procederá a humedecer el piso y luego una limpieza seca.

Actividades críticas

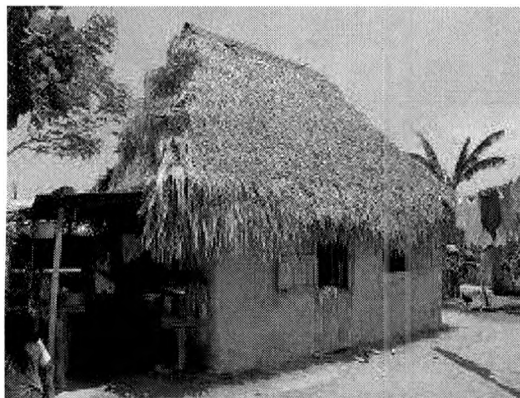
Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
Al momento de humedecer las paredes, evite mojar las lámparas pues se puede recibir una descarga eléctrica

Responsable

Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.15 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS Y VENTANAS (DONDE APLIQUE)



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales	Esponjilla, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable, Guantes.
Frecuencia	Quincenal

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 400ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 8 ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua----- 38 ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua ---- 76 ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	100g de detergente X 10 litros de agua	15min	Limpiador

- ✓ Aliste los elementos de aseo y proceda a colocarse los elementos de protección personal.
- ✓ Antes de iniciar las actividades con una escoba o limpia telarañas retirar polvo y telarañas acumuladas en el techo.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 100g de detergente en 10litros de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Con ayuda de una esponjilla humedecida refriegue las ventanas. Dejar actuar por 5 minutos. Para el techo con ayuda de una escoba refriegue con la solución jabonosa.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (76 ml por 10 litro de agua potable) ver tabla 3. Viértalos en una cantidad



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución. Aplicar la solución desinfectante teniendo en cuenta todas las medidas y precauciones de seguridad.

- ✓ Aplicar la solución sobre las ventanas y dejar actuar por 10 minutos.
- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Deje secar.

Nota:

En los comedores escolares donde los techos sean de paja, plásticos o zinc: se procede con ayuda de una escoba o limpia telarañas a retirar el polvo y telarañas acumuladas. Si las ventanas son en madera se sacuden con un limpión seco.

Actividades críticas

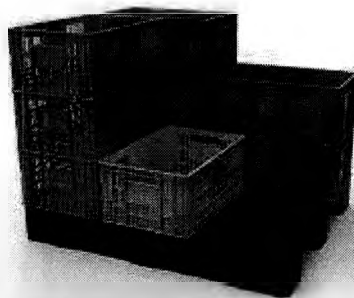
Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
Al momento de humedecer las paredes, evite mojar las lámparas pues se puede recibir una descarga eléctrica

Responsable

Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.18 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS Y ESTIBAS



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en la superficie.
Materiales	Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
Frecuencia	Cada vez que se utilicen

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua ----- 38ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Limpiar las canastillas y estibas con una escoba limpia.
- ✓ Humedecer las canastillas y estibas a limpiar.
- ✓ Aplicar con ayuda de un cepillo solución detergente.
- ✓ Restregar fuertemente para retirar los restos adheridos por la parte interna y externa.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla32. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.
- ✓ Aplicar la solución desinfectante y dejar 15 minutos.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Escurrir y dejar secar.

Recomendaciones:

Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

lavada.

Actividades críticas

Asegurarse de enjuagar completamente bien. La limpieza y desinfección de pisos se debe hacer diaria y las veces que sea necesario en todas las áreas.

Responsable

Personal dinamizador auxiliar de alimentos



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

6.19 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación del agua almacenada, realizando una adecuada limpieza y desinfección de los recipientes.
Materiales	Esponja, Cepillo de mano, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
Frecuencia	Diario o cada vez que se llene

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1 Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua----- 38ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste el área de trabajo y los elementos de aseo.
- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Mezcle el detergente en el agua potable y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Refriegue con una esponjilla empapada con la solución jabonosa la parte interna del tanque, del mismo modo haga con la tapa y la superficie externa del tanque.
- ✓ Enjuague con agua limpia el tanque, cerciorándose que quede completamente limpio.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Aplicar la solución desinfectante en la parte interna y externa del tanque.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos.
- ✓ Enjuague con agua potable.
- ✓ Dejar secar.

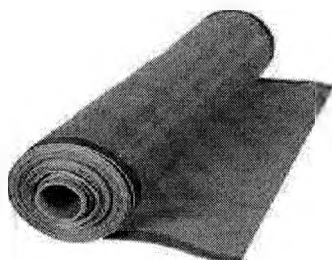
Recomendaciones:

El procedimiento deberá realizarse antes y después de uso.

Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.20 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MALLAS Y ANJEOS (DONDE APLIQUE)



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en el ambiente y área de superficie.
Materiales	Esponjilla, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable, Guantes.
Frecuencia	Quincenal

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 400ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1 Litro de agua --- 8 ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 38 ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua ---- 76 ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	100g de detergente X 10 litros de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste los elementos de aseo y proceda a colocarse los elementos de protección personal.
- ✓ Humedecer paredes y pisos con agua caliente para facilitar el desprendimiento de residuos.
- ✓ Utilice una escoba o limpia telarañas para retirar polvo y telarañas acumuladas.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 100g de detergente en 10 litros de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Con un cepillo humedecido en la solución jabonosa, restriegue las mallas y anjeos con el mayor cuidado posible.
- ✓ Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (76 ml por 10 litro de agua potable) ver tabla 3. Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución. Aplicar la solución desinfectante teniendo en cuenta todas las medidas y precauciones de seguridad.
- ✓ Deje secar al medio ambiente.

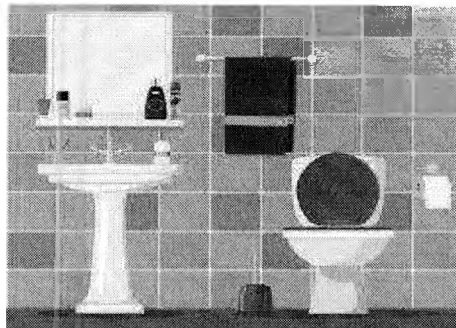
Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones
-----------------------------	---

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

	indicadas y de enjuagar completamente bien. Al momento de humedecer las paredes, evite mojar las lámparas pues se puede recibir una descarga eléctrica
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.21 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS Y LAVAMANOS (DONDE EXISTA)



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación realizando una adecuada limpieza y desinfección de las superficies.
Materiales	Esponjilla, Escoba, Traperos, Recogedor, Churrusco, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
Frecuencia	Diaria

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 500ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 9.5ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 48ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----95ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	100g de detergente X 10 litros de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 100g de detergente en 10litros de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Retirar la bolsa de residuos, toallas de papel, jabón líquido.
- ✓ Barrer el piso.
- ✓ Con una esponjilla aplicar la solución detergente en el sanitario y lavamanos. Se restriega en forma circular fuerte. Para el sanitario con un churrusco se lava el interior.
- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (95 ml por 10 litro de agua potable) ver tabla 3.. Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución. Aplicar la solución desinfectante teniendo en cuenta todas las medidas y precauciones de seguridad.
- ✓ Aplicar la solución desinfectante y dejar actuar por 15 minutos.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

- ✓ Enjuagar con agua potable.
- ✓ Con una escoba escurrir el piso y terminar de secar con un trapero limpio.
- ✓ Con un paño limpio secar el sanitario y lavamanos.

Recomendaciones:

Los baños e inodoros deben lavarse todos los días al inicio de cada jornada de trabajo y al final de esta.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.22 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en los implementos de aseo.
Materiales	Implementos de limpieza, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
Frecuencia	Diaria o siempre que sea necesario

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 500ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 9.5ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 48ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----95ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	100g de detergente X 10 litros de agua	5min	Limpiador

- ✓ Proceda a colocarse los elementos de protección personal.
- ✓ Humedecer con suficiente agua los implementos de aseo por separado.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 100g de detergente en 10litros de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los implementos de aseo en los recipientes o baldes asignados para esta labor. Restregar muy bien.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (95 ml por 10 litro de agua potable) ver tabla 3. Viértalos en una cantidad conocida de agua, mezcle y agite hasta formar la solución.
- ✓ Aplicar la solución desinfectante teniendo en cuenta todas las medidas y precauciones de seguridad.
- ✓ Dejar actuar la solución desinfectante por 15 minutos en los implementos de aseo.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable.
- ✓ Dejar secar.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



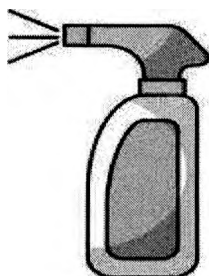
6.23 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GUANTES Y CEPILLOS DE MANOS



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013		
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en la superficie.		
Materiales	Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable		
Frecuencia	Diario		
Procedimiento			
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1litro de agua	5min	Limpiador
<ul style="list-style-type: none">✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal.✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa✓ Humedecer los guantes y cepillos de manos a limpiar.✓ Restregar fuertemente para retirar los restos adheridos por la parte interna y externa.✓ Enjuague con agua potable.✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.✓ Aplicar la solución desinfectante y dejar 15 minutos.✓ Enjuague con agua potable. Escurrir y dejar secar.			
Recomendaciones: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada.			
Actividades críticas	Asegurarse de enjuagar completamente bien. La limpieza y desinfección de pisos se debe hacer diaria y las veces que sea necesario en todas las áreas.		
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos		



6.24 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación originada por microorganismos presentes en la superficie.
Materiales	Hipoclorito de sodio 5,25%, Agua potable , Balde, Envase plástico con atomizador
Frecuencia	Mínimo tres veces al día

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante

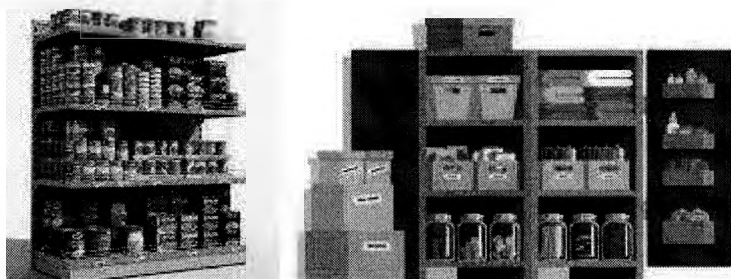
- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3. Utilizar jeringa dosificadora para medir el hipoclorito.
- ✓ Adicionarla al atomizador y tapar.
- ✓ Realizar la aspersión en todas las áreas. Teniendo cuidado de no rociar alimentos.
- ✓ Dejar secar.

Nota: Realizar esta aspersión antes de empezar labores, a la mitad de la jornada, antes de hacer aseo general y cada vez que sea necesario.

Actividades críticas	Asegurarse de enjuagar completamente bien. La limpieza y desinfección de pisos se debe hacer diaria y las veces que sea necesario en todas las áreas.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos



6.25 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTANTES Y ALACENAS – DONDE EXISTAN



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013		
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en la superficie		
Materiales	Esponjilla, Limpión, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, atomizador		
Frecuencia	Semanal la parte interna y Diario la parte externa		
Procedimiento			
PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4 ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua----- 19 ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua ---- 38 ml Hipoclorito sodio	10min	Desinfectante
Detergente en polvo	5Lt de agua X 50g de detergente 10 Lt de agua X 100g de detergente	5min	Limpiador
<ul style="list-style-type: none">✓ Proceda a colocarse los elementos de protección personal.✓ Despeje toda el área que se va a limpiar.✓ Utilice un cepillo para barrer el piso, retire los residuos sólidos y deposítelos en las canecas correspondientes.✓ Prepare la solución jabonosa: Mezcle el detergente en el agua tibia y agite hasta formar la solución jabonosa✓ Con un paño humedecido en la solución jabonosa, restriegue donde se colocan los alimentos no perecederos.✓ Enjuague con agua hasta quitar la solución jabonosa✓ Prepare la solución desinfectante: Hipoclorito de sodio 5.25%, con la jeringa dosificadora mida la cantidad de hipoclorito a utilizar. Mezcle y agite hasta formar la solución✓ Aspersar con la solución, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar, secar al medio ambiente.			
Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.		
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos		



6.26 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS



Fuente principal	Resoluciones 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación realizando una adecuada limpieza y desinfección de las superficies.
Materiales	Detergente en polvo Dersa industrial, Desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua potable, Balde, escoba, limpión, trapero
Frecuencia	Diaria

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 500ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1 Litro de agua --- 9.5ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua ---- 48ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua ---- 95ml Hipoclorito sodio	15min	Desinfectante
Detergente en polvo	100g de detergente X 10 litros de agua	5min	Limpiador

Para el vagón:

- ✓ Inspeccionar el interior, el exterior del vehículo y retirar las estibas.
- ✓ Utilizar la escoba para retirar todos los residuos que se encuentren en el piso al interior.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 100g de detergente en 10 litros de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Refregar el vagón por dentro y por fuera con una escoba humedecida con la solución. Dejar actuar por 5 minutos.
- ✓ Enjuague con agua potable, hasta retirar la solución del detergente y suciedad.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (95 ml por 10 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Aplicar en el vagón y enjuagar con agua potable.
- ✓ Secar con limpiónes la parte externa, con un trapero el vagón y el resto y a temperatura ambiente.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

Para la cabina:

- ✓ Limpiar con toallas desechables humedecidas con hipoclorito de sodio al 5.25% a 200ppm el volante, pomo de la palanca de cambios, salpicadero, apoyabrazos y asiento, ventanillas, tiradores (manecilla) de las puertas, pasamanos y barandillas y todas aquellas zonas susceptibles a contacto.
- ✓ Retirar con un limpión húmedo con agua potable y finalmente secar muy bien todas las superficies, evitando que puedan quedar zonas húmedas.
- ✓ Nota:
- ✓ La persona encargada de la limpieza debe quitarse y desechar los guantes y cualquier otro EPP desechable que haya utilizado para limpiar y desinfectar depositarlos en la caneca de residuos sólidos de color negro.

Actividades críticas	Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.
Responsable	Conductor del vehículo



6.27 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EXTINTOR



Fuente principal	Resolución 2674 de 2013
Objetivo del Proceso	Evitar la contaminación cruzada con microorganismos patógenos presente en el equipo.
Materiales	Limpión, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
Frecuencia	Quincenal

Procedimiento

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN 200ppm	TIEMPO DE ACCIÓN	FUNCIÓN
Hipoclorito de sodio 5,25%	1Litro de agua --- 4ml Hipoclorito sodio 5 Litros de agua---- 19ml Hipoclorito sodio 10 Litros de agua -----38ml Hipoclorito sodio	10min	Desinfectante
Detergente en polvo	10g de detergente X 1 litro de agua	5min	Limpiador

- ✓ Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
- ✓ Descargar el extintor.
- ✓ Con un limpión retirar los restos de polvo.
- ✓ Preparar en una taza la solución jabonosa: 10g de detergente en 1litro de agua potable. Deje actuar por 5 minutos. Ver tabla 2. Mezcle el detergente en el agua tibia o caliente y agite hasta formar la solución jabonosa
- ✓ Humedezca un limpión con la solución jabonosa y frotar cuidadosamente, retirar con otro limpión humedecido en agua potable.
- ✓ Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 3.
- ✓ Sumerja un limpión en la solución desinfectante frotar el extintor, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar con un limpión húmedo con agua potable.
- ✓ Secar a temperatura ambiente

Recomendaciones

El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

Actividades críticas	Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
Responsable	Personal dinamizador auxiliar de alimentos

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA- CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

7. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Acciones Preventivas

Los elementos como son: escoba, recogedor, cepillo, u otros elementos no pueden ser usados para la limpieza del mesón.

Capacitar al personal para llevar a cabo la ejecución de actividades

Acciones Correctivas

Limpiar y desinfectar el lugar adecuado

Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, escobas, etc.

Almacenar en lugar fresco y adecuado los productos de desinfección

Llevar a cabo la preparación de soluciones según el protocolo establecido

1. DOSIS DE CHOQUE

Tratamiento mediante el cual se cambia el principio activo que normalmente se usa para la labor de desinfección, con el fin de evitar la resistencia microbiana.

Se realizará una dosis que se enfocará en lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección. Se empleará hipoclorito de sodio al 13%, se rotará mensualmente.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-
CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

CRONOGRAMA DE DOSIS DE CHOQUE

MES	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
ABRIL																												
MAYO																												
JUNIO																												
JULIO																												
AGOSTO																												
SEPTIEM BRE																												
OCTUBRE																												
NOVIEMB RE																												

Nota: Las dosis de choque se implementarán mensualmente finalizando cada mes.

ANEXOS

Formato Limpieza y Desinfección LD - F01

Formato seguimiento personal dinamizador auxiliar de alimentos PDA - F02

Formato registro diario de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de alimentos. VT - F03

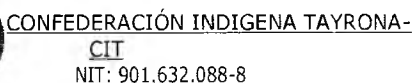
Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección.

Elaboró: Carolina Sánchez Oneill Ing. de Alimentos	Aprobó:
Firma: 	Firma:
Fecha: Abril 2024	Fecha:

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA-CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

ANEXO 1. Ficha Técnica Detergente Dersa

	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR		NORMA N° HT-420-010		
	TITULO: HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO DETERGENTE EN POLVO AS		PAGINA N° 1 DE 1		
DESCRIPCION GENERAL Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.					
ESPECIFICACIONES TECNICAS					
PROPIEDADES	ESPECIFICACION	METODO			
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual			
Fragancia	Ninguna	Organoléptico			
Agente tensoactivo, %	18 Min	IN-450-011			
Biodegradabilidad, %	60 Min.	Guía OCDE 301D del 17/7/92			
Fosfatos como P ₂ O ₅ , %	5.0 Máx.	IN-450-011			
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011			
Peso por unidad en gramos	Unidades por saco	Altura máx. de almacenamiento en sacos	Empaque / Embalaje		
20000	1	30	Polipropileno		
1000	20	25	Polietileno		
500	40	20	Polietileno		
250	48	30	Polietileno		
125	96	30	Polietileno		
ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.				
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.				
ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: 07		
ING. SOP. DE PROYECTOS	JEFE CONTROL DE CALIDAD	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	FECHA: 2016/06/08		
			REVISION N°: 01		
			FECHA: 2016/06/09		



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

ANEXO 2. Ficha Técnica Hipoclorito al 5.25% - Blancox

[illegible]



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

ANEXO 3. Hoja de Seguridad Hipoclorito al 5.25% - Blancox

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LIQUIDO BLANCOX

I. PRODUCTO Blanqueador - Desinfectante Líquido Blancox®
DESCRIPCIÓN: Líquido Claro con olor característico a Cloro y fragancia específica.
OTROS NOMBRES REGISTRADOS: Blancox Puros Rigos®, Blancox Líquido®, Blancox Lavanda®, Blancox Floral®, Blancox Toronja®

PLANTA BETANIA

Km 8 Vía Cauca - Zipaquirá
Cajon - Guaduasmaná, Colombia - S.A.
57 (1) 852 25 66 - 4846000 - 852 24 41
57 (1) 852 36 46 - 4846001

OF. BOGOTÁ - VENTAS

Calle 87 N° 17 - 80
Bogotá - Colombia - S.A.
57 (1) 635 60 80
57 (1) 636 1961

CONTACTOS DE EMERGENCIA 24 HORAS

LÍNEA SISTEMA

018000511414

CELULAR EMERGENCIAS BRINSA
315 8845370

BRINSA BETANIA

57 (1) 4846000 o 8522566 Ext. 444
Desde el exterior
001 4846000 o 8522566 Ext. 444
En Colombia

II. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN	LÍMITE DE EXPOSICIÓN
Hipoclorito de Sodio	5.25% p/p	No Establecido
No CAS 7661-82-9		
Hidróxido de Sodio	< 2%	3 mg / m ³
No CAS 1310-73-2		

III. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS:

Las rutas más importantes de exposición con este producto son la inhalación de vapores y el contacto directo con la piel y los ojos. Su severidad depende del tiempo de exposición y la concentración.

PRECAUCIONES: IRRITA LOS OJOS. Puede causar lesiones y quemaduras temporales en los ojos. La nube de vapores puede irritar los ojos.

Puede producir sensibilización por contacto con la piel.
Las condiciones médicas existentes que se pueden agravar por la exposición a este producto son: La irritación en la piel en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o rocíos puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas como el enfisema, la bronquitis o enfermedades de obstrucción pulmonar.
Bajo condiciones normales de uso, la probabilidad de la ocurrencia de algún efecto adverso es baja.

IV. PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con los Ojos: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo con abundante agua por espacio de 15 a 20 minutos. Remueva las lentes de contacto, después de los primeros 5 minutos y continúe lavando el ojo. Si los síntomas persisten envíelo a un médico.

Contacto con la Piel: Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LIQUIDO BLANCOX

X. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

INDICADOR DE ESTABILIDAD: Si ante contacto prolongado.

CONDICIÓN DE ESTABILIDAD PARA EVITAR: Estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.

MATERIALES PARA EVITAR: Agente fuertemente oxidante. Reacciona con otros químicos caseros como limpiadores de baño, removedores de óxido, vinagre, y diferentes productos que contienen ácidos o amoníaco, que pueden generar gases tóxicos como cloro y espumas blancas.

INDICADOR DE POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: No

XI. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

DATOS SOBRE TOXICIDAD: HIPOCLORITO DE SODIO SOLUCIÓN AL 15%

• TL₅₀ - Concentración más baja letal publicada oral en ratos 1 g / kg.

• TL₅₀ - Intoxicación en Hombre 45 mg / kg.

• LD₅₀ - Oral en rata 8910 mg / kg.

• LD₅₀ - Oral en ratón 5800 mg / kg.

• LD₅₀ - Dermal en rata 2000 mg / kg.

• LC₅₀ - Rata -10300 mg/m³ (3 hora).

INFORMACIÓN SOBRE IRRITACIÓN:

• **Ojos:** Una gota de una solución al 15% (pH 11.2) causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua puede causar sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la córnea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la córnea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causó daño total.

• **Piel:** Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado en la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos en la piel.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LIQUIDO BLANCOX

Ingestión: No inducir al vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministrar nada por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vómito, enjuáguele la boca y déle a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiración se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

V. MEDIDAS CONTRA INCENDIO Y EXPLOSIÓN:

Flash Point: Ninguno

Temperatura de autoinflamación: Ninguno

Peligros No Físicos de Explosión: Ninguno. No es inflamable o explosivo. No produce ignición cuando se expone a flama abierta.

Este material no es inflamable pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas Cloro.

VI. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Vertidos / Fugas: Contente el derrame. Contenga el líquido y utilice absorbentes para el residual. Lave el área y seque adecuadamente.

Para derrames de múltiples productos, los respondedores deben evaluar las Hojas de Seguridad de los productos por la incompatibilidad con Hipoclorito de Sodio.

VII. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 °C aproximadamente.

No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

VIII. CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL:

Las siguientes recomendaciones son dadas para instalaciones de producción o de almacenamiento donde la exposición al producto puede ser prolongada o de magnitud considerable.

Prácticas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, piel y ropa. Lavar las manos después de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos periodos de tiempo.

Control de Ingestión: Utilice ventilación general en las áreas de producción o almacenamiento para minimizar la exposición a vapores o emanaciones de producto.

Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, cuentes de nitrilo o plásticos si está en contacto con el líquido por periodos prolongados de tiempo.

MANTENGASE ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

IX. PROPIEDADES FÍSICAS:

Punto de Ebullición (100 °C approx)
Se descompone lentamente por encima de 40 °C.

Gravedad Específica 1.05 a 21 °C
pH 11 - 12.6

Apariencia: Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LIQUIDO BLANCOX

RCRA (40 CFR, Parte 261): Antes de la disposición del material de desecho se recomienda verificar su corrosividad, D002 (Número EPA).

XIV. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE:

CLASE DE RIESGO DOT: No restringido

NOMBRE DE EMBARQUE: Hipoclorito de Sodio Solución con no más de 7% de Cloro disponible.

No está restringido para 49 CFR 172.101 (c) (12) (IV).

CONTACTOS DE EMERGENCIA DURANTE EL TRANSPORTE:

LÍNEA SISTEMA 018000 51 14 14

Brinsa S.A.

(57-1) 852 25 66 o (57-1) 4 84 60 00 Ext. 444

Celular: 315 8 94 53 70 - 310 2 94 40 54

XV. INFORMACIÓN REGULATORIA:

SARA: Título III, CERCLA/304 - Hipoclorito de Sodio, Cantidad Requerida: 100 libras 311/312: SI.

XVI. INFORMACIÓN ADICIONAL:

SALE: I INFLAMABILIDAD: B REACTIVIDAD: B

OTROS NOMBRES: EPA REG No 5813-1, Solución de Hipoclorito de Sodio, Blanqueador Líquido de Cloro, Blanqueador Líquido Blancox.

Este producto no requiere entrenamiento especial antes de su utilización. Las instrucciones para un seguro uso y manejo aparecen mencionadas en el envase y en la Hoja de Seguridad del producto.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

RCRA (40 CFR, Parte 261): Antes de la disposición del material de desecho se recomienda verificar su corrosividad, D002 (Número EPA).

XIV. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE:

CLASE DE RIESGO DOT: No restringido.

NOMBRE DE EMBARQUE: Hipoclorito de Sodio Solución con no más de 7% de Cloro disponible.

No está restringido para 49 CFR 172.101 (c) (12) (IV).

CONTACTOS DE EMERGENCIA DURANTE EL TRANSPORTE:

LINEA CISTEMA 018000 51 14 14

Brinsa S.A. (57-1) 8 52 25 66 ó (57-1) 4 84 60 00 Ext. 444

Celular: 315 8 94 53 70 – 310 2 94 30 54

XV. INFORMACIÓN REGULATORIA:

SARA: Título III, CERCLA 304 – Hipoclorito de Sodio. Cantidad Requerida: 100 lbs 311/312: Si.

XVI. INFORMACIÓN ADICIONAL:

SALUD: 1 **INFLAMABILIDAD:** 0 **REACTIVIDAD:** 0

OTROS NOMBRES: EPA REG No 5813-1, Solución de Hipoclorito de Sodio, Blanqueador Líquido de Cloro, Blanqueador Líquido Blancox.

Este producto no requiere entrenamiento especial antes de su utilización. Las instrucciones para un seguro uso y manejo aparecen mencionadas en el envase y en esta Hoja de Seguridad del producto.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

La información que contiene la presente Hoja de Seguridad se ofrece solo como una guía de manejo de este producto y ha sido preparada de buena fe por personal capacitado. Ha sido consignada a título ilustrativo, y la forma y condiciones de uso y manejo pueden involucrar consideraciones adicionales. No otorga, ni implica garantía de ningún tipo, y BRINSA no será responsable por ningún daño, pérdidas, lesiones u otros problemas que resulten como consecuencia del uso de la información contenida en la presente, o de la confianza que se deposita en la misma. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea apta y completa para su uso particular.

Fecha de Actualización: 2 de Mayo de 2005.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.



ANEXO 4. Ficha Técnica Hipoclorito de Sodio al 5.25% - Brilla King

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

FORMULA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE NaClO COMERCIAL NECESARIA $NaClO_{ml} = \frac{(Volumen [L]) * (ppm)}{10 * \% Comercial}$	NaClO_{ml} = mililitros requeridos de hipoclorito de sodio comercial Volumen [L] = Cantidad en LITROS a preparar de solución
	ppm = Concentración final de la solución a preparar % Comercial = Concentración del producto comercial
FACTOR DE DILUCIÓN $\psi_1 * \rho_1 = \psi_2 * \rho_2$	ψ_1 = Volumen de la solución madre
	ρ_1 = Concentración de la solución madre
	ψ_2 = Volumen de la solución hija
	ρ_2 = Concentración de la solución hija

MODO DE PREPARACIÓN, USO Y RECOMENDACIONES:

- Usar la indumentaria adecuada para el manejo de hipoclorito de sodio (gafas protectoras, guantes, bata o enterizo), así como hacerlo en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz solar directa.
- Determinar la cantidad de hipoclorito de sodio comercial o la dilución a realizar, usando las formulas arriba facilitadas.
- Separar a la mitad (en dos recipientes distintos) la cantidad de agua limpia (potable) necesaria para la elaboración de la solución, debe recordar que se considera agua potable aquella que tiene una concentración aproximada de 1ppm de hipoclorito de sodio, ajustar sus cálculos en caso de usar agua de otras fuentes (aljibes, ríos, quebradas, acueductos veredales) – **NUNCA USAR AGUA TURBIA O QUE PRESENTE SEDIMENTOS EN EXCESO**, de ser posible filtrar el agua y hervir antes de usar.
- El pH óptimo del agua para la acción desinfectante del hipoclorito de sodio es de 7.0 – 8.0
- Medir usando una probeta graduada o una pipeta (según el requerimiento), la cantidad de hipoclorito de sodio a diluir en agua (considerar la tensión superficial y el efecto óptico de burbuja), para diluciones se usaran vasos de precipitados o baldes graduados.
- Depositar la cantidad de hipoclorito de sodio o de solución madre en la mitad de la cantidad de agua limpia fresca (potable) que necesita, después enjuagar en la misma el interior de la probeta, pipeta, vaso de precipitados o balde graduado usados para que no hayan pérdidas de solución, después completar hasta el volumen deseado.
- Dejar actuar por un espacio de 10 a 15 minutos antes de realizar labores normales, para la desinfección de alimentos dejar actuar por un espacio de 3 a 5 minutos
- Los residuos y restantes deben ser depositados en recipientes exclusivos destinados a su contención, debidamente rotulados (NOMBRE DE LA SOLUCIÓN, CONCENTRACIÓN, FECHA Y HORA DE PREPARACIÓN). **NUNCA DEPOSITAR DIRECTAMENTE A FUENTES DE AGUA**

TABLA DE PREPARACIONES

El hipoclorito de sodio (NaClO) puede presentarse sólido (en forma granular) o líquido (en forma de solución líquida), es altamente corrosivo y puede ser irritante para la piel y mucosas en altas concentraciones, siempre usar indumentaria adecuada para su manejo, **NO DEPOSITAR DIRECTAMENTE EN FUENTES DE AGUA**

p.p.m = Partes Por Millón – unidad de concentración– 1ppm es el equivalente a 1mg o mL de soluto en un 1Kg o 1L de solvente

Porcentaje de NaClO comercial (revisar las especificaciones del productor - proveedor)	Volumen de hipoclorito de sodio en mililitros (mL) necesario para la preparación de un (1) litro de solución desinfectante						
	Para traperos y otros elementos de aseo húmedos 2000ppm	Para pisos y superficies porosas 1000ppm	Para posetas y piletas para lavado de calzado 1000ppm	Para mesones y superficies impermeables, utensilios de acero y superficies en acero inoxidable grado alimentario 500ppm	Para aspersión y utensilios de plástico 400ppm	Para manos y algunos alimentos de consumo directo y en fresco 100ppm	Para alimentos de cascara suave 50ppm
3.5	57.1	28.6	28.6	14.3	11.4	2.9	1.4
4	50.0	25.0	25.0	12.5	10.0	2.5	1.3
5	40.0	20.0	20.0	10.0	8.0	2.0	1.0
5.25	38.1	19.0	19.0	9.5	7.6	1.9	1.0
5.6	35.7	17.9	17.9	8.9	7.1	1.8	0.9
7	28.6	14.3	14.3	7.1	5.7	1.4	0.7
13	15.4	7.7	7.7	3.8	3.1	0.8	0.4



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

ANEXO 5. Hoja de Seguridad Hipoclorito al 5.25% - Clorox

 CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 1 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

DESINFECTANTE DE USO DOMESTICO CLOROX

USOS: limpiar mostradores, pisos, inodoros, lavabos y botes de basura.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1.- IDENTIFICACION DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: CLORO
Uso Previsto: Desinfectante de uso doméstico

Datos de la Empresa: The Clorox Company



Telefono de emergencias:

Línea Única de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2.-COMPOSICION / INFORMACION DE LOS COMPONENTES

COMPOSICIÓN:

Agua, Hipoclorito de Sodio, Agentes secuestrantes, con o sin Fragancia Limón
Ingrediente activo: Hipoclorito de Sodio 4.5 % P/V

El cloro de Clorox® comienza y termina como agua salada: entre un 95 y un 98% del cloro para el hogar se descompone rápidamente en sal y agua, mientras que los subproductos restantes se descartan eficientemente a través de los sistemas de alcantarillado o sistemas sépticos. El cloro no llega al medio ambiente.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

 CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSIÓN 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 2 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES:

- Manipular con guantes de caucho. No devolver sobrantes al envase original.
- Se recomienda no mezclar el blanqueador con otros productos puesto que puede causar reacciones que inactiven el producto
- En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua
- Mantener el producto alejado de los niños

3.-IDENTIFICACION DE PELIGROS

Riesgos para el hombre: moderadamente corrosivo, muy irritante para los ojos, piel, mucosas y vías respiratorias, muy tóxico por ingestión. Riesgos para el medio ambiente: Puede afectar a los seres vivos terrestres y acuáticos por su carácter oxidante a partir de determinadas concentraciones.

4.-PRIMEROS AUXILIOS

- **Generales:** Acción irritante sobre piel y ojos. Por descomposición ácida produce cloro: gastóxico-irritante. Lavar con abundante agua. Colocar al afectado al aire libre. Alejarlo de zona contaminada y mantenerlo inmóvil y abrigado. Acudir urgente a los servicios médicos. Dar a beber el agua que desee.
- **Inhalación:** Por su concentración no ofrece riesgos por sí mismo. Si puede darse el caso de que desprenda cloro gas por reacción por la mezcla accidental con cualquier ácido de uso doméstico (sanpic...). En este caso aparecen en el afectado irritación de nariz y ojos, respiración afectada y coloración azulada del rostro.
- **Es preciso adoptar las siguientes medidas:** Evacuar lo antes posible al accidentado a un lugar ventilado, lejos de la zona contaminada, evitándole el esfuerzo, incluso, de andar. Evitar cualquier enfriamiento y facilitar la respiración desabrochando cuello de camisa o prendas que puedan oprimir. Avisar urgentemente al médico informándole sobre la naturaleza del tóxico y el estado en que se encuentra el paciente. El médico decidirá si se puede mover al paciente o es conveniente que reciba asistencia in situ.
- **Contacto con los ojos:** Se presentan irritación, picor, ardor, lagrimeo y enrojecimiento de las conjuntivas. Irrigar de inmediato con un chorro de agua potable a poca presión los ojos durante un periodo prudente de tiempo, forzando la apertura del ojo y haciéndolo girar en todas las direcciones (aparece espasmo ocular involuntario, de ahí tener que mantener con ayuda la apertura de los párpados). Acudir sin pérdida de tiempo a un médico. Evitar que el accidentado se frote los ojos.
- **Contacto con la piel:** Se presentan irritación, picores, y en caso de ser prolongado el contacto, puede causar corrosión. Lavar con abundante agua potable bajo un chorro



 CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSIÓN 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 3 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

que no cese de correr (grito, ducha), evitando posibles salpicaduras del agua utilizada a los ojos. Si no remiten los síntomas, acudir a un médico.

- **Ingestión:** Aparecerán vómitos, calambres de estómago, diarrea y debilidad general. Acudir al médico sin pérdida de tiempo. De camino dar a beber abundante agua al afectado.

5.-MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

No es inflamable ni explosivo.

Métodos de extinción recomendados: Cortinas de agua para absorber gases y humos y para refrigerar equipos, contenedores, etc.

Recomendaciones: Equipo de respiración autónoma, gafas o pantallas, guantes de plástico.

6.-MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

- **PRECAUCIONES PARA LAS PERSONAS:** Mantener al personal no protegido alejado de la zona, en dirección contraria al viento. Evitar el contacto con el producto derramado. No actuar sin prendas de protección.
- **PRECAUCIONES PARA EL MEDIO AMBIENTE:** Usar cortinas de agua para absorber los gases y humos. Evitar que el producto derramado entre en alcantarillas o lugares cerrados. Absorber el derrame con arena o tierra.

7.-MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

- **Manipulación:** No actuar sin guantes. No fumar, ni beber, ni comer cuando se maneje o en almacenamiento. Asegurarse antes de manipular el producto que el recipiente a utilizar está limpio y es el adecuado.
- **Almacenamiento:** Materiales incompatibles: Hierro y metales. Materiales recomendados: FRP, PVC, PE. Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco y ventilado. Evitar altas temperaturas (>30°) y luz, por peligro de descomposición. Mantener a distancias adecuadas de otros productos como ácidos, reductores, etc.

8.-CONTROLES DE EXPOSICION / PROTECCION PERSONAL

Limites de exposición:

Producto	Corto plazo	Largo Plazo
	STEEL	TWA
Cloro Gas		0.5 ppm



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

 CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO		MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA		FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION		Página 4 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

Protección Respiratoria: Mascarilla respiratoria en caso de descomposición.

Protección de las manos: Guantes de goma o PVC

Protección de los ojos: Gafas

9.-PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

DATOS FÍSICOS:

- PESO ESPECIFICO(H₂O=1). 25°C: 1.03/1.05
- ESTADO FÍSICO: Líquido
- GRAVEDAD ESPECÍFICA: 1.089
- OLORES: Característico a cloro (lejía doméstica) o Fragancia Limón
- COLOR: Amarillo
- SOLUBILIDAD EN AGUA: Infinita
- PH: 10 - 11
- VISCOSIDAD: 60 cp.
- COMPONENTES VOLÁTILES(CONDICIONES): Por adición libera cloro.
- DENSIDAD DE VAPOR: No Aplica. (Aire=1)
- PRESIÓN DE VAPOR(mm Hg): No aplica.
- PUNTO DE FUSIÓN (°C): No aplica
- PUNTO DE INFLAMACIÓN: No aplica
- PUNTO DE EBULLICIÓN (°C): Descompone.
- TEMP. DE AUTOIGNICIÓN: No aplica.
- TEMP. DESCOMPOSICIÓN TÉRMICA °C: 35/40 °C
- TEMP. DE CRISTALIZACIÓN (°C): -20.6 °C
- LÍMITE DE INFLAMABILIDAD(%VOLUMEN EN AIRE): No aplica.

10.-ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Incompatibilidades:** Metales, ácidos y reductores.
- **Descomposición:** Se descompone por efectos de calor, luz y ácido.

11.-INFORMACION TOXICOLÓGICA

Toxicidad oral: LD50 (Oral Rata): 8,91 g/kg

Irritante, corrosivo. Produce quemaduras en boca, esófago, perforación gastro-intestinal.

12.-INFORMACION ECOLÓGICA EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE:

Alcalinización del terreno. Por desprendimiento de cloro, quema material combustible. Los productos finales no serían dañinos: cloruro y oxígeno

Biodegradación: No Aplica.

Bioacumulación: No Aplica

Toxicidad acuática: Oxidante para flora y fauna en bajas concentraciones.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

 CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 3 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

13.-CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACION

Tratar con reductores débiles, neutralizar controlando el pH. Evacuar el efluente con abundante agua. Normas legales(incluidas las de la CEE): No específicas. Reglamento lejías

14.-INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

Clasificación ADR	
Nombre de la Materia	Hipoclorito en Solución
N° ONU	1791
N° identificación de peligro	80
Clase	8
Apartado y Letra	61° c)

15.-INFORMACION REGLAMENTARIA

Mantener el producto fuera del alcance de los niños o personas que pudieran hacer un uso no correcto del mismo. Utilizar para su manejo guantes de goma y gafas protectoras si hubiese peligro de proyección sobre los ojos. No mezcla nunca con ácidos. Puede desprender cloro gas, muy perjudicial para la salud. En caso de incendio puede desprender gases peligrosos.

16.-OTRAS INFORMACIONES:

La información de esta Hoja de datos de Seguridad del Preparado, está basada en los conocimientos actuales y en las leyes vigentes de la Comunidad Europea y nacionales, en cuanto que las condiciones de trabajo de los usuarios esta fuera de nuestro conocimiento y control.

El producto no debe utilizarse para fines distintos a aquellos que se especifican en el punto 1, sin tener primero instrucción por escrito de su manejo.

Es siempre responsabilidad del usuario tomar medidas oportunas con el fin de cumplir con las exigencias establecidas por las legislaciones vigentes.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: 01/09/11



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT
NIT: 901.632.088-8

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

ANEXO 6. Ficha técnica Hipoclorito al 5,25 % - Clorox

FICHA TECNICA



CLOROX® TRADICIONAL

Revisión N° 4
enero de 2012

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO QUIMICO Y DE LA EMPRESA

Identificación del producto: CLOROX® TRADICIONAL
Código de identificación:
Usos recomendados: Limpieza y desinfección en general

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificación según NCh 2190

No clasificado

Clasificación según NCh 1411/4



Clasificación según NCh 1082: MERCANCIA NO PELIGROSA PARA SU TRANSPORTE

Clasificación según el Sistema Globalmente Armonizado

Irritación ocular (Categoría 2) – Lesiones oculares graves (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro agudo (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro a largo plazo (Categoría 2)

Pictogramas



Palabra de advertencia

PELIGRO

Indicaciones de peligro

H315 - Provoca irritación ocular.
H318 - Provoca lesiones oculares graves.
H400 - Muy tóxico para los organismos acuáticos.
H411 - Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

ANEXO 7. Jabón Líquido Antibacterial - FRESH IDEA

	<p>JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL USOS DE COCINA</p> <p>MARCA: FRESH IDEA</p> <p>CONTENIDO: 1900ml</p>
GARANTIA	3 AÑOS
MATERIAL	WATER SODIUM LAURETH SULFATE
COLOR	TRANSPARENTE
AROMA	NEUTRO
DISEÑO	GARRAFA
CARACTERÍSTICA	JABON PARA LAVAR LAS MANOS, SIN AROMA ESPECIALMENTE PARA USOS DE COCINA
USO	INSTITUCIONAL-HOGAR
SERVICIO DE ARMADO	TODO LOS PRODUCTOS VIENEN DESARMADOS Y EMPACADOS EN CAJAS



ANEXO 8. Gel Antibacterial



Gel Antibacterial

Al aplicarse, no genera residuos pegajosos, y NO provoca resequedad en la piel por el uso constante del gel.

FORMATO ALCOHOL ANTIBACTERIAL	GEL
MARCA:	BLEMUN
CONTENIDO:	4L
AROMA	NEUTRO
TIPO DE ENVASE	PLASTICO
CARACTERÍSTICA	70% de ALCOHOL
VOLUMEN DE LA UNIDAD	4000 ml
DOSIFICADOR	SI



ANEXO 9. Ficha técnica Hipoclorito al 13 %

	FQ-01/V.1	2020-01-30	Página 1 de 2
	FICHA TECNICA		

FORMULA QUÍMICA
NOMBRE COMERCIAL
PESO MOLECULAR
SINÓNIMOS
NUMERO CAS

NaClO
HIPOCLORITO DE SODIO 13 %
75,45 g/mol
Agua Lavandina, sal sódica del ácido
hipocloroso.
7681-52-9

2. DESCRIPCIÓN

Líquido amarillento a verdoso, con olor penetrante. Se obtiene por disolución de cloro gaseoso en solución de soda cáustica.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Estado físico	Líquido
Color	amarillento
Olor	cloro
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración de cloro	11 - 14 %
pH (solución acuosa 5%)	9.0 -10
Densidad específica (picnómetro)	1.219 g / cm ³ (15 °C)
Punto de fusión	25 °C
Punto de ebullición	273.15 °C

4. USOS

- Desinfección de algunos alimentos, tales como frutas y verduras.
- Desodorización, purificación y tratamiento de aguas residuales, industriales, potables y de piscinas.
- Lavado de ropa como blanqueador.
- Mediante el proceso de electrólisis se convierte la sal presente en el agua en hipoclorito de sodio para desinfectarla.
- También es utilizado como fungicida y en la eliminación de bacterias.

5. DOSIS DE APLICACIÓN

De acuerdo a su uso.

Frutas y verduras: 0.1%; Superficies: 0.5 - 1%; Blanqueamiento de ropa: 1-2%

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión en área ventilada y fresca (Temperatura inferior a 29,5°C), alejada de la luz solar, del calor.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

	FQ-27/ V.0	2020-02-09	Página 1 de 5
	HOJA DE SEGURIDAD		

NIT: 49729098

JABON LIQUIDO PARA MANOS

SECCIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA COMPAÑÍA

NOMBRE DEL PRODUCTO: jabón líquido para manos

OTROS NOMBRES: jabón de baño, jabón de tocador

TIPO DE PRODUCTO: agente biodegradable, limpiador

CLASIFICACIÓN: no peligrosa

OTRAS REGULACIONES: N/A

DESCRIPCIÓN PARA EL USO: limpiador para manos y cuerpo

NOMBRE DE LA COMPAÑÍA: Distriquimicos de la Costa S.A.S

DIRECCIÓN: Cra 16 # 20 b -03

TELÉFONOS: 5885438

E-MAIL: distriquimicosdelacosta@gmail.com

SECCIÓN 2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Información a cerca de los componentes	NUMERO DE CAS
1. Bromidox	30007-47-7
2. Espesante	9004-62-0
3. Base neutralizante	N/A-----
4. Texapon corriente	151-21-3
5. Emulsificante(nonil fenol etoxilado)	104-40-5
6. Fragancia	N/A-----
7. Solución color vegetal	N/A-----
8. Agua	7732-18-5



	FQ-27/ V.0	2020-02-09	Página 2 de 5
	HOJA DE SEGURIDAD		

NIT: 49729098

SECCIÓN 3. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

SALUD

INFLAMABILIDAD

REACTIVIDAD



Índice de riesgo por la (NFPA)	Escala de clasificación
Peligro para la salud: 1	0 = mínimo
Peligro de incendio: 0	1 = ligero
Peligro de reactividad: 0	2 = moderado
	3 = grave

SECCIÓN 4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Procedimientos de primeros auxilios

Inhalación: No tóxico. La exposición prolongada al rocío concentrado durante la aplicación puede causar irritación leve en las fosas nasales o en la garganta. Translade a la persona afectada a un lugar donde haya aire fresco.

Contacto con la piel: Si el producto está diluido, no ocurren efectos o bien éstos son mínimos. Enjuáguese la piel con agua.

Enjuague los zapatos y lave la ropa antes de usarlos de nuevo. Algunas personas con piel sensible.

Pueden mostrar un enrojecimiento reversible. Enjuáguese abundantemente el área afectada.

Contacto con los ojos: Enjuáguese inmediatamente con abundante agua fresca: continúe de 10 a 15 minutos o hasta que el Material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto, quíteselos inmediatamente. Debe levantarse.

Ingestión: Esencialmente no tóxico. Administre varios vasos de leche o agua para diluir: no induzca el vómito. En caso de malestar estomacal, consulte a su médico.

Consejo general: Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual tuvo contacto.

EFFECTOS PARA LA SALUD

Efectos locales



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

	FQ-27/ V.D	2020-02-09	Página 3 de 5
	HOJA DE SEGURIDAD		

NIT: 49729098

Contacto con la piel: hipersensibilidad a sus componentes

Contacto con los ojos: puede producir irritación y enrojecimiento. Hipersensibilidad a sus componentes.

Ingestión: no ha sido detectado ninguno por el momento.

Inhalación: hipersensibilidad a sus componentes.

Formas y vías de ingreso: Por ingestión, inhalación, contacto con piel y ojos.

SECCIÓN 5. MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

Medios de extinción adecuados:

Espuma, Polvo seco, Agua, Dióxido de carbono (CO_2).

Medios de extinción que NO deben utilizarse: NA

Riesgos especiales: NA

Equipos de protección: guantes, mascarilla de filtro, traje protector

SECCIÓN 6. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia: líquido

Color: Translucido

Olor: característico

PH: 4.5-7

Solubilidad en agua: 100%

Densidad: 1.018

Punto de inflamación: N/A

Temperatura de ignición: N/A

Punto de congelación: N/A

Punto de ebullición / intervalo de ebullición: N/A

Presión de vapor: N/A

SECCIÓN 7. MEDIDAS DE LIBERACION ACCIDENTAL

Precauciones ambientales: No se requieren precauciones especiales medioambientales.

Métodos de limpieza: en caso de fuga o derrame, sésale el área de derrame. Recopje con trapeador o trapo lave el área de derrame con agua y deje secar

SECCIÓN 8. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación: evitese el contacto con los ojos.



	FQ-27/ V.0	2020-02-09	Página 4 de 5
	HOJA DE SEGURIDAD		

NIT: 49729098

Almacenamiento: lugares ventilados, frescos y secos. Los recipientes deben estar cerrados y alejados del calor y chispas.

SECCIÓN 9. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

Equipo de protección personal:

Protección para los ojos: Gafas

Protección de las manos: Guantes

Protección Respiratoria: Mascarilla para polvo

SECCIÓN 10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable

Reactividad: no deben temerse incompatibilidades bajo condiciones ordinarias de uso y almacenamiento. Sin embargo, deben evitarse las altas temperaturas por ser inflamable.

SECCIÓN 11. Información Toxicológica

Toxicidad oral aguda: producto tóxico

Toxicidad cutánea aguda: contacto con la piel puede causar irritación

SECCIÓN 12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Efectos ecotoxicológicos

Toxicidad para los peces: No presenta ningún efecto conocido

SECCIÓN 13. INFORMACIÓN PARA EL TRANSPORTE

No hay requerimientos especiales de transporte.

SECCIÓN 14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

- Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla.

- Disposiciones nacionales: No disponible.

- Indicaciones sobre las limitaciones de trabajo: No disponible



	FQ-27/ V.B	2020-02-09	Página 5 de 5
	HOJA DE SEGURIDAD		

NIT: 49729098

- Clase de peligro para las aguas:

Clase contenido en %

NK100,0

- Clase de peligro para las aguas: CPA 1 (clasificación de listas): poco peligroso para el agua.

- Evaluación de la seguridad química: Una evaluación de la seguridad química no se ha llevado a cabo.

SECCIÓN 15. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Métodos para el tratamiento de residuos

Recomendación:

No debe desecharse con la basura doméstica. No debe llegar al alcantarillado.

Para un posible reciclaje, contactar organismos procesadores de desechos industriales.

- Embalajes sin limpiar:

Los envases y embalajes contaminados con sustancias o preparados peligrosos, tener los productos el mismo tratamiento.

- Recomendación:

Eliminar conforme a las disposiciones oficiales.

Los embalajes que no se pueden limpiar, deben desecharse de la misma manera que la sustancia.

Lavar con disolventes para enviar a incineración. Producto de limpieza recomendado: Agua, eventualmente añadiendo productos de limpieza.

SECCIÓN 16. OTRA INFORMACIÓN

LA INFORMACIÓN ANTERIORMENTE DETALLADA, NO ES UNA ESPECIFICACIÓN Y ES SUMINISTRADA

ÚNICAMENTE COMO UNA GUÍA PARA EL MANEJO DE LA SUSTANCIA POR PERSONAL DEBIDAMENTE

ENTRENADO. EL RECEPTOR DE ESTA INFORMACIÓN DEBE EJERCER SU JUICIO PARA DETERMINAR SU APLICACIÓN A CADA CASO EN PARTICULAR.

Fecha de impresión: 22 de marzo de 2021



PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS

1. OBJETIVO GENERAL

Contribuir al adecuado manejo y aprovechamiento de los residuos sólidos en los comedores escolares donde opera la **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** garantizando la inocuidad de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Identificar y clasificar los residuos disminuyendo el riesgo de contaminación cruzada por desechos generados durante la prestación del servicio.
- ✓ Realizar capacitación al Personal dinamizador- Auxiliar de alimentos que se encuentra a cargo en los comedores del Programa de Alimentación Escolar
- ✓ Eliminar o minimizar los impactos generados por los desechos sólidos en las diferentes áreas.

3. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el presente programa se aplicarán en los comedores escolares de la **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** durante las actividades relacionadas con la operación del programa de alimentación escolar que generen residuos sólidos, sea de almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios.

4. DEFINICIONES

- ✓ **Aceite de Cocina Usado (ACU):** Producto de origen vegetal constituido básicamente por glicéridos de ácidos grasos principalmente triglicéridos, cuyas características físico-químicas han sido modificadas al ser sometido a cocción de alimentos en los ámbitos doméstico, industrial, comercial y de servicios.
- ✓ **Aceite Vegetal Comestible (AVC):** Producto alimenticio principalmente constituido por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente por fuentes vegetales, que podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en el aceite.



- ✓ **Disposición final:** Actividad de confinamiento o depósito final de residuos previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo para la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.
- ✓ **Puntos limpios:** Son los sitios acondicionados y establecidos por el gestor para ofrecer a los generadores domiciliarios la posibilidad de devolver el ACU para su posterior aprovechamiento.
- ✓ **Reciclaje:** Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización.
- ✓ **Recolección:** Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.
- ✓ **Recuperación:** Es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.
- ✓ **Residuo Sólido:** Conjunto de materiales sólidos de origen orgánico e inorgánico (putrescible o no) que no tiene utilidad práctica para la actividad que lo produce, siendo procedente de las actividades domésticas, comerciales, industriales y de todo tipo que se produzcan en una comunidad.
- ✓ **Residuos Aprovechables:** Son los residuos que se desechan y se pueden utilizar nuevamente. Generalmente se reciclan a través de métodos artificiales y mecánicos, como las latas, vidrios, plásticos, cartón, papel.
- ✓ **Residuos No Aprovechables:** Son residuos de difícil biodegradación y otros residuos que, a pesar de su naturaleza o material de fácil reciclaje, no pueden ser aprovechados porque la carga microbiana o estado de contaminación es muy alto. Ejemplo empaques, envases y bolsas sucias, cartón mojado y/o papel contaminado. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.



- ✓ **Reutilización:** Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.
- ✓ **Tratamiento:** Es el conjunto de operaciones, procesos o técnicas mediante los cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana.

5. CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS

La Resolución 2184 de 2019 ordena la adopción de un código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente en todo el territorio nacional, quedispone lo siguiente:

- ✓ Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- ✓ Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
- ✓ Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



Gráfico 1. Código De Colores



TIPO	CLASIFICACIÓN	EJEMPLO	MANEJO
NO PELIGROSOS	APROVECHABLES	Papeles: archivo, kraft, cartulina, periódico, Cartón y plegadiza Vidrio Plástico: envases, sucio, bolsas, vasos, PET. Metales Tetra pack	Reciclaje Reutilización
	NO APROVECHABLES	Papel Tissue: higiénico, servilletas, toallas de mano, pañales, Papel encerado y metalizado Cerámicas. Material de barrido Colillas de cigarrillo Icopor	Disposición final
	ORGANICOS BIODEGRADABLES	Residuos de comida Material vegetal	Compostaje Lombricultivo
PELIGROSOS		RAEE Pilas y baterías Químicos Medicamentos Aceites usados Biológicos	Tratamiento Incineración Disposición en celda de seguridad
ESPECIALES		Escombras Llantas Colchones Muebles Estantes Lodos	Servicio especial de recolección

Gráfico 2. Tipos de Residuos



Nota:

Existen algunas escuelas del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** que cuentan con el servicio de recolección de residuos por la empresa Aseo del Norte ESP mientras que la gran mayoría por ubicarse en zonas de difícil acceso no cuentan con el servicio de recolección de residuos. Ante esta situación la comunidad indígena tiene una disposición final autónoma que consiste en disponer unos puntos de acopio de residuos donde son llevados por las dinamizadoras auxiliares de alimentos. Allí se realiza la disposición de la siguiente manera: aprovechan los restos de alimentos (cascaras, semillas, etc) para la elaboración de compostaje o huertas caseras, empleándolo en los cultivos de la zona para un mayor beneficio, ya que este aporta nutrientes y da lugar a un producto estable de alto valor como mejorador del suelo. Los residuos aprovechables se reciclan, reutilizan y/o reúsan por los padres de familia en actividades como manualidades o aprovechándolos como materia prima para otros procesos. Los restos de alimentos producto del servido para alimentación animal y los residuos no aprovechables son depositados en pozos sépticos. Ejemplos: bolsas de lácteos utilizadas para viveros (siembras), colocar la semilla a germinar temporalmente, para luego ser trasplantadas, crear materas con botellas de plásticos o estas utilizarlas para hacer jarras entre otras. Los restos de alimentos producto del servido para alimentación animal y los residuos no aprovechables son depositados en pozos sépticos.

Teniendo en cuenta la Ley 1990 de 2019 para la puesta en marcha de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos el operador **Confederación Indígena Tayrona** realizará campañas educativas a los beneficiarios y dinamizadores auxiliares de alimentos acerca de la importancia de adoptar medidas contra la pérdida y el desperdicio de los alimentos, empleando para esto folletos y charlas. Así mismo, se hará seguimiento para evaluar las minutas donde se presenten más desperdicios y determinar ajustes para lograr una mayor aceptación.

6. PROCEDIMIENTOS

a. SEPARACIÓN EN LA FUENTE

En los comedores escolares el operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** se implementa la actividad de separación en la fuente, la cual permite la recuperación de



los materiales reciclables en su punto de origen. Una de las ventajas de la separación en la fuente es que los materiales reciclables recobrados no están contaminados, al no estar mezclados con el resto de los residuos sólidos. Este método contribuye a reducir el volumen de los residuos sólidos que llega a los rellenos sanitarios y por lo tanto alarga la vida útil de estos. Otra ventaja de este método es que disminuye los costos operacionales de recolección y disposición final de los residuos sólidos y aumenta en gran medida la cantidad de residuos reciclables para su posterior tratamiento. En el comedor se debe contar con canecas de colores para la separación en la fuente, los cuales están constituidos por tres canecas de colores distintos y bolsas del mismo color cuya denominación y descripción es la sugerida por la Resolución 2184 de 2019.

Así mismo, en las zonas donde exista un punto de recolección cercano a los comedores escolares de la Empresa Aseo del Norte ESP, los dinamizadores auxiliares de alimentos dispondrán de los residuos no aprovechables en dicho punto. De lo contrario, los residuos serán retirados por el operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** cada semana cuando realice la entrega de los víveres.

b. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

En los comedores escolares los residuos generados en la recepción de alimentos son depositados diariamente en sacos en las zonas de difícil acceso y en las zonas más accesibles se emplean bolsas y recipientes con tapa. Los residuos generados son las envolturas de los productos empacados, cartones, bolsas plásticas, sacos. Al terminar la prestación del servicio, se debe cerrar la bolsa y/o saco adecuadamente, y depositarla en el área destinada para el almacenamiento de basuras. El responsable de la separación es el personal dinamizador de alimentos. Las actividades son monitoreadas por el supervisor del operador y verificadas con los formatos diseñados para tal fin. Las acciones correctivas a implementar durante el proceso son realizar una adecuada separación y aprovechamiento de los residuos.

En el almacenamiento y preparación de los alimentos se generan residuos orgánicos aprovechables como restos de alimentos, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas, hojas así como también envolturas de los productos empacados, latas y cartones. La disposición de los residuos se realiza en bolsas y/o sacos y al terminar la prestación del servicio, se debe cerrar la bolsa y/o saco adecuadamente, y depositarla en el área destinada para el almacenamiento de basuras. El responsable de la disposición es el personal dinamizador auxiliar de alimentos. Las actividades son

 CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA -CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

monitoreadas por el supervisor del operador y verificadas con los formatos diseñados para tal fin. Las acciones correctivas a implementar durante el proceso son realizar una adecuada limpieza y desinfección de las manos, área de residuos y canecas (donde existan).

En el proceso de servido se generan residuos orgánicos aprovechables como restos de alimentos no consumidos. Una vez terminada la recolección de alimentos no consumidos por los beneficiarios, éstos son depositados en los sacos o recipientes plásticos donde luego son entregados a la comunidad para alimentación animal. El responsable de la disposición es el personal dinamizador de alimentos. Las actividades son monitoreadas por el supervisor del operador y verificadas con los formatos diseñados para tal fin. Las acciones correctivas a implementar durante el proceso son realizar una adecuada limpieza y desinfección de las manos, área de residuos y canecas (donde existan).

Nota:

La frecuencia de recolección interna se realiza de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación del servicio, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de beneficiarios. La ruta de evacuación de los residuos dentro de los comedores escolares se realiza teniendo en cuenta que las áreas de salida de residuos no se crucen con las áreas de ingreso a los comedores escolares. Así mismo, respetando lo establecido por la institución educativa. Los horarios y días de recolección corresponden a los establecidos por la empresa prestadora del servicio. Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.

c. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

En las comunidades indígenas por carecer de servicio de acueducto y alcantarillado los residuos líquidos como agua de lavado de alimentos, de menaje, utensilios son esparcidos en los alrededores de los comedores escolares, cocina para disminuir la tierra que levantada por la brisa.

Nota:

Por sus costumbres y usos en la comunidad los residuos sin ningún aprovechamiento son depositados en un pozo séptico ya que su sistema de recolección no es continuo o no se tiene debido a la lejanía con la zona urbana.



Como operador y atendiendo las disposiciones de la Resolución 316 de 2018 en relación al aceite vegetal usado (AVU) que se genera durante la cocción y, principalmente, la fritura de alimentos, donde se modifican sus características organolépticas y fisicoquímicas, debido a las altas temperaturas a las que es sometido, se capacitará al personal dinamizador de alimentos en la necesidad de disminuir el impacto ambiental del aceite de cocina usado cuando es vertido al agua (el aceite afecta el intercambio de oxígeno y altera el ecosistema), en el suelo (causa erosión, pérdidas de fertilidad y destrucción de hábitats de animales) y en el alcantarillado (obstruye y dificulta su disposición, genera sobre costos a las plantas de tratamiento). MADS, 2018.

PROTOCOLO PARA EL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE ACEITE USADO DE COCINA

- ✓ Posterior a la utilización del aceite vegetal, los residuos de aceites sobrantes de las preparaciones se deben dejar enfriar.
- ✓ El aceite usado luego de haberse enfriado debe depositarse en recipientes individuales, preferiblemente el mismo envase del aceite utilizado y sellarlo de forma hermética con la tapa para evitar derrames.
- ✓ Los aceites usados serán entregados al supervisor del operador.
- ✓ El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** se encargará de hacer entrega de los aceites a la empresa de recolección de residuos en el municipio de Pueblo Bello.

Por otro lado, los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos en los comedores escolares, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga. Por esto como operador y para dar cumplimiento a la Resolución 0316 de 2018 se han establecido los siguientes procedimientos:

- ✓ Prohibido verterlo en el suelo o alcantarillado (donde exista).

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

- ✓ No mezclar el aceite usado de cocina con otras sustancias (como detergentes para lavar platos), pues de esa forma se vuelve más contaminante.

d. LAVADO ÁREA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

El área de almacenamiento de residuos sólidos y los recipientes empleados para la disposición de los residuos son lavados y desinfectados cada vez que se desocupan y en horas en que ha concluido el servicio, empleando el procedimiento operativo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- ✓ No permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero.
- ✓ Los restos de aceite deben ser desechados en recipientes plásticos y no directamente al drenaje.
- ✓ Entregar guantes a las manipuladoras de alimentos exclusivamente para la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- ✓ Usar guantes al momento de manejar la basura.
- ✓ Colocar en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo a romperse por exceso de peso a la empresa de recolección de residuos.

8. REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Formato de control de residuos sólidos. RS – F04

Elaboró: Carolina Sánchez Oneill Ing. de Alimentos	Aprobó:
Firma: 	Firma:
Fecha: Abril 2024	Fecha:



PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

1. OBJETIVO GENERAL

Prevenir el ingreso o aparición de plagas que puedan afectar las instalaciones y la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios en los comedores escolares del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA**.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Conocer medidas de control y prevención que reduzcan los riesgos de infestación de plagas.
- ✓ Implementar las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al comedor escolar
- ✓ Realizar los controles de seguimiento del plan de prevención en comedores
- ✓ Capacitar al personal dinamizador- Auxiliar de alimentos de los comedores escolares frente a las medidas establecidas en el programa.

3. ALCANCE

El programa se aplica a todos los comedores escolares del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** para prevenir la aparición y multiplicación de las plagas dentro de las instalaciones donde se realizan actividades de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos.

Nota:

El control de plagas en el resguardo indígena se realiza teniendo en cuenta que la zona es montañosa, aislada y en su mayoría expuesta al ingreso permanente de los animales roedores, voladores y silvestres, lo que nos obliga a mantener los alimentos bien almacenados en tanques con tapa donde no exista ningún contacto con los animales que logran ingresar frecuentemente. De igual forma, en las sedes educativas donde la preparación de los alimentos se haga a la intemperie porque la infraestructura no es la adecuada, las dinamizadoras realizan el control solo de forma física y refuerzan los procedimientos de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos con el fin de evitar la proliferación de plagas.



4. DEFINICIONES

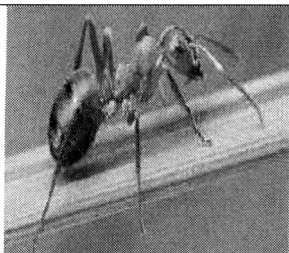
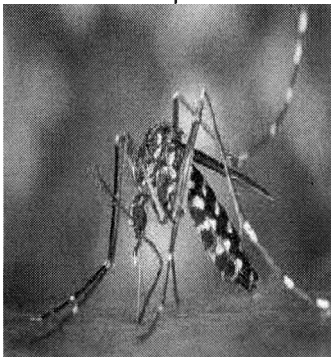
- ✓ **Cebo:** Carnada que se pone de anzuelo en una trampa, para atraer a los animales. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos pueden usarse en unidades de servicio y cocinas, bodegas, centralizados, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
- ✓ **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.
- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- ✓ **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.
- ✓ **Medida preventiva:** son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
- ✓ **Plaga:** numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.
- ✓ **Plaguicida:** cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes como desecantes.
- ✓ **Roedor:** constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.
- ✓ **Vector:** artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo mecánico del agente infeccioso.
- ✓ **Zoonosis:** enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.



5. CARACTERIZACIÓN DE LAS PLAGAS

Plaga	Enfermedades que transmiten	Prevención	Medidas de control
Mosca doméstica  Son artrópodos del orden de los dípteros. Los insectos más importantes desde el punto de vista sanitario.	Tifoidea, Disentería, Cólera, Tuberculosis, Salmonelosis, Virus de Poliomielitis, Tracoma, y otras enfermedades de ojos, amebas y protozoos entero parasitarios, vermes intestinales, y otras enfermedades entero virales.	Toda la basura debe depositarse en canecas con bolsa. Las canecas de la basura deben tener tapa. Los desagües canales techos rincones bodegas y cuartos de basuras deben estar limpios.	✓ Electrocutación ✓ Aspersión de insecticida ✓ Veneno de acción por contacto ✓ Fungicidas
Cucarachas  Las cucarachas son omnívoras, tienen predilección por alimentos ricos en almidón y azúcar, carne, productos lácteos.	Enfermedades producidas por Salmonella y Streptococcus virus de encefalitis, cólera, neumonía, difteria, tétanos, protozoarios que provocan diarreas, disentería, toxoplasmosis.	Tapando todas las grietas y huecos con cemento, realizar adecuada limpieza detrás de los equipos o maquinaria, bajo los fregaderos y en el interior de cajones y armarios. Realizar un buen aseo y desinfección.	✓ Aspersión de las superficies con productos químicos. ✓ Cebo gel atrayente anti cucarachas ✓ Polvos insecticidas ✓ Insecticidas en aerosol que permiten tratar los resquicios o ciertas superficies.
Roedores  Indudablemente las ratas han sido las responsables de más mortalidad humana que todas las guerras de la historia.	Ratas y ratones desde el punto de vista de salud pública constituyen un gravísimo peligro. Las enfermedades que transmiten están peste, salmonelosis, rickettsiosis, coriomengitis linfocitaria rabia y fiebre.	Una limpieza adecuada en los lugares a tratar, de forma que elimine el mayor número posible de escondrijos y alimentos de los roedores. Ubicar el cebo en lugares estratégicos. Tapar los agujeros en las paredes, techos y ventanas.	Control químico: Se utiliza para el control de roedores con numerosos raticidas mezclados con alimentos como cebos tóxicos, pero deben usarse con precaución por personas expertas.
Hormigas	Las hormigas también son capaces de	✓ Mantener los lugares limpios	Usualmente son controladas con



 <p>Las hormigas son unos insectos hipersociales que suelen vivir en comunidades organizadas bajo tierra, en túmulos a nivel del suelo o en árboles.</p>	<p>contaminar alimentos con organismos de enfermedades como E. coli, Shigella y Salmonela.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentos sellados ✓ Eliminar orificios ✓ Reducir las plantas ✓ Uso de pesticidas 	<p>una solución de ácido bórico en jarabe de azúcar. Las hormigas acarrear este producto hasta el nido para alimentar a sus larvas, que posteriormente mueren.</p>
<p>Murciélagos</p>  <p>Son los únicos mamíferos capaces de volar, se han extendido por casi todo el mundo y han ocupado una gran variedad de nichos ecológicos diferentes.</p>	<p>Son los principales transmisores al hombre de patologías infecciosas como el sarampión, las paperas, la gripe, la neumonía o la encefalitis y la rabia.</p>	<p>Sellar las rendijas y fisuras que utilizan para entrar.</p>	<p>La naftalina es un remedio utilizado con frecuencia como ahuyentador de murciélagos casero. Instalar una iluminación</p>
<p>Mosquito</p>  <p>Una particularidad de estos especímenes, es que nacen y se desarrollan en agua.</p>	<p>Los mosquitos Aedes aegypti transmiten virus como el del chikunguña, el dengue y el Zika</p>	<p>Lava cada ocho días tanques y albercas que almacenen agua de uso doméstico. Debe aplicarse cloro con una esponja en las paredes de los tanques y albercas por encima del nivel del agua y dejar actuar por 15 minutos; posteriormente, restregar con cepillo de cerda dura para desprender los huevos del vector.</p>	<p>Eliminando todos los recipientes en desuso que puedan acumular agua. Dando vuelta los objetos que se encuentran en el exterior y pueden acumular agua cuando llueve. Cambiando el agua de bebederos de animales, colectores de desagües de aire acondicionado o lluvia, dentro y fuera de la casa, cada 3 días. Frotar las paredes de los recipientes con una esponja o cepillo a</p>



			fin de desprender los huevos de mosquito que puedan estar adheridos. Rellenando los floreros y portamacetas con arena húmeda.
<p>Gorgojo</p>  <p>Viven en cualquier sitio donde puedan alimentarse. Pueden caminar, volar y hasta nadar por lo que pueden sobrevivir en casi cualquier ambiente exceptuando las regiones polares y marinas.</p>	<p>Aunque los gorgojos pueden afectar a la calidad de los productos, no transmiten enfermedades ni virus, por lo que no representan una amenaza para la salud.</p>	<p>Almacenar los alimentos en lugares frescos y secos, utilizando recipientes herméticos para evitar que los gorgojos entren y se reproduzcan. Revisar periódicamente los alimentos almacenados para detectar cualquier señal de infestación y aislar los productos afectados</p>	<p>Asegurar el mayor nivel de higiene y saneamiento posible, poniendo en práctica medidas rutinarias de orden y limpieza: limpiar los productos que se derramen, así como evitar la acumulación de polvo en los locales, la maquinaria, el equipo y los vehículos de transporte y almacenamiento.</p>
<p>Lagartija</p>  <p>Viven en grietas en paredes, estructuras abandonadas e incluso entre rocas y troncos de árboles.</p>	<p>La mayoría de los reptiles pueden ser portadores de Salmonella y estas bacterias se detectaron en tortugas, víboras, iguanas y lagartijas.</p>	<p>Retirar arbustos y troncos gruesos donde las lagartijas e insectos puedan refugiarse. Eliminar las fuentes de agua que puedan atraer todo tipo de vida silvestre. Sellar las zonas pequeñas, como la parte inferior de un cobertizo, donde puedan esconderse las lagartijas.</p>	<p>Sellado de grietas: Inspeccione su hogar en busca de agujeros en paredes, ventanas y puertas, y séllelas adecuadamente para evitar la entrada de lagartijas. Controle insectos: Reduzca la población de insectos en su hogar utilizando repelentes, mosquiteros y manteniendo una higiene adecuada.</p>



<p>Murciélago</p>  <p>Viven en cualquier sitio donde puedan alimentarse. Pueden caminar, volar y hasta nadar por lo que pueden sobrevivir en casi cualquier ambiente exceptuando las regiones polares y marinas.</p>	<p>La mayoría de los murciélagos no tiene rabia, pero debe evitarse todo contacto con los murciélagos para prevenir la exposición al virus de la rabia.</p>	<p>Estos animales desempeñan un papel importante en el equilibrio de la naturaleza. Como comen insectos, ayudan a controlar las plagas. El excremento de los murciélagos (llamado guano) es una fuente de fertilizantes ricos en nitrógeno. Los murciélagos también son importantes para la polinización.</p>	<p>Entre la luz del sol, aplique agua en pequeñas cantidades y directamente sobre ellos, aplique olores desagradables como el de la veterinaria, la naftalina, el alcanfor, el ajo, el vinagre, la cebolla o el ají picante sobre la superficie y cerca de los refugios que ellos utilizan.</p>
<p>Termita</p>  <p>Las termitas son muchas y diversas, algunas viven en el suelo y otras en el interior de la madera.</p>	<p>Las termitas no pican ni muerden, por lo que no pueden transmitir enfermedades. Los daños que producen en el ser humano son a nivel estructural y económico.</p>	<p>Las termitas se sienten atraídas por la humedad. Reduzca la humedad dentro y alrededor de las estructuras para evitar atraer termitas. Repare el riego o las fugas de las tuberías dentro y alrededor de la estructura.</p>	<p>Mantener la vivienda bien ventilada, pues la humedad contribuye a la descomposición de la madera. No acumular material celulósico en los patios: cartón, papel, madera, etc. Mantener los muebles de madera apoyados sobre un soporte de hierro o plástico, para evitar su contacto con el suelo.</p>

6. PROCEDIMIENTOS

a. MÉTODOS DE CONTROL

En los comedores escolares y sus alrededores el operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** teniendo en cuenta sus costumbres se realiza control físico mediante la instalación de trampas artesanales para los roedores. En caso de evidenciar presencia



de plagas se realiza control biológico con extractos de plantas propias de la comunidad que son utilizadas como repelente. Cabe destacar que, si la preparación de los alimentos es a la intemperie la aplicación de cualquier sustancia pesticida es insuficiente, por lo que se garantiza una adecuada limpieza y desinfección y manejo de los residuos sólidos para evitar la propagación de plagas. Teniendo en cuenta las costumbres del pueblo Arhuaco se contribuye a respetar sus tradiciones de conservar el medio ambiente y el equilibrio con la naturaleza, es así que solo se estipulan dos controles químicos en el comedor escolar.

- ✓ **Control físico:** en los comedores escolares se evita la entrada y proliferación de plagas empleando barreras físicas en las instalaciones como instalación de mallas anti insectos en las ventanas y/o aberturas que comuniquen con el exterior, limpieza y desinfección de instalaciones y canecas, adecuada disposición de residuos. Teniendo en cuenta sus costumbres se realiza un control físico mediante la instalación de trampas artesanales para los roedores. Para el caso de plagas se realiza control biológico se emplean extractos de plantas propias utilizadas como repelente lo que contribuye a respetar las tradiciones de conservar el medio ambiente y el equilibrio con la naturaleza, es así que solo se estipulan dos controles químicos en el comedor escolar.
- ✓ **Control biológico:** Está basado en el uso de elementos naturales que permiten generar las mejores acciones de eliminación de plagas sin agentes químicos, como preparados con plantas, especias, frutas. El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** respeta los usos y costumbres de las comunidades donde hace presencia con el PAE e implementa los métodos tradicionales del pueblo Arhuaco.

Nota:

Teniendo en cuenta las costumbres del Pueblo Arhuaco se realiza un ritual tradicional dirigido por el mamo en compañía de los niños, niñas y docentes, donde se alejan los animales como cucaracha, moscas, hormigas y ratones. Posterior a eso, se emplea un extracto de plantas como maguey (15 Litros de agua por 3 pencas de la planta) para fumigar las superficies del comedor. Esta actividad se realiza una vez a la semana preferiblemente los viernes o lunes antes de iniciar actividades. Así mismo, se debe tener en cuenta que existen sedes donde se realiza la preparación de los alimentos a la intemperie y la aplicación de cualquier sustancia pesticida es insuficiente, por lo que se garantiza una adecuada limpieza y desinfección y manejo de los residuos sólidos para evitar la propagación de plagas.



7. MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- ✓ Limpiar todos los restos de comidas, fundamentalmente en la cocina y lugar de almacenamiento de los alimentos, esta actividad debe realizarse todos los días.
- ✓ Barrer el piso cada vez que sea necesario.
- ✓ Realizar una adecuada clasificación y separación en la fuente de los residuos sólidos.
- ✓ El sitio destinado para el almacenamiento de los residuos sólidos debe permanecer limpio y organizado.
- ✓ No tener agujeros o grietas en techos, paredes y pisos.
- ✓ Almacenar los alimentos en recipientes cerrados para evitar que sean consumidos y contaminados por roedores e insectos.
- ✓ Verificar que los alimentos y los implementos de cocina estén libres de heces u orina de roedores antes de usarlos.

8. RESPONSABLES

La empresa de fumigación es la encargada de realizar el control químico en los comedores escolares del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA**. La empresa cuenta con la autorización y certificación de secretaria de salud. Teniendo en cuenta sus costumbres el control de plagas a implementarse estará enfocado principalmente en controles preventivos para la evitar la proliferación de plagas en cualquier proceso de la preparación de los alimentos.



9. CRONOGRAMA

Áreas	Método	Actividad	Semanal	Quincenal	Mensual	Semestral
Área de Preparación	CONTROL FISICO	Instalación de tiras adhesivas			X	
Área distribución					X	
Servicios sanitarios					X	
Alrededores					X	
Área de Preparación	CONTROL QUIMICO	Implementación de cebos Raticidas			X	
Área distribución					X	
Servicios sanitarios					X	
Alrededores					X	
Área de Preparación	CONTROL QUIMICO	Fumigación				X
Área distribución						X
Servicios sanitarios						X
Alrededores						X

10. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por Secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos que se encuentran almacenados. La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud. Es deber de las dinamizadoras auxiliares de alimentos estar inspeccionando permanentemente la cocina frente a la resistencia de las plagas.



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

11. FORMATOS

- ✓ Formato de Monitoreo y Control de Plagas. **CP - F05**
- ✓ Formato Control de Fumigación y Desratización. **FD - F06**

12. ANEXOS

Concepto sanitario o Certificación secretaria salud de la empresa de fumigación
Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos empleados en el control de plagas.

Elaboró: Carolina Sánchez Oneill Ing. de Alimentos	Aprobó:
Firma: 	Firma:
Fecha: Abril 2024	Fecha:

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT <u>NIT: 901.632.088-8</u>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

ANEXO 1. CONCEPTO SANITARIO EMPRESA DE FUMIGACIÓN

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT <u>NIT: 901.632.088-8</u>	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

ANEXO 2. FICHA TECNICA PRODUCTOS



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA –CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

ANEXO 3. HOJA DE SEGURIDAD PRODUCTOS



PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua para ejecutar idóneamente las actividades de preparación de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran en los comedores escolares donde se opera el Programa de Alimentación Escolar – PAE con la **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA**.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Cumplir con las especificaciones establecidas para garantizar inocuidad del agua para el funcionamiento del programa PAE.
- ✓ Capacitar al personal dinamizador auxiliar de alimentos en los métodos de potabilización del agua.
- ✓ Cumplir con la limpieza y desinfección permanente de los tanques de almacenamiento de agua potable.

3. ALCANCE

Este programa aplicará a todos los comedores escolares del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** para garantizar calidad del agua y su potabilidad en todos los procesos de preparación de alimentos, actividades de limpieza y desinfección y todo lo que requiere uso de agua.

Nota:

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** teniendo en cuenta las condiciones de difícil acceso de algunos de sus lugares de atención del PAE no se cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado, por lo que las comunidades utilizan para sus actividades diarias tanto de los comedores escolares como en sus hogares agua no potable, la cual proviene de ríos, pozos, jagüeyes y otras fuentes artesanales como la lluvia donde se logra la recolección del líquido. El agua es transportada en mangueras y recipientes a las comunidades. De igual forma, no se tiene una infraestructura en el resguardo para la potabilización de la misma, lo que hace que sea la única opción de obtenerla.



4. DEFINICIONES

- ✓ **Agua potable:** agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
- ✓ **Abastecimiento de agua potable:** sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.
- ✓ **Almacenamiento seguro de agua:** acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.
- ✓ **Análisis organoléptico:** Se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias, materiales flotantes y/o suspendidos en el agua
- ✓ **Contaminación del agua:** presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).
- ✓ **Desinfectante:** agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.
- ✓ **Desinfección:** proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.
- ✓ **Filtración:** es un método de purificación, el cual consiste en pasar el agua a través de unas capas de material poroso con el fin de retener los sólidos del agua, esta técnica no desinfecta, es decir, no elimina los microorganismos que ocasionan enfermedades.
- ✓ **Hervido:** es el método más empleado a nivel domiciliario y en servicios de alimentación, para inactivar los microorganismos, debido a que el calor por un tiempo prologado y a la temperatura de ebullición destruye todo tipo de microorganismos.
- ✓ **Suministro de agua potable:** es el conjunto de obras, equipos y materiales utilizados para la captación, aducción, conducción, tratamiento, almacenamiento y distribución del agua potable para consumo humano.
- ✓ **Tanque de almacenamiento:** es un depósito diseñado para almacenar o contener una reserva necesaria de agua para su uso posterior.
- ✓ **Tratamiento o Potabilización:** Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características



organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla potable de acuerdo a la normatividad vigente.

- ✓ **Uso Racional del Agua:** Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

5. PROCEDIMIENTOS

a. SUMINISTRO DE AGUA

El suministro de agua a los comedores escolares del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** con la cual se desarrollan las actividades proviene principalmente proviene de fuentes naturales: ríos, pozos, jagüeyes y otras fuentes artesanales (lluvia).

Nota:

Cabe aclarar que los comedores escolares del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** donde el agua sea suministrada por el acueducto municipal debe realizarse el mantenimiento preventivo a los tanques de almacenamiento y la limpieza y desinfección debe llevarse a cabo cada vez que sea requerido con el fin de garantizar que el agua sea potable y apta para el consumo humano.

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** teniendo en cuenta las condiciones de difícil acceso de algunos de sus lugares de atención del PAE que no se cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado, por lo que las comunidades utilizan para sus actividades diarias tanto de los comedores escolares como en sus hogares agua no potable, la cual proviene de ríos, pozos, jagüeyes y otras fuentes artesanales como la lluvia donde se logra la recolección del líquido. El agua es transportada en mangueras y recipientes a las comunidades. De igual forma, no se tiene una infraestructura en el resguardo para la potabilización de la misma, lo que hace que sea la única opción de obtenerla.

b. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de agua para la preparación y procedimientos de limpieza y desinfección en los comedores escolares se hace a través de recipientes plásticos con tapa y su capacidad es de un día de operación. Los tanques son lavados y



desinfectados en la misma frecuencia, es decir, antes de almacenar el agua los tanques son lavados y desinfectados, esto con el fin de evitar la proliferación de plagas.

6. POTABILIZACIÓN DEL AGUA

6.1 FILTRACIÓN

La filtración de agua es un proceso por medio del cual se limpia el agua de partículas suspendidas, haciéndose fluir a través de un cuerpo poroso. Se puede utilizar un recipiente o tanque de concreto, plástico o cualquier otro material rígido, limpio y con tapa, que no haya contenido plaguicidas, fertilizantes o sustancias tóxicas, éstos deben contener capas de arena y grava cuyo propósito es eliminar sedimentos, elementos patógenos y otras impurezas del agua.

6.2 HERVIDO DEL AGUA

El método más común para la desinfección del agua es hervirla. Se trata de un método eficaz, ya que la exposición de los organismos patógenos a la temperatura de ebullición del agua (90 -100 C), son eliminados.

6.3 CLORACIÓN

El hipoclorito de sodio no sólo es uno de los desinfectantes más efectivos para el agua, es de los más baratos y de fácil acceso. El hipoclorito de sodio es muy eficaz en agua clara (aquella que se encuentra libre de turbiedad) porque elimina bacterias relacionadas con enfermedades transmitidas por este medio.

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** ha establecido los siguientes procesos de potabilización del agua en los comedores escolares:

FILTRACIÓN DEL AGUA

Esta técnica no desinfecta, es decir, no elimina los microorganismos que ocasionan enfermedades. Hay varios tipos de técnicas de filtración, uno de ellos y el más utilizado consiste en un tanque, los medios de filtro y un regulador para permitir la expulsión.



HERVIDO DEL AGUA



Si el agua está turbia:

1. Filtrarla a través de un paño limpio o permita que se asiente.
2. Separe el agua clara.
3. Ponga el agua clara a hervir y déjela hervir durante un minuto (en altitudes de más de 6500 pies, hiérvala tres minutos).
4. Deje que el agua hervida se enfríe.
5. Guarde el agua ya hervida en recipientes limpios y desinfectados con tapa que cierre bien.

Si el agua es clara:

1. Ponga el agua clara a hervir y déjela hervir durante un minuto (en altitudes de más de 6500 pies, hiérvala tres minutos).
2. Deje que el agua hervida se enfríe.
3. Guarde el agua ya hervida en recipientes limpios y desinfectados con tapa que cierre bien.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- ✓ El agua almacenada puede tener un período de retención de aproximadamente dos o tres días.
- ✓ El recipiente deberá ser lavado y desinfectado cada vez que se desocupa y es llenado de nuevo.
- ✓ En caso de una creciente del río y/o arroyos se cuenta con un recipiente plástico de almacenamiento de agua con capacidad de un día.
- ✓ En caso de que el desabastecimiento de agua se presente por derrame de sustancias químicas, desbordamiento de ríos, inundaciones o sismos se adoptará como medida de contingencia el uso de bolsas de agua potable en



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

los comedores escolares y el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991.

8. PLAN DE CONTINGENCIA

- ✓ En caso de una creciente del río y/o arroyos se cuenta con un recipiente plástico de almacenamiento de agua con capacidad de un día. El recipiente deberá ser lavado y desinfectado cada vez que se desocupa y es llenado de nuevo. Se debe garantizar la cloración y hervido del agua a emplear en las actividades.
- ✓ En caso de no contarse con suministro de agua en el comedor escolar por contaminación del afluente hídrico se adoptará como medida de contingencia el uso de botellones o bolsas de agua potable.

9. REGISTROS DE VERIFICACIÓN

Formato limpieza tanque de almacenamiento de agua potable. **LTA – F07**

Formato Registro manejo de pH y cloro residual. **CR - F14**

Elaboró: Carolina Sánchez Oneill Ing. de Alimentos	Aprobó:
Firma: 	Firma:
Fecha: Abril 2024	Fecha:



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA –CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02

PLAN DE CAPACITACIÓN PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

OPERADOR CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA

VIGENCIA 2025

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

1. INTRODUCCIÓN

El personal dinamizador auxiliar de alimentos del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA**, debe contar con las competencias en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el fin de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos preparados en sitio. De allí, que se cuente con un plan de capacitación continua y permanente donde se emplearán estrategias de aprendizaje de fácil entendimiento ya que la mayoría del personal dinamizador auxiliar de alimentos no cuenta con educación básica primaria. Este programa se ejecutará mensualmente, sobre temas específicos de la Resolución 2674 de 2013, resolución 18858 del 2018, lineamientos de calidad e inocuidad, seguridad y salud en el trabajo entre otros temas de gran interés.

2. OBJETIVO GENERAL

Educar y entrenar al personal dinamizador auxiliar de alimentos y los transportadores mediante charlas y actividades donde se darán a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado y servido.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Establecer un cronograma de capacitación mensual para el personal dinamizador auxiliar y transportador de alimentos.
- ✓ Retroalimentar de manera constante al personal dinamizador auxiliar y transportador de alimentos sobre la aplicación de las BPM en los procesos de recepción, almacenamiento, transporte y distribución.
- ✓ Realizar las capacitaciones de forma práctica teniendo en cuenta el nivel de escolaridad del personal.

4. ALCANCE

Este programa está dirigido a todo personal dinamizador auxiliar y transportador de alimentos del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** que interviene en los procesos de recepción, empaque, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos del programa de alimentación escolar.

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

5. DEFINICIONES

- ✓ **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
- ✓ **Capacitación:** Acción de proporcionarle a una persona o grupo de personas nuevos conocimientos y herramientas para que desarrolle al máximo sus habilidades y destrezas en el desempeño de una labor.
- ✓ **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- ✓ **Idoneidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
- ✓ **Manipulador de Alimentos:** Es toda persona que interviene directa y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

6. METODOLOGÍA

Las capacitaciones se realizarán de forma presencial con todos los protocolos de bioseguridad, las cuales serán teórico-prácticas, empleando ayudas audiovisuales, demostraciones, folletos y carteleros, con el fin de un mejor entendimiento por parte del personal dinamizador auxiliar y transportador de alimentos. La intensidad horaria por capacitación es de 1 hora mensual.

7. RESPONSABLE

El programa de capacitación es responsabilidad del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** quien garantiza contratar personal idóneo para la realización y ejecución del mismo durante la operación del programa de alimentación escolar en el año 2025.

 CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT NIT: 901.632.088-8	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Código: PSB
		Versión 02

8. TEMÁTICAS A DESARROLLAR

Teniendo en cuenta el nivel escolar de los dinamizadores auxiliares y transportadores de alimentos y todo el personal administrativo que se encuentra vinculado con el Programa de Alimentación Escolar se desarrollaron los temas que a continuación se describen. Las temáticas a desarrollar durante la ejecución del contrato son:

1. Higiene y Manipulación de Alimentos
2. Buenas Prácticas de Manufactura - Plan de Saneamiento: Programa de Limpieza y Desinfección - Estandarización de Minuta, Lista de intercambio.
3. Plan de Saneamiento: Programa de Control de plagas, Residuos sólidos y Abastecimiento de agua potable.
4. Socialización resolución 18858 de 2018, resolución 2674 de 2013 y PAIP
5. Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos.
6. Criterios de calidad en la recepción de alimentos - Lectura de rotulado y etiquetado nutricional
7. Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS – Personal dinamizador auxiliar de alimentos
8. Estandarización de Minuta - Uso de especies y sazónadores naturales - Buen uso de aceites y grasas
9. Plan de Saneamiento: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control de Plagas, Programa de Residuos sólidos y Programa de Abastecimiento de Agua.

9. FORMATOS

- ✓ Formato Planeación de la Capacitación. PC – F09

Elaboró: Carolina Sánchez Oneill Ing. de Alimentos	Aprobó:
Firma: 	Firma:
Fecha: Abril 2024	Fecha:



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02



PLANEACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

PC – F09

Versión 02

ETC VALLEDUPAR

MUNICIPIO: VALLEDUPAR

FECHA:

LUGAR:

RESPONSABLE CAPACITACIÓN:

OBJETIVO:

METODOLOGÍA:

RECURSOS UTILIZADOS:

OBSERVACIONES:

FIRMA RESPONSABLE CAPACITACIÓN:



CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA -CIT
NIT: 901.632.088-8

**PLAN DE SANEAMIENTO
BÁSICO**

Código: PSB

Versión 02



ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

PC – F10

Versión 02

ETC Valledupar		Municipio: Valledupar	Lugar:	Fecha:
	NOMBRES Y APELLIDOS	NUMERO DE IDENTIFICACION	IE O SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				



CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA-CT
NIT: 901.825.919-2

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02



CRONOGRAMA DE CAPACITACION

PC – F08

Versión 02

	TEMÁTICAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV
1	Buenas Prácticas de Manufactura - Plan de Saneamiento: Programa de Limpieza y Desinfección - Estandarización de Minuta, Lista de intercambio.			17 al 21								
2	Higiene y Manipulación de Alimentos				21 al 25							
3	Plan de Saneamiento: Programa de Control de plagas, Residuos sólidos y Abastecimiento de agua potable.					10 al 23						
4	Socialización resolución 18858 de 2018, resolución 2674 de 2013 y PAIP						03 al 06					
5	Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos.							21 al 25				
6	Criterios de calidad en la recepción de alimentos – Lectura de rotulado y etiquetado nutricional								18 al 22			
7	Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS – Personal dinamizador auxiliar de alimentos									22 al 26		
8	Estandarización de Minuta – Uso de especies y sazónadores naturales – Buen uso de aceites y grasas										20 al 24	
9	Plan de Saneamiento: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control de Plagas, Programa de Residuos sólidos y Programa de Abastecimiento de Agua.											10 al 14



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"
Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.832.085-0

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Código: PSB

Versión 02

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y DE REPOSICIÓN DE EQUIPOS

OPERADOR CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA

VIGENCIA 2025



1. INTRODUCCION

Los equipos que entran en contacto con el alimento, deberán ser diseñados y contruidos de tal forma que aseguren que, en caso necesario puedan limpiarse,desinfectarse y mantenerse de manera adecuada, para evitar la contaminación del alimento. Los equipos deberán fabricarse con materiales que no tengan un efecto tóxico para el uso al que se destinan. En caso necesario, los equipos deben ser duraderos y desmontables para permitir el mantenimiento, la limpieza, la desinfección, la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección de plagas.

Los fabricantes deben tener un programa eficaz de mantenimiento preventivo para asegurar que el equipo se está manteniendo en condiciones de trabajo apropiadas y que el mismo no afecte al alimento.

Nota:

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** teniendo en cuenta que la ubicación geográfica es en zona rural y de difícil acceso, los comedores escolares no disponen de electricidad para equipos, como tampoco servicio de gas por lo que no cuentan con equipos de frío o de gran complejidad para el desarrollo de sus actividades.

2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que los equipos y los utensilios empleados en los procesos de preparación de los alimentos estén diseñados de forma que se evite su contaminación y de que se facilite la L&D de los equipos como de las instalaciones para evitar demoras y otras situaciones que ponen en riesgo la prestación del servicio por parte del operador.

3. ALCANCE

Este programa aplica a todos los equipos y utensilios empleados en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación, distribución, instalaciones y a todo el personal involucrado en el proceso del operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA**.

4. DEFINICIONES

- ✓ **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento,



transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- ✓ **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
- ✓ **Mantenimiento:** Todas las acciones que tienen como objetivo preservar un artículo o restaurarlos a un estado en el cual pueda llevar a cabo alguna función requerida.
- ✓ **Mantenimiento correctivo:** Operación inmediata que se realiza a un equipo o instrumento que ha sufrido alguna desviación.
- ✓ **Mantenimiento preventivo:** Consiste en la verificación periódica del estado de funcionamiento de la maquinaria, equipo, herramientas con el fin de evitar que estos presenten fallas imprevistas.

5. RESPONSABLES

Los dinamizadores auxiliares de alimentos serán los primeros en conocer el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuentan los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al coordinador y/o supervisor del operador y este a su vez al servicio técnico para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

6. PROCEDIMIENTOS

Se debe dejar claro que el primer paso para establecer un programa de mantenimiento de equipos es realizar un inventario en el cual quede estipulado, todos y cada uno de los equipos y utensilios con los que se cuenta al momento de preparación en esta, para establecer los procedimientos y medidas preventivas acordes a cada uno, y así poder tener un mantenimiento preventivo, de tal manera que se esté evitando que la preparación de los alimentos se pueda interrumpir por alguna falla mecánica en los equipos.

El personal dinamizador auxiliar de alimentos del operador realiza el mantenimiento preventivo de los distintos equipos utilizados durante la prestación del servicio, ya el mantenimiento correctivo lo realiza de personal idóneo vinculado a las empresas proveedoras de los equipos. De igual forma, en la medida que se requiera se hará reposición de los equipos y utensilios, para esto se tiene en cuenta el inventario inicial y



los mantenimientos preventivos realizados garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente.

Nota: Teniendo en cuenta que en algunos comedores escolares donde funciona el PAE no se cuenta con servicios básicos como agua, luz y gas domiciliario por encontrarse en zona dispersas o de difícil acceso. Por lo anterior, se describen a continuación lo que existe en algunos comedores:

Olla a presión – Código OP 01

Gramera - Código GR 02

Nevera – Código NE 03

Donde se no cuente con servicios básicos como agua, luz y gas domiciliario, se emplean procesos tradicionales de conservación de los alimentos como salazón yoreado.

6.1 Mantenimiento de Olla a presión

Algunas tareas de mantenimiento que pueden mantener este aparato en perfecto funcionamiento son:

- ✓ Limpiar la válvula.
- ✓ La tapa hay que limpiarla con cuidado.
- ✓ Revisar el caucho de la tapa y reponerlo si es necesario.
- ✓ Revisar que la salida de aire se encuentre limpia, sin restos que puedan impedir su buen funcionamiento.

6.2 Mantenimiento de Gramera

Dentro de las condiciones que se tienen para el buen funcionamiento de la gramera están:

- ✓ Revisar que la mesa de trabajo debe ser estable, maciza y no transmitir vibraciones.
- ✓ No deben circular corrientes de aire donde se realice el pesaje.
- ✓ La temperatura debe ser constante en todo momento.
- ✓ Limpiar y desinfectar el platillo de pesaje para que este se encuentre libre de polvo o suciedad.
- ✓ Limpiar y desinfectar la celda de carga.



- ✓ Evitar pesar las sustancias directamente sobre el plato de la gramera.
- ✓ Pesar siempre en un recipiente limpio y seco.
- ✓ Una vez utilizada limpiarla y desinfectarla.

6.3 Mantenimiento de Nevera

Para que funcionen de forma correcta se requieren las siguientes revisiones y servicios:

- ✓ Se recomienda conectar directamente la nevera a la toma de corriente.
- ✓ Inspeccionar el empaque de la puerta de forma mensual.
- ✓ Colocar la nevera sobre una superficie plana y nivelada.
- ✓ Se debe garantizar que la capacidad sea la adecuada y necesaria para brindar la potencia que demandan y que no produzca alguna falla eléctrica.

7. CRONOGRAMA

El mantenimiento de los equipos se diseña para minimizar la ocurrencia de una falla durante las actividades en los comedores escolares.

EQUIPOS	ACTIVIDAD	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL
OLLA A PRESION	Limpiar la válvula			X		
	Revisar el caucho de la tapa				X	
	La tapa hay que limpiarla con cuidado		X			
GRAMERA	Limpieza plato	X				
	Calibración o reposición					X
NEVERA	Limpieza total del equipo, Empaque de la puerta Medición de la carga de gas			X		

Nota: Los mantenimientos están sujetos a la necesidad de cada equipo.

8. PLAN DE CONTINGENCIA

El operador **CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA** con el fin de garantizar el buen funcionamiento y el estado de los equipos e instalaciones con que se cuenta en los comedores escolares ha establecido unas recomendaciones a tener en cuenta en caso de presentarse situaciones que impidan el normal desarrollo de las actividades:

- ✓ Al iniciar la jornada de trabajo se debe verificar siempre el estado de los equipos.
- ✓ En caso de no funcionamiento del equipo es fundamental tener en cuenta los consejos prácticos y seguidamente informar al coordinador y/o supervisor del operador.
- ✓ Tener en un lugar visible los números telefónicos del técnico encargado.
- ✓ Informar al supervisor en caso de fallas con el fin de reemplazar el equipo y garantizar el cumplimiento del proceso.
- ✓ Diligenciar los formatos de calibración de equipos.
- ✓ Reemplazar equipo en caso de fallas.

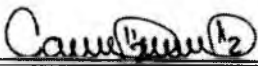
Así mismo, con el mantenimiento correctivo se busca hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto, pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

9. FORMATOS

Formato Hoja de Vida de Equipos. **PM – F11**

Formato Solicitud de Mantenimiento de equipos. **PM – F12**

Formato Reposición de Equipos y Utensilios. **PM – F13**

Elaboró: Carolina Sánchez Oneill Ing. de Alimentos	Aprobó:
Firma: 	Firma:
Fecha: Abril 2024	Fecha:



FICHA TÉCNICAS DE UTENSILIOS Y MANTENIMIENTO

OLLAS EN ALUMINIO



Capacidad: ollas en aluminio nº 32 capacidad 16 lt, con una altura aproximada de 21 cm X 32 de dm

Recomendaciones y mantenimiento:

Antes de su uso: quitar todos los adhesivos antes de poner el menaje sobre una fuente de calor, lavar bien con solución de detergente y esponjilla suave, enjuagar con abundante agua.

Durante el uso: dejar a temperar las ollas después de su uso para facilitar su manejo, lavar con solución de detergente y esponjilla y si es necesario pasar brillo para mantener su limpieza, enjuagar con abundante agua y dejar secar, al momento de almacenar las colocar la tapa hacia arriba para evitar olores en su interior.

CALDERO



Características: material aluminio fundido, diámetro: 50 cm, capacidad 5 k. con asas en aluminio para su agarre.

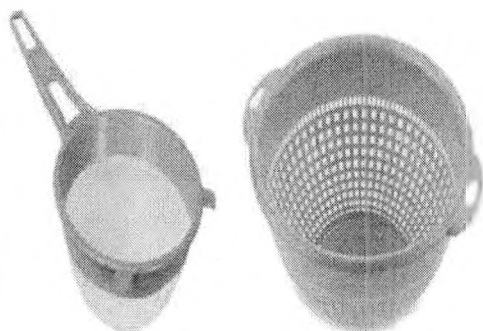
Recomendaciones y mantenimiento:

Antes del uso: quitar todos los adhesivos y etiquetas, lavar bien con jabón y esponjilla suave, enjuagar con abundante agua.

Durante el uso: dejar a temperar las ollas después de su uso para facilitar su manejo, lavar con jabón y esponjilla y si es necesario pasar brillo para mantener su limpieza, enjuagar con abundante agua y dejar secar, al momento de almacenar las colocar la tapa hacia arriba para evitar olores en su interior.



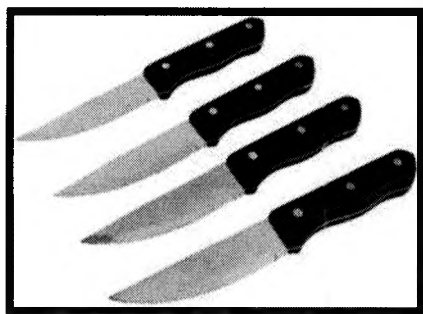
COLADOR



Características: suelen tener forma semi-esférica para contener la mayor cantidad de mezcla posible. En el borde de los coladores suele haber una especie de ganchos para que se pueda sujetar en una cacerola u olla el contenido separado. sirve para filtrar bebidas, líquidos o salsas, o para escurrir alimentos crudos o cocidos para separarlos de su líquido de escurrido, remojo o cocción.

Recomendaciones y mantenimiento: lavar después de usar con jabón y esponjilla suave, se recomienda no lavarlo con objetos corto pulsantes ya que podrían romper la malla como brillos, o cuchillos.

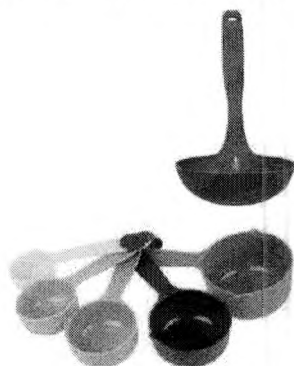
CUCHILLOS



Características: hojas de 8" de acero inoxidable y mango de plástico, diferenciado por colores el verde para verduras, el rojo para carnes.

Recomendaciones y mantenimiento: se recomienda lavarlo con cuidado debido a su filo, pasar una esponja suave y no agarrar lo por el filo al momento de su limpieza, tenerlo aislado y en sitio seguro donde no sea fácil encontrarlo, se debe afilar la hoja del cuchillo cada 3-6 meses dependiendo su uso.

CUCHARAS Y CUCARONES



Características:

Cucharas: el mango de la cuchara debe tener un espesor 1,85 mm y su ovalo un espesor de 1,0 mm. En acero inoxidable.

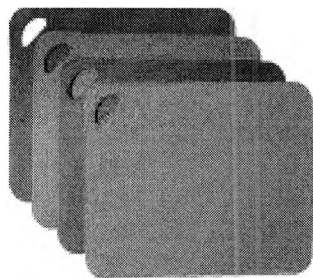
Cucharones: se emplea para servir líquidos. Material acero inoxidable y plástico.

Cucharas medidoras: es una cuchara empleada para medir cantidades. Está disponible en plástico, metal y en otros materiales rígidos.

Recomendaciones y mantenimiento: Se recomienda lavarlos con cuidado, pasar una esponja suave.



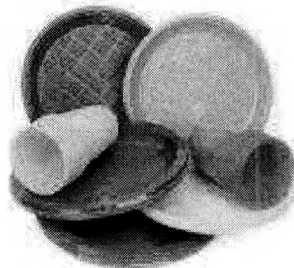
TABLAS DE PICAR



Características: fabricada en poliuretano para cortes en cocina, con dimensiones de 40X30 cm, clasificadas según su uso; como verde "verduras y frutas", rojas "carnes", amarilla "aves".

Recomendaciones y mantenimiento: lavar con cuidado solo con esponjilla y jabon, dejar escurrir, no poner ollas o utensilios calientes encima de ella debido a su material de fabricación, utilizar el cuchillo de la tabla con el color correspondiente de la tabla.

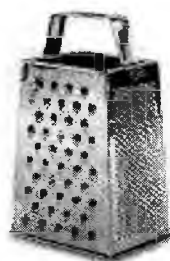
VASOS – PLATOS



Características: material polipropileno horno polímero (PP) debe resistir altas temperaturas y cualquier tipo de comidas (grasas, salsas, etc.).

Recomendaciones y mantenimiento: no lavarla con brillos que se pueda rayar los platos, se recomienda lavar con esponjillas suaves, no dejar caer se pueden rajar, almacenar en plateros donde se puedan escurrir.

RALLADOR



Características: El rallador suele ser una pieza de acero con un conjunto de perforaciones sobre su superficie que recuerda a una lima.

Recomendaciones y mantenimiento: debe lavarse una vez se utiliza para que la comida no se seque o endurezca en los orificios. Se recomienda utilizar un cepillo para mayor limpieza.



Nota: los productos y/o relación de manipuladoras se ajustan de acuerdo al número de titulares de derecho que se encuentren en el SIMAT en los Centros Etnoeducativos, siendo así la relación presentada es un aproximado

  			PLAN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INDÍGENA PROPIO													
PLAN DE REMISIONES A ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS																
RACIÓN PREPARADA EN SITIO GENERAL																
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO																
OPERADOR: CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT										FECHA Y HORA DE ENTREGA:						
ETC: VALLEDUPAR			MUNICIPIO O VEREDA:			VALLEDUPAR										
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:			GUN-ARUWAN					REDE EDUCATIVA:		GENERAL 17 ESCUELAS						
RANGO DE EDAD DE REFERENCIA	No DE RACIONES ADJUDICADAS	No DE RACIONES ATENDIDAS	No DE DIAS A ATENDER	No DE MENÚ Y SEMANA DEL CICLO DE MENÚS ENTREGADO		TOTAL RACIONES										
				MENÚ DEL 1-20	SEMANAS DE LA 1, 2, 3 y 4	AM		PM								
9-13 AÑOS 11 meses	976	976	20			SEMANAS DE LA 1, 2, 3 y 4		ALMUERZOS		19520						
ALIMENTOS	CANTIDAD DE ALIMENTOS POR NÚMERO DE RACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			FRECUENCIA DE ENTREGA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		FALTANTES		DEVOLUCIÓN			
			TOTAL	C	NC	SEMANAL	QUINCENAL	MESES	SI	NO	SI	NO	CANTIDAD	SI	NO	CANTIDAD
ACEITE	283	Centímetros Cúbicos (cm3)	0.283	Botella por 1000 cm3				X					X			X
FRIJOL ROSADO CRUROS	283	Gramos (g)	0.283	Lb				X					X			X
FRIJOL CABECITA NEGRA	117	Gramos (g)	0.117	Lb				X					X			X
LENTEJAS CRUDO	117	Gramos (g)	0.117	Lb				X					X			X
ARROZ	1659	Gramos (g)	1.659	Lb				X					X			X
HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUDO	2928	Gramos (g)	2.928	Lb				X					X			X
PANELA	781	Gramos (g)	0.781	Lb				X					X			X
PASTA (ESPAGUETTIS)	176	Gramos (g)	0.176	Lb				X					X			X
PASTA (FIDEOS)	195	Gramos (g)	0.195	Lb				X					X			X
SARDINAS	351	Gramos (g)	0.351	Lb				X					X			X
SAL	742	Gramos (g)	0.742	Lb				X					X			X
AVENA	176	Gramos (g)	0.176	Lb				X					X			X
LECHE	234	Gramos (g)	0.234	Lb				X					X			X
MAIZ BLANCO	88	Gramos (g)	0.088	Lb				X					X			X
MAIZ AMARILLO TRILLADO	59	Gramos (g)	0.059	Lb				X					X			X
RES HUESO CARNUDO	527	Gramos (g)	0.527	Lb				X					X			X
CARNE DE RES MAGRA CRUDA	878	Gramos (g)	0.878	Lb				X					X			X
POLLO CRUDO	703	Gramos (g)	0.703	Lb				X					X			X
CERDO MAGRO CRUDO	527	Gramos (g)	0.527	Lb				X					X			X
AJO CRUDO	439	Gramos (g)	0.439	Lb				X					X			X
ARVEJA VERDE	20	Gramos (g)	0.02	Lb				X					X			X
PEPINO	351	Gramos (g)	0.351	Lb				X					X			X
PLATANO VERDE	781	Gramos (g)	0.781	Lb				X					X			X
PLATANO AMARILLO	1171	Gramos (g)	1.171	Lb				X					X			X
CEBOLLA CABEZONA CRUDA	508	Gramos (g)	0.508	Lb				X					X			X
CEBOLLA JUNCA (CEBOLLA CRUDA)	703	Gramos (g)	0.703	Lb				X					X			X
TOMATE	146	Gramos (g)	0.146	Lb				X					X			X
MALANGA	195	Gramos (g)	0.195	Lb				X					X			X
AHUYAMA	195	Gramos (g)	0.195	Lb				X					X			X
GUINEO VERDE	390	Gramos (g)	0.39	Lb				X					X			X
PAPA COMUN	1366	Gramos (g)	1.366	Lb				X					X			X
PIMENTON VERDE CRUDO	264	Gramos (g)	0.264	Lb				X					X			X
AJO ROJO	439	Gramos (g)	0.439	Lb				X					X			X
YUCA	683	Gramos (g)	0.683	Lb				X					X			X
NAME	146	Gramos (g)	0.146	Lb				X					X			X
LECHUGA	20	Gramos (g)	0.02	Lb				X					X			X
REPOLLO	98	Gramos (g)	0.098	Lb				X					X			X
CILANTRO	166	Gramos (g)	0.166	Lb				X					X			X
REMOLACHA CRUDA	39	Gramos (g)	0.039	Lb				X					X			X
ZANAHORIA	859	Gramos (g)	0.859	Lb				X					X			X
LIMON CRUDO	64	Gramos (g)	0.064	Lb				X					X			X
NARANJA MADURA CRUDA	683	Gramos (g)	0.683	Lb				X					X			X
C: Cumple NC: No cumple																
OBSERVACIONES:																
NOMBRE (operador): CONFEDERACION INDIGENA TAYRONA - CIT FIRMA:																
NOMBRE AUXILIAR DE ALIMENTOS LIDER QUE RECIBE (operador): NOMBRE RESPONSABLE DINAMIZADOR PEDAGOGICO DE LA INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:																
FIRMA: CARGO:																
NOMBRE DEL DINAMIZADOR POLITICO ORGANIZATIVOS (AUTORIDAD TRADICIONAL) QUE SUPERVISA: FIRMA:																
FIRMA Y/O HUELLA:																



VERSION

CÓDIGO:

VIGENTE DESDE

ETC	Valledupar	Escoja ETC de la Lista desplegable
VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACION PAE		\$ 67.845.162,00
VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE		\$ 67.845.162,00

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS										REGISTRO DE COMPRAS			
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/MY DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TÉLEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	2_GRASAS_ACEITES_EMULSIONES_GRASAS_Y_CERAS	Grasas: aceites, manteca, ácidos grasos, aceites esenciales, ceras (diferentes a las de abejas) de origen vegetal	Aceite Riquísimo	ACEITE	293	\$ 2.637.000
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBER CULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALGAS_Y_OTRAS	Hortalizas y otros vegetales desecados o deshidratados; (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y algas, vegetales)	FRIJOL ROJO	FRIJOL ROJO	293	\$ 1.318.500
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	OS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBER CULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALGAS_Y_OTRAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o químico)	FRIJOL CABEZA NEGRA	FRIJOL CABECITA NEGRA	117	\$ 456.300
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	OS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBER CULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALGAS_Y_OTRAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o químico)	LENTEJA	LENTEJA	117	\$ 444.600
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	OS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBER CULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALGAS_Y_OTRAS	Almidones y féculas	ARROZ BLANCO EXCELSO	ARROZ	1659	\$ 965.800
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	10_HUEVOS_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_HUEVO	Huevos frescos	HUEVOS	HUEVO	2928	\$ 1.108.212
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	11_AZÚCAR_PRODUCTOS_CUYO_COMPONENTE_PRINCIPAL_ES_AZÚCAR	Panela, panela molida, panela saborizada, panela en polvo	PANELA	PANELA	781	\$ 6.441.600
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANO S_DE_CEREALES_DERIVADOS_RAICES_Y_TUBER CULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALGAS_Y_OTRAS	Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pre-gelatinización o pre-gelatinización con almidón)	PASTAS ALIMENTICIAS	PASTA ESPAGUETIS	176	\$ 2.186.800
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	narwiteliez2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANO S_DE_CEREALES_DERIVADOS_RAICES_Y_TUBER CULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALGAS_Y_OTRAS	Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pre-gelatinización o pre-gelatinización con almidón)	PASTAS ALIMENTICIAS	PASTA FIDEO	195	\$ 492.800

CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	navtel@2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	9_PESCADOS_Y_PRODUCTOS_DE_LA_PESCA_MOLUSCOS_CRUSTACEOS_Y_EQUINODERMOS	Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), cocidos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presenten en	AS EN SALSA DE T	SARDINA	351	\$ 1.072.500
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	navtel@2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	13_SAL_HIERBAS_AROMATICAS_ESPECIAS_CONDIMIENTOS_VINAGRESOPAS_SALSAS_ENSALADAS_PRODUCIDOS_PROTEINICOS	Sal para consumo humano	SAL REFISAL	SAL	742	\$ 421.200
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	navtel@2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_RAICES_Y_TUBER	Almidones y féculas	AS DE AVENAS EST	AVENA	176	\$ 1.910.650
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	navtel@2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	11_LECHE_DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_LACTACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U_OTROS_DERIVADOS	Leches en polvo y cremas de leche en polvo	LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO	234	\$ 1.760.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	navtel@2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_RAICES_Y_TUBER	Almidones y féculas	MAIZ BLANCO	MAIZ BLANCO	88	\$ 585.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	Provisiones Estación de la Sierra	1007496167-6	NAIWI TELLEZ PLATA	VALLEDUPAR	CL 16 LC A 62	3164791782	navtel@2202@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_RAICES_Y_TUBER	Almidones y féculas	MAIZ AMARILLO	MAIZ AMARILLO	59	\$ 220.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	GILBERTO IZQUIERDO TORRES	1133600081	GILBERTO IZQUIERDO TORRES	VALLEDUPAR	SABANA CRESPO			EXPENDIO DE ALIMENTOS	8_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	HUESO CARNUDO	HUESO CARNUDO	527	\$ 354.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	GILBERTO IZQUIERDO TORRES	1133600081	GILBERTO IZQUIERDO TORRES	VALLEDUPAR	SABANA CRESPO			EXPENDIO DE ALIMENTOS	8_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	CARNE CRUDA	CARNE CRUDA	878	\$ 7.378.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	LUIS JOSE IZQUIERDO MONTERO	1065591877	LUIS JOSE IZQUIERDO MONTERO	VALLEDUPAR	SABANA CRESPO	3215977363	izquierdomonteroluisjose@gmail.com	EXPENDIO DE ALIMENTOS	8_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	POLLO CRUDO	POLLO CRUDO	703	\$ 7.024.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	LUIS JOSE IZQUIERDO MONTERO	1065591877	LUIS JOSE IZQUIERDO MONTERO	VALLEDUPAR	SABANA CRESPO	3215977363	izquierdomonteroluisjose@gmail.com	EXPENDIO DE ALIMENTOS	8_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	CERDO CRUDO	CERDO CRUDO	527	\$ 9.139.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14 85 L A30	3023436321	rosesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS_RAICES_Y_TUBERCULOS_LEGUMINOSAS_Y_AJOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o	AJO	AJO	439	\$ 3.689.000

CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A31	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCION	4._FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados tratados en la superficie: se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos. Legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	ARVEJAS VERDE	ARVEJAS VERDE	20	\$ 70.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A32	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCION	4._FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	PEPINO	PEPINO	351	\$ 351.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A33	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCION	4._FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	PLATANO VERDE	PLATANO VERDE	781	\$ 781.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A34	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCION	4._FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	PLATANO AMARILLO	PLATANO AMARILLO	1171	\$ 1.171.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A35	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCION	4._FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	CEBOLLA ROJA	CEBOLLA ROJA	508	\$ 1.270.000

CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A36	3023436321	josasantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	.4_FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	CEBOLLA JUNCA	CEBOLLA JUNCA	703	\$ 3.515.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A37	3023436321	josasantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	.4_FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	TOMATE	TOMATE	146	\$ 438.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A38	3023436321	josasantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	.4_FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	MALANGA	MALANGA	195	\$ 390.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A39	3023436321	josasantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	.4_FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	AHUYAMA	AHUYAMA	195	\$ 390.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A40	3023436321	josasantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	.4_FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados tratados en la superficie: se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos. Legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	GUINEO VERDE	GUINEO VERDE	390	\$ 390.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 L A41	3023436321	josasantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	.4_FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados tratados en la superficie: se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos. Legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	PAPA COMUN	PAPA COMUN	1366	\$ 2.732.000

CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA42	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	PIMENTON VERDE	PIMENTON VERDE	264	\$ 528.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA43	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	AJI ROJO	AJI ROJO	439	\$ 878.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA44	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales desecados o deshidratados; (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y ñoe vera), algas marinas y nueces, maníes y semillas)	YUCA	YUCA	683	\$ 683.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA45	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	ÑAME	ÑAME	146	\$ 292.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA46	3023436321	josesantos222@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, ñoe vera, algas marinas, nueces y semillas	LECHUGA	LECHUGA	20	\$ 40.000

CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA07	3023436321	josasantos222@hotmail. com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y OTR OS PRODUCTOS VE GETALES INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas	REPOLLO	REPOLLO	98	\$ 137.200
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA48	3023436321	josasantos222@hotmail. com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y OTR OS PRODUCTOS VE GETALES INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas	CILANTRO	CILANTRO	166	\$ 830.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA49	3023436321	josasantos222@hotmail. com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y OTR OS PRODUCTOS VE GETALES INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); pelados, cortados o desmenuzados; se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas	REMOLACHA	REMOLACHA	39	\$ 78.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA50	3023436321	josasantos222@hotmail. com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y OTR OS PRODUCTOS VE GETALES INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas	ZANAHORIA	ZANAHORIA	859	\$ 1.718.000
CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES JJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14-85 LA51	3023436321	josasantos222@hotmail. com	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y OTR OS PRODUCTOS VE GETALES INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y_ALOE_VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y_ HORTALIZAS_PROCE SADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	LIMON	LIMON	64	\$ 192.000

CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA - CIT	901632088-8	PREPARADA EN SITIO	Carrera 9 No 3-69	VALLEDUPAR	ZARWAWIKO TORRES TORRES	3504982748	DEPOSITO & VIVERES LJ	1065626601-1	JOSE DAVID SANTOS	VALLEDUPAR	CL 20 N 14 85 L A52	3023436321	 com	DISTRIBUCION	_4_ FRUTAS_Y_OTR OS_PRODUCTOS_VE GETALES_INCLUIDO S_HONGOS_Y_SETA S_RAICES_Y_TUBÉ RCULOS_LEGUMIN OSAS_Y ALOE VE RA_ALGAS_MARIN AS_NUECES_SEM ILLAS_FRUTAS_Y HORTALIZAS_PROCE SADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	NARANJA	NARANJA	683	\$ 1.366.000
--	-------------	-----------------------	----------------------	------------	----------------------------	------------	--------------------------	--------------	-------------------------	------------	---------------------	------------	--	--------------	---	--	---------	---------	-----	--------------



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

CAPACIDAD OPERATIVA.

Para desarrollar el Programa de Alimentación Escolar PAE en las Escuelas indígenas del Municipio de Valledupar, del Resguardo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada cuenta con:

SEDE ADMINISTRATIVA:

Ubicada en la Carrera 9 No. 3- 69 Barrio Los Campanos casa indígena de la ciudad de Valledupar.

EQUIPO DE TRABAJO:

CARGO	CANTIDAD
COORDINADOR	1
ASISTENTE ADMINISTRATIVO	2
PROFESIONAL NUTRICIONAL	1
BODEGUERO	1
MANIPULADORAS	22

MANEJO CONTABLE:

COSTOS DE ADMINISTRACIÓN	
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y/O FUNCIONAMIENTO, SERVICIOS PUBLICOS, GASTOS BANCARIOS, PAPELERIA ENTRE OTROS	8%

LOGISTICA:

Para la logística del transporte se contrata a personal indígena con experiencia que cuente con los vehículos adaptados mecánicamente y de extracción animal, para realizar los desplazamientos a las zonas donde se ubican las escuelas, cabe aclarar que, no cualquier tipo de vehículo se puede utilizar en este tipo de terrenos, por lo que no se puede pensar en vehículos diferentes a camionetas 4x4, burbujas o camionetas de estacas, para el transporte de los alimentos a los lugares para la disposición final de la entrega de los productos, las cuales son las que cuentan con la capacidad técnica para la realización de esta labor.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

BODEGA:

Para el bodegaje, el Resguardo Arhuaco cuenta con una bodega propia, pero en la actualidad, se cuentan con alianzas de proveedores que entregan los productos y se realiza la disposición final, que corresponde a la entrega en las escuelas con sus respectivas sedes anexas. Además, se siguen implementando los respectivos protocolos de bioseguridad, conforme a los parámetros establecidos por parte del Ministerio de Salud y la Secretaria de Salud municipal y departamental.

Carrera 9 No. 3- 69 Barrio Los Campanos, Avenida Hurtado, Valledupar, Cesar.
Correo: cit.indigena@gmail.com



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

1	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
2	1	COMUNICACIÓN DE LA RED				COMUNICACIÓN
3	1	RECONSTRUCCIÓN DE LA COMUNIDAD				RECONSTRUCCIÓN
4	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
5	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
6	CANT	AYUDAS ECONÓMICAS				
7	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
8	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
9	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
10	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
11	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
12	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
13	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
14	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
15	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
16	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
17	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
18	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
19	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
20	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
21	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
22	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
23	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
24	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
25	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
26	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
27	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
28	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
29	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
30	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
31	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
32	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
33	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
34	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
35	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
36	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
37	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
38	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
39	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
40	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
41	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
42	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
43	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
44	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
45	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
46	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
47	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
48	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
49	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
50	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
51	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
52	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
53	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
54	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
55	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
56	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
57	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
58	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
59	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
60	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
61	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
62	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
63	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
64	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
65	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
66	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
67	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
68	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
69	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
70	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
71	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
72	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
73	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
74	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
75	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
76	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
77	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
78	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
79	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
80	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
81	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
82	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
83	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
84	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
85	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
86	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
87	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
88	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
89	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
90	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
91	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
92	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
93	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
94	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
95	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
96	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
97	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
98	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
99	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS
100	1	AYUDAS ECONÓMICAS				AYUDAS ECONÓMICAS

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 01018542023 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE LLERAS – ICBF Y LA CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT

ADRIANA VELÁSQUEZ LASPRILLA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.968.998, en su calidad de **SUBDIRECTORA GENERAL**, nombrada mediante Resolución No. 1494 del 28 de marzo de 2023 y posesionada mediante acta de posesión 102 del 5 de abril de 2023 y facultada para celebrar el presente convenio de conformidad con el sub numeral 1, del numeral 1.5.1.1 del Manual de Contratación del ICBF, quien actúa en nombre del **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR**, con **NIT. 899.999.239-2**, establecimiento público del orden nacional, creado mediante Ley 75 de 1968, que en adelante se denominará **EL ICBF**, por una parte, y por la otra, **ZARWAWIKO TORRES TORRES** identificado con cédula de ciudadanía No. 77.191.574, quien actúa en representación de la **CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT** entidad sin ánimo de lucro, con **NIT. 901.632.088-81**, de conformidad con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio, quien en adelante se denominará **CIT**, y quien declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del presente Convenio, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Constitución Política y la Ley, ni en conflicto de intereses; hemos acordado celebrar el presente **CONVENIO DE ASOCIACIÓN** previas las siguientes:

CONSIDERACIONES:

- 1.) Que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) "Cecilia de la Fuente de Lleras" es un establecimiento público descentralizado, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, creado mediante la Ley 75 de 1968 y su Decreto reglamentario 2388 de 1979, adscrito al Ministerio de la Igualdad, mediante Decreto 1074 del 29 de junio de 2023, el cual tiene por objeto propender y fortalecer la integración y desarrollo armónico de la familia, proteger a los niños, niñas y adolescentes (NNA), y garantizarles sus derechos.
- 2.) Que en atención a la Ley 7ª de 1979, el Decreto Reglamentario 2388 de 1979, Decreto 1084 de 2015 y Decreto 879 de 2020, corresponde al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, en calidad de ente rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF), garantizar la atención integral y el ejercicio de los derechos de los niños, las niñas, la adolescencia, la juventud, su familia y comunidad.
- 3.) Que la Constitución Política de Colombia de 1991 señala en su artículo 1 que: "Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general". Señala con particularidad la descentralización, la autonomía de sus entes territoriales y los cabildos indígenas; así como el pluralismo que apunta al reconocimiento de la diversidad étnica y cultural y, que es obligación de éste, y de todas las personas proteger las riquezas culturales de la nación. La pluralidad étnica y cultural se constituye en una riqueza nacional que debe ser protegida y conservada por medio de la formulación y aplicación de políticas públicas que tengan como fin propender por la igualdad de oportunidades de acceso a los beneficios del desarrollo para los grupos étnicos y la pervivencia de sus culturas, bajo los principios de respeto y reconocimiento del derecho a la diferencia.
- 4.) Que el artículo 7, de la constitución establece que el Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana. Principio de Diversidad Étnica y Cultural Reconocimiento

constitucional. La Constitución reconoce el principio de diversidad étnica y cultural de la Nación y, en virtud de ello, otorga a las comunidades étnicas una protección especial de sus costumbres, autonomía y territorio, garantías que deben ser prestadas de forma efectiva por las autoridades a través de mecanismos adecuados que faciliten la participación libre e informada de los pueblos étnicos.

- 5.) Que el estado reconoce y protege la coexistencia y desarrollo de sistemas normativos de los pueblos indígenas, de conformidad con el principio constitucional de la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana, y reconoce también el carácter de entidad de derecho público especial de los cabildos y autoridades tradicionales indígenas. El Estado y las comunidades de los grupos étnicos asumen la responsabilidad de desarrollar acciones para proteger los derechos de estos pueblos y garantizar el derecho a su identidad, a través de medidas concretas que permitan salvaguardar tanto a las personas, como a sus instituciones, bienes, trabajo, cultura y medio ambiente.
- 6.) Que el artículo 44 de la Constitución Política de 1991, establece que "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos...". En consonancia el artículo 45 establece que "El adolescente tiene derecho a la protección y a la formación integral. El Estado y la sociedad garantizan la participación de los jóvenes en los organismos públicos y privados que tengan a cargo la protección, educación y progreso de la juventud".
- 7.) Que consecuente con la anterior, la misma Constitución establece en sus artículos 113° y 209° que los diferentes órganos del estado tienen funciones separadas pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, y que la función administrativa se encuentra al servicio de los intereses generales y se despliega con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, publicidad, y que dichas actuaciones de los operadores administrativos se deben efectuar bajo el componente de coordinación para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.
- 8.) Que dentro de los tratados y convenios internacionales que versan sobre los Derechos Humanos que hacen parte de la Constitución y protegen los derechos fundamentales de la niñez y la adolescencia, se encuentra la Convención de los Derechos del Niño ratificada por el Congreso de la República de Colombia mediante la Ley 12 de 1991. En ella se establece en el numeral 1 del artículo 3 que: "En todas las medidas concernientes a los niños que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas o los órganos legislativos, una consideración primordial a que se atenderá, será el interés superior del niño". Así mismo, en su artículo 30 señala el derecho de los niños indígenas a tener su propia vida cultural, a profesar y practicar su propia religión, y a emplear su propio idioma. A través de la Ley 21 de 1991, el Estado colombiano ratificó el Convenio 169 de la OIT de 1989 sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes. La Ley 22 de 1981 aprobó la Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las formas de Discriminación Racial, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas.
- 9.) Que tratándose específicamente de niños, niñas y adolescentes, la Declaración Universal de Derechos Humanos ha proclamado que la infancia tiene derecho a cuidados y asistencia especiales. Esta exigencia fue desarrollada por la Convención sobre los Derechos del Niño que le otorga a los niños y niñas las garantías a la participación en todas las cuestiones que atañen a sus vidas, a la manifestación libre de sus opiniones y a la supervivencia y desarrollo en todos los aspectos físicos,

emocionales, psicosociales, cognoscitivos, sociales y culturales.

- 10.) Que, por otra parte, la Ley 1098 de 2006, mediante la cual se expidió el Código de la Infancia y la Adolescencia, tiene por finalidad garantizar a los niños, a las niñas y a los adolescentes su pleno y armonioso desarrollo para que crezcan en el seno de la familia y de la comunidad, en un ambiente de felicidad, amor y comprensión, para lo cual dicha disposición establece normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, que garanticen el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de Derechos Humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento, en corresponsabilidad de la familia, la sociedad y el Estado.
- 11.) Que adicionalmente, en su artículo 7 define la Protección integral así: “se entiende por protección integral de los niños, niñas y adolescentes, el reconocimiento de estos como sujetos de derechos, la garantía y cumplimiento de los mismos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de su restablecimiento inmediato en desarrollo del principio del interés superior; de acuerdo con esta misma norma esta garantía y protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado. La protección integral se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos.”
- 12.) Qué así mismo, en el artículo 205 de la Ley 1098 de 2006 se establece que: “el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, tiene a su cargo la articulación de las entidades responsables de la garantía de los derechos, la prevención de su vulneración, la protección y el restablecimiento de estos, en los ámbitos nacional, departamental, distrital, municipal y resguardos o territorios indígenas”.
- 13.) Que el ICBF como entidad rectora en la protección, promoción y garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes, familias y comunidades, está en la obligación de generar acciones institucionales que conlleven a la garantía del goce efectivo del derecho a la participación por parte de la ciudadanía, partiendo de la premisa de que el ejercicio de la participación en el individuo se refiere a su capacidad de ejercer su poder de influir en las condiciones externas que afectan su propia vida y ser un agente transformador de sus realidades, tal como lo establecen la Convención Internacional Sobre los Derechos del Niño; el artículo 02 de la Constitución Política de Colombia; La ley 1757 de 2015 Estatuto de la Participación Democrática; y el artículo 31 del Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006), entre otros instrumentos legales.
- 14.) Que dentro de los conceptos que orientan el ICBF y en su conjunto al Sistema Nacional de Bienestar Familiar se encuentra la protección integral, que se entiende como la garantía y cumplimiento de los derechos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de su restablecimiento inmediato, en desarrollo del principio del interés superior de los niños, niñas y adolescentes, y el enfoque diferencial, que se refiere al reconocimiento de las particularidades individuales y colectivas que caracterizan a las personas y que, en muchas ocasiones, se toman como excusa para la configuración social de las desigualdades. Este reconocimiento se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas, y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal y territorios indígenas, con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos para garantizar la universalidad de los Derechos frente a la diversidad de niños, niñas, adolescentes y jóvenes, y de sus condiciones de vida, sea como individuos o como grupos.
- 15.) Que de conformidad con el artículo 3 del Decreto 879 del 25 de junio de 2020, que modifica el artículo 31 del Decreto 987 de 2012, establece que son funciones de la Dirección de Infancia, entre otras las siguientes: “1. Proponer, diseñar y ejecutar políticas, planes, programas y proyectos para la promoción y garantía de los derechos de la infancia y la prevención de su vulneración, de acuerdo con las

disposiciones vigentes sobre la materia (...); 3. Definir los lineamientos técnicos para la promoción y garantía de los derechos de la infancia y la prevención de su vulneración, y verificar su aplicación en los programas del Instituto, dentro del marco de las normas vigentes y los parámetros definidos por la Consejería Presidencial para la Niñez y la Adolescencia (...); 5. Liderar el diseño, socialización e implementación de estrategias de participación significativa y movilización social, a nivel nacional y territorial, para promover el ejercicio de los derechos de la infancia y la prevención de sus vulneraciones (...).

- 16.) Que, el artículo 4, del Decreto 0879 del 25 de junio de 2020, que modifica el artículo 32 del Decreto 987 de 2012, establece que son funciones de la Subdirección de Promoción y Fortalecimiento a la Atención a la Infancia entre otros los siguientes: "1. Apoyar técnicamente la formulación de instrumentos de política en materia de promoción de derechos y prevención de vulneraciones de los derechos de la infancia. 2. Definir, en articulación con las instancias competentes, los lineamientos técnicos para la implementación de la oferta en materia de promoción y prevención en el marco de la protección integral de la infancia (...); 9. Brindar asistencia técnica a las Direcciones Regionales, Centros Zonales, entidades territoriales, prestadores de los servicios y demás agentes del SNBF, para la ejecución, seguimiento, divulgación y apropiación de los lineamientos técnicos y orientaciones para la atención en el marco de la Ruta Integral de Atenciones para la Infancia y Adolescencia (...).
- 17.) Que, el artículo 5 del Decreto 0879 del 25 de junio de 2020, que modifica el artículo 33 del Decreto 987 de 2012, establece que son funciones de la Dirección de Adolescencia y Juventud, entre otras la siguientes: "1. Ejecutar acciones para el reconocimiento y la promoción de los derechos de los adolescentes y jóvenes como protagonistas del desarrollo del Estado, desde el ejercicio de la diferencia, la autonomía, fomentando su inclusión en los ámbitos sociales, económicos, culturales y políticos, 2. Implementar, promover y evaluar, en coordinación con las entidades del Estado competentes y bajo los lineamientos del Consejo Nacional de Políticas Públicas de la Juventud, políticas para la promoción y garantía de los derechos de los adolescentes y jóvenes y la prevención de vulneraciones, teniendo en cuenta el enfoque de derechos y diferencial, así como la pertenencia étnica e intercultural. (...) 4. Apoyar en la formulación e implementación de planes, programas y proyectos en favor de la adolescencia y la juventud, en coordinación con las entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, la Consejería Presidencial para la Juventud, el sector privado y organismos internacionales, orientados a la promoción y garantía de los derechos de los adolescentes y jóvenes y a la prevención de sus vulneraciones (...).
- 18.) Que la Corte Constitucional en su Auto 004 de 2009 reconoció que 34 de los 102 pueblos se encontraban en riesgo de exterminio, aunque la ONIC –Organización Nacional Indígena de Colombia, advirtió que otros 32 pueblos podrían también desaparecer. Tras admitir el riesgo de desaparición, la Corte ordenó la formulación de planes de salvaguarda étnica y la formulación de programas de garantía de derechos de los pueblos indígenas, que son uno de los grupos poblacionales con mayor fragilidad frente al conflicto y por tanto sujetos de especial protección constitucional.
- 19.) Que, en el marco del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia mundial de la vida", el Gobierno Nacional busca sentar las bases para que el país se convierta en un líder de la protección de la vida, a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestra forma de relacionarnos con el ambiente, y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza.
- 20.) Que para lograr estas grandes transformaciones se proponen unos actores diferenciales para el cambio, definiendo un acápite particular denominado "Crece la generación para la vida y la paz: niñas, niños y adolescentes protegidos, amados y con oportunidades", en donde se establece el rol

estratégico del ICBF en la puesta en marcha del Plan Nacional de Desarrollo, orientando su visión y gestión hacia el desarrollo social del país y el desarrollo integral de la niñez, las familias y las comunidades.

- 21.) Que establece en sus Bases que *"Se promoverá el desarrollo integral de la infancia y adolescencia, fortaleciendo la implementación de su Política y las políticas públicas tendrán capítulos diferenciales concertados con grupos étnicos"*, sumado a *"Declararemos a la niñez indígena de los pueblos en riesgo de extinción física y cultural como de interés especial y prioritario para la implementación de este Plan Nacional de Desarrollo"* (BPND. 242 – 243).
- 22.) Que, para dar cumplimiento a esta misión institucional, de manera particular en la atención a los pueblos indígenas, deben integrarse y reconocerse a las familias, la comunidad y el territorio en conjunto con sus saberes ancestrales y pensamiento propio, con el fin de garantizar la protección integral de niños, niñas y adolescentes pertenecientes a estas comunidades. Lo anterior, en respuesta al reconocimiento de la diversidad étnica y cultural como un principio fundamental del Estado Social de Derecho y de la necesidad de cerrar las brechas que se identifican en el goce de sus derechos individuales y colectivos, producto de las situaciones de discriminación y vulnerabilidad que enfrentan los grupos étnicos y en el marco de la necesidad de avanzar en procesos que promuevan una intervención diferenciada que reconozca sus particularidades.
- 23.) Que, las Direcciones de Infancia y Adolescencia y Juventud, son las encargadas dentro el ICBF de liderar las políticas, planes, programas y proyectos dirigidos a promover los derechos de la infancia y adolescencia orientadas a prevenir sus vulneraciones, y el diseño de los referentes de calidad para su atención integral en coordinación y articulación con las entidades que conforman el SNBF.
- 24.) Que las mismas bases parte integral del PND, desarrollan un acápite referido a Pueblos y Comunidades étnicas se indica que *"Aunque los pueblos y comunidades étnicas, su diversidad, sus culturas, cosmovisiones y aportes al cuidado de la tierra, el ambiente y la naturaleza desde una óptica de respeto ancestral, constituyen riquezas de nuestra nación; ni la sociedad ni las instituciones públicas lo han reconocido. Estas poblaciones han padecido y siguen padeciendo diferentes tipos de violencia e injusticias, como el conflicto armado, el despojo territorial, diferentes formas de exclusión social como el racismo y la marginación estructural. Si bien, la normatividad vigente y la jurisprudencia han sentado las bases para garantizar su participación en las decisiones que los afectan, los pueblos indígenas, las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras y el pueblo Rrom aún no ven sus derechos respetados ni garantizados"*.
- 25.) Que la Corte Constitucional ha enfatizado que la política pública en materia de prevención y protección para las víctimas debe tener en cuenta la caracterización de los pueblos indígenas como un sujeto de derechos y como sujeto de especial protección constitucional, por ello los planes y programas en materia de prevención y protección deberán incorporar medidas colectivas orientadas al amparo de la comunidad y el territorio, preservando su integridad étnica y cultural. Por tanto, con este Plan se propone un cambio en el relacionamiento entre el Estado y lo pueblos indígenas, las comunidades negras, afrocolombianos, raizales y palenqueras y el pueblo Rrom, para avanzar en la garantía efectiva de los derechos consagrados en la Constitución, superar las desigualdades estructurales, y fortalecer su participación en el desarrollo político, económico y social del país.
- 26.) Que teniendo en cuenta lo anterior, en el Plan Nacional de Desarrollo se estableció el compromiso de *"Socializar, concertar, protocolizar e implementar el capítulo indígena de la política pública nacional de infancia y adolescencia con participación de los pueblos y organizaciones indígenas, así como los demás agentes del sistema brindando todas las garantías necesarias para su cumplimiento"* a fin de generar condiciones equitativas que permitan, en el marco de la protección integral, alcanzar y sostener el desarrollo integral y el ejercicio efectivo de los derechos de niñas, niños y adolescentes

indígenas en el territorio nacional.

- 27.) Que el Gobierno Nacional aporta en el marco de sus competencias al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible -ODS-, que se basó en los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Los Estados Miembros de la ONU aprobaron la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, que incluye un conjunto de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para poner fin a la pobreza, luchar contra la desigualdad y la injusticia, y hacer frente al cambio climático. A través del diseño y puesta en marcha de este proyecto se contribuye al logro de los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:

Objetivo 3 Salud y bienestar. Garantizar una vida sana y promover el bienestar en todas las edades es esencial para el desarrollo sostenible.

Objetivo 5: "Igualdad de Género", que en su meta 5.1. plantea "Poner fin a todas las formas de discriminación contra todas las mujeres y las niñas en todo el mundo". En su meta 5.2. "Eliminar todas las formas de violencia contra todas las mujeres y las niñas en los ámbitos público y privado, incluidas la trata y la explotación sexual y otros tipos de explotación". Y en su meta 5.3. "Eliminar todas las prácticas nocivas, como el matrimonio infantil, precoz y forzado y la mutilación genital femenina".

Objetivo 6. Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos

Objetivo 10: "Reducción de Desigualdades", que en su meta 10.3 plantea "Garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados, incluso eliminando las leyes, políticas y prácticas discriminatorias y promoviendo legislaciones, políticas y medidas adecuadas a ese respecto".

Objetivo 13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos. El cambio climático está afectando a todos los países de todos los continentes. Está alterando las economías nacionales y afectando a distintas vidas. Los sistemas meteorológicos están cambiando, los niveles del mar están subiendo y los fenómenos meteorológicos son cada vez más extremos.

Objetivo 15. Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, detener la pérdida de biodiversidad.

Objetivo 16: "Paz, Justicia e Instituciones Sólidas", que en su meta 16.6. plantea "Crear a todos los niveles instituciones eficaces y transparentes que rindan cuentas". En su meta 16.7 plantea "garantizar la adopción en todos los niveles de decisiones inclusivas, participativas y representativas que respondan a las necesidades, de los adolescentes y jóvenes que están en el SRPA, brindado las herramientas necesarias a los tomadores de decisiones". Y en su meta 16.10. a proponer "fortalecer las instituciones nacionales pertinentes, incluso mediante la cooperación internacional, para crear a todos los niveles, particularmente en los países en desarrollo, la capacidad de prevenir la violencia y combatir el terrorismo y la delincuencia". Objetivo 17: "Alianzas para lograr los objetivos", que en su meta 17.3 propone "la movilización de recursos financieros adicionales de múltiples fuentes para los países en desarrollo, como Colombia, en este caso para favorecer el logro

de los objetivos que nos hemos trazado como ICBF”.

- 28.) Que desde esta perspectiva, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar siendo la entidad del Estado colombiano que trabaja por la protección integral de la primera infancia, la infancia, la adolescencia y el bienestar de las familias en Colombia, identifica la necesidad y pertinencia de un convenio que permitirá la socialización, concertación y protocolización del Capítulo para la Niñez Indígena de la PNIA, articulándose desde este momento el CRIC y AISO, organizaciones nacionales indígenas que entraron a hacer parte de la MPC. Ampliando el espectro del proceso orientado al cumplimiento de compromisos con pueblos indígenas planteados para el cuatrienio 2022-2026 y desagregados por hitos según vigencias anuales.
- 29.) Que, los avances con los que se cuenta para el cumplimiento del compromiso en torno a socialización, concertación y protocolización del Capítulo para la Niñez Indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia (2018- 2030): Tras un año de ejercicios de diálogo con los representantes de la Mesa Permanente de Concertación con los Pueblos y Organizaciones Indígenas - MPC y particularmente con la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas (Instancia de la MPC delegada para los temas de infancia y adolescencia), el proceso toma como hito inicial el 20 de diciembre del 2019, fecha en la cual se presentó el documento técnico que constituye la Ruta Metodológica para la construcción del Capítulo Indígena, para su validación y aprobación. La ruta aprobada está constituida por las siguientes fases: (1) Alistamiento; (2) Análisis y Contextualización de la situación actual de la niñez indígena; (3) Diálogos territoriales para la socialización; (4) Consolidación de la información; (5) Concertación; (6) Protocolización; y (7) Seguimiento.
- 30.) Que, se acordó la implementación de la Ruta Metodológica se llevaría a cabo con las cinco organizaciones indígenas del nivel nacional: Organización Nacional Indígena de Colombia - ONIC, Organización Nacional de los Pueblos Indígenas de la Amazonia Colombiana - OPIAC, Confederación Indígena Tayrona - CIT, Autoridades Indígenas de Colombia - AICO y Gobierno Mayor, esto con el propósito de garantizar la adecuada recolección de la información a partir del conocimiento de sus territorios y comunidades.
- 31.) Que, para la vigencia 2020, se suscribió el Convenio de Asociación No. 1579 de 2020 entre el ICBF y ACDIVOCA , el cual tuvo por objeto “Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para la formulación participativa del capítulo indígena y de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras (NARP) de la política nacional de infancia y adolescencia”, en el cual, a partir de un trabajo sinérgico y articulado entre el equipo técnico del ICBF, el aliado y las instancias delegadas como es la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas – CNMI, se desarrollaron avances importantes en proceso para el cumplimiento de los compromisos del PND.2018 – 2022.
- 32.) Que logrando en 2022 la culminación de los diálogos de saberes, que corresponde a la etapa de recolección de insumos en los territorios por parte de las cinco organizaciones de la MPC contando con la participación de aproximadamente 2.737 personas que hacen parte de las comunidades y pueblos indígenas consultados, entre ellos autoridades propias, sabedoras, niñas, niños y adolescentes en conjunto con sus familias y comunidades. Igualmente, se cuenta con un análisis de la situación de derechos de niñas, niños y adolescentes de pueblos indígenas a partir de fuentes secundarias, a través de la ejecución de los convenios de asociación No. 01014352022 y No. 01015802022 de 2022 entre el ICBF y ACDIVOCA.
- 33.) Que, desde el segundo semestre del año 2022, se dio inicio al proceso de consolidación y análisis, de los resultados de los diálogos territoriales liderados por las 5 organizaciones de la Mesa Permanente de Concertación MPC – y la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas - CNMI para contar con un documento de capítulo preliminar que represente a la Comisión y los pueblos que constituyen en su

conjunto. Tomando como base dicho proceso, se generó un espacio de encuentro, concertación y validación del documento consolidado por las cinco organizaciones, donde participaron las mujeres delegadas de cada organización y sus equipos técnicos, no obstante, al realizar la revisión de los documentos preliminares se generaron inconformidades por parte de las organizaciones, resolviendo en conjunto reelaborar el documento a partir de los insumos recolectados definiendo un grupo base de redacción conformado por dos representantes de las organizaciones indígenas, una delegada de ACDI/VOCA, socio implementador y la referente técnica de política por parte del ICBF.

- 34.) Que dicho documento fue entregado formalmente a las delegadas de la CNMI y sus equipos técnicos el 8 de mayo del presente año a través de correo electrónico por parte del equipo delegado. Momento desde el cual cada una de las organizaciones inició su proceso de revisión, generando nuevamente un espacio de diálogo en el mes de junio, en el cual se plantean oportunidades de mejora al documento y la necesidad de generar una metodología que permita integrar los aportes de las organizaciones AISO y CRIC, que por primera vez integran la MPC en 2023 y se suman en línea con el momento de avance de la ruta metodológica protocolizada.
- 35.) Que para dar cumplimiento al compromiso IM - 147 del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, se proyecta avanzar en conjunto con la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas – CNMI en el proceso de socialización, concertación y protocolización del Capítulo Indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia – PNIA y lograr así la culminación de las fases de la ruta concertada y dar inicio a partir del 2024 a su implementación.
- 36.) Que se llegaron a acuerdos sobre la forma en que se avanzaría el desarrollo de las actividades en el marco de este proceso con el compromiso de contratar directamente con una de las organizaciones nacionales indígenas a fin de garantizar la participación efectiva de la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas – CNMI como delegadas de la Mesa Permanente de Concertación Indígena en la construcción conjunta del Capítulo Indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia – PNIA, instancia delegada para ejecutar directamente el proceso, dando cumplimiento al compromiso del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026. En este ejercicio se resaltó por parte de las mujeres de la CNMI la necesidad de entender la complejidad de los territorios indígenas y sus comunidades, de manera que fueran pertinentes frente a sus particularidades culturales.
- 37.) Que la Confederación Indígena Tayrona CIT, según sus Estatutos, se constituye como entidad privada sin ánimo de lucro, de naturaleza corporación, con personería jurídica. Su objeto social principal es promover el fortalecimiento de la organización indígena nacional y los sistemas propios del Pueblo indígena Aharuaco en ejercicio de los derechos originarios a la libre determinación y la autonomía y en obediencia del Kunsamu, de Sein Sare (Ley de Origen), de las prácticas, usos y costumbres, y de la normatividad y procedimientos propios. Para lo cual, en busca del interés, la utilidad común y el buen vivir de los pueblos indígenas.
- 38.) Que la Confederación Indígena Tayrona CIT, según sus Estatutos, se constituye como entidad privada sin ánimo de lucro, de naturaleza corporación, con personería jurídica. Su objeto social principal es promover el fortalecimiento de la organización indígena nacional y los sistemas propios del Pueblo indígena Aharuaco en ejercicio de los derechos originarios a la libre determinación y la autonomía y en obediencia del Kunsamu, de Sein Sare (Ley de Origen), de las prácticas, usos y costumbres, y de la normatividad y procedimientos propios. Para lo cual, en busca del interés, la utilidad común y el buen vivir de los pueblos indígenas.
- 39.) Que inicialmente, la Confederación Indígena Tayrona fue fundada como organización Indígena de la Sierra Nevada de Santa Marta. Sin embargo, con el paso del tiempo cada pueblo ha ido constituyendo su organización. Actualmente, la Confederación Indígena Tayrona representa únicamente al Pueblo Arhuaco, con jurisdicción en los departamentos de Cesar, Magdalena y Guajira. Ahora bien, en su

- artículo 11 de sus Estatutos indica que los integrantes son las personas que firmaron el acta de constitución y las que posteriormente se adhieran a ella, entre los cuales se encuentran Resguardo Aharuaco de la Sirerra, Resguardo Kogui- Malayo Aharuaco , Resguardo de Businchama y ASO CIT.
- 40.) Que fue constituida desde 1976 por orientación de los guías espirituales (mamus) y de las autoridades del Pueblo Indígena Arhuaco, estando desde entonces representada por la Autoridad Propia del Pueblo Arhuaco, creándose por medio de esta en 1984 la figura jurídica del Resguardo Arhuaco de la Sierra Nevada, asumiendo como representante legal la autoridad propia que representa a la CIT, a quien se le denominó Cabildo Gobernador, y a quien actualmente se le reconoce como Cabildo Gobernador del Pueblo Arhuaco. Determinándose la CIT como la estructura organizativa y política que representa al pueblo indígena arhuaco, encargada de defender y proteger el territorio, y que mediante el Decreto 1396 de 1996 "por medio del cual se crea la Comisión de Derechos Humanos de los Pueblos Indígenas y se crea el Programa Especial de Atención a los Pueblos Indígenas" se señala en su artículo primero que la CIT es una de las organizaciones indígenas que la componen, y el Decreto 1397 de 1996 "por medio del cual se crea la Comisión Nacional de Territorios Indígenas y la Mesa Permanente de Concertación con los pueblos y organizaciones indígenas y se dictan otras disposiciones" señala en su artículo décimo que la CIT es una de las organizaciones que conforman.
- 41.) Que según el certificado de Existencia y Representación de la Cámara de Comercio, se indica que: "CONSTITUCIÓN. Por Acta No. SINNUM del 3 de septiembre de 2022 de Asamblea General, inscrito en esta Cámara de Comercio el 9 de septiembre de 2022, con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se constituyó la persona jurídica de naturaleza Corporación denominada CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA. Sigla(s): "CIT".
- 42.) Que es la organización que representa al pueblo Arhuaco liderado por los Arhuacos con el fin de defender y proteger el territorio, además cohesionar los pueblos indígenas de la Sierra Nevada, Koguis, Wiwas y Arhuaco; sin embargo, a través del tiempo cada pueblo ha ido constituyendo sus organizaciones que los representan ante la vida nacional como una respuesta al reconocimiento de la cultura, del gobierno indígena y el territorio.
- 43.) Que la CIT siendo parte de la Mesa Permanente de Concertación MPC, que configura a su vez la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas CNMI, ésta constituido legalmente mediante el Acta No. SINNUM del 3 de septiembre del 2022 de la asamblea General, inscrita en la cámara de comercio el 9 de septiembre del 2022 con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, identificado con NIT. 901.632.088-8, y las demás autoridades tradicionales y espirituales que acompañan la Directiva General del Pueblo Indígena Arhuaco; en sus plenas facultades y autonomía, autorizan que la contratación de lo concertado en la MPC para el desarrollo de las acciones concertadas con la CNMI para la vigencia 2023 en el marco del Acuerdo IM - 147 del PND 2022-2026.
- 44.) Que, asumiendo con el acompañamiento de la Secretaría Técnica de la CNMI se ejecuten las acciones en el marco de los acuerdos y garantizando la participación de todas las organizaciones de la Comisión, en aras de avanzar con la garantía efectiva de los derechos de la niñez indígena.
- 45.) Que el Decreto 1088 de 1993 regula la creación de las asociaciones de cabildos y/o autoridades indígenas, en representación de sus respectivos territorios indígenas, como entidades de Derecho Público de carácter especial, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa (Art.2), y cuyo objeto es el desarrollo integral de las Comunidades Indígenas. Además, por el tipo de obligaciones a realizar, que consisten fundamentalmente en labores de fortalecimiento organizativo bajo diferentes componentes que solo se pueden desarrollar con el direccionamiento de las mismas comunidades, por tratarse de asuntos no susceptibles de estandarizar al no ser de dominio común. En ese caso, se debe reconocer para este fin la autonomía, las cosmovisiones propias, así como las tradiciones y costumbres que permitan la pervivencia de estos pueblos.

- 46.) Que con el fin de contratar con organizaciones indígenas cuyo reconocimiento de personería jurídica haya sido como entidades sin ánimo de lucro, el Decreto 252 de 2020, establece lo siguiente: Artículo 1. Adiciónese al artículo 10 del Decreto 1088 de 1993, el siguiente párrafo: "Artículo 10. Naturaleza de los actos y contratos. (...) *Parágrafo. Además de las anteriores asociaciones, las organizaciones indígenas, también podría celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales de acuerdo con lo contemplado en el presente artículo y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, siempre y cuando estén conformadas exclusivamente por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia. Para la ejecución contractual, la entidad estatal deberá exigir la constitución de una garantía única que consista en una póliza de seguros que cubrirá suficientemente los riesgos del contrato o convenio. La entidad estatal podrá terminar unilateralmente el contrato o convenio en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de la organización indígena. Que en estos convenios se tendrá como aporte de las organizaciones indígenas el conocimiento ancestral (...).*"
- 47.) Que las comunidades indígenas, a través de las organizaciones legalmente constituidas, se entienden como aquellos organismos que agrupan y representan a los pueblos indígenas colombianos. Adicionalmente, dentro de los considerandos del Decreto 252 de 2020, se estableció: "que una de las formas de organizarse de las comunidades indígenas, es a través de las organizaciones legalmente constituidas, entendidas estas como los organismos que agrupan y representan a los pueblos indígenas colombianos. Que, en virtud de lo anterior, se hace necesario incorporar a las organizaciones indígenas conformadas, exclusivamente, por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades y cualquier forma de autoridad indígena propia, legalmente constituidas ante la autoridad competente, de acuerdo a la naturaleza jurídica de la organización respectiva, con el fin de que puedan celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales" (Subrayado y negrilla fuera del texto original).
- 48.) Que este análisis concluye entonces que: i) la norma confirió a las organizaciones indígenas capacidad para contratar con el Estado y ii) también autorizó a todas las entidades estatales a contratar con ellas de manera directa. En consecuencia y atendiendo esta disposición normativa, resulta necesario la suscripción de un convenio de asociación con la Confederación Indígena Tayrona sobre la base de que esta entidad sin ánimo de lucro la cual se encuentra conformada por organizaciones, asociaciones y autoridades indígenas como se expuso en párrafos anteriores, además de contar con la idoneidad para desarrollar el objeto contractual que nos ocupa y las actividades derivadas de este.
- 49.) Que así las cosas y atendiendo esta disposición normativa, resulta necesario la suscripción de un convenio de asociación con la Confederación Indígena Tayrona - CIT, entidad sin ánimo de lucro la cual se encuentra conformada por organizaciones, asociaciones y autoridades indígenas como se expuso en párrafos anteriores, además de contar con la idoneidad para desarrollar el objeto contractual que nos ocupa y las actividades derivadas de este.
- 50.) Que la presente contratación se encuentra aparada en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22123 del 07 de noviembre de 2023, expedido por el Profesional especializado y el Coordinador del Grupo Financiero del ICBF.
- 51.) Que el Comité de Contratación de la Sede Nacional, Sesión No. 043 de 17 de noviembre de 2023, emitió concepto favorable para la celebración de la presente contratación.
- 52.) Que el presente convenio se encuentra en el Plan Anual de Adquisiciones de 2023.
- 53.) Que por las razones anteriormente expuestas se viabilizó la suscripción de un Convenio de Asociación entre el ICBF, y la CIT que se registró por las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA-OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA AVANZAR CONJUNTAMENTE CON LA CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT, EN LA SOCIALIZACIÓN Y CONCERTACIÓN DEL CAPÍTULO DE LA NIÑEZ INDÍGENA DE LA POLÍTICA NACIONAL DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA PARA LA PROTOCOLIZACIÓN".

SEGUNDA. - OBLIGACIONES: **2.1 Obligaciones Generales de la CIT:** **2.2.1.** Realizar los aportes en especie de acuerdo a la contrapartida descrita en el marco del Convenio. **2.2.2.** Entregar al ICBF, una vez finalizada la ejecución del convenio, los documentos y archivos técnicos que en desarrollo de éste se hayan producido. **2.2.3.** Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de sus obligaciones establecidas en este convenio. En ningún caso asumirá responsabilidad alguna por el incumplimiento de cualquier obligación del ICBF. **2.2.4** Compartir con el ICBF la información y las herramientas metodológicas necesarias para el cabal desarrollo del convenio. **2.2.5.** Atender oportunamente los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones razonables que durante el desarrollo del convenio le imparta el ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones. **2.2.6.** Ejecutar el convenio con plena autonomía técnica y administrativa e independencia para ejecutar las actividades y cumplir con las obligaciones previstas en el convenio. **2.2.7.** Llevar la contabilidad separada de los recursos que le corresponde ejecutar del convenio, en la cual se identifique la fuente del recurso, de acuerdo con las normas y procedimientos legalmente establecidos y suministrar la información mensual, debidamente avalada por el contador, sobre la ejecución de los recursos del ICBF. **2.2.8.** Presentar oportunamente al ICBF la información y soportes que en desarrollo del control fiscal requieran los organismos de control. **2.2.9.** Abstenerse de utilizar con fines lucrativos el material resultado de la ejecución del convenio. El uso y circulación de estos contenidos por las partes, sólo podrá hacerse con fines de divulgación del proyecto, de edu-comunicación o edu-entretenimiento, siempre y cuando exista autorización informada y consentida con firma por parte de los participantes sobre su expresa aceptación para tal fin y en los casos que aplique por los defensores de familia encargados de los casos de los beneficiarios. **2.2.10** Utilizar la imagen del ICBF de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. **2.2.11** Remitir al supervisor del convenio, dentro de los tres días siguientes a la consignación de cada desembolso, copia del documento donde conste la operación que, por concepto de reintegros, rendimientos financieros, o cualquier otro, se causen a favor de la Entidad en razón a la ejecución del convenio. **PARÁGRAFO:** Las consignaciones a que hace referencia esta obligación deben realizarse únicamente en la cuenta informada por escrito por el supervisor del convenio. **2.2.12** Cumplir con las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

2.3 Obligaciones Específicas de la CIT: **2.3.1** Aportar las evidencias documentales de la vinculación del personal mínimo requerido a las actividades del Convenio. **2.3.2** Entregar al ICBF, una vez finalizada la ejecución del convenio, los documentos y archivos técnicos que en desarrollo de éste se hayan producido. **2.3.3** Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de sus obligaciones establecidas en este convenio. En ningún caso asumirá responsabilidad alguna por el incumplimiento de cualquier obligación del ICBF. **2.3.4** Compartir con el ICBF la información y las herramientas metodológicas necesarias para el cabal desarrollo del convenio. **2.3.5** Atender oportunamente los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones razonables que durante el desarrollo del convenio le imparta el ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones. **2.3.6** Ejecutar el convenio con plena autonomía técnica y administrativa e independencia para ejecutar las

actividades y cumplir con las obligaciones previstas en el convenio. **2.3.7** Llevar la contabilidad separada de los recursos que le corresponde ejecutar del convenio, en la cual se identifique la fuente del recurso, de acuerdo con las normas y procedimientos legalmente establecidos y suministrar la información mensual, debidamente avalada por el contador, sobre la ejecución de los recursos del ICBF. **2.3.8** Presentar oportunamente al ICBF la información y soportes que en desarrollo del control fiscal requieran los organismos de control. **2.3.9** Abstenerse de utilizar con fines lucrativos el material resultado de la ejecución del convenio. El uso y circulación de estos contenidos por las partes, sólo podrá hacerse con fines de divulgación del proyecto, de edu-comunicación o edu-entretenimiento, siempre y cuando exista autorización informada y consentida con firma por parte de los participantes sobre su expresa aceptación para tal fin y en los casos que aplique por los defensores de familia encargados de los casos de los beneficiarios. **2.3.10** Utilizar la imagen del ICBF de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. **2.3.11** Remitir al supervisor del convenio, dentro de los tres días siguientes a la consignación de cada desembolso, copia del documento donde conste la operación que, por concepto de reintegros, rendimientos financieros, o cualquier otro, se causen a favor de la Entidad en razón a la ejecución del convenio. **PARÁGRAFO:** Las consignaciones a que hace referencia esta obligación deben realizarse únicamente en la cuenta informada por escrito por el supervisor del convenio. **2.3.12** Anexar a la finalización del convenio, un Informe final, donde se evidencie la ejecución jurídica, técnica y financiera del aporte del ICBF y del aporte de la Confederación Indígena. **2.3.13** Cumplir con las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución. **2.3.14.** Realizar las actividades administrativas propias de cierre del Convenio.

2.4 Obligaciones por componente y fases del Convenio: Componente 1. Socializar, concertar y preparar la protocolización del capítulo indígena de la política pública nacional de infancia y adolescencia con participación de los pueblos y organizaciones indígenas: Fase Alistamiento.

2.4.1. Realizar contextualización del proceso del capítulo a CRIC y AISO. **2.4.2.** Elaborar metodología para retroalimentación, complementación y consolidación del documento de las 4 etapas, incluye las sesiones de trabajo CNMI e ICBF. (incluye el marco de gestión). **2.4.3.** Elaborar metodología para retroalimentación, complementación del documento por parte de AISO y CRIC. (de acuerdo con los tiempos establecidos). **2.4.4.** Realizar sesión técnica CNMI virtual, AISO y CRIC para la revisión de los aportes y retroalimentación al documento borrador de capítulo de niñez indígena. **Fase Consolidación, socialización y concertación de capítulo indígena de la PNIA.** **2.4.5.** Desarrollo de 10 encuentros territoriales para la socialización del documento a través de Asambleas/Mingas/Diálogos de Saberes en los territorios definidos por la CNMI. **2.4.6.** Elaborar documento de sistematización de información generada en cada uno de los 10 encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez, de acuerdo a las socializaciones realizadas en territorio. **2.4.7.** Desarrollar 1 sesión técnica entre el ICBF y CNMI con equipos técnicos y Comisionadas para consolidación del documento (Recolección de información y consolidación). **2.4.8.** Desarrollar en articulación con el ICBF sesión técnica con equipos de la CNMI y funcionarios de las entidades con toma de decisión, a cargo de la implementación del capítulo de niñez para socializar y ajustar de manera concertado el primer borrador del capítulo de niñez. (Sesión mesa técnica PNIA). **2.4.9.** Consolidación del documento de capítulo de niñez indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia. (Sesión técnica Virtual entre el ICBF y equipos de la CNMI de análisis y balance de las propuestas de las entidades). **2.4.10.** Elaboración de memorias de sesiones técnicas desarrolladas para la consolidación del documento borrador de capítulo de niñez indígena. **2.4.11.** Socialización y ajuste del documento a través del desarrollo de un gran encuentro nacional que permita la participación de delegados de todas las organizaciones nacionales que conforman la MPC (7) y delegados de las instancias

técnicas de la MPC (preparatorio protocolización). **Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión: PARA EL EJE DE GESTIÓN DE CALIDAD. PARA EL EJE DE GESTIÓN DE CALIDAD. 2.4.12.** Asegurar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con el perfil de: Educación (formal: primaria, secundaria, pregrado, posgrado), formación (cursos específicos de la actividad a desarrollar como diplomados, seminarios, talleres entre otros) o experiencia para garantizar la óptima prestación del servicio. **2.4.13.** Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el convenio, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, Objetivos Estratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos, manuales operativos, procedimientos, guías, formatos, entre otros) necesarios para la operación de los servicios contratados. **2.4.14.** Entregar los resultados de la percepción del beneficiario frente a la prestación del servicio o bien adquirido. **2.4.15.** Identificar y gestionar acciones de mejora que fortalezcan de manera adecuada la prestación de servicio. **2.4.16.** Contar con información documentada para la recepción, tratamiento y respuesta a las peticiones, quejas, reclamos y sugerencias (PQRS), en el marco de la ejecución del objeto contractual. **2.4.17. PARA EL EJE DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN: 2.4.17.** Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad el cual deberá ser entregado al supervisor del convenio una vez se firme el convenio. **2.4.18.** Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad el cual deberá ser entregado al supervisor del convenio una vez se firme el convenio. **2.4.19.** Informar al supervisor, en el momento que ocurran incidentes de seguridad o se materialice un riesgo de seguridad de la información que afecten la disponibilidad, integridad y/o confidencialidad de la información del ICBF, en el marco de la ejecución del convenio. **2.4.20.** Prever el Plan de Recuperación y contingencia del servicio contratado antes los eventos que puedan afectar el cumplimiento de la ejecución de este. **PARA EL EJE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: 2.4.21.** Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio. **2.4.22 PARA EL EJE DE GESTIÓN AMBIENTAL. 2.4.23** Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del convenio, de acuerdo con la Política Ambiental de la Entidad. **2.4.24.** Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.

2.5. Obligaciones del ICBF: 2.5.1. Verificar que la CIT cumpla con la ejecución de las actividades financiadas por el ICBF. **2.5.2.** Desembolsar a la CIT los aportes estipulados en el presente convenio, en la oportunidad y en la forma aquí establecida. **2.5.3.** Ejercer la supervisión del convenio. **2.5.4.** Establecer directrices y lineamientos para la orientación y ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.5.5.** Adelantar la asistencia y acompañamiento técnico necesarios para ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.5.6.** Asignar personal calificado del ICBF y los medios necesarios para la implementación, asistencia técnica y supervisión de las actividades en el marco del presente, tal como se especifique con mayor detalle en el convenio. **2.5.7.** Cumplir con las demás actividades que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución. **Obligaciones Específicas del ICBF:** Sin perjuicio de cualesquiera otras obligaciones descritas en cualquier otra parte de esta, el ICBF deberá: **2.5.8.** Aportar la suma de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE (COP \$1.500.000.000)**, destinados a la implementación de las líneas descritas. **2.5.9.** Establecer directrices y lineamientos para la orientación y ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.5.10.** Adelantar la asistencia y acompañamiento técnico necesarios para ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.6.11.** Realizar la supervisión de los recursos de ICBF, a través de la (del) profesional designada (o) para tal fin. **2.6.12.** Cumplir con las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

TERCERA- VALOR DEL CONVENIO: El valor total del convenio es por la suma de **MIL QUINIENTOS**

SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1.506.000.000), incluidos impuestos de ley y demás costos directos e indirectos discriminados así:

- a) El ICBF, aportará en dinero la suma de **MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$1.500.000.000)**, amparados en el CDP publicado en la plataforma SECOP II.
- b) La CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA (CIT), realizará un aporte equivalente a **SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE (\$6.000.000)**, representados en especie¹.

La contrapartida en especie comprometida por la CIT en virtud del presente convenio se llevará a cabo en dos etapas así:

En una primera etapa se ejecutarán actividades correspondientes al 40% de su aporte total en especie, representado en Acompañamiento espiritual de sabedores cuyo valor para efectos del convenio se ha estimado para esta fase en la suma de **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.400.000)**.

Paralelo a las actividades y productos financiados con cargo al segundo desembolso del ICBF, por parte de la CIT se ejecutarán actividades correspondientes al 60% de su aporte en especie, es decir, **TRES MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$3.600.000)** representados en Acompañamiento espiritual, metodologías propias para el desarrollo de los diálogos.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los desembolsos se realizarán previa presentación de la factura correspondiente, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los desembolsos se realizarán dentro de los 30 días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja). Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: Todos los desembolsos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

El valor señalado anteriormente y que será aportado por parte del ICBF resulta de las diferentes mesas de trabajo realizadas con integrantes de las 7 organizaciones en donde se determinaron las acciones a realizar para el cumplimiento del acuerdo y anexo del presupuesto detallado requerido para ello y validado por la Dirección de Abastecimiento del ICBF, el cual se anexa a este estudio previo.

¹ El conocimiento ancestral de los pueblos indígenas hace parte de la diversidad étnica y cultural establecida en el artículo 7 de la Constitución Política Nacional, y que conlleva la experticia, conocimientos y saberes de los pueblos en cuanto a la cultura, el territorio, lengua, y todas las manifestaciones sociales encaminadas a la convivencia dentro de las comunidades, este sentido, su valor es incalculable, por lo cual, la estimación para efectos del convenio se realizó conforme con las actividades a realizar y con las consideraciones propias de los sabedores ancestrales. Así mismo, este conocimiento contribuye al desarrollo sostenible y equitativo y la protección y ordenación adecuada del medio ambiente.

¹ El acompañamiento espiritual se entiende como la transmisión oral de los conocimientos indígenas. Esto no son resultado del estudio o trabajo individual, sino de un proceso de conocimiento colectivo, orientado a la toma de conciencia de la sabiduría que su creador les ha asignado para garantizar la identidad en la vida de las comunidades. Por esto, cuando los sabedores de tradición oral comparten sus conocimientos, en primer lugar, proclaman al creador de su mundo y su pueblo, luego mencionan a los antepasados, abuelos, tíos y a sus padres, de quienes recibieron los conocimientos propios de su cultura.

CUARTA-DESEMBOLSO DEL APOORTE DEL ICBF: Por parte del ICBF se realizarán dos desembolsos de la siguiente manera:

Un **primer** desembolso correspondiente al 45% del valor de los aportes a que se compromete el ICBF, es decir la suma de **SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (COP \$675.000.000)**, previa aprobación y recibo a satisfacción del supervisor del convenio., de lo siguiente:

Entregables
1. Plan de acción con cronograma de actividades planteando las fases y actividades del convenio
2. Memorias de sesión para contextualización del proceso del capítulo a CRIC y AISO.
3. Elaborar metodología para retroalimentación, complementación y consolidación del documento, incluye las sesiones de trabajo CNMI e ICBF. (incluye el marco de gestión).
4. Entregar evidencias, tales como grabación y lista de asistencia, de sesión técnica realizada con CNMI virtual, AISO, CRIC e ICBF para la revisión de los aportes y retroalimentación al documento borrador de capítulo de niñez indígena.
5. Elaborar memorias del desarrollo de sesión técnica CNMI virtual, AISO y CRIC para la revisión de los aportes y retroalimentación al documento borrador de capítulo de niñez indígena

Un **segundo** desembolso correspondiente al **55%** del valor de los aportes a que se compromete el ICBF, es decir la suma de **OCHOCIENTOS VEINTICINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (COP \$825.000.000)**, previa aprobación y recibo a satisfacción del supervisor del convenio, de lo siguiente:

Entregables
6. Documentos de relatorías, registros fotográficos y listados de asistencia que den cuenta del desarrollo de 10 encuentros territoriales para la socialización del documento a través de Asambleas/Mingas/Diálogos de Saberes en los territorios definidos por la CNMI.
7. Elaborar documento de sistematización de información generada en cada uno de los 10 encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez, de acuerdo a las socializaciones realizadas en territorio.
8. Memorias que den cuenta del desarrollo de 1 sesión técnica entre el ICBF y CNMI con equipos técnicos y Comisionadas para consolidación del documento (Recolección de información y consolidación)
9. Memorias del desarrollo en articulación con el ICBF sesión técnica con equipos de la CNMI y funcionarios de las entidades con toma de decisión, a cargo de la implementación del capítulo de niñez para socializar y ajustar de manera concertado el primer borrador del capítulo de niñez. (Sesión mesa técnica PNIA)
10. Entrega de documento consolidado de capítulo de niñez indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia. (Sesión técnica Virtual entre el ICBF y equipos de la CNMI de análisis y balance de las propuestas de las entidades).
11. Documento de relatoría, registros fotográficos y listados de asistencia que den cuenta del desarrollo de un gran encuentro nacional para la socialización y ajuste del documento, que permita la participación de delegados de todas las organizaciones nacionales que conforman la CNMI (7) y delegados de las instancias técnicas de la MPC (preparatorio protocolización).

12. Elaboración de memorias de sesiones técnicas desarrolladas para la consolidación del documento borrador de capítulo de niñez indígena.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los desembolsos se realizarán previa presentación de la factura correspondiente, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los desembolsos se realizarán dentro de los 30 días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja). Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: De acuerdo con los entregables señalados para cada uno de los desembolsos y en relación con los productos derivados de las obligaciones específicas para las fases del convenio de asociación deberá hacer entrega al ICBF de los productos a través de la supervisión.

PARÁGRAFO CUARTO: Todos los desembolsos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF

QUINTA- PLAZO: El Plazo de ejecución del convenio inicia a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, y no podrá exceder el **31 de diciembre de 2023**.

SEXTA- LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar de ejecución del convenio será en todo el territorio nacional.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio la ciudad de Bogotá. D.C.

SEPTIMA- DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Los recursos del aporte del ICBF del presente convenio se soportan mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22123 de 07 de noviembre de 2023, expedido por el Coordinador del Grupo Financiero del ICBF.

OCTAVA- SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo del Directora de Infancia y la Directora de Adolescencia y Juventud quien ejercerán la supervisión de acuerdo a la ley y de conformidad con lo dispuesto en el presente convenio el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública y decretos reglamentarios, el Estatuto Anticorrupción, el Manual de Contratación del ICBF y la Guía del Supervisor de Contratos y Convenios del ICBF y demás normas internas expedidas para el efecto por el ICBF. En todo caso, el ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando por escrito al designado, con copia a la Dirección de Contratación.

Por parte de la CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT estará a cargo de su Comisionada, quien ejercerá dicha supervisión, bajo las propias normas y procedimientos de la CIT.

NOVENA- COMITÉ TÉCNICO: Para el desarrollo de las fases del convenio se ha contemplado la creación del Comité Técnico que estará integrado por: dos (2) designados de la Subdirección de Promoción y Fortalecimiento a la Atención de la Infancia, dos (2) designados de la Subdirección técnica de Adolescencia

y Juventud y tres (3) delegados de la CIT. Al Comité Técnico del convenio se podrán invitar las personas que se considere necesarias y se reunirá ordinariamente cada mes y extraordinariamente cuando las circunstancias lo ameriten o cuando alguno de sus miembros lo convoque.

Al Comité Técnico del convenio se podrán invitar las personas que se considere necesarias y se reunirá ordinariamente cada mes y extraordinariamente cuando las circunstancias lo ameriten o cuando alguno de sus miembros lo convoque.

FUNCIONES:

1. Resolver las inquietudes que se presenten durante la ejecución del convenio por correo electrónico o por el medio que el ICBF habilite para tal fin y quedará como prueba inequívoca de la manifestación de la voluntad del miembro que emite su recomendación o intervención y el contenido de esta.
2. Dirimir las controversias que surjan entre las partes por la interpretación de las obligaciones consagradas en los documentos contractuales.
3. Establecer las recomendaciones técnicas que se deben tener en cuenta en la planificación, programación, ejecución y evaluación del convenio.
4. Servir de instancia consultiva y de apoyo para resolver las dificultades operativas y técnicas que se presenten durante la ejecución del convenio.
5. Aprobar el traslado para la reinversión de recursos por inejecución entre los componentes del convenio, dejando constancia mediante acta de comité, las causas de la inejecución y la destinación que tendrá la reinversión de recursos, acorde a la necesidad del convenio.

PARÁGRAFO PRIMERO: La Secretaría Técnica estará a cargo de la Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud del ICBF, quienes tendrán la función de convocar y articular las reuniones, así como elaborar y encargarse del archivo y custodia de las actas correspondientes de cada sesión del Comité Técnico del convenio.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Comités y reuniones No Presenciales. Las partes podrán deliberar virtualmente, para acreditar la validez de un comité o una reunión no presencial, para lo cual deberá quedar prueba inequívoca por correo electrónico donde sea claro el nombre del representante de la parte que emite su intervención y el contenido de la misma.

MESAS TÉCNICAS

Servirán como instancias técnicas para dar orientaciones al Comité Técnico sobre el desarrollo de las actividades contempladas en cada una de las fases de trabajo. Estarán conformadas por los colaboradores del ICBF, dos (2) designados por la Dirección de Infancia, dos (2) designados por la Dirección de Adolescencia y Juventud y cuatro (4) designados por la CIT. Sesionarán las veces que lo consideren necesario las partes, previa convocatoria de por lo menos dos (2) días de antelación.

FUNCIONES:

1. Aportar y dar recomendaciones a los desarrollos metodológicos y a la implementación de las actividades propuestas en el presente convenio.
2. Acompañar técnicamente el desarrollo de las actividades propuestas en el presente convenio.
3. Apoyar el proceso de revisión de los productos establecidos en el presente convenio.

DÉCIMA- CESIÓN: Las partes no podrán ceder a persona natural o jurídica alguna, los derechos y obligaciones emanados del presente Convenio de Asociación, sin que medie previa autorización expresa y por escrito por parte del ICBF.

DÉCIMA PRIMERA-SUSPENSIÓN: Las partes podrán de mutuo acuerdo, por circunstancias de fuerza

mayor o caso fortuito suspender la ejecución del presente Convenio, mediante la suscripción de un acta en donde conste tal evento. El término de suspensión no será computable para efecto del plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización, sobrecostos o reajustes, ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el Convenio. Dicha suspensión deberá estar motivada y aprobada por el supervisor del Convenio.

DÉCIMA SEGUNDA- TERMINACIÓN DEL CONVENIO: El presente Convenio terminará por las siguientes causas: 1. Por mutuo acuerdo entre las partes. 2. Por imposibilidad de desarrollar el objeto del Convenio. 3. Por expiración del término inicial de duración del Convenio o de sus prórrogas si las hubiere. 4. Por las demás causales que consagradas en la ley y en la presente minuta. 5. Por suspensión o interrupción unilateral del servicio imputable a CIT. 6. La entidad estatal podrá terminar unilateralmente el contrato o convenio en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de la organización indígena.

DÉCIMA TERCERA- GARANTÍAS: El conveniente deberá constituir a favor del ICBF Garantía de que tratan la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, considerando el objeto a contratar, las obligaciones contractuales y el valor del convenio, dicha garantía deberá constituirse con los siguientes amparos:

En concordancia el Artículo 1° del Decreto 252 de 2020 dispone "Para la ejecución contractual, la entidad estatal deberá exigir la constitución de una garantía única que consistirá en una póliza de seguros que cubrirá suficientemente los riesgos del contrato o convenio."

En este orden de ideas, atendiendo a la naturaleza del convenio a suscribir, la cuantía y la especificidad de las obligaciones, se requiere de un tercero garante, quien asumirá los posibles riesgos derivados de la ejecución de éste, blindando al ICBF, respecto de afectaciones por incumplimiento total o parcial, legal o contractual del objeto y/o de los compromisos pactados. Así como, de aquellas afectaciones que se pueden generar a causa de personal utilizado para la ejecución del convenio. Por tal razón se justifica la solicitud de los siguientes amparos:

a). **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:** En cuantía equivalente al treinta por ciento (30%) del valor total de los aportes del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del mismo.

b). **CALIDAD DEL SERVICIO:** en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del convenio.

c). **GARANTÍA DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** En cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor total de los aportes del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de suscripción del mismo.

d). **GARANTÍA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado no podrá ser inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (400 S.M.L.M.V.) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se

otorgará por todo el periodo de ejecución del convenio.

PARÁGRAFO PRIMERO: En cualquier evento de aumento del valor del convenio o prórroga de su vigencia, CIT estará obligado a ampliar o prorrogar los amparos en forma proporcional de manera que se mantengan las condiciones originales.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El hecho de la constitución de estos amparos no exonera a CIT. de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

PARÁGRAFO TERCERO: CIT se compromete a constituir las garantías, las cuales deberán ser allegadas a la Dirección de Contratación, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del presente documento.

PARÁGRAFO CUARTO: CIT deberá mantener las garantías en plena vigencia y validez en los términos expresados en esta cláusula y deberá pagar las primas y cualesquiera otras expensas necesarias para constituir las, mantenerlas, prorrogarlas o adicionarlas.

DÉCIMA CUARTA- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes acuerdan que en el evento de que surjan diferencias entre ellas, por razón o con ocasión del presente Convenio, las mismas buscarán mecanismos de arreglo directo, tales como la negociación directa, amigable composición, conciliación o cualquier otro mecanismo alternativo de solución de conflictos (MASC), de conformidad con la ley 80 de 1993 y normas que la modifiquen o las adicionen.

DÉCIMA QUINTA- AUSENCIA DE LA RELACIÓN LABORAL: El presente convenio será ejecutado por la CIT con absoluta autonomía e independencia y, en desarrollo del mismo, no se generará vínculo laboral alguno entre el ICBF y CIT o sus dependientes o subcontratistas o cualquier otro tipo de personal a su cargo.

DÉCIMA SEXTA- IMAGEN CORPORATIVA Y VISIBILIDAD: Cuando cualquiera de las PARTES deba efectuar algún tipo de publicidad exterior visual (pendones, vallas, etc.), pieza o arte que implique diseño y lleve el logo de las entidades, deberá seguir todas las disposiciones previstas en sus respectivos manuales de imagen corporativa o su equivalente o las directrices que emita la Oficina Asesora de Comunicaciones de la Sede de la Dirección General.

DÉCIMA SEPTIMA-PROPIEDAD INTELECTUAL: Los derechos morales de autor, sobre los trabajos que se elaboren en desarrollo del objeto del presente Convenio, pertenecerán a los investigadores que participen en su elaboración, pero todos los entregables, trabajos, escritos, artículos y demás creaciones susceptibles de protección por las normas de la propiedad intelectual que se generen en desarrollo en el objeto convenido, serán de propiedad de las PARTES y podrá ser utilizado en el momento que así lo decidan, conforme a lo previsto en la Ley 23 de 1982, la Decisión Andina No. 351 de 1993 y las demás normas que la modifiquen.

DÉCIMA OCTAVA-PROTECCIÓN DE DATOS: Conforme a los Principios de Protección de Datos, CIT y el ICBF se comprometen a garantizar la confidencialidad de la información a que se tenga acceso a través del desarrollo de este Convenio y/o que se encuentre registrada en los respectivos sistemas de información de las PARTES.

PARAGRAFO. Las bases de datos que se generen en el desarrollo de este Convenio solo podrán ser difundidas por el ICBF. La posterior utilización, una vez concluido el presente Convenio por parte de CIT deberá registrarse de acuerdo al protocolo de uso y confidencialidad de microdatos del Instituto.

DÉCIMA NOVENA-NORMATIVIDAD APLICABLE: Decreto 252 de 2020, y demás normatividad vigente aplicable.

VIGÉSIMA-CONFIDENCIALIDAD: La información que le sea entregada o a la que tenga acceso cada una de LAS PARTES en desarrollo y ejecución del presente Convenio, gozan de confidencialidad y, por tanto, solo podrá ser usada para fines inherentes a su actividad en desarrollo del Convenio. La protección es indefinida, por lo que no se podrá hacer uso de ella ni durante la ejecución del Convenio ni una vez finalizado. No obstante, se dará aplicación a las excepciones de ley.

Las PARTES desde ahora aceptan y declaran que toda la Información Confidencial de las PARTES es de propiedad exclusiva de cada una, según le corresponda, y que le ha sido o le será revelada únicamente con el propósito de permitir el cabal cumplimiento del objeto del presente Convenio.

VIGÉSIMA PRIMERA-CONTROL A LA EVASIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGOS PARAFISCALES: De conformidad con lo establecido en las Leyes 789 de 2002 y 828 de 2003, CIT deberá cumplir con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). El cumplimiento de esta obligación será indispensable para que se efectúe los desembolsos por parte del ICBF.

VIGÉSIMA SEGUNDA- LIQUIDACIÓN: Una vez expirado del término previsto para la ejecución del convenio o expedido el acto administrativo que ordene su terminación, las partes deberán adelantar la liquidación del mismo. Para suscribir la liquidación de mutuo acuerdo, las partes contarán con un término de seis (6) meses contados a partir del día siguiente a la terminación del convenio, no obstante, si alguna de las partes no se presenta para efecto de la liquidación del Convenio o las partes no llegan a ningún acuerdo, el ICBF tendrá la facultad de liquidarlo en forma unilateral, dentro de los dos (2) meses siguientes al término inicialmente pactado, si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada de mutuo acuerdo o unilateralmente en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento de los términos aquí previstos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

VIGÉSIMA TERCERA-SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO: El ICBF podrá imponer multas y declarar el incumplimiento, así: **I) MULTAS:** A. Con el objeto de conminar al CONTRATISTA al cumplimiento de las obligaciones que se encuentren en mora o retraso, el ICBF podrá imponerle al CONTRATISTA multas diarias y sucesivas hasta del cero punto uno por ciento (0.1%) del valor del contrato por cada día de atraso o retardo hasta que se verifique su cumplimiento. B. Para tal efecto, el ICBF observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. C. El valor acumulado de las multas impuestas al CONTRATISTA no podrá superar el diez por ciento (10%) del valor del contrato. D. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por el incumplimiento. E. El CONTRATISTA autoriza que el ICBF descuente del saldo a su favor, el valor correspondiente a las multas que se llegaren a causar. F. Para efectos de esta cláusula se entenderá que el CONTRATISTA está en mora o retraso cuando incumpla una o varias de las obligaciones a su cargo. **II) DECLARACIÓN DE INCUMPLIMIENTO Y COBRO DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** A. En caso de declaratoria de caducidad o

incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, el ICBF podrá hacer efectiva la presente cláusula penal pecuniaria en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, a título de pena la cual se tendrá como estimación y pago anticipado y parcial de los perjuicios causados al ICBF. B. El valor variará proporcionalmente al incumplimiento parcial del Contrato que no supere el porcentaje señalado. C. En concordancia con el artículo 1600 del Código Civil, el cobro de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que el ICBF le solicite al CONTRATISTA la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que exceda del valor de la cláusula penal pecuniaria. D. El CONTRATISTA autoriza que el ICBF descuenta de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a la cláusula penal pecuniaria. E. La cláusula penal pecuniaria también se hará efectiva en el caso en que se llegue o se supere el monto máximo acumulado de imposición de multas. F. Para efectos de esta cláusula, se entenderá que hay incumplimiento de las obligaciones del contrato cuando el CONTRATISTA no haya cumplido con el suministro oportunamente, de conformidad con los plazos previstos en este contrato. Así mismo, se entenderá por incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA cuando este no cumpla con la totalidad de las obligaciones a su cargo o cuando no cumpla con el fin y objeto contractual pactado, lo cual podrá ser verificado por parte del ICBF una vez terminado el Contrato, aun habiéndose hecho pagos parciales. **PARAGRAFO:** El valor de la pena y/o de la multa se tomará del saldo a favor del ASOCIADO si lo hubiere, o si no, de la garantía constituida, y si esto último no fuere posible, se cobrará por la jurisdicción coactiva o por el procedimiento que para tal efecto señale la ley. El pago de las sumas antes señaladas no extingue las obligaciones emanadas del convenio, ni exime al ASOCIADO de indemnizar los perjuicios causados.

VIGÉSIMA CUARTA-INDEMNIDAD: Cada PARTE mantendrá indemne a la otra de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o de sus subcontratistas o dependientes y realizadas durante la ejecución del Convenio.

VIGÉSIMA QUINTA-VEEDURÍAS CIUDADANAS: En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley 850 de 2003, se convocan a las Veedurías Ciudadanas con el fin de garantizar la participación social en la ejecución del presente convenio.

VIGÉSIMA SEXTA-PACTO FRENTE A LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS -PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL Y PROTECCIÓN AL ADOLESCENTE TRABAJADOR: Además de lo aquí dispuesto, la CIT se compromete a no contratar o vincular menores de edad para la ejecución del presente Convenio, de conformidad con los pactos, Convenios y convenciones internacionales legalmente ratificados por Colombia, según lo establece la Constitución Política de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños.

VIGÉSIMA SEPTIMA- PERFECCIONAMIENTO: El presente Convenio se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su legal ejecución requiere la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la garantía por parte del ICBF.

VIGÉSIMA OCTAVA- DOCUMENTOS DEL CONVENIO: Forman parte del presente convenio los siguientes documentos: 1. Estudios previos 2. Propuesta Técnica. 3. Documento de Análisis del Presupuesto por parte de la Dirección de Abastecimiento. 4. Matriz de riesgos. 5. Documentación aportada por CIT 6. Certificado de Disponibilidad presupuestal No. 22123 del 07 de noviembre de 2023. 7. En general toda la normatividad que regule el objeto del convenio.

VIGESIMA NOVENA- PUBLICACION: En virtud de lo dispuesto en el Artículo 223 del decreto Ley 019 de 2012, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015 y el manual de contratación vigente, se procederá a la publicación del presente contrato en el SECOP que administra la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente: www.colombiacompra.gov.co.

ROL	NOMBRE	CARGO	VISTO BUENO
Aprobó	Diana Mireya Parra Cardona	Directora de Contratación (e)	
Aprobó	Carolina del Pilar Torres Montaña	Contratista Subdirección General	
Revisó	Yadira Bossa Beltran	Contratista Dirección de Contratación	
Revisó	Enrique Reyna M.	Contratista Dirección de Contratación	

PÚBLICA



DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO (ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT. 901825919-2

Contrato No.	1383-SGR-DE 2024	Vigencia:	2024
Proceso No.	CMC-SGR-041-2024	Usuario SECOP:	UT PAE ARHUACO
Entidad Contratante:	MUNICIPIO DE VALLEDUPAR		
Nit:	800.098.911-8		
Contratista:	UT PAE ARHUACO		
Integrantes:	ASOCIACION DE AUTORIDADES ARHUACAS DE LA SIERRA NEVADA NIT. 900559949-9 y la CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA CIT, NIT. 901632088-8		
Nit de la UT:	901825919-2		
Entre los suscritos GUIDO ANDRÉS CASTILLA GONZALEZ , domiciliado en la ciudad de Valledupar, quien se identifica con la cédula de ciudadanía número 1.057.583.473, en su calidad de Secretario General, con funciones de Contratación, delegadas por decreto 000134 de febrero 05 del 2024, parte que en el texto del presente documento se denominará EL MUNICIPIO , por una parte, comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta (para los efectos legales el contrato) presentada por la UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO , conformada por LA ASOCIACION DE AUTORIDADES ARHUACAS DE LA SIERRA NEVADA NIT. 900559949-9 y la CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA CIT, NIT. 901632088-8, representada legalmente por el señor ZARWAWIKO TORRES TORRES, identificado con C.C. No. 77.191.574, en las condiciones de la oferta presentada y las que se indican a continuación:			
CLAUSULAS			
1) Objeto:	"SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES CARACTERIZADOS EN EL SIMAT, DENTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES UBICADAS EN TERRITORIOS INDÍGENAS DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR (PUEBLO ARHUACO)", VIGENCIA 2024"		
2) Plazo:	El plazo de ejecución del contrato a celebrar es de DIECINUEVE (19) Días del calendario escolar, contados a partir de la expedición del Registro Presupuestal, aprobación de la Garantía única y la suscripción del acta de inicio electrónica en SECOP II.		
3) Obligaciones de las Partes:	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA		
	Generales:		
	1. Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE de la UaPA.		
	2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.		
	3. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.		
	4. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.		
	5. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos		



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

6. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
7. Utilizar el logo de la UaPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.
8. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UaPA.
9. El operador PAE contratado por el Municipio deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real, estos serán condicionantes para cada pago.

Específicas:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas, establecidos por el MEN a través de la Resolución 18858 de 2018.
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, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y las autoridades en la materia.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro 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 cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluido los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP).
5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.
6. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, 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



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.</p> <ol style="list-style-type: none">7. Garantizar Cumplir con el personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde al PAIP.8. Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, las plantas de ensamble y/o producción serán 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 y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento.9. 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.10. 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.11. 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.12. Garantizar la pertinencia, características, condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos entregados a los establecimientos
--	--



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>educativos cumpliendo con lo estipulado en el PAIP y la norma legal vigente.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. 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.</p> <p>15. 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, antes de control; el MEN,</p> <p>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.</p> <p>16. Identificar y señalar 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.</p> <p>17. 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> <p>18. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y durante la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación.</p> <p>19. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>20. 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</p>
--	---



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>formatos establecidos por el 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 a 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. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA.</p> <p>21. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (15 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrir en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario.</p> <p>22. El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador.</p> <p>23. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el "Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015".</p> <p>24. Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena propio determinado para el establecimiento educativo priorizado para PAE.</p> <p>25. Cargar al SECOP de manera mensual toda la información generada en el marco del desarrollo del presente contrato.</p> <p>26. Acoger los ciclos de menús aprobados por el ente territorial.</p> <p>27. Efectuar seguimiento y registro 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 establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.</p> <p>28. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente.</p>
--	--



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>29. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.</p> <p>30. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia.</p> <p>31. De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria.</p> <p>32. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.</p> <p>33. 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.</p> <p>34. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.</p> <p>35. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.</p> <p>36. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.</p> <p>37. Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación del municipio de Valledupar para promover los mecanismos de</p>
--	---



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa.</p> <p>38. En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa:</p> <ul style="list-style-type: none">• FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UAaPA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del Municipio de Valledupar.• PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. <p>39. 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 de la UAaPA.</p> <p>40. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UAaPA, y demás actores que participan en el PAE.</p> <p>41. Entregar en el Informe para pago a la Interventoría, en donde se incluya la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución.</p> <p>42. La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el Municipio de Valledupar y contenidas en el presente documento.</p> <p>43. Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo.</p> <p>44. Si el operador del PAE no pertenece al pueblo o comunidad étnica beneficiaria del programa, dicho operador deberá socializar y concertar con las autoridades étnicas el ingreso del Programa, así como aplicar los lineamientos previstos en este anexo técnico y especialmente en la elaboración de los ciclos de menú</p>
--	--



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>diferenciales de acuerdo a los hábitos y cultura de la comunidad a atender.</p> <p>OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:</p> <p>a) Pagar el valor del contrato en la forma, cantidad y oportunidad pactadas.</p> <p>b) Prestar toda la colaboración que requiera para el idóneo cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>c) Aprobar la póliza de garantía única de cumplimiento del contrato luego de verificar que esta cumple las condiciones de amparos, vigencias y sumas aseguradas señaladas en el contrato.</p> <p>d) prestar toda la colaboración necesaria que requiera el contratista para el cabal cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>e) A través de la supervisión del presente contrato se verificará la efectiva ejecución y para ello se emitirá un informe técnico de ejecución y cumplimiento de actividades.</p>
4) Valor del contrato IVA incluido:	CIENTO NUEVE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SETECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$109.658.766)
4.1) Valor antes de IVA	SERVICIO EXENTO DE IVA (Artículo 476, numeral 14 Estatuto Tributario Nacional)
5) Forma de pago:	La retribución del servicio se pagará a cada operador así: El pago de la contratación de que trata el presente estudio previo será de la siguiente forma: El municipio pagará al futuro contratista un único pago consistente en el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor del contrato, que será cancelado una vez el contratista entregue, las raciones durante los 19 días que estipula el plazo de la ejecución del mismo, previa constancia de recibido a satisfacción expedida por el supervisor del contrato, constancia del último pago al sistema de seguridades sociales integrales y parafiscales, si es el caso y la presentación de la respectiva cuenta de cobro o Factura que deberá ser radicada en la Secretaría de Educación.
6) Imputación Presupuestal:	El valor del contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el Certificado De Disponibilidad Presupuestal No. 461 del 06 de febrero de 2024.
7) Lugar de Ejecucion:	El lugar de ejecución del contrato será el municipio de Valledupar-Departamento del Cesar.



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

8) supervisión y/o interventoría:	<p>La supervisión del contrato será ejercida por EL Secretario de Educación o de quien éste asigne para tal fin, quien tendrá a su cargo las funciones que le corresponden como son la de vigilar la ejecución del contrato, informar a quien corresponda de los incumplimientos e irregularidades que puedan presentarse durante la ejecución del mismo y las demás que se asignen.</p> <p>Los supervisores tendrán entre otras, las siguientes funciones:</p> <p>Certificar el cumplimiento del contrato, Informar a la Oficina Asesora Jurídica Municipal el incumplimiento del mismo en caso de que se presente, para que esta dependencia, tome las medidas a las que haya lugar, Elaborar las actas de inicio, supervisión, terminación y liquidación del contrato cuando corresponda, Orientar y coordinar la forma técnica en la que debe cumplirse el objeto contractual. Verificar el cumplimiento del pago de seguridad social y parafiscal por parte del contratista.</p> <p>Las demoras que se presenten por presentación inoportuna de la factura o falta del lleno de los requisitos para la realización del pago correspondiente, serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses, indemnizaciones o compensaciones de ninguna naturaleza.</p>
9) Garantías:	<p>De acuerdo con lo previsto en el título III, capítulo I, y en atención a lo manifestado en el punto anterior, EL CONTRATISTA se obligará a constituir a su costa y a favor del Municipio de Valledupar, las siguientes garantías:</p> <p>a) el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. deberá constituirse por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una duración igual a la del término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.</p> <p>b) Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. deberá constituirse por un valor igual al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, por el término de la vigencia del mismo y tres (3) años más.</p> <p>c) Calidad del Servicio. deberá constituirse por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.</p> <p>En el evento en que el contrato sea prorrogado o el valor del contrato sea aumentado, el plazo y/o valor de la garantía deberá ser reajustada.</p> <p>Nota: En todo caso, como requisito de legalización el Municipio de Valledupar deberá proceder a la aprobación de las garantías como requisito de ejecución del contrato.</p>
10) Clausulas excepcionales:	<p>En este contrato se entienden pactadas las clausulas excepcionales previstas en los artículos 14 a 18 de la ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.</p>
11) Causales de terminación:	<p>Las partes acuerdas que son causales de terminación del contrato las siguientes:</p> <p>1. Vencimiento del plazo del contrato.</p> <p>2. Terminación Anticipada: Las partes acuerdan que el presente contrato se terminará anticipadamente en los siguientes eventos: a. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. b. Por</p>



DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO (ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 1383-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT. 901825919-2

	<p>disolución de la persona jurídica del CONTRATISTA, o de una de las personas jurídicas que integran el respectivo consorcio o unión temporal; así como por la modificación de los miembros de éstos últimos, sin autorización del MUNICIPIO.</p> <p>c. Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del CONTRATISTA, que puedan afectar de manera grave el cumplimiento del contrato.</p> <p>3. Terminación por mutuo acuerdo: Las partes en cualquier momento de la ejecución del plazo del contrato, podrán acordar de mutuo acuerdo dar por terminado el mismo.</p> <p>4. Terminación por orden judicial.</p> <p>5. Terminación por acaecimiento de alguna de las condiciones resolutorias o por haber fallado alguna de las condiciones suspensivas.</p> <p>6. Por las demás causas dispuestas en la ley. PARÁGRAFO: Las partes acuerdan que el contrato se dará por terminado a partir de la fecha que señale la comunicación que se remita al CONTRATISTA por parte del MUNICIPIO.</p>	
12) Multas:	<p>El MUNICIPIO podrá imponer al contratista multas sucesivas por cada día de mora en el incumplimiento de sus obligaciones de conformidad con lo establecido en el manual de procedimientos para la contratación del Municipio de Valledupar. PARÁGRAFO: para la imposición de multa y/o de la pena pecuniaria prevista en la cláusula siguiente, deberá surtir el procedimiento establecido en la Ley y en todo caso, deberá respetarse el ejercicio del Derecho de Defensa por parte del Contratista.</p>	
13) Clausula Penal:	<p>El incumplimiento por cualquiera de las partes de este contrato de las obligaciones previstas en el mismo dará derecho a la parte cumplida a exigir a la incumplida el pago de una suma equivalente al 10% del valor del presente contrato.</p>	
14) Documentos Integrantes del Contrato:	<p>Hacen parte del presente contrato el estudio previo, el CDP, los documentos presentados por el contratista en su propuesta y los demás documentos expedidos en la etapa precontractual, contractual y post contractual.</p>	
15) Requisitos de perfeccionamiento Ejecucion:	<p>El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes; y para su ejecución se requiere la aprobación de las garantías (si son requeridas) y la expedición del (los) respectivo(s) registro (s) presupuestal</p>	
16) Declaraciones:	<p>Las partes declaran que conocen, comprende y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el contrato y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del código civil colombiano.</p>	
17) Notificaciones:	Municipio:	Alcaldía de Valledupar, ubicada en la Carrera 5 No. 15 – 69, en la ciudad de Valledupar-Cesar, Secretaría General del Municipio de Valledupar. <u>teléfono:</u> 5805907.
	Contratista:	Dirección: CR 9 N° 3-69- Valledupar Teléfono: 3504982748 Correo electrónico: unionpaearhuaco24@gmail.com Usuario SECOP: UT PAE ARHUACO.
Aprobó:	Guido Andrés Castilla González - Secretario General	
Proyectó:	Hermeluis Daza Baleta-Profesional Universitario Grado 02-219-Secretaría General	



DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO (ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT. 901825919-2

Contrato No.	840-SGR DE 2024	Vigencia:	2024
Proceso No.	CMC-SGR-013-2024	Usuario SECOP:	UT PAE ARHUACO
Entidad Contratante:	MUNICIPIO DE VALLEDUPAR		
Nit:	800.098.911-8		
Contratista:	UT PAE ARHUACO		
Integrantes:	ASOCIACION DE AUTORIDADES ARHUACAS DE LA SIERRA NEVADA NIT. 900559949-9 y la CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA CIT, NIT. 901632088-8		
Nit de la UT:	901825919-2		
Entre los suscritos GUIDO ANDRÉS CASTILLA GONZALEZ , domiciliado en la ciudad de Valledupar, quien se identifica con la cédula de ciudadanía número 1.057.583.473, en su calidad de Secretario General, con funciones de Contratación, delegadas por decreto 000134 de febrero 05 del 2024, parte que en el texto del presente documento se denominará EL MUNICIPIO , por una parte, comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta (para los efectos legales el contrato) presentada por la UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO , conformada por LA ASOCIACION DE AUTORIDADES ARHUACAS DE LA SIERRA NEVADA NIT. 900559949-9 y la CONFEDERACIÓN INDIGENA TAYRONA CIT, NIT. 901632088-8, representada legalmente por el señor ZARWAWIKO TORRES TORRES, identificado con C.C. No. 77.191.574, en las condiciones de la oferta presentada y las que se indican a continuación:			
CLAUSULAS			
1) Objeto:	"SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES CARACTERIZADOS EN EL SIMAT, DENTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES UBICADAS EN TERRITORIOS INDÍGENAS DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR (PUEBLO ARHUACO)", VIGENCIA 2024"		
2) Plazo:	El plazo de ejecución del contrato a celebrar es de DIECINUEVE (19) Días del calendario escolar, contados a partir de la expedición del Registro Presupuestal, aprobación de la Garantía única y la suscripción del acta de inicio electrónica en SECOP II.		
3) Obligaciones de las Partes:	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Generales: 1. Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE de la UaPA. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato. 3. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato. 4. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE. 5. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos		



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

6. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
7. Utilizar el logo de la UaPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.
8. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UaPA.
9. El operador PAE contratado por el Municipio deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real, estos serán condicionantes para cada pago.

Específicas:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas, establecidos por el MEN a través de la Resolución 18858 de 2018.
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, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y las autoridades en la materia.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro 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 cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluido los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP).
5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.
6. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, 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



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.</p> <p>7. Garantizar Cumplir con el personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde al PAIP.</p> <p>8. Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, las plantas de ensamble y/o producción serán 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 y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento.</p> <p>9. 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.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. Realizar la entrega de los viveres 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.</p> <p>12. Garantizar la pertinencia, características, condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos entregados a los establecimientos</p>
--	--



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>educativos cumpliendo con lo estipulado en el PAIP y la norma legal vigente.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. 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.</p> <p>15. 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,</p> <p>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.</p> <p>16. 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.</p> <p>17. 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> <p>18. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y durante la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación.</p> <p>19. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>20. 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</p>
--	---



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

formatos establecidos por el 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 a 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. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA.

21. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (15 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrir en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario.
22. El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador.
23. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el "Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015".
24. Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena propio determinado para el establecimiento educativo priorizado para PAE.
25. Cargar al SECOP de manera mensual toda la información generada en el marco del desarrollo del presente contrato.
26. Acoger los ciclos de menús aprobados por el ente territorial.
27. Efectuar seguimiento y registro 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 establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
28. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente.



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>29. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.</p> <p>30. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia.</p> <p>31. De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria.</p> <p>32. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.</p> <p>33. 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.</p> <p>34. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.</p> <p>35. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.</p> <p>36. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.</p> <p>37. Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación del municipio de Valledupar para promover los mecanismos de</p>
--	---



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa.</p> <p>38. En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa:</p> <ul style="list-style-type: none">• FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UAyA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del Municipio de Valledupar.• PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. <p>39. 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 de la UAyA.</p> <p>40. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UAyA, y demás actores que participan en el PAE.</p> <p>41. Entregar en el Informe para pago a la Interventoría, en donde se incluya la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución.</p> <p>42. La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el Municipio de Valledupar y contenidas en el presente documento.</p> <p>43. Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo.</p> <p>44. Si el operador del PAE no pertenece al pueblo o comunidad étnica beneficiaria del programa, dicho operador deberá socializar y concertar con las autoridades étnicas el ingreso del Programa, así como aplicar los lineamientos previstos en este anexo técnico y especialmente en la elaboración de los ciclos de menú</p>
--	---



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

	<p>diferenciales de acuerdo a los hábitos y cultura de la comunidad a atender.</p> <p>OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:</p> <p>a) Pagar el valor del contrato en la forma, cantidad y oportunidad pactadas.</p> <p>b) Prestar toda la colaboración que requiera para el idóneo cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>c) Aprobar la póliza de garantía única de cumplimiento del contrato luego de verificar que esta cumple las condiciones de amparos, vigencias y sumas aseguradas señaladas en el contrato.</p> <p>d) prestar toda la colaboración necesaria que requiera el contratista para el cabal cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>e) A través de la supervisión del presente contrato se verificará la efectiva ejecución y para ello se emitirá un informe técnico de ejecución y cumplimiento de actividades.</p>
4) Valor del contrato IVA incluido:	CIENTO SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$106.151.556)
4.1) Valor antes de IVA	SERVICIO EXENTO DE IVA (Artículo 476, numeral 14 Estatuto Tributario Nacional)
5) Forma de pago:	La retribución del servicio se pagará a cada operador así: El pago de la contratación de que trata el presente estudio previo será de la siguiente forma: El municipio pagará al futuro contratista un único pago consistente en el CIENTO POR CIENTO (100%) del valor del contrato, que será cancelado una vez el contratista entregue, las raciones durante los 19 días que estipula el plazo de la ejecución del mismo, previa constancia de recibido a satisfacción expedida por el supervisor del contrato, constancia del último pago al sistema de seguridades sociales integrales y parafiscales, si es el caso y la presentación de la respectiva cuenta de cobro o Factura que deberá ser radicada en la Secretaría de Educación.
6) Imputación Presupuestal:	El valor del contrato, se pagará con cargo al presupuesto de la actual vigencia, según el Certificado De Disponibilidad Presupuestal No. 461 del 06 de febrero de 2024.
7) Lugar de Ejecucion:	El lugar de ejecución del contrato será el municipio de Valledupar-Departamento del Cesar.



**DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO
(ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL
MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT.
901825919-2**

8) supervisión y/o interventoría:	<p>La supervisión del contrato será ejercida por EL Secretario de Educación o de quien éste asigne para tal fin, quien tendrá a su cargo las funciones que le corresponden como son la de vigilar la ejecución del contrato, informar a quien corresponda de los incumplimientos e irregularidades que puedan presentarse durante la ejecución del mismo y las demás que se asignen.</p> <p>Los supervisores tendrán entre otras, las siguientes funciones:</p> <p>Certificar el cumplimiento del contrato,</p> <p>Informar a la Oficina Asesora Jurídica Municipal el incumplimiento del mismo en caso de que se presente, para que esta dependencia, tome las medidas a las que haya lugar,</p> <p>Elaborar las actas de inicio, supervisión, terminación y liquidación del contrato cuando corresponda,</p> <p>Orientar y coordinar la forma técnica en la que debe cumplirse el objeto contractual.</p> <p>Verificar el cumplimiento del pago de seguridad social y parafiscal por parte del contratista.</p> <p>Las demoras que se presenten por presentación inoportuna de la factura o falta del lleno de los requisitos para la realización del pago correspondiente, serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses, indemnizaciones o compensaciones de ninguna naturaleza.</p>
9) Garantías:	<p>De acuerdo con lo previsto en el título III, capítulo I, y en atención a lo manifestado en el punto anterior, EL CONTRATISTA se obligará a constituir a su costa y a favor del Municipio de Valledupar, las siguientes garantías:</p> <p>a) el pago de multas y cláusula penal pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. deberá constituirse por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una duración igual a la del término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.</p> <p>b) Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. deberá constituirse por un valor igual al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, por el término de la vigencia del mismo y tres (3) años más.</p> <p>c) Calidad del Servicio. deberá constituirse por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y por el término de ejecución del contrato y seis (6) meses más.</p> <p>En el evento en que el contrato sea prorrogado o el valor del contrato sea aumentado, el plazo y/o valor de la garantía deberá ser reajustada.</p> <p>Nota: En todo caso, como requisito de legalización el Municipio de Valledupar deberá proceder a la aprobación de las garantías como requisito de ejecución del contrato.</p>
10) Clausulas excepcionales:	<p>En este contrato se entienden pactadas las clausulas excepcionales previstas en los artículos 14 a 18 de la ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.</p>
11) Causales de terminación:	<p>Las partes acuerdas que son causales de terminación del contrato las siguientes:</p> <p>1. Vencimiento del plazo del contrato.</p> <p>2. Terminación Anticipada: Las partes acuerdan que el presente contrato se terminará anticipadamente en los siguientes eventos: a. Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. b. Por</p>



DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO DE SUMINISTRO (ACEPTACIÓN DE OFERTA) No. 840-SGR DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR Y LA UNIÓN TEMPORAL PAE ARHUACO NIT. 901825919-2

	<p>disolución de la persona jurídica del CONTRATISTA, o de una de las personas jurídicas que integran el respectivo consorcio o unión temporal; así como por la modificación de los miembros de éstos últimos, sin autorización del MUNICIPIO.</p> <p>c. Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del CONTRATISTA, que puedan afectar de manera grave el cumplimiento del contrato.</p> <p>3. Terminación por mutuo acuerdo: Las partes en cualquier momento de la ejecución del plazo del contrato, podrán acordar de mutuo acuerdo dar por terminado el mismo.</p> <p>4. Terminación por orden judicial.</p> <p>5. Terminación por acaecimiento de alguna de las condiciones resolutorias o por haber fallado alguna de las condiciones suspensivas.</p> <p>6. Por las demás causas dispuestas en la ley. PARÁGRAFO: Las partes acuerdan que el contrato se dará por terminado a partir de la fecha que señale la comunicación que se remita al CONTRATISTA por parte del MUNICIPIO.</p>	
12) Multas:	<p>El MUNICIPIO podrá imponer al contratista multas sucesivas por cada día de mora en el incumplimiento de sus obligaciones de conformidad con lo establecido en el manual de procedimientos para la contratación del Municipio de Valledupar.</p> <p>PARÁGRAFO: para la imposición de multa y/o de la pena pecuniaria prevista en la cláusula siguiente, deberá surtirse el procedimiento establecido en la Ley y en todo caso, deberá respetarse el ejercicio del Derecho de Defensa por parte del Contratista.</p>	
13) Clausula Penal:	<p>El incumplimiento por cualquiera de las partes de este contrato de las obligaciones previstas en el mismo dará derecho a la parte cumplida a exigir a la incumplida el pago de una suma equivalente al 10% del valor del presente contrato.</p>	
14) Documentos Integrantes del Contrato:	<p>Hacen parte del presente contrato el estudio previo, el CDP, los documentos presentados por el contratista en su propuesta y los demás documentos expedidos en la etapa precontractual, contractual y post contractual.</p>	
15) Requisitos de perfeccionamiento Ejecucion:	<p>El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes; y para su ejecución se requiere la aprobación de las garantías (si son requeridas) y la expedición del (los) respectivo(s) registro (s) presupuestal</p>	
16) Declaraciones:	<p>Las partes declaran que conocen, comprende y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el contrato y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del código civil colombiano.</p>	
17) Notificaciones:	Municipio:	Alcaldía de Valledupar, ubicada en la Carrera 5 No. 15 – 69, en la ciudad de Valledupar-Cesar, Secretaría General del Municipio de Valledupar, teléfono: 5805907.
	Contratista:	Dirección: CR 9 N° 3-69- Valledupar Teléfono: 3504982748 Correo electrónico: unionpaeahuaco24@gmail.com Usuario SECOP: UT PAE ARHUACO.
Aprobó:	Guido Andrés Castilla González - Secretario General	
Proyectó:	Alfonso Romo Tangarife-Profesional Universitario Grado 02-219-Secretaría General	

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 01015502024 SUSCRITO ENTRE EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE LLERAS – ICBF Y LA CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT

ADRIANA VELÁSQUEZ LASPRILLA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.968.998, en su calidad de **SUBDIRECTORA GENERAL**, nombrada mediante Resolución No. 1494 del 28 de marzo de 2023 y posesionada mediante acta de posesión 102 del 5 de abril de 2023 y facultada para celebrar el presente convenio de conformidad con el sub numeral 1, del numeral 1.5.1.1 del Manual de Contratación del ICBF, quien actúa en nombre del **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR**, con **NIT. 899.999.239-2**, establecimiento público del orden nacional, creado mediante Ley 75 de 1968, que en adelante se denominará **EL ICBF**, por una parte, y por la otra, **ZARWAWIKO TORRES TORRES** identificado con cédula de ciudadanía No. 77.191.574, quien actúa en representación de la **CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT** entidad sin ánimo de lucro, con **NIT. 901.632.088-81**, de conformidad con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio, quien en adelante se denominará **CIT**, y quien declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del presente Convenio, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Constitución Política y la Ley, ni en conflicto de intereses; hemos acordado celebrar el presente **CONVENIO DE ASOCIACIÓN** previas las siguientes:

CONSIDERACIONES:

- 1.) Que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) "Cecilia de la Fuente de Lleras" es un establecimiento público descentralizado, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, creado mediante la Ley 75 de 1968 y su Decreto reglamentario 2388 de 1979, adscrito al Ministerio de la Igualdad, mediante Decreto 1074 del 29 de junio de 2023, el cual tiene por objeto propender y fortalecer la integración y desarrollo armónico de la familia, proteger a los niños, niñas y adolescentes (NNA), y garantizarles sus derechos.
- 2.) Que en atención a la Ley 7ª de 1979, el Decreto Reglamentario 2388 de 1979, Decreto 1084 de 2015 y Decreto 879 de 2020, corresponde al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, en calidad de ente rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar (SNBF), garantizar la atención integral y el ejercicio de los derechos de los niños, las niñas, la adolescencia, la juventud, su familia y comunidad.
- 3.) Que la Constitución Política de Colombia de 1991 señala en su artículo 1 que: "Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general". Señala con particularidad la descentralización, la autonomía de sus entes territoriales y los cabildos indígenas; así como el pluralismo que apunta al reconocimiento de la diversidad étnica y cultural y, que es obligación de éste, y de todas las personas proteger las riquezas culturales de la nación. La pluralidad étnica y cultural se constituye en una riqueza nacional que debe ser protegida y conservada por medio de la formulación y aplicación de políticas públicas que tengan como fin propender por la igualdad de oportunidades de acceso a los beneficios del desarrollo para los grupos étnicos y la pervivencia de sus culturas, bajo los principios de respeto y reconocimiento del derecho a la diferencia.
- 4.) Que el artículo 7, de la constitución establece que el Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana. Principio de Diversidad Étnica y Cultural Reconocimiento

constitucional. La Constitución reconoce el principio de diversidad étnica y cultural de la Nación y, en virtud de ello, otorga a las comunidades étnicas una protección especial de sus costumbres, autonomía y territorio, garantías que deben ser prestadas de forma efectiva por las autoridades a través de mecanismos adecuados que faciliten la participación libre e informada de los pueblos étnicos.

- 5.) Que el estado reconoce y protege la coexistencia y desarrollo de sistemas normativos de los pueblos indígenas, de conformidad con el principio constitucional de la diversidad étnica y cultural de la nación colombiana, y reconoce también el carácter de entidad de derecho público especial de los cabildos y autoridades tradicionales indígenas. El Estado y las comunidades de los grupos étnicos asumen la responsabilidad de desarrollar acciones para proteger los derechos de estos pueblos y garantizar el derecho a su identidad, a través de medidas concretas que permitan salvaguardar tanto a las personas, como a sus instituciones, bienes, trabajo, cultura y medio ambiente.
- 6.) Que el artículo 44 de la Constitución Política de 1991, establece que "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos...". En consonancia el artículo 45 establece que "El adolescente tiene derecho a la protección y a la formación integral. El Estado y la sociedad garantizan la participación de los jóvenes en los organismos públicos y privados que tengan a cargo la protección, educación y progreso de la juventud".
- 7.) Que consecuente con la anterior, la misma Constitución establece en sus artículos 113° y 209° que los diferentes órganos del estado tienen funciones separadas pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, y que la función administrativa se encuentra al servicio de los intereses generales y se despliega con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, publicidad, y que dichas actuaciones de los operadores administrativos se deben efectuar bajo el componente de coordinación para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.
- 8.) Que dentro de los tratados y convenios internacionales que versan sobre los Derechos Humanos que hacen parte de la Constitución y protegen los derechos fundamentales de la niñez y la adolescencia, se encuentra la Convención de los Derechos del Niño ratificada por el Congreso de la República de Colombia mediante la Ley 12 de 1991. En ella se establece en el numeral 1 del artículo 3 que: "En todas las medidas concernientes a los niños que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas o los órganos legislativos, una consideración primordial a que se atenderá, será el interés superior del niño". Así mismo, en su artículo 30 señala el derecho de los niños indígenas a tener su propia vida cultural, a profesar y practicar su propia religión, y a emplear su propio idioma. A través de la Ley 21 de 1991, el Estado colombiano ratificó el Convenio 169 de la OIT de 1989 sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes. La Ley 22 de 1981 aprobó la Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las formas de Discriminación Racial, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas.
- 9.) Que tratándose específicamente de niños, niñas y adolescentes, la Declaración Universal de Derechos Humanos ha proclamado que la infancia tiene derecho a cuidados y asistencia especiales. Esta exigencia fue desarrollada por la Convención sobre los Derechos del Niño que le otorga a los niños y niñas las garantías a la participación en todas las cuestiones que atañen a sus vidas, a la manifestación libre de sus opiniones y a la supervivencia y desarrollo en todos los aspectos físicos,

emocionales, psicosociales, cognoscitivos, sociales y culturales.

- 10.) Que, por otra parte, la Ley 1098 de 2006, mediante la cual se expidió el Código de la Infancia y la Adolescencia, tiene por finalidad garantizar a los niños, a las niñas y a los adolescentes su pleno y armonioso desarrollo para que crezcan en el seno de la familia y de la comunidad, en un ambiente de felicidad, amor y comprensión, para lo cual dicha disposición establece normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, que garanticen el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de Derechos Humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento, en corresponsabilidad de la familia, la sociedad y el Estado.
- 11.) Que adicionalmente, en su artículo 7 define la Protección integral así: "se entiende por protección integral de los niños, niñas y adolescentes, el reconocimiento de estos como sujetos de derechos, la garantía y cumplimiento de los mismos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de su restablecimiento inmediato en desarrollo del principio del interés superior; de acuerdo con esta misma norma esta garantía y protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado. La protección integral se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos."
- 12.) Qué así mismo, en el artículo 205 de la Ley 1098 de 2006 se establece que: "el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, tiene a su cargo la articulación de las entidades responsables de la garantía de los derechos, la prevención de su vulneración, la protección y el restablecimiento de estos, en los ámbitos nacional, departamental, distrital, municipal y resguardos o territorios indígenas".
- 13.) Que el ICBF como entidad rectora en la protección, promoción y garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes, familias y comunidades, está en la obligación de generar acciones institucionales que conlleven a la garantía del goce efectivo del derecho a la participación por parte de la ciudadanía, partiendo de la premisa de que el ejercicio de la participación en el individuo se refiere a su capacidad de ejercer su poder de influir en las condiciones externas que afectan su propia vida y ser un agente transformador de sus realidades, tal como lo establecen la Convención Internacional Sobre los Derechos del Niño; el artículo 02 de la Constitución Política de Colombia; La ley 1757 de 2015 Estatuto de la Participación Democrática; y el artículo 31 del Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006), entre otros instrumentos legales.
- 14.) Que dentro de los conceptos que orientan el ICBF y en su conjunto al Sistema Nacional de Bienestar Familiar se encuentra la protección integral, que se entiende como la garantía y cumplimiento de los derechos, la prevención de su amenaza o vulneración y la seguridad de su restablecimiento inmediato, en desarrollo del principio del interés superior de los niños, niñas y adolescentes, y el enfoque diferencial, que se refiere al reconocimiento de las particularidades individuales y colectivas que caracterizan a las personas y que, en muchas ocasiones, se toman como excusa para la configuración social de las desigualdades. Este reconocimiento se materializa en el conjunto de políticas, planes, programas, y acciones que se ejecuten en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal y territorios indígenas, con la correspondiente asignación de recursos financieros, físicos y humanos para garantizar la universalidad de los Derechos frente a la diversidad de niños, niñas, adolescentes y jóvenes, y de sus condiciones de vida, sea como individuos o como grupos.
- 15.) Que de conformidad con el artículo 3 del Decreto 879 del 25 de junio de 2020, que modifica el artículo 31 del Decreto 987 de 2012, establece que son funciones de la Dirección de Infancia, entre otras las siguientes: "1. Proponer, diseñar y ejecutar políticas, planes, programas y proyectos para la promoción y garantía de los derechos de la infancia y la prevención de su vulneración, de acuerdo con las

disposiciones vigentes sobre la materia (...); 3. Definir los lineamientos técnicos para la promoción y garantía de los derechos de la infancia y la prevención de su vulneración, y verificar su aplicación en los programas del Instituto, dentro del marco de las normas vigentes y los parámetros definidos por la Consejería Presidencial para la Niñez y la Adolescencia (...); 5. Liderar el diseño, socialización e implementación de estrategias de participación significativa y movilización social, a nivel nacional y territorial, para promover el ejercicio de los derechos de la infancia y la prevención de sus vulneraciones (...).

- 16.) Que, el artículo 4, del Decreto 0879 del 25 de junio de 2020, que modifica el artículo 32 del Decreto 987 de 2012, establece que son funciones de la Subdirección de Promoción y Fortalecimiento a la Atención a la Infancia entre otros los siguientes: "1. Apoyar técnicamente la formulación de instrumentos de política en materia de promoción de derechos y prevención de vulneraciones de los derechos de la infancia. 2. Definir, en articulación con las instancias competentes, los lineamientos técnicos para la implementación de la oferta en materia de promoción y prevención en el marco de la protección integral de la infancia (...); 9. Brindar asistencia técnica a las Direcciones Regionales, Centros Zonales, entidades territoriales, prestadores de los servicios y demás agentes del SNBF, para la ejecución, seguimiento, divulgación y apropiación de los lineamientos técnicos y orientaciones para la atención en el marco de la Ruta Integral de Atenciones para la Infancia y Adolescencia (...).
- 17.) Que, el artículo 5 del Decreto 0879 del 25 de junio de 2020, que modifica el artículo 33 del Decreto 987 de 2012, establece que son funciones de la Dirección de Adolescencia y Juventud, entre otras las siguientes: "1. Ejecutar acciones para el reconocimiento y la promoción de los derechos de los adolescentes y jóvenes como protagonistas del desarrollo del Estado, desde el ejercicio de la diferencia, la autonomía, fomentando su inclusión en los ámbitos sociales, económicos, culturales y políticos, 2. Implementar, promover y evaluar, en coordinación con las entidades del Estado competentes y bajo los lineamientos del Consejo Nacional de Políticas Públicas de la Juventud, políticas para la promoción y garantía de los derechos de los adolescentes y jóvenes y la prevención de vulneraciones, teniendo en cuenta el enfoque de derechos y diferencial, así como la pertenencia étnica e intercultural. (...) 4. Apoyar en la formulación e implementación de planes, programas y proyectos en favor de la adolescencia y la juventud, en coordinación con las entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, la Consejería Presidencial para la Juventud, el sector privado y organismos internacionales, orientados a la promoción y garantía de los derechos de los adolescentes y jóvenes y a la prevención de sus vulneraciones (...).
- 18.) Que la Corte Constitucional en su Auto 004 de 2009 reconoció que 34 de los 102 pueblos se encontraban en riesgo de exterminio, aunque la ONIC –Organización Nacional Indígena de Colombia, advirtió que otros 32 pueblos podrían también desaparecer. Tras admitir el riesgo de desaparición, la Corte ordenó la formulación de planes de salvaguarda étnica y la formulación de programas de garantía de derechos de los pueblos indígenas, que son uno de los grupos poblacionales con mayor fragilidad frente al conflicto y por tanto sujetos de especial protección constitucional.
- 19.) Que, en el marco del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia mundial de la vida", el Gobierno Nacional busca sentar las bases para que el país se convierta en un líder de la protección de la vida, a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestra forma de relacionarnos con el ambiente, y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza.
- 20.) Que para lograr estas grandes transformaciones se proponen unos actores diferenciales para el cambio, definiendo un acápite particular denominado "Crece la generación para la vida y la paz: niñas, niños y adolescentes protegidos, amados y con oportunidades", en donde se establece el rol

estratégico del ICBF en la puesta en marcha del Plan Nacional de Desarrollo, orientando su visión y gestión hacia el desarrollo social del país y el desarrollo integral de la niñez, las familias y las comunidades.

- 21.) Que establece en sus Bases que *"Se promoverá el desarrollo integral de la infancia y adolescencia, fortaleciendo la implementación de su Política y las políticas públicas tendrán capítulos diferenciales concertados con grupos étnicos"*, sumado a *"Declararemos a la niñez indígena de los pueblos en riesgo de extinción física y cultural como de interés especial y prioritario para la implementación de este Plan Nacional de Desarrollo"* (BPND. 242 – 243).
- 22.) Que, para dar cumplimiento a esta misión institucional, de manera particular en la atención a los pueblos indígenas, deben integrarse y reconocerse a las familias, la comunidad y el territorio en conjunto con sus saberes ancestrales y pensamiento propio, con el fin de garantizar la protección integral de niños, niñas y adolescentes pertenecientes a estas comunidades. Lo anterior, en respuesta al reconocimiento de la diversidad étnica y cultural como un principio fundamental del Estado Social de Derecho y de la necesidad de cerrar las brechas que se identifican en el goce de sus derechos individuales y colectivos, producto de las situaciones de discriminación y vulnerabilidad que enfrentan los grupos étnicos y en el marco de la necesidad de avanzar en procesos que promuevan una intervención diferenciada que reconozca sus particularidades.
- 23.) Que, las Direcciones de Infancia y Adolescencia y Juventud, son las encargadas dentro el ICBF de liderar las políticas, planes, programas y proyectos dirigidos a promover los derechos de la infancia y adolescencia orientadas a prevenir sus vulneraciones, y el diseño de los referentes de calidad para su atención integral en coordinación y articulación con las entidades que conforman el SNBF.
- 24.) Que las mismas bases parte integral del PND, desarrollan un acápite referido a Pueblos y Comunidades étnicas se indica que *"Aunque los pueblos y comunidades étnicas, su diversidad, sus culturas, cosmovisiones y aportes al cuidado de la tierra, el ambiente y la naturaleza desde una óptica de respeto ancestral, constituyen riquezas de nuestra nación; ni la sociedad ni las instituciones públicas lo han reconocido. Estas poblaciones han padecido y siguen padeciendo diferentes tipos de violencia e injusticias, como el conflicto armado, el despojo territorial, diferentes formas de exclusión social como el racismo y la marginación estructural. Si bien, la normatividad vigente y la jurisprudencia han sentado las bases para garantizar su participación en las decisiones que los afectan, los pueblos indígenas, las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras y el pueblo Rrom aún no ven sus derechos respetados ni garantizados"*.
- 25.) Que la Corte Constitucional ha enfatizado que la política pública en materia de prevención y protección para las víctimas debe tener en cuenta la caracterización de los pueblos indígenas como un sujeto de derechos y como sujeto de especial protección constitucional, por ello los planes y programas en materia de prevención y protección deberán incorporar medidas colectivas orientadas al amparo de la comunidad y el territorio, preservando su integridad étnica y cultural. Por tanto, con este Plan se propone un cambio en el relacionamiento entre el Estado y lo pueblos indígenas, las comunidades negras, afrocolombianos, raizales y palenqueras y el pueblo Rrom, para avanzar en la garantía efectiva de los derechos consagrados en la Constitución, superar las desigualdades estructurales, y fortalecer su participación en el desarrollo político, económico y social del país.
- 26.) Que teniendo en cuenta lo anterior, en el Plan Nacional de Desarrollo se estableció el compromiso de *"Socializar, concertar, protocolizar e implementar el capítulo indígena de la política pública nacional de infancia y adolescencia con participación de los pueblos y organizaciones indígenas, así como los demás agentes del sistema brindando todas las garantías necesarias para su cumplimiento"* a fin de generar condiciones equitativas que permitan, en el marco de la protección integral, alcanzar y sostener el desarrollo integral y el ejercicio efectivo de los derechos de niñas, niños y adolescentes

indígenas en el territorio nacional.

- 27.) Que el Gobierno Nacional aporta en el marco de sus competencias al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible -ODS-, que se basó en los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Los Estados Miembros de la ONU aprobaron la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, que incluye un conjunto de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para poner fin a la pobreza, luchar contra la desigualdad y la injusticia, y hacer frente al cambio climático. A través del diseño y puesta en marcha de este proyecto se contribuye al logro de los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:

Objetivo 3 Salud y bienestar. Garantizar una vida sana y promover el bienestar en todas las edades es esencial para el desarrollo sostenible.

Objetivo 5: "Igualdad de Género", que en su meta 5.1. plantea "Poner fin a todas las formas de discriminación contra todas las mujeres y las niñas en todo el mundo". En su meta 5.2. "Eliminar todas las formas de violencia contra todas las mujeres y las niñas en los ámbitos público y privado, incluidas la trata y la explotación sexual y otros tipos de explotación". Y en su meta 5.3. "Eliminar todas las prácticas nocivas, como el matrimonio infantil, precoz y forzado y la mutilación genital femenina".

Objetivo 6. Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos

Objetivo 10: "Reducción de Desigualdades", que en su meta 10.3 plantea "Garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados, incluso eliminando las leyes, políticas y prácticas discriminatorias y promoviendo legislaciones, políticas y medidas adecuadas a ese respecto".

Objetivo 13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos. El cambio climático está afectando a todos los países de todos los continentes. Está alterando las economías nacionales y afectando a distintas vidas. Los sistemas meteorológicos están cambiando, los niveles del mar están subiendo y los fenómenos meteorológicos son cada vez más extremos.

Objetivo 15. Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, detener la pérdida de biodiversidad.

Objetivo 16: "Paz, Justicia e Instituciones Sólidas", que en su meta 16.6. plantea "Crear a todos los niveles instituciones eficaces y transparentes que rindan cuentas". En su meta 16.7 plantea "garantizar la adopción en todos los niveles de decisiones inclusivas, participativas y representativas que respondan a las necesidades, de los adolescentes y jóvenes que están en el SRPA, brindado las herramientas necesarias a los tomadores de decisiones". Y en su meta 16.10. a proponer "fortalecer las instituciones nacionales pertinentes, incluso mediante la cooperación internacional, para crear a todos los niveles, particularmente en los países en desarrollo, la capacidad de prevenir la violencia y combatir el terrorismo y la delincuencia". Objetivo 17: "Alianzas para lograr los objetivos", que en su meta 17.3 propone "la movilización de recursos financieros adicionales de múltiples fuentes para los países en desarrollo, como Colombia, en este caso para favorecer el logro

de los objetivos que nos hemos trazado como ICBF".

- 28.) Que desde esta perspectiva, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar siendo la entidad del Estado colombiano que trabaja por la protección integral de la primera infancia, la infancia, la adolescencia y el bienestar de las familias en Colombia, identifica la necesidad y pertinencia de un convenio que permitirá la socialización, concertación y protocolización del Capítulo para la Niñez Indígena de la PNIA, articulándose desde este momento el CRIC y AISO, organizaciones nacionales indígenas que entraron a hacer parte de la MPC. Ampliando el espectro del proceso orientado al cumplimiento de compromisos con pueblos indígenas planteados para el cuatrienio 2022-2026 y desagregados por hitos según vigencias anuales.
- 29.) Que, los avances con los que se cuenta para el cumplimiento del compromiso en torno a socialización, concertación y protocolización del Capítulo para la Niñez Indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia (2018- 2030): Tras un año de ejercicios de diálogo con los representantes de la Mesa Permanente de Concertación con los Pueblos y Organizaciones Indígenas - MPC y particularmente con la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas (Instancia de la MPC delegada para los temas de infancia y adolescencia), el proceso toma como hito inicial el 20 de diciembre del 2019, fecha en la cual se presentó el documento técnico que constituye la Ruta Metodológica para la construcción del Capítulo Indígena, para su validación y aprobación. La ruta aprobada está constituida por las siguientes fases: (1) Alistamiento; (2) Análisis y Contextualización de la situación actual de la niñez indígena; (3) Diálogos territoriales para la socialización; (4) Consolidación de la información; (5) Concertación; (6) Protocolización; y (7) Seguimiento.
- 30.) Que, se acordó la implementación de la Ruta Metodológica se llevaría a cabo con las cinco organizaciones indígenas del nivel nacional: Organización Nacional Indígena de Colombia - ONIC, Organización Nacional de los Pueblos Indígenas de la Amazonia Colombiana - OPIAC, Confederación Indígena Tayrona - CIT, Autoridades Indígenas de Colombia - AICO y Gobierno Mayor, esto con el propósito de garantizar la adecuada recolección de la información a partir del conocimiento de sus territorios y comunidades.
- 31.) Que, para la vigencia 2020, se suscribió el Convenio de Asociación No. 1579 de 2020 entre el ICBF y ACDIVOCA , el cual tuvo por objeto "Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para la formulación participativa del capítulo indígena y de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras (NARP) de la política nacional de infancia y adolescencia", en el cual, a partir de un trabajo sinérgico y articulado entre el equipo técnico del ICBF, el aliado y las instancias delegadas como es la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas – CNMI, se desarrollaron avances importantes en proceso para el cumplimiento de los compromisos del PND.2018 – 2022.
- 32.) Que logrando en 2022 la culminación de los diálogos de saberes, que corresponde a la etapa de recolección de insumos en los territorios por parte de las cinco organizaciones de la MPC contando con la participación de aproximadamente 2.737 personas que hacen parte de las comunidades y pueblos indígenas consultados, entre ellos autoridades propias, sabedoras, niñas, niños y adolescentes en conjunto con sus familias y comunidades. Igualmente, se cuenta con un análisis de la situación de derechos de niñas, niños y adolescentes de pueblos indígenas a partir de fuentes secundarias, a través de la ejecución de los convenios de asociación No. 01014352022 y No. 01015802022 de 2022 entre el ICBF y ACDIVOCA.
- 33.) Que, desde el segundo semestre del año 2022, se dio inicio al proceso de consolidación y análisis, de los resultados de los diálogos territoriales liderados por las 5 organizaciones de la Mesa Permanente de Concertación MPC – y la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas - CNMI para contar con un documento de capítulo preliminar que represente a la Comisión y los pueblos que constituyen en su

- conjunto. Tomando como base dicho proceso, se generó un espacio de encuentro, concertación y validación del documento consolidado por las cinco organizaciones, donde participaron las mujeres delegadas de cada organización y sus equipos técnicos, no obstante, al realizar la revisión de los documentos preliminares se generaron inconformidades por parte de las organizaciones, resolviendo en conjunto reelaborar el documento a partir de los insumos recolectados definiendo un grupo base de redacción conformado por dos representantes de las organizaciones indígenas, una delegada de ACDI/VOCA, socio implementador y la referente técnica de política por parte del ICBF.
- 34.) Que dicho documento fue entregado formalmente a las delegadas de la CNMI y sus equipos técnicos el 8 de mayo del presente año a través de correo electrónico por parte del equipo delegado. Momento desde el cual cada una de las organizaciones inició su proceso de revisión, generando nuevamente un espacio de diálogo en el mes de junio, en el cual se plantean oportunidades de mejora al documento y la necesidad de generar una metodología que permita integrar los aportes de las organizaciones AISO y CRIC, que por primera vez integran la MPC en 2023 y se suman en línea con el momento de avance de la ruta metodológica protocolizada.
- 35.) Que para dar cumplimiento al compromiso IM - 147 del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, se proyecta avanzar en conjunto con la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas – CNMI en el proceso de socialización, concertación y protocolización del Capítulo Indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia – PNIA y lograr así la culminación de las fases de la ruta concertada y dar inicio a partir del 2024 a su implementación.
- 36.) Que se llegaron a acuerdos sobre la forma en que se avanzaría el desarrollo de las actividades en el marco de este proceso con el compromiso de contratar directamente con una de las organizaciones nacionales indígenas a fin de garantizar la participación efectiva de la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas – CNMI como delegadas de la Mesa Permanente de Concertación Indígena en la construcción conjunta del Capítulo Indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia – PNIA, instancia delegada para ejecutar directamente el proceso, dando cumplimiento al compromiso del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026. En este ejercicio se resaltó por parte de las mujeres de la CNMI la necesidad de entender la complejidad de los territorios indígenas y sus comunidades, de manera que fueran pertinentes frente a sus particularidades culturales.
- 37.) Que la Confederación Indígena Tayrona CIT, según sus Estatutos, se constituye como entidad privada sin ánimo de lucro, de naturaleza corporación, con personería jurídica. Su objeto social principal es promover el fortalecimiento de la organización indígena nacional y los sistemas propios del Pueblo indígena Aharuaco en ejercicio de los derechos originarios a la libre determinación y la autonomía y en obediencia del Kunsamu, de Sein Sare (Ley de Origen), de las prácticas, usos y costumbres, y de la normatividad y procedimientos propios. Para lo cual, en busca del interés, la utilidad común y el buen vivir de los pueblos indígenas.
- 38.) Que la Confederación Indígena Tayrona CIT, según sus Estatutos, se constituye como entidad privada sin ánimo de lucro, de naturaleza corporación, con personería jurídica. Su objeto social principal es promover el fortalecimiento de la organización indígena nacional y los sistemas propios del Pueblo indígena Aharuaco en ejercicio de los derechos originarios a la libre determinación y la autonomía y en obediencia del Kunsamu, de Sein Sare (Ley de Origen), de las prácticas, usos y costumbres, y de la normatividad y procedimientos propios. Para lo cual, en busca del interés, la utilidad común y el buen vivir de los pueblos indígenas.
- 39.) Que inicialmente, la Confederación Indígena Tayrona fue fundada como organización Indígena de la Sierra Nevada de Santa Marta. Sin embargo, con el paso del tiempo cada pueblo ha ido constituyendo su organización. Actualmente, la Confederación Indígena Tayrona representa únicamente al Pueblo Arhuaco, con jurisdicción en los departamentos de Cesar, Magdalena y Guajira. Ahora bien, en su

artículo 11 de sus Estatutos indica que los integrantes son las personas que firmaron el acta de constitución y las que posteriormente se adhieran a ella, entre los cuales se encuentran Resguardo Aharuaco de la Sierra, Resguardo Kogui- Malayo Aharuaco, Resguardo de Businchama y ASO CIT.

- 40.) Que fue constituida desde 1976 por orientación de los guías espirituales (mamus) y de las autoridades del Pueblo Indígena Arhuaco, estando desde entonces representada por la Autoridad Propia del Pueblo Arhuaco, creándose por medio de esta en 1984 la figura jurídica del Resguardo Arhuaco de la Sierra Nevada, asumiendo como representante legal la autoridad propia que representa a la CIT, a quien se le denominó Cabildo Gobernador, y a quien actualmente se le reconoce como Cabildo Gobernador del Pueblo Arhuaco. Determinándose la CIT como la estructura organizativa y política que representa al pueblo indígena arhuaco, encargada de defender y proteger el territorio, y que mediante el Decreto 1396 de 1996 "por medio del cual se crea la Comisión de Derechos Humanos de los Pueblos Indígenas y se crea el Programa Especial de Atención a los Pueblos Indígenas" se señala en su artículo primero que la CIT es una de las organizaciones indígenas que la componen, y el Decreto 1397 de 1996 "por medio del cual se crea la Comisión Nacional de Territorios Indígenas y la Mesa Permanente de Concertación con los pueblos y organizaciones indígenas y se dictan otras disposiciones" señala en su artículo décimo que la CIT es una de las organizaciones que conforman.
- 41.) Que según el certificado de Existencia y Representación de la Cámara de Comercio, se indica que: "CONSTITUCIÓN. Por Acta No. SINNUM del 3 de septiembre de 2022 de Asamblea General, inscrito en esta Cámara de Comercio el 9 de septiembre de 2022, con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se constituyó la persona jurídica de naturaleza Corporación denominada CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA. Sigla(s): "CIT".
- 42.) Que es la organización que representa al pueblo Arhuaco liderado por los Arhuacos con el fin de defender y proteger el territorio, además cohesionar los pueblos indígenas de la Sierra Nevada, Koguis, Wiwas y Arhuaco; sin embargo, a través del tiempo cada pueblo ha ido constituyendo sus organizaciones que los representan ante la vida nacional como una respuesta al reconocimiento de la cultura, del gobierno indígena y el territorio.
- 43.) Que la CIT siendo parte de la Mesa Permanente de Concertación MPC, que configura a su vez la Comisión Nacional de Mujeres Indígenas CNMI, ésta constituido legalmente mediante el Acta No. SINNUM del 3 de septiembre del 2022 de la asamblea General, inscrita en la cámara de comercio el 9 de septiembre del 2022 con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, identificado con NIT. 901.632.088-8, y las demás autoridades tradicionales y espirituales que acompañan la Directiva General del Pueblo Indígena Arhuaco; en sus plenas facultades y autonomía, autorizan que la contratación de lo concertado en la MPC para el desarrollo de las acciones concertadas con la CNMI para la vigencia 2023 en el marco del Acuerdo IM - 147 del PND 2022-2026.
- 44.) Que, asumiendo con el acompañamiento de la Secretaría Técnica de la CNMI se ejecuten las acciones en el marco de los acuerdos y garantizando la participación de todas las organizaciones de la Comisión, en aras de avanzar con la garantía efectiva de los derechos de la niñez indígena.
- 45.) Que el Decreto 1088 de 1993 regula la creación de las asociaciones de cabildos y/o autoridades indígenas, en representación de sus respectivos territorios indígenas, como entidades de Derecho Público de carácter especial, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa (Art.2), y cuyo objeto es el desarrollo integral de las Comunidades Indígenas. Además, por el tipo de obligaciones a realizar, que consisten fundamentalmente en labores de fortalecimiento organizativo bajo diferentes componentes que solo se pueden desarrollar con el direccionamiento de las mismas comunidades, por tratarse de asuntos no susceptibles de estandarizar al no ser de dominio común. En ese caso, se debe reconocer para este fin la autonomía, las cosmovisiones propias, así como las tradiciones y costumbres que permitan la pervivencia de estos pueblos.

- 46.) Que con el fin de contratar con organizaciones indígenas cuyo reconocimiento de personería jurídica haya sido como entidades sin ánimo de lucro, el Decreto 252 de 2020, establece lo siguiente: Artículo 1. Adiciónese al artículo 10 del Decreto 1088 de 1993, el siguiente párrafo: "Artículo 10. Naturaleza de los actos y contratos. (...) *Parágrafo. Además de las anteriores asociaciones, las organizaciones indígenas, también podría celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales de acuerdo con lo contemplado en el presente artículo y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, siempre y cuando estén conformadas exclusivamente por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia. Para la ejecución contractual, la entidad estatal deberá exigir la constitución de una garantía única que consista en una póliza de seguros que cubrirá suficientemente los riesgos del contrato o convenio. La entidad estatal podrá terminar unilateralmente el contrato o convenio en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de la organización indígena. Que en estos convenios se tendrá como aporte de las organizaciones indígenas el conocimiento ancestral (...)*".
- 47.) Que las comunidades indígenas, a través de las organizaciones legalmente constituidas, se entienden como aquellos organismos que agrupan y representan a los pueblos indígenas colombianos. Adicionalmente, dentro de los considerandos del Decreto 252 de 2020, se estableció: "que una de las formas de organizarse de las comunidades indígenas, es a través de las organizaciones legalmente constituidas, entendidas estas como los organismos que agrupan y representan a los pueblos indígenas colombianos. Que, en virtud de lo anterior, se hace necesario incorporar a las organizaciones indígenas conformadas, exclusivamente, por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades **y cualquier forma de autoridad indígena propia, legalmente constituidas ante la autoridad competente, de acuerdo a la naturaleza jurídica de la organización respectiva**, con el fin de que puedan celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales" (Subrayado y negrilla fuera del texto original).
- 48.) Que este análisis concluye entonces que: i) la norma confirió a las organizaciones indígenas capacidad para contratar con el Estado y ii) también autorizó a todas las entidades estatales a contratar con ellas de manera directa. En consecuencia y atendiendo esta disposición normativa, resulta necesario la suscripción de un convenio de asociación con la Confederación Indígena Tayrona sobre la base de que esta entidad sin ánimo de lucro la cual se encuentra conformada por organizaciones, asociaciones y autoridades indígenas como se expuso en párrafos anteriores, además de contar con la idoneidad para desarrollar el objeto contractual que nos ocupa y las actividades derivadas de este.
- 49.) Que así las cosas y atendiendo esta disposición normativa, resulta necesario la suscripción de un convenio de asociación con la Confederación Indígena Tayrona - CIT, entidad sin ánimo de lucro la cual se encuentra conformada por organizaciones, asociaciones y autoridades indígenas como se expuso en párrafos anteriores, además de contar con la idoneidad para desarrollar el objeto contractual que nos ocupa y las actividades derivadas de este.
- 50.) Que la presente contratación se encuentra aparada en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 189324 del 24 de abril de 2024, expedido por el Profesional especializado y el Coordinador del Grupo Financiero del ICBF.
- 51.) Que el Comité de Contratación de la Sede Nacional, Sesión No. 015 de 07 de mayo de 2024, emitió concepto favorable para la celebración de la presente contratación.
- 52.) Que el presente convenio se encuentra en el Plan Anual de Adquisiciones de 2024.
- 53.) Que por las razones anteriormente expuestas se viabilizó la suscripción de un Convenio de Asociación entre el ICBF, y la CIT que se registró por las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA-OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA AVANZAR CONJUNTAMENTE CON LA CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT, EN LA SOCIALIZACIÓN Y CONCERTACIÓN DEL CAPÍTULO DE LA NIÑEZ INDÍGENA DE LA POLÍTICA NACIONAL DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA PARA LA PROTOCOLIZACIÓN".

SEGUNDA. - OBLIGACIONES: **2.1 Obligaciones Generales de la CIT:** **2.2.1.** Realizar los aportes en especie de acuerdo a la contrapartida descrita en el marco del Convenio. **2.2.2.** Entregar al ICBF, una vez finalizada la ejecución del convenio, los documentos y archivos técnicos que en desarrollo de éste se hayan producido. **2.2.3.** Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de sus obligaciones establecidas en este convenio. En ningún caso asumirá responsabilidad alguna por el incumplimiento de cualquier obligación del ICBF. **2.2.4** Compartir con el ICBF la información y las herramientas metodológicas necesarias para el cabal desarrollo del convenio. **2.2.5.** Atender oportunamente los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones razonables que durante el desarrollo del convenio le imparta el ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones. **2.2.6.** Llevar la contabilidad separada de los recursos que le corresponde ejecutar del convenio, en la cual se identifique la fuente del recurso, de acuerdo con las normas y procedimientos legalmente establecidos y suministrar la información mensual, debidamente avalada por el contador, sobre la ejecución de los recursos del ICBF. **2.2.7.** Presentar oportunamente al ICBF la información y soportes que en desarrollo del control fiscal requieran los organismos de control. **2.2.8.** Abstenerse de utilizar con fines lucrativos el material resultado de la ejecución del convenio. El uso y circulación de estos contenidos por las partes, sólo podrá hacerse con fines de divulgación del proyecto, de edu-comunicación o edu-entretenimiento, siempre y cuando exista autorización informada y consentida con firma por parte de los participantes sobre su expresa aceptación para tal fin y en los casos que aplique por los defensores de familia encargados de los casos de los beneficiarios. **2.2.9** Utilizar la imagen del ICBF de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. **2.2.10** Remitir al supervisor del convenio, dentro de los tres días siguientes a la consignación de cada desembolso, copia del documento donde conste la operación que, por concepto de reintegros, rendimientos financieros, o cualquier otro, se causen a favor de la Entidad en razón a la ejecución del convenio. **PARÁGRAFO:** Las consignaciones a que hace referencia esta obligación deben realizarse únicamente en la cuenta informada por escrito por el supervisor del convenio. **2.2.11** Cumplir con las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

2.3 Obligaciones Específicas de la CIT: **2.3.1** Aportar las evidencias documentales de la vinculación del personal mínimo requerido a las actividades del Convenio. **2.3.2** Entregar al ICBF, una vez finalizada la ejecución del convenio, los documentos y archivos técnicos que en desarrollo de éste se hayan producido. **2.3.3** Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de sus obligaciones establecidas en este convenio. En ningún caso asumirá responsabilidad alguna por el incumplimiento de cualquier obligación del ICBF. **2.3.4** Compartir con el ICBF la información y las herramientas metodológicas necesarias para el cabal desarrollo del convenio. **2.3.5** Atender oportunamente los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones razonables que durante el desarrollo del convenio le imparta el ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones. **2.3.6** Ejecutar el convenio con plena autonomía técnica y administrativa e independencia para ejecutar las actividades y cumplir con las obligaciones previstas en el convenio. **2.3.7** Remitir al supervisor del

convenio, dentro de los tres días siguientes a la consignación de cada desembolso, copia del documento donde conste la operación que, por concepto de reintegros, rendimientos financieros, o cualquier otro, se causen a favor de la Entidad en razón a la ejecución del convenio. PARÁGRAFO: Las consignaciones a que hace referencia esta obligación deben realizarse únicamente en la cuenta informada por escrito por el supervisor del convenio. **2.3.8** Anexar a la finalización del convenio, un Informe final, donde se evidencie la ejecución jurídica, técnica y financiera del aporte del ICBF y del aporte de la Confederación Indígena. **2.3.9** Cumplir con las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución. **2.3.10** Realizar las actividades administrativas propias de cierre del Convenio.

2.4 Obligaciones por componente y fases del Convenio: Componente 1. Socializar, concertar y preparar la protocolización del capítulo indígena de la política pública nacional de infancia y adolescencia con participación de los pueblos y organizaciones indígenas: Fase Alistamiento.

2.4.1. Presentar un plan de acción con cronograma de actividades planteando las fases y actividades del convenio. **2.4.2.** Realizar contextualización del proceso del capítulo a CRIC y AISO para retroalimentar la propuesta del Capítulo Indígena para la Política Nacional de Infancia y Adolescencia. **2.4.3.** Elaborar metodología para la retroalimentación, complementación y consolidación del documento. Incluye las sesiones de trabajo CNMI e ICBF. Incluye el marco de gestión **2.4.4.** Realizar sesión técnica virtual con CNMI, AISO, CRIC e ICBF para la revisión de los aportes y retroalimentación al documento borrador de capítulo de niñez indígena. **Fase Consolidación, socialización y concertación de capítulo indígena de la PNIA.** **2.4.5.** Diseño de la ruta metodológica para la realización de los 10 encuentros territoriales. **2.4.6.** Desarrollo de 10 encuentros territoriales para la socialización del documento a través de Asambleas/Mingas/Diálogos de Saberes en los territorios definidos por la CNMI. **2.4.7.** Elaborar documento de sistematización de información generada en cada uno de los 10 encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez y con esta información complementar la propuesta del capítulo étnico indígena de la PNIA. **2.4.8.** Desarrollar sesiones técnicas con la CNMI para la consolidación del documento borrador del capítulo de niñez indígena. **2.4.9.** Desarrollar 1 sesión técnica entre el ICBF y CNMI con equipos técnicos y Comisionados para socializar, realizar aportes y validar el documento consolidado correspondiente al capítulo étnico indígena de la PNIA. **2.4.10.** Desarrollar en articulación con el ICBF sesión técnica con equipos de la CNMI y funcionarios de las entidades con toma de decisión, en el marco del SNBF, a cargo de la implementación del capítulo de niñez para socializar, recibir aportes y ajustar de manera concertada el segundo borrador del capítulo étnico indígena de la PNIA. (Sesión mesa técnica PNIA). * La convocatoria estará a cargo del ICBF a través del SNBF. **2.4.11.** Sesión técnica virtual entre el ICBF y equipos de la CNMI para el análisis y balance de las propuestas de las entidades para la consolidación conjunta del documento del capítulo étnico indígena de la PNIA por parte de la CNMI y el ICBF. **2.4.12.** Desarrollar un encuentro nacional con la participación de delegados de todas las organizaciones e instancias técnicas de la MPC para la socialización y ajuste del capítulo étnico indígena de la PNIA aprobado por la CNMI y el ICBF para la posterior protocolización. * La validación de este capítulo estará sujeta a las observaciones de la MPC y el SNBF en su posterior protocolización.

Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión: PARA EL EJE DE GESTIÓN DE CALIDAD. PARA EL EJE DE GESTIÓN DE CALIDAD. **2.4.12.** Asegurar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con el perfil de: Educación (formal: primaria, secundaria, pregrado, posgrado), formación (cursos específicos de la actividad a desarrollar como diplomados, seminarios, talleres entre otros) o experiencia para garantizar la óptima prestación del servicio. **2.4.13.** Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el convenio, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, Objetivos Estratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos,

manuales operativos, procedimientos, guías, formatos, entre otros) necesarios para la operación de los servicios contratados. **2.4.14.** Entregar los resultados de la percepción del beneficiario frente a la prestación del servicio o bien adquirido. **2.4.15.** Identificar y gestionar acciones de mejora que fortalezcan de manera adecuada la prestación de servicio. **2.4.16.** Contar con información documentada para la recepción, tratamiento y respuesta a las peticiones, quejas, reclamos y sugerencias (PQRS), en el marco de la ejecución del objeto contractual. **2.4.17.** Contar con un registro de los documentos utilizados para la operación del servicio, incluyendo de ser necesario, el control de los cambios realizados. **PARA EL**

EJE DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN: **2.4.17.** Certificar el cumplimiento, seguimiento y revisión de los asuntos correspondientes a seguridad de la información enmarcado en la normativa interna del ICBF vigente en virtud de la ejecución del objeto del convenio. **2.4.18.** Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad el cual deberá ser entregado al supervisor del convenio una vez se firme el convenio. **2.4.19.** Informar al supervisor, en el momento que ocurran incidentes de seguridad o se materialice un riesgo de seguridad de la información que afecten la disponibilidad, integridad y/o confidencialidad de la información del ICBF, en el marco de la ejecución del convenio. **2.4.20.** Prever el Plan de Recuperación y contingencia del servicio contratado antes los eventos que puedan afectar el cumplimiento de la ejecución de este. **PARA EL EJE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** **2.4.21.** Presentar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del convenio. **2.4.22.** Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. **2.4.23.** Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del convenio. **2.4.24.** Formular e implementar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias. **PARA EL EJE DE GESTIÓN AMBIENTAL.** **2.4.24.** Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del convenio, de acuerdo con la Política Ambiental de la Entidad. **2.4.25.** Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente. **Obligaciones del ICBF:** **2.5.1.** Verificar que la CIT cumpla con la ejecución de las actividades financiadas por el ICBF. **2.5.2.** Desembolsar a la CIT los aportes estipulados en el presente convenio, en la oportunidad y en la forma aquí establecida. **2.5.3.** Ejercer la supervisión del convenio. **2.5.4.** Establecer directrices y lineamientos para la orientación y ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.5.5.** Adelantar la asistencia y acompañamiento técnico necesarios para ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.5.6.** Asignar personal calificado del ICBF y los medios necesarios para la implementación, asistencia técnica y supervisión de las actividades en el marco del presente, tal como se especifique con mayor detalle en el convenio. **2.5.7.** Cumplir con las demás actividades que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución. **Obligaciones Específicas del ICBF:** Sin perjuicio de cualesquiera otras obligaciones descritas en cualquier otra parte de esta, el ICBF deberá: **2.5.8.** Aportar la suma de **MIL SEISCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE (COP \$1.633.000.000)**, destinados a la implementación de las líneas descritas. **2.5.9.** Establecer directrices y lineamientos para la orientación y ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.5.10.** Adelantar la asistencia y acompañamiento técnico necesarios para ejecución de las actividades en cada una de las líneas de trabajo. **2.6.11.** Realizar la supervisión de los recursos de ICBF, a través de la (del) profesional designada (o) para tal fin. **2.6.12.** Cumplir con las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

TERCERA- VALOR DEL CONVENIO: El valor total del convenio es por la suma de **MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 1.641.000.000)**, incluidos impuestos, tasas o contribuciones a que haya lugar, distribuidos de la siguiente manera:



a) El ICBF, aportará en dinero la suma de **MIL SEISCIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 1.633.000.000)**, amparados en el CDP publicado en la plataforma SECOP II.

b) La CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA (CIT), realizará un aporte equivalente a **OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$8.000.000)**, representados en especie¹.

La contrapartida en especie comprometida por la CIT en virtud del presente convenio se llevará a cabo en tres aportes, así:

En una primera etapa se ejecutarán actividades correspondientes al 40% de su aporte total en especie, representado en acompañamiento espiritual de sabedores y metodologías propias para el desarrollo de los diálogos cuyo valor para efectos del convenio se ha estimado en la suma de **TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$3.200.000)**.

Paralelo a las actividades y productos financiados con cargo al segundo desembolso del ICBF, por parte de la CIT se ejecutarán actividades correspondientes al 30% de su aporte en especie, es decir, **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.400.000)** representados en acompañamiento espiritual y metodologías propias para el desarrollo de los diálogos.

Asimismo, para el tercer desembolso la CIT ejecutará actividades correspondientes al 30% de su aporte en especie, es decir, **DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$2.400.000)** representados en acompañamiento espiritual, metodologías propias para el desarrollo de los diálogos.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los desembolsos se realizarán previa presentación de la factura correspondiente, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los desembolsos se realizarán dentro de los 30 días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja). Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: Todos los desembolsos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

¹ El conocimiento ancestral de los pueblos indígenas hace parte de la diversidad étnica y cultural establecida en el artículo 7 de la Constitución Política Nacional, y que conlleva la experticia, conocimientos y saberes de los pueblos en cuanto a la cultura, el territorio, lengua, y todas las manifestaciones sociales encaminadas a la convivencia dentro de las comunidades, este sentido, su valor es incalculable, por lo cual, la estimación para efectos del convenio se realizó conforme con las actividades a realizar y con las consideraciones propias de los sabedores ancestrales. Así mismo, este conocimiento contribuye al desarrollo sostenible y equitativo y la protección y ordenación adecuada del medio ambiente.

¹ El acompañamiento espiritual se entiende como la transmisión oral de los conocimientos indígenas. Esto no son resultado del estudio o trabajo individual, sino de un proceso de conocimiento colectivo, orientado a la toma de conciencia de la sabiduría que su creador les ha asignado para garantizar la identidad en la vida de las comunidades. Por esto, cuando los sabedores de tradición oral comparten sus conocimientos, en primer lugar, proclaman al creador de su mundo y su pueblo, luego mencionan a los antepasados, abuelos, tios y a sus padres, de quienes recibieron los conocimientos propios de su cultura

El valor señalado anteriormente y que será aportado por parte del ICBF resulta de las diferentes mesas de trabajo realizadas con integrantes de las 7 organizaciones en donde se determinaron las acciones a realizar para el cumplimiento del acuerdo y anexo del presupuesto detallado requerido para ello y validado por la Dirección de Abastecimiento del ICBF, el cual se anexa a este estudio previo.

CUARTA-DESEMBOLSO DEL APOORTE DEL ICBF: Por parte del ICBF se realizarán dos desembolsos de la siguiente manera:

Un primer desembolso correspondiente al 40% del valor del aporte del ICBF, es decir la suma de **SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES, DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (COP \$653.200.000)**, previa aprobación y recibo a satisfacción del supervisor del convenio de los siguientes productos:

FASE ALISTAMIENTO:	
Actividad	Producto
1. Presentar un plan de acción con cronograma de actividades planteando las fases y actividades del convenio.	Plan de acción con cronograma de actividades planteando las fases y actividades del convenio
2. Contratar el personal mínimo requerido para el desarrollo del proyecto.	Hojas de vida aprobadas del personal mínimo requerido y los contratos.
3. Realizar contextualización del proceso del capítulo a CRIC y AISO para retroalimentar la propuesta del Capítulo Indígena para la Política Nacional de Infancia y Adolescencia.	Memorias de sesiones técnicas en documento pdf para la contextualización del documento borrador de capítulo de niñez indígena, registro fotográfico y listas de asistencia.
4. Elaborar metodología para la retroalimentación, complementación y consolidación del documento. Incluye las sesiones de trabajo CNMI e ICBF. Incluye el marco de gestión.	Documento que contiene la metodología para la retroalimentación, complementación y consolidación del documento. Actas y listado de asistencia de las sesiones de trabajo CNMI e ICBF
5. Realizar sesión técnica virtual con CNMI, AISO, CRIC e ICBF para la revisión de los aportes y retroalimentación al documento borrador de capítulo de niñez indígena.	Acta, grabación y lista de asistencia de sesión técnica virtual realizada con CNMI, AISO, CRIC e ICBF.

1. Cumplimiento de las obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión	Documentos que soporten el cumplimiento de cada una de las obligaciones
2. Entregar informe técnico y financiero del avance de la ejecución del convenio	Documento de informe técnico y financiero del avance de la ejecución del convenio, junto con los respectivos soportes.

Un segundo desembolso correspondiente al 30% del valor de los aportes a que se compromete el ICBF, es decir la suma de **CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES, NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (COP \$489.900.000)**, previa aprobación y recibo a satisfacción del supervisor del convenio de los siguientes productos:

Fase Consolidación, socialización y concertación de capítulo indígena de la PNIA:	
1. Diseño de la ruta metodológica para la realización de los 10 encuentros territoriales.	Documento que contiene la ruta metodológica para los 10 encuentros territoriales
2. Contratar el personal mínimo requerido para el desarrollo del proyecto.	Hojas de vida aprobadas del personal mínimo requerido, contratos y pago de parafiscales.
3. Desarrollo de seis (6) encuentros territoriales. Estos encuentros son liderados por las 7 organizaciones que conforman la CNMI y se desarrollarán de forma simultánea con la participación de los pueblos y las niñas, niños y adolescentes.	Registro fotográfico, listas de asistencias, documentos de relatorias de cada uno de los seis (6) encuentros territoriales.
4. Elaborar un documento de sistematización de información generada en cada uno de los seis (6) encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez.	Documento de sistematización de información generada en cada uno de los seis (6) encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez.
5. Desarrollar sesiones técnicas con la CNMI para la consolidación del documento borrador del capítulo de niñez indígena.	Actas y listas de asistencia de las sesiones técnicas realizadas.
6. Cumplimiento de las obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión que haya lugar para este desembolso.	Documentos que soporten el cumplimiento de cada una de las obligaciones
7. Entregar informe técnico y financiero del avance de la ejecución del convenio	Documento de informe técnico y financiero del avance de la ejecución del convenio, junto con los respectivos soportes.

Un Tercer desembolso correspondiente al 30% del valor de los aportes a que se compromete el ICBF, es decir la suma de **CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES, NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE (COP \$489.900.000)**, previa aprobación y recibo a satisfacción del supervisor del convenio de los

siguientes productos:

Fase Consolidación, socialización y concertación de capítulo indígena de la PNIA:	
Actividad	Producto
1. Desarrollo de cuatro (4) encuentros territoriales. Estos encuentros son liderados por las 7 organizaciones que conforman la CNMI y se desarrollarán de forma simultánea con la participación de los pueblos y las niñas, niños y adolescentes.	Registro fotográfico y listas de asistencias y documentos de relatorías de cada uno de los cuatro (4) encuentros territoriales.
2. Elaborar un documento de sistematización de información generada en cada uno de los cuatro (4) encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez.	Documento en PDF de sistematización de información generada en cada uno de los cuatro (4) encuentros territoriales para la socialización y retroalimentación al documento de capítulo de niñez.
3. Sesiones técnicas con la CNMI desarrolladas para la consolidación del documento borrador del capítulo de niñez indígena.	Actas y listas de asistencia de las sesiones técnicas realizadas.
4. Desarrollar 1 sesión técnica entre el ICBF y CNMI con equipos técnicos y Comisionadas para socializar, realizar aportes y validar el documento consolidado correspondiente al capítulo étnico indígena de la PNIA.	Acta de la sesión técnica, registro fotográfico y listas de asistencias. Documento del capítulo étnico indígena de la PNIA con los aportes de la sesión.
5. Desarrollar en articulación con el ICBF sesión técnica con equipos de la CNMI y funcionarios de las entidades con toma de decisión, en el marco del SNBF, a cargo de la implementación del capítulo de niñez para socializar, recibir aportes y ajustar de manera concertada el segundo borrador del capítulo étnico indígena de la PNIA. (Sesión mesa técnica PNIA). * La convocatoria estará a cargo del ICBF a través del SNBF.	Acta de la sesión técnica, registro fotográfico y listas de asistencias. Documento del capítulo étnico indígena de la PNIA que contiene los aportes obtenidos en la sesión técnica, validado por el ICBF y la CNMI.
1. Sesión técnica virtual entre el ICBF y equipos de la CNMI para el análisis y balance de las propuestas de las entidades para la consolidación conjuntadel documento del capítulo étnico indígena de la PNIA por parte de la CNMI y el ICBF.	Memorias de sesión técnica virtual desarrollada. Entrega de documento consolidado que incluye los aportes o propuestas de las entidades, acordadas en la sesión técnica, del capítulo de niñez indígena de la Política Nacional de Infancia y Adolescencia.

<p>2. Desarrollar un encuentro nacional con la participación de delegados de todas las organizaciones e instancias técnicas de la MPC para la socialización y ajuste del capítulo étnico indígena de la PNIA aprobado por la CNMI y el ICBF para la posterior protocolización.</p> <p>* La validación de este capítulo estará sujeto a las observaciones de la MPC y el SNBF en su posterior protocolización.</p>	<p>Registro fotográfico y lista de asistencia.</p> <p>Documento que contenga agenda, metodología y las memorias del encuentro nacional para la presentación del capítulo étnico indígena de la PNIA.</p>
<p>3. Cumplimiento de las obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión que haya lugar para este desembolso.</p>	
<p>4. Entregar informe técnico y financiero del avance de la ejecución del convenio</p>	<p>Documento de informe técnico y financiero del avance de la ejecución del convenio, junto con los respectivos soportes.</p>

PARÁGRAFO PRIMERO: Los desembolsos se realizarán previa presentación de la factura correspondiente, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los desembolsos se realizarán dentro de los 30 días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja). Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: De acuerdo con los entregables señalados para cada uno de los desembolsos y en relación con los productos derivados de las obligaciones específicas para las fases del convenio de asociación deberá hacer entrega al ICBF de los productos a través de la supervisión.

PARÁGRAFO CUARTO: Todos los desembolsos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF

QUINTA- PLAZO: El Plazo de ejecución del Convenio será por cuatro (4) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización.

SEXTA- LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar de ejecución del convenio será en todo el territorio nacional.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio la ciudad de Bogotá. D.C.

SEPTIMA- DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Los recursos del aporte del ICBF del presente convenio se soportan mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 189324 de 24 de abril de 2024, expedido por el Coordinador del Grupo Financiero del ICBF.

OCTAVA- SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato estará a cargo del Directora de Infancia y la Directora de Adolescencia y Juventud quien ejercerán la supervisión de acuerdo a la ley y de conformidad con lo dispuesto en el presente convenio el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública y decretos reglamentarios, el Estatuto Anticorrupción, el Manual de Contratación del ICBF y la Guía del Supervisor de Contratos y Convenios del ICBF y demás normas internas expedidas para el efecto por el ICBF. En todo caso, el ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando por escrito al designado, con copia a la Dirección de Contratación.

La supervisión del presente convenio por parte de I CIT estará a cargo de Gina Lourdes Ricaurte Sangregorio, identificada con C.C. 52.312.260 de Bogotá, y, Yasira Marieth Gómez Zalabata, identificada con C.C. 1.018.429.311 de Bogotá, quienes ejercerán la supervisión de acuerdo a la ley y de conformidad con lo dispuesto en el presente Convenio, el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública y sus decretos reglamentarios, el Estatuto Anticorrupción.

NOVENA- COMITÉ TÉCNICO: Para el desarrollo de las fases del convenio se ha contemplado la creación del Comité Técnico que estará integrado por cuatro (4) delegados de la supervisión del contrato y tres (3) delegados de la CIT. Al Comité Técnico del convenio se podrán invitar las personas que se considere necesarias para el desarrollo mismo, quienes participarán con voz, pero sin voto ante las decisiones que en este comité se tomen. El Comité técnico se reunirá ordinariamente cada mes y extraordinariamente cuando las circunstancias lo ameriten o cuando alguno de sus miembros lo convoque.

FUNCIONES:

1. Resolver las inquietudes que se presenten durante la ejecución del convenio. Estas inquietudes deberán ser allegadas por correo electrónico o por el medio que el ICBF habilite para tal fin y quedará como prueba inequívoca de la manifestación de la voluntad del miembro que emite su recomendación o intervención y el contenido de esta.
2. Acordar y aprobar cualquier ajuste o cambio propuesto en el plan de acción, el cronograma de actividades y el presupuesto planteado para cada fase y actividades del convenio, si afecta al desarrollo y cumplimiento de este. Los ajustes o cambios deben ser sustentados por la CIT y avalados por el ICBF.
3. Dirimir las controversias que surjan entre las partes por la interpretación de las obligaciones consagradas en los documentos contractuales.
4. Establecer las recomendaciones técnicas que se deben tener en cuenta en la planificación, programación, ejecución y evaluación del convenio.
5. Servir de instancia consultiva y de apoyo para resolver las dificultades operativas y técnicas que se presenten durante la ejecución del convenio.
6. Aprobar el traslado para la reinversión de recursos por inejecución entre los componentes del convenio, dejando constancia mediante acta de comité, las causas de la inejecución y la destinación que tendrá la reinversión de recursos, acorde a la necesidad del convenio.

PARÁGRAFO PRIMERO: La Secretaría Técnica estará a cargo de la Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud del ICBF, quienes tendrán la función de convocar y articular las reuniones, así como elaborar y encargarse del archivo y custodia de las actas correspondientes de cada sesión del Comité Técnico del convenio.

PARAGRAFO SEGUNDO: Comités y reuniones No Presenciales. Las partes podrán deliberar virtualmente, para acreditar la validez de un comité o una reunión no presencial, para lo cual deberá quedar prueba inequívoca por correo electrónico donde sea claro el nombre del representante de la parte que emite su intervención y el contenido de la misma.

MESAS TÉCNICAS

Servirán como instancias técnicas para dar orientaciones al Comité Técnico sobre el desarrollo y seguimiento de las actividades contempladas en cada una de las fases de trabajo. Los integrarán los colaboradores del ICBF designados por la supervisión del contrato y cuatro (4) designados por la CIT. Sesionarán cada mes o cuando lo consideren necesario las partes, sin que interfiera en la fecha asignada para la realización del comité técnico, previa convocatoria de al menos dos días de antelación.

FUNCIONES:

1. Aportar y dar recomendaciones a los desarrollos metodológicos y a la implementación de las actividades propuestas en el presente convenio.
2. Acompañar técnicamente el desarrollo de las actividades propuestas en el presente convenio.
3. Apoyar el proceso de revisión de los productos establecidos en el presente convenio.

DÉCIMA- CESIÓN: Las partes no podrán ceder a persona natural o jurídica alguna, los derechos y obligaciones emanados del presente Convenio de Asociación, sin que medie previa autorización expresa y por escrito por parte del ICBF.

DÉCIMA PRIMERA-SUSPENSIÓN: Las partes podrán de mutuo acuerdo, por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito suspender la ejecución del presente Convenio, mediante la suscripción de un acta en donde conste tal evento. El término de suspensión no será computable para efecto del plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización, sobrecostos o reajustes, ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el Convenio. Dicha suspensión deberá estar motivada y aprobada por el supervisor del Convenio.

DÉCIMA SEGUNDA- TERMINACIÓN DEL CONVENIO: El presente Convenio terminará por las siguientes causas: 1. Por mutuo acuerdo entre las partes. 2. Por imposibilidad de desarrollar el objeto del Convenio. 3. Por expiración del término inicial de duración del Convenio o de sus prórrogas si las hubiere. 4. Por las demás causales que consagradas en la ley y en la presente minuta. 5. Por suspensión o interrupción unilateral del servicio imputable a CIT. 6. La entidad estatal podrá terminar unilateralmente el contrato o convenio en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de la organización indígena.

DÉCIMA TERCERA- GARANTÍAS: El conveniente deberá constituir a favor del ICBF Garantía de que tratan la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y el Decreto 1082 de 2015, considerando el objeto a contratar, las obligaciones contractuales y el valor del convenio, dicha garantía deberá constituirse con los siguientes amparos:

En concordancia el Artículo 1° del Decreto 252 de 2020 dispone "Para la ejecución contractual, la entidad estatal deberá exigir la constitución de una garantía única que consistirá en una póliza de seguros que cubrirá suficientemente los riesgos del contrato o convenio."

En este orden de ideas, atendiendo a la naturaleza del convenio a suscribir, la cuantía y la especificidad de las obligaciones, se requiere de un tercero garante, quien asumirá los posibles riesgos derivados de la ejecución de éste, blindando al ICBF, respecto de afectaciones por incumplimiento total o parcial, legal o contractual del objeto y/o de los compromisos pactados. Así como, de aquellas afectaciones que se pueden generar a causa de personal utilizado para la ejecución del convenio. Por tal razón se justifica la solicitud de los siguientes amparos:

a). GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO: En cuantía equivalente al treinta por ciento (30%) del valor total de los aportes del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del mismo.

b). CALIDAD DEL SERVICIO: en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y seis (6) meses más, contados a partir de la suscripción del convenio.

c). GARANTÍA DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: En cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor total de los aportes del convenio, con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de suscripción del mismo.

d). GARANTÍA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado no podrá ser inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (400 S.M.L.M.V.) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del convenio.

PARÁGRAFO PRIMERO: En cualquier evento de aumento del valor del convenio o prórroga de su vigencia, CIT estará obligado a ampliar o prorrogar los amparos en forma proporcional de manera que se mantengan las condiciones originales.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El hecho de la constitución de estos amparos no exonera a CIT, de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

PARÁGRAFO TERCERO: CIT se compromete a constituir las garantías, las cuales deberán ser allegadas a la Dirección de Contratación, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del presente documento.

PARÁGRAFO CUARTO: CIT deberá mantener las garantías en plena vigencia y validez en los términos expresados en esta cláusula y deberá pagar las primas y cualesquiera otras expensas necesarias para constituir las, mantenerlas, prorrogarlas o adicionarlas.

DÉCIMA CUARTA- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes acuerdan que en el evento de que surjan diferencias entre ellas, por razón o con ocasión del presente Convenio, las mismas buscarán mecanismos de arreglo directo, tales como la negociación directa, amigable composición, conciliación o cualquier otro mecanismo alternativo de solución de conflictos (MASC), de conformidad con la ley 80 de 1993 y normas que la modifiquen o las adicionen.

DÉCIMA QUINTA- AUSENCIA DE LA RELACIÓN LABORAL: El presente convenio será ejecutado por la CIT con absoluta autonomía e independencia y, en desarrollo del mismo, no se generará vínculo laboral alguno entre el ICBF y CIT o sus dependientes o subcontratistas o cualquier otro tipo de personal a su cargo.

DÉCIMA SEXTA- IMAGEN CORPORATIVA Y VISIBILIDAD: Cuando cualquiera de las PARTES deba efectuar algún tipo de publicidad exterior visual (pendones, vallas, etc.), pieza o arte que implique diseño y lleve el logo de las entidades, deberá seguir todas las disposiciones previstas en sus respectivos manuales de imagen corporativa o su equivalente o las directrices que emita la Oficina Asesora de Comunicaciones de la Sede de la Dirección General.

DÉCIMA SEPTIMA-PROPIEDAD INTELECTUAL: Los derechos morales de autor, sobre los trabajos que se elaboren en desarrollo del objeto del presente Convenio, pertenecerán a los investigadores que participen en su elaboración, pero todos los entregables, trabajos, escritos, artículos y demás creaciones susceptibles de protección por las normas de la propiedad intelectual que se generen en desarrollo en el objeto convenido, serán de propiedad de las PARTES y podrá ser utilizado en el momento que así lo decidan, conforme a lo previsto en la Ley 23 de 1982, la Decisión Andina No. 351 de 1993 y las demás normas que la modifiquen.

DÉCIMA OCTAVA-PROTECCIÓN DE DATOS: Conforme a los Principios de Protección de Datos, CIT y el ICBF se comprometen a garantizar la confidencialidad de la información a que se tenga acceso a través del desarrollo de este Convenio y/o que se encuentre registrada en los respectivos sistemas de información de las PARTES.

PARÁGRAFO. Las bases de datos que se generen en el desarrollo de este Convenio solo podrán ser difundidas por el ICBF. La posterior utilización, una vez concluido el presente Convenio por parte de CIT deberá regirse de acuerdo al protocolo de uso y confidencialidad de microdatos del Instituto.

DÉCIMA NOVENA-NORMATIVIDAD APLICABLE: Decreto 252 de 2020, y demás normatividad vigente aplicable.

VIGÉSIMA-CONFIDENCIALIDAD: La información que le sea entregada o a la que tenga acceso cada una de LAS PARTES en desarrollo y ejecución del presente Convenio, gozan de confidencialidad y, por tanto, solo podrá ser usada para fines inherentes a su actividad en desarrollo del Convenio. La protección es indefinida, por lo que no se podrá hacer uso de ella ni durante la ejecución del Convenio ni una vez finalizado. No obstante, se dará aplicación a las excepciones de ley.

Las PARTES desde ahora aceptan y declaran que toda la Información Confidencial de las PARTES es de propiedad exclusiva de cada una, según le corresponda, y que le ha sido o le será revelada únicamente con el propósito de permitir el cabal cumplimiento del objeto del presente Convenio.

VIGÉSIMA PRIMERA-CONTROL A LA EVASIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PAGOS PARAFISCALES: De conformidad con lo establecido en las Leyes 789 de 2002 y 828 de 2003, CIT deberá cumplir con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF). El cumplimiento de esta obligación será indispensable para que se efectúe los desembolsos por parte del ICBF.

VIGÉSIMA SEGUNDA- LIQUIDACIÓN: Una vez expirado del término previsto para la ejecución del convenio o expedido el acto administrativo que ordene su terminación, las partes deberán adelantar la liquidación del mismo. Para suscribir la liquidación de mutuo acuerdo, las partes contarán con un término de seis (6) meses contados a partir del día siguiente a la terminación del convenio, no obstante, si alguna de las partes no se presenta para efecto de la liquidación del Convenio o las partes no llegan a ningún acuerdo, el ICBF tendrá la facultad de liquidarlo en forma unilateral, dentro de los dos (2) meses siguientes al término inicialmente pactado, si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada de mutuo acuerdo o unilateralmente en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento de los términos aquí previstos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

VIGÉSIMA TERCERA-SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO: El ICBF podrá imponer multas y declarar el incumplimiento, así: **I) MULTAS:** A. Con el objeto de conminar al CONTRATISTA al cumplimiento de las obligaciones que se encuentren en mora o retraso, el ICBF podrá imponerle al CONTRATISTA multas diarias y sucesivas hasta del cero punto uno por ciento (0.1%) del valor del contrato por cada día de atraso o retardo hasta que se verifique su cumplimiento. B. Para tal efecto, el ICBF observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. C. El valor acumulado de las multas impuestas al CONTRATISTA no podrá superar el diez por ciento (10%) del valor del contrato. D. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por el incumplimiento. E. El CONTRATISTA autoriza que el ICBF descuente del saldo a su favor, el valor correspondiente a las multas que se llegaren a causar. F. Para efectos de esta cláusula se entenderá que el CONTRATISTA está en mora o retraso cuando incumpla una o varias de las obligaciones a su cargo. **II) DECLARACIÓN DE INCUMPLIMIENTO Y COBRO DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** A. En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, el ICBF podrá hacer efectiva la presente cláusula penal pecuniaria en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, a título de pena la cual se tendrá como estimación y pago anticipado y parcial de los perjuicios causados al ICBF. B. El valor variará proporcionalmente al incumplimiento parcial del Contrato que no supere el porcentaje señalado. C. En concordancia con el artículo 1600 del Código Civil, el cobro de la cláusula penal pecuniaria no impedirá que el ICBF le solicite al CONTRATISTA la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que exceda del valor de la cláusula penal pecuniaria. D. El CONTRATISTA autoriza que el ICBF descuente de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a la cláusula penal pecuniaria. E. La cláusula penal pecuniaria también se hará efectiva en el caso en que se llegue o se supere el monto máximo acumulado de imposición de multas. F. Para efectos de esta cláusula, se entenderá que hay incumplimiento de las obligaciones del contrato cuando el CONTRATISTA no haya cumplido con el suministro oportunamente, de conformidad con los plazos previstos en este contrato. Así mismo, se entenderá por incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA cuando este no cumpla con la totalidad de las obligaciones a su cargo o cuando no cumpla con el fin y objeto contractual pactado, lo cual podrá ser verificado por parte del ICBF una vez terminado el Contrato, aun habiéndose hecho pagos parciales. **PARAGRAFO:** El valor de la pena y/o de la multa se tomará del saldo a favor del ASOCIADO si lo hubiere, o si no, de la garantía constituida, y si esto último no fuere posible, se cobrará por la jurisdicción coactiva o por el procedimiento que para tal efecto señale la ley. El pago de las sumas antes señaladas no extingue las obligaciones emanadas del convenio, ni exime al ASOCIADO de indemnizar los perjuicios causados.

VIGÉSIMA CUARTA-INDEMNIDAD: Cada PARTE mantendrá indemne a la otra de cualquier daño o

perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o de sus subcontratistas o dependientes y realizadas durante la ejecución del Convenio.

VIGÉSIMA QUINTA-VEEDURÍAS CIUDADANAS: En cumplimiento de lo dispuesto por la Ley 850 de 2003, se convocan a las Veedurías Ciudadanas con el fin de garantizar la participación social en la ejecución del presente convenio.

VIGÉSIMA SEXTA-PACTO FRENTE A LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS -PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL Y PROTECCIÓN AL ADOLESCENTE TRABAJADOR:

Además de lo aquí dispuesto, la CIT se compromete a no contratar o vincular menores de edad para la ejecución del presente Convenio, de conformidad con los pactos, Convenios y convenciones internacionales legalmente ratificados por Colombia, según lo establece la Constitución Política de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, en particular aquellas que consagran los derechos de los niños.

VIGÉSIMA SEPTIMA- PERFECCIONAMIENTO: El presente Convenio se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su legal ejecución requiere la expedición del registro presupuestal y la aprobación de la garantía por parte del ICBF.

VIGÉSIMA OCTAVA- DOCUMENTOS DEL CONVENIO: Forman parte del presente convenio los siguientes documentos: 1. Estudios previos 2. Propuesta Técnica. 3. Documento de Análisis del Presupuesto por parte de la Dirección de Abastecimiento. 4. Matriz de riesgos. 5. Documentación aportada por CIT 6. Certificado de Disponibilidad presupuestal No. 22123 del 07 de noviembre de 2023. 7. En general toda la normatividad que regule el objeto del convenio.

VIGÉSIMA NOVENA- PUBLICACIÓN: En virtud de lo dispuesto en el Artículo 223 del decreto Ley 019 de 2012, en concordancia con el Artículo 2.2.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015 y el manual de contratación vigente, se procederá a la publicación del presente contrato en el SECOP que administra la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente: www.colombiacompra.gov.co.

ROL	NOMBRE	CARGO	VISTO BUENO
Aprobó	Kerly Jazmin Agamez Berrio	Directora de Contratación	
Aprobó	Fredy Alexander Fredy Alexander	Contratista Subdirección General	
Revisó	Laura María Hernandez	Contratista Dirección de Contratación	
Revisó	Enrique Reyna M.	Contratista Dirección de Contratación	



FORMATO DE CONTRATO
SIMPLIFICADO
SERVICIOS DE CONSULTORIA
TRABAJOS MENORES
Junio 2013

No L

CONTRATO DE SERVICIOS DE CONSULTORÍA

**Nombre de Proyecto: PROGRAMA DE APOYO PARA LA MEJORA DE LAS TRAYECTORIAS
EDUCATIVAS EN ZONAS RURALES**

Número de Préstamo: 4902/OC-CO.

Número de Contrato CO1.PCCNTR. CO1.PCCNTR.5437633.

entre

EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Y

CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT

Octubre 2023

Tabla de Contenido

I. Formulario de Contrato	4
II. Condiciones Generales de Contrato	6
1. Definiciones	6
2. Elegibilidad	7
3. Fraude y Corrupción y Prácticas Prohibidas	7
4. Divulgación de Comisiones y Honorarios	7
5. Fuerza Mayor	8
6. Suspensión	9
7. Terminación	9
8. Obligaciones del Consultor	10
9. Confidencialidad	11
10. Seguros que debe tomar el Consultor	11
11. Contabilidad, Inspección y Auditoria	11
12. Obligaciones de Reporte	11
13. Derechos de Propiedad del Contratante en Informes y Registros	11
14. Descripción de Expertos Clave	12
15. Reemplazo de Expertos Clave	12
16. Remoción de Expertos o Subconsultores	12
17. Obligación de Pago por parte del Contratante	12
18. Modo de Facturación y Pago	13
19. Resolución Amigable de Conflictos	13
Anexo 1: Fraude y Corrupción y Prácticas Prohibidas	14
Anexo 2: Elegibilidad	18
Anexo 3: Elegibilidad e Integralidad	24
III. Apéndices	23
Apéndice A – Términos de Referencia y Requisitos de Reporte	23
Apéndice B – Expertos Clave y Hojas de Vida	51
Apéndice C – Desglose del Precio de Contrato	52

I. Formulario de Contrato

Este CONTRATO CO1.PCCNTR.5437633 (el "Contrato") se suscribe en la fecha de aprobación en SECOP II, entre, el MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL (el "Contratante") de una parte, y el **CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA - CIT** (el "Consultor") de la otra parte, para la prestación de servicios de consultoría para **"Diseñar estrategias para implementar atención educativa en zonas rurales y rurales dispersas para educación inicial en el marco de la atención integral del pueblo indígena Arhuaco a partir de la construcción colectiva e intercultural"** (los "Servicios") que se describen en los Términos de Referencia en el Apéndice A.

POR CUANTO, el Contratante ha aceptado la propuesta del Consultor para la prestación de los Servicios, y el Consultor puede y desea prestar dichos Servicios.

EL CONTRATANTE Y EL CONSULTOR (las "Partes") ACUERDAN LO SIGUIENTE:

1. Este Contrato, su significado, interpretación y la relación entre las Partes se regirán por la legislación aplicable de *Colombia*.
2. Este Contrato es firmado y ejecutado en *idioma español* y todas las comunicaciones, notificaciones y modificaciones relacionadas con este Contrato se harán por escrito o por medios electrónicos y en el mismo idioma.
3. El precio total del Contrato es de hasta **CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$100.000.000,00)**, incluidos todos los costos directos e indirectos de operación y gravámenes asociados, el servicio se encuentra excluido del impuesto del IVA, de conformidad con lo señalado en el artículo 476 del estatuto tributario, modificado por Ley 2010 de 2019. El Apéndice C muestra el desglose del precio del Contrato.

Imputación Presupuestal: El Contrato es imputado presupuestalmente con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 8323 de junio 29 de 2023, por valor del \$100.000.000,00.

4. La fecha esperada para la iniciación de los Servicios es el 09 de octubre de 2023, ó antes de cumplirse los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, en la ciudad de Bogotá.

De acuerdo con las actividades a desarrollar, cronograma, el plazo del contrato será hasta el 20 de diciembre de 2023, a partir de la firma del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

5. El Contratante designa a **Natalia Velasco Castrillón**, Subdirección de Cobertura de Primera Infancia como el coordinador y/o supervisor del Contratante y el Consultor designa a Yasira Marieth Gomez como sus respectivo representante para los efectos de coordinación de las actividades según este Contrato.
6. Toda discrepancia, controversia o reclamación que surja o que tenga relación con este Contrato, o la violación, terminación o invalidez del mismo será resuelta primero entre las partes, mediante arreglo directo, la cual tendrá una duración de hasta (30) treinta días hábiles. En caso de no llegar a un acuerdo, las partes convienen hacer uso de los mecanismos de solución de conflictos previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.
7. Los siguientes documentos forman parte integral de este Contrato:
 - (a) Condiciones Generales de Contrato (incluido el Anexo 1 "Política del Banco - Fraude y Corrupción y Prácticas Prohibidas" y Anexo 2 "Elegibilidad");

(b) Apéndices:

Apéndice A: Términos de Referencia y Requerimientos de Reporte

Apéndice B: Expertos Clave

Apéndice C: Desglose del Precio del Contrato

SUSCRITO:

Por y en nombre del

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL.

Firmado electrónicamente a través de SECOP II

OSCAR SÁNCHEZ JARAMILLO

Viceministro de Educación Preescolar, Básica y Media.

Por y en nombre de

CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA – CIT

Firmado electrónicamente a través de SECOP II

ZARWAWIKO TORRES

Representante Legal

II. Condiciones Generales de Contrato

A. Disposiciones Generales

1. Definiciones

- 1.1 Salvo que el contexto exija otra cosa, los siguientes términos tendrán los significados que se indican a continuación:
- (a) "Legislación aplicable" significa las leyes y cualquiera otra disposición que tengan fuerza de ley en Colombia y que de cuando en cuando puedan dictarse y estar vigentes;
 - (b) "Banco" significa el Banco Interamericano de Desarrollo, Washington, D.C., EE. UU.; o el Banco Mundial, Washington, DC., EE. UU.; o la Asociación Internacional de Fomento, Washington, DC., EE. UU.; o cualquier fondo administrado, según corresponda.
 - (c) "Contratante" significa la entidad o agencia con la cual el Consultor seleccionado firma el Contrato para proveer los servicios.
 - (d) "Consultor" significa cualquier entidad o persona jurídica, incluyendo asociación en participación, consorcio o asociación (APCA) que pueda prestar o preste servicios de consultoría al Contratante bajo el Contrato.
 - (e) "Contrato" significa el Contrato firmado por las Partes y los documentos incluidos y derivados de la Solicitud de Propuesta. Los documentos que constituyen el Contrato se interpretarán en el siguiente orden de prelación: Condiciones Especiales de Contrato; Condiciones Generales del Contrato y sus apéndices; el acta de negociación (de existir); adjudicación; propuesta; términos de referencia, e instrucciones a los consultores.
 - (f) "Día" significa día calendario, "Mes o Meses" significa meses calendario.
 - (g) "Servicios" significa el trabajo que el Consultor deberá realizar conforme a este Contrato, y descrito en el Apéndice A adjunto.
 - (h) "Por escrito" significa cualquier medio de comunicación en forma escrita con prueba de recibo.
 - (i) "Políticas Aplicables" significa Políticas para la Selección y Contratación de Consultores Financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo.
 - (j) "Expertos" significa, colectivamente, Expertos Clave, Expertos No Clave o cualquier otro personal del Consultor. Subconsultor o integrantes de la APCA asignados por el Consultor para prestar los Servicios o

cualquier parte de los mismos de acuerdo con el Contrato.

- (k) "Experto Clave" significa un profesional individual cuyas competencias, calificaciones, conocimiento y experiencia son esenciales para la prestación de los Servicios según el Contrato y cuya Hoja de Vida (CV) fue tomada en cuenta en la evaluación técnica de la Propuesta del Consultor.
- (l) "Experto No Clave" significa un profesional individual proporcionado por el Consultor o su subconsultor para prestar los Servicios o cualquier parte de los mismos según el Contrato.
- (m) "Subconsultores" significa una entidad con la que el Consultor subcontrate alguna parte de los Servicios siendo exclusivamente responsable por la ejecución del Contrato.

2. Elegibilidad

2.1 Es responsabilidad del Consultor garantizar que sus Expertos, los integrantes del APCA -, Subcontratistas, agentes (declarados o no), subcontratistas, proveedores de servicio, proveedores y/o sus empleados cumplan con los requisitos de elegibilidad durante el tiempo de ejecución de este Contrato, tal como lo establece el Banco Interamericano de Desarrollo en las Políticas Aplicables, y según se describe en el **Anexo 2**.

2.2 Durante el tiempo de ejecución del Contrato, el Consultor deberá cumplir con las prohibiciones sobre la importación de bienes y servicios en el país del Contratante cuando

- (a) como material de ley o reglamentos oficiales, el país del Prestatario prohíba relaciones comerciales con ese país; o
- (b) por un acto de cumplimiento con una decisión del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas tomada de acuerdo con el Capítulo VII de la Carta de las Naciones Unidas, el País del Prestatario prohíba cualquier importación de bienes de ese país o que se efectúe cualquier pago a ese país, persona o entidad en ese país.

3. Fraude y Corrupción y Prácticas Prohibidas

3.1 El Banco exige cumplimiento con sus Políticas Aplicables con respecto a fraude y corrupción y prácticas prohibidas según se indica en el **Anexo 1**.

4. Divulgación de Comisiones y Honorarios

4.1 El Contratante exige al Consultor que divulgue las comisiones, gratificaciones o valores que puedan haber sido pagados o que se vayan a pagar a agentes o a terceros con respecto al proceso de selección o ejecución del Contrato. Dicha información deberá incluir al menos el nombre y dirección del agente o del tercero, el monto y la moneda y el

propósito de la comisión, gratificación u honorarios. El no divulgar dichas comisiones, gratificaciones o valores podrá resultar en la terminación del Contrato y/o sanciones por parte del Banco.

5. Fuerza Mayor

a. Definición

5.1 Para efectos de este Contrato, "Fuerza Mayor" significa un evento más allá del control razonable de una Parte, no sea previsible, que no se pueda evitar, y que haga imposible el cumplimiento de las obligaciones de una Parte o tan imprácticas que razonablemente sean consideradas imposibles según las circunstancias, y sujeto a estos requisitos, incluye, más no se limita a guerra, motín, asonada, terremoto, incendio, explosión, tempestad, anegación u otras condiciones climáticas adversas, huelgas, cierres u otra acción gremial, confiscación o cualquier otra acción por parte de entidades oficiales.

5.2 Fuerza Mayor no incluirá insuficiencia de fondos o incumplimiento para hacer algún pago exigido según este Contrato.

b. Ninguna Violación del Contrato

5.3 El incumplimiento de una Parte en atender sus obligaciones conforme a este Contrato no se considerará violación o incumplimiento en la medida que dicha incapacidad surja de un evento de Fuerza Mayor, siempre y cuando la Parte afectada por tal evento haya tomado todas las precauciones razonables, debido cuidado y medidas alternativas razonables, todo con el objeto de llevar a cabo los términos y condiciones de este Contrato.

c. Medidas a tomar

5.4 Una Parte afectada por un evento de Fuerza Mayor deberá continuar con el cumplimiento de sus obligaciones según este Contrato en la medida que ello sea razonablemente práctico, y tomará todas las medidas razonables para minimizar las consecuencias de cualquier evento de Fuerza Mayor.

5.5 Una Parte afectada por un evento de Fuerza Mayor deberá notificar a la otra Parte dicho evento tan pronto como sea posible, y, de todas formas, a más tardar catorce (14) días calendario siguientes a que suceda tal evento, entregando pruebas de la naturaleza y causa de dicho evento, e igualmente, dará aviso escrito del restablecimiento de las condiciones normales tan pronto como sea posible.

5.6 Todo periodo dentro del cual, una Parte, según este Contrato, termine alguna acción o tarea, será prorrogado por un periodo igual al tiempo durante el cual esa Parte no haya podido realizar dicha acción como resultado de un evento de Fuerza Mayor.

5.7 Durante el tiempo de su incapacidad de prestar los Servicios como resultado de un evento de Fuerza Mayor, el Consultor, por instrucciones del Contratante, deberá:

- (a) desmovilizarse, en cuyo caso, se reembolsarán al Consultor los costos adicionales en que haya incurrido razonable y necesariamente, y, si así lo exige el Contratante, en la reactivación de los Servicios; o
- (b) continuará con los Servicios en la medida que sea razonablemente posible, en cuyo caso, deberá seguirse pagando al Consultor de acuerdo con los términos y condiciones de este Contrato y se le reembolsarán los costos adicionales en que haya incurrido, razonable y necesariamente.

6. Suspensión

6.1 Mediante notificación escrita de suspensión al Consultor, el Contratante podrá suspender parte o todos los pagos al Consultor según este Contrato si el Consultor incumple con alguna de sus obligaciones bajo el mismo, incluida la prestación de los Servicios, siempre y cuando dicho aviso de suspensión (i) especifique la naturaleza del incumplimiento, y (ii) solicite al Consultor subsanar dicho incumplimiento dentro de un plazo que no exceda siete (7) días calendario siguientes a que el Consultor reciba dicho aviso de suspensión.

7. Terminación

7.1 Este Contrato podrá ser terminado por cualquiera de las Partes de acuerdo con las disposiciones que se indican a continuación:

a. Por el Contratante

7.2 El Contratante podrá terminar este Contrato mediante notificación escrita al Consultor con al menos catorce (14) días siguientes a que suceda cualquiera de los eventos que se indican en los párrafos (a) al (d) de esta Cláusula:

- (a) Si el Consultor no subsana una falla en el cumplimiento de sus obligaciones según este Contrato luego de que el Contratante le indique por escrito la naturaleza de la falla y solicite subsanarla al menos dentro de un lapso de diez (10) días calendario siguientes a que reciba la notificación del Contratante;
- (b) Si el Consultor queda insolvente o entra en quiebra;
- (c) Si a juicio del Contratante, el Consultor se ha ocupado en fraude y corrupción o prácticas prohibidas según se define en el **Anexo 1**, para competir o cumplir con el Contrato;
- (d) Si el Contratante, a su exclusiva discreción y por algún motivo, decide terminar este Contrato.

b. Por el Consultor

7.3 El Consultor deberá notificar rápidamente por escrito al Contratante cualquier situación o evento fuera del control

razonable del Consultor que sea imposible para el Consultor cumplir con sus obligaciones según este Contrato.

- 7.4 Mediante confirmación escrita del Contratante o si el Contratante no responde dicha notificación dentro de catorce (14) días calendario siguientes al recibo de la misma, el Consultor quedará exonerado de toda responsabilidad y podrá entonces terminar el Contrato mediante notificación escrita de terminación al menos con catorce (14) días de antelación.

8. Obligaciones del Consultor

a. Estándar de Desempeño

- 8.1 El Consultor prestará los Servicios con debida diligencia y eficiencia, y ejercerá toda la capacidad y cuidado razonables en el desempeño de los Servicios acordes con sólidas prácticas profesionales.
- 8.2 El Consultor actuará en todo momento de manera que proteja los intereses del Contratante, y tomará todas las medidas razonables para mantener todos los gastos a un mínimo, en concordancia con sólidas prácticas profesionales.

b. Cumplimiento

- 8.3 El Consultor prestará los Servicios en concordancia con el Contrato y la Legislación Aplicable y tomará todas las medidas prácticas para garantizar que todos y cada uno de sus Expertos y Subconsultores cumplan con la Legislación Aplicable.

c. Conflicto de Interés

- 8.4 El Consultor mantendrá los intereses del Contratante por encima de todo, sin ninguna consideración en cuanto a trabajos futuros y evitará estrictamente conflicto con otros trabajos o con los intereses corporativos del mismo.
- 8.5 El Consultor acuerda que durante la vigencia de este Contrato y luego de su terminación, el Consultor y cualquier entidad afiliada al Consultor, así como cualquier Subconsultor y cualquier entidad afiliada a dicho Subconsultor estarán descalificados de suministrar bienes, trabajos o servicios que no sean de consultoría, que resulten o que tengan relación directa con los Servicios del Consultor para la preparación o ejecución del proyecto.
- 8.6 El Consultor no se ocupará y hará que sus Expertos y sus Subconsultores no se ocupen, directa o indirectamente, en ningún negocio o actividad profesional que pueda entrar en conflicto con las actividades que les sean asignadas según este Contrato.
- 8.7 El Consultor tiene la obligación y garantizará que sus Expertos y Subconsultores tengan la obligación de revelar cualquier situación de conflicto real o potencial que afecte su capacidad para servir en los mejores intereses de su Contratante, o que razonablemente pueda percibirse como

que tenga tal efecto. El hecho de no revelar dichas situaciones podrá conducir a la descalificación del Consultor o a la terminación de su Contrato.

- | | | | |
|-----|--|------|--|
| 9. | Confidencialidad | 9.1 | Salvo con el previo consentimiento escrito del Contratante, el Consultor y los Expertos no podrán comunicar a ninguna persona o entidad ninguna información confidencial que hayan adquirido en curso de la prestación de los Servicios. |
| 10. | Seguros que debe tomar el Consultor | 10.1 | El Consultor tomará y mantendrá a su cargo pólizas de responsabilidad adecuada, así como seguro contra terceros y pérdida o daño a equipo adquirido total o parcialmente con recursos facilitados por el Contratante. El Consultor garantizará que dichas pólizas estén en vigor antes de la iniciación de los Servicios. |
| | | 10.2 | El Contratante no asume ninguna responsabilidad con respecto a seguro de vida, salud, accidente, viaje u otros seguros que sean necesarios o aconsejables para el Consultor, el/los Experto(s), subcontratistas o especialistas asociados con el Consultor para efecto de la prestación de los Servicios, ni por ningún dependiente de ninguna de dichas personas. |
| | | 10.3 | El Contratante se reserva el derecho de exigir pruebas en el sentido de que el Consultor ha tomado las pólizas necesarias. |
| 11. | Contabilidad, Inspección y Auditoría | 11.1 | El Consultor mantendrá y hará todo lo que esté a su alcance razonable para que sus Subcontratistas mantengan cuentas y registros fieles y sistemáticos con respecto a los Servicios y en tal forma y detalle que identifiquen claramente los cambios en tiempo y costos relevantes. |
| | | 11.2 | El Consultor permitirá y hará que sus Subconsultores permitan al Banco y/o a las personas que designe el Banco, inspeccionar el sitio y/o todas las cuentas y registros relacionados con el cumplimiento del Contrato y la entrega de la Propuesta para la prestación de los Servicios, y que dichas cuentas y registros sean revisadas por los auditores nombrados por el Banco, si así lo solicita el Banco. |
| 12. | Obligaciones de Reporte | 12.1 | El Consultor entregará al Contratante los reportes y documentos que se indican en el Apéndice A , en la forma y, números y dentro de los plazos que se indican en dicho Apéndice. |
| 13. | Derechos de Propiedad del Contratante en Informes y Registros | 13.1 | Todos los informes y datos e información relevantes, tales como mapas, diagramas, planos, bases de datos y demás documentos y software, archivos de soporte o material que el Consultor haya compilado o elaborado para el Contratante en el curso de la prestación de los Servicios serán confidenciales y serán y permanecerán de propiedad absoluta del Contratante salvo que éste acuerde otra cosa |

por escrito¹. A más tardar a la terminación de este Contrato, el Consultor entregará dichos documentos al Contratante junto con un inventario detallado de los mismos. El Consultor podrá conservar una copia de dichos documentos, datos y/o software, pero no podrá utilizar los mismos para propósitos que no tengan relación con este Contrato sin la previa aprobación escrita del Contratante.

- | | | |
|--|------|--|
| 14. Descripción de Expertos Clave | 14.1 | El Apéndice B describe el cargo, descripción de funciones acordadas, calificación mínima y periodo estimado del compromiso para la prestación de los Servicios por cada uno de los Expertos Clave del Consultor. |
| 15. Reemplazo de Expertos Clave | 15.1 | Salvo según el Contratante acuerde otra cosa por escrito, no se harán cambios en los Expertos Clave. |
| | 15.2 | No obstante, lo anterior, la sustitución de Expertos Clave durante la ejecución del Contrato podrá considerarse solo con base en solicitud escrita del Consultor y debido a circunstancias fuera del control razonable del Consultor, incluido, más no limitado a muerte o incapacidad médica. En tal caso, el Consultor deberá suministrar inmediatamente un reemplazo que sea una persona con calificaciones y experiencia equivalentes o mejores y a la misma tarifa de remuneración. |
| 16. Remoción de Expertos o Subconsultores | 16.1 | Si el Contratante encuentra que alguno de sus Expertos o Subconsultores ha cometido una falta grave o ha sido acusado de haber cometido un acto penal, o si el Contratante establece que un Experto o Subconsultor del Consultor ha cometido fraude o corrupción o prácticas prohibidas durante la prestación de los Servicios, a solicitud escrita del Contratante, el Consultor deberá suministrar un reemplazo. |
| | 16.2 | En caso de que el Contratante encuentre que alguno de los Expertos Clave, Expertos No Clave o Subconsultores es incompetente o incapaz de cumplir con las funciones que le hayan sido asignadas, el Contratante podrá solicitar al Consultor que suministre un reemplazo especificando los motivos para ello. |
| | 16.3 | Todo reemplazo de los Expertos o Subconsultores que sea removido deberá tener mejores calificaciones y experiencia y ser aceptable al Contratante. |
| | 16.4 | El Consultor asumirá todos los costos que resulten o que sean incidentales a cualquier remoción y/o reemplazo de dichos Expertos. |
| 17. Obligación de Pago por parte del Contratante | 17.1 | En consideración de los Servicios que preste el Consultor conforme a este Contrato, el Contratante efectuará los pagos al Consultor por concepto de los servicios que se indican en |

el **Apéndice A** y de la manera que se describe en el **Apéndice C**.

- | | | |
|--|------|--|
| 18. Modo de Facturación y Pago | 18.1 | Los pagos según este Contrato se harán de acuerdo con las disposiciones de pago del Apéndice C . |
| | 18.2 | Los pagos no constituyen aceptación de la totalidad de los Servicios ni exonerarán al Consultor de sus obligaciones. |
| 19. Resolución Amigable de Conflictos | 19.1 | Las Partes buscarán resolver cualquier discrepancia den forma amigable mediante consultas mutuas. |
| | 19.2 | Si alguna de las Partes objeta alguna acción o inacción de la otra Parte, la Parte que objeta podrá radicar una Notificación de Conflicto escrita a la otra Parte donde suministre en detalle la base de la discrepancia. La Parte que reciba la Notificación del Conflicto la considerará y la responderá dentro de siete (7) días calendario siguiente a su recibo. Si esa Parte no responde dentro de siete (7) días calendario o si la discrepancia no puede resolverse de manera amigable dentro de siete (7) días siguientes a la respuesta de esa Parte, dicha disputa podrá ser presentada a la jurisdicción o arbitraje de acuerdo con el párrafo 6 del "Formulario de Contrato." |

No Clasificado

Anexo 1: Fraude y Corrupción y Prácticas Prohibidas**1. Prácticas Prohibidas**

1.1 El Banco exige a todos los Prestatarios (incluyendo los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores y organismos Compradores incluyendo miembros de su personal, al igual que a todas las firmas, entidades o individuos participando en actividades financiadas por el Banco o actuando como oferentes, proveedores de bienes, contratistas, consultores, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes o agentes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas), entre otros, observar los más altos niveles éticos y denunciar al Banco² todo acto sospechoso de constituir una Práctica Prohibida del cual tenga conocimiento o sea informado, durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Las Prácticas Prohibidas son las siguientes: (i) prácticas corruptas; (ii) prácticas fraudulentas; (iii) prácticas coercitivas; (iv) prácticas colusorias; (v) prácticas obstructivas y (vi) apropiación indebida. El Banco ha establecido mecanismos para la denuncia de la supuesta comisión de Prácticas Prohibidas. Toda denuncia deberá ser remitida a la Oficina de Integridad Institucional (OII) del Banco para que se investigue debidamente. El Banco ha adoptado procedimientos para sancionar a quienes hayan incurrido en Prácticas Prohibidas. Asimismo, el Banco suscribió con otras Instituciones Financieras Internacionales (IFI) un acuerdo de reconocimiento mutuo de las decisiones de inhabilitación.

(a) A los efectos de esta disposición, las definiciones de las Prácticas Prohibidas son las siguientes:

(i) Una *práctica corrupta* consiste en ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar indebidamente las acciones de otra parte;

(ii) Una *práctica fraudulenta* es cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de hechos y circunstancias, que deliberada o imprudentemente, engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio financiero o de otra índole o para evadir una obligación;

(iii) Una *práctica coercitiva* consiste en perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar indebidamente las acciones de una parte;

(iv) Una *práctica colusoria* es un acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, lo que incluye influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;

(v) Una *práctica obstructiva* consiste en:

- i. destruir, falsificar, alterar u ocultar evidencia significativa para una investigación del Grupo BID, o realizar declaraciones falsas ante los investigadores con la intención de impedir una investigación del Grupo BID;

² En el sitio virtual del Banco (www.iadb.org/integridad) se facilita información sobre cómo denunciar la supuesta comisión de Prácticas Prohibidas, las normas aplicables al proceso de investigación y sanción, y el acuerdo que rige el reconocimiento recíproco de sanciones entre instituciones financieras internacionales.

- ii. amenazar, hostigar o intimidar a cualquier parte para impedir que divulgue su conocimiento de asuntos que son importantes para una investigación del Grupo BID o que prosiga con la investigación; o
 - iii. actos realizados con la intención de impedir el ejercicio de los derechos contractuales de auditoría e inspección del Grupo BID previstos en el numeral 1.1 (f) de abajo, o sus derechos de acceso a la información;
- (vi) Una *apropiación indebida* consiste en el uso de fondos o recursos del Grupo BID para un *propósito* indebido o para un propósito no autorizado, cometido de forma intencional o por negligencia grave.
- (b) Si se determina que, de conformidad con los Procedimientos de Sanciones del Banco, que los Prestatarios (incluyendo los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores y organismos Compradores incluyendo miembros de su personal, cualquier firma, entidad o individuo participando en una actividad financiada por el Banco o actuando como, entre otros, oferentes, proveedores, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de bienes o servicios, concesionarios, (incluyendo sus respectivos funcionarios, empleados y representantes o agentes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas) ha cometido una Práctica Prohibida en cualquier etapa de la adjudicación o ejecución de un contrato, el Banco podrá:
- i. no financiar ninguna propuesta de adjudicación de un contrato para la adquisición de bienes o servicios, la contratación de obras, o servicios de consultoría;
 - ii. suspender los desembolsos de la operación si se determina, en cualquier etapa, que un empleado, agencia o representante del Prestatario, el Organismo Ejecutor o el Organismo Comprador ha cometido una Práctica Prohibida;
 - iii. declarar una contratación no elegible para financiamiento del Banco y cancelar y/o acelerar el pago de una parte del préstamo o de la donación relacionada inequívocamente con un contrato, cuando exista evidencia de que el representante del Prestatario, o Beneficiario de una donación, no ha tomado las medidas correctivas adecuadas (lo que incluye, entre otras cosas, la notificación adecuada al Banco tras tener conocimiento de la comisión de la Práctica Prohibida) en un plazo que el Banco considere razonable;
 - iv. emitir una amonestación a la firma, entidad o individuo en el formato de una carta oficial de censura por su conducta;
 - v. declarar a una firma, entidad o individuo inelegible, en forma permanente o por un período determinado de tiempo, para la participación y/o la adjudicación de contratos adicionales financiados con recursos del Grupo BID;
 - vi. imponer otras sanciones que considere apropiadas, entre otras, restitución de fondos y multas equivalentes al reembolso de los costos vinculados con las investigaciones y actuaciones previstas en los Procedimientos de Sanciones. Dichas sanciones podrán ser impuestas en forma adicional o en sustitución de las sanciones arriba referidas" (las sanciones "arriba referidas" son la amonestación y la inhabilitación/inelegibilidad).

- vii. extender las sanciones impuestas a cualquier individuo, entidad o firma que, directa o indirectamente, sea propietario o controle a una entidad sancionada, sea de propiedad o esté controlada por un sancionado o sea objeto de propiedad o control común con un sancionado, así como a los funcionarios, empleados, afiliados o agentes de un sancionado que sean también propietarios de una entidad sancionada y/o ejerzan control sobre una entidad sancionada aun cuando no se haya concluido que esas partes incurrieron directamente en una Práctica Prohibida.
 - viii. remitir el tema a las autoridades nacionales pertinentes encargadas de hacer cumplir las leyes.
- (c) Lo dispuesto en los incisos (i) y (ii) del numeral 1.1 (b) se aplicará también en los casos en que las partes hayan sido declaradas temporalmente inelegibles para la adjudicación de nuevos contratos en espera de que se adopte una decisión definitiva en un proceso de sanción, u otra resolución.
- (d) La imposición de cualquier medida definitiva que sea tomada por el Banco de conformidad con las provisiones referidas anteriormente será de carácter público.
- (e) Con base en el Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de Decisiones de Inhabilitación firmado con otras Instituciones Financieras Internacionales (IFIs), cualquier firma, entidad o individuo participando en una actividad financiada por el Banco o actuando como oferentes, proveedores de bienes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios, personal de los Prestatarios (incluidos los beneficiarios de donaciones), organismos ejecutores o contratantes (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes o agentes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas), entre otros, podrá verse sujeto a una sanción. A los efectos de lo dispuesto en el presente párrafo, el término "sanción" incluye toda inhabilitación permanente, imposición de condiciones para la participación en futuros contratos o adopción pública de medidas en respuesta a una contravención del marco vigente de una IFI aplicable a la resolución de denuncias de comisión de Prácticas Prohibidas.
- (f) El Banco exige que los licitantes, oferentes, proponentes, solicitantes, proveedores de bienes y sus representantes o agentes, contratistas, consultores, funcionarios o empleados, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y sus representantes o agentes, y concesionarios le permitan revisar cuentas, registros y otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y el cumplimiento del contrato, y someterlos a una auditoría por auditores designados por el Banco. Todo licitante, oferente, proponente, solicitante, proveedor de bienes y su representante o agente, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios y concesionario deberá prestar plena asistencia al Banco en su investigación. El Banco también requiere que los licitantes, oferentes, proponentes, solicitantes, proveedores de bienes y sus representantes o agentes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios: (i) conserven todos los documentos y registros relacionados con actividades financiadas por el Banco por un período de siete (7) años luego de terminado el trabajo contemplado en el respectivo contrato; y (ii) entreguen todo documento necesario para la investigación de denuncias de comisión de Prácticas Prohibidas y (iii) aseguren que los empleados o agentes de los licitantes, oferentes, proponentes, solicitantes, proveedores de bienes y sus representantes o agentes, contratistas, consultores, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios y concesionarios que tengan conocimiento de que las actividades han sido financiadas por el Banco, estén disponibles para responder a las consultas relacionadas con la investigación provenientes de personal del Banco o de cualquier investigador, agente,

auditor, o consultor debidamente designado. Si los licitantes, oferentes, proponentes, solicitantes, proveedor de bienes y su representante o agente, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor proveedor de servicios o concesionario se niega a cooperar o incumple el requerimiento del Banco, o de cualquier otra forma obstaculiza la investigación, el Banco, discrecionalmente, podrá tomar medidas apropiadas en contra los licitantes, oferentes, proponentes, solicitantes, proveedor de bienes y su representante o agente, contratista, consultor, miembro del personal, subcontratista, subconsultor, proveedor de servicios, o concesionario;

- (g) Cuando un Prestatario adquiera bienes, servicios distintos de servicios de consultoría, obras o servicios de consultoría directamente de una agencia especializada, todas las disposiciones relativas a las Prácticas Prohibidas, y a las sanciones correspondientes, se aplicarán íntegramente a los licitantes, oferentes, proponentes, solicitantes, proveedores de bienes y sus representantes o agentes, contratistas, consultores, miembros del personal, subcontratistas, subconsultores, proveedores de servicios, concesionarios (incluidos sus respectivos funcionarios, empleados y representantes o agentes, ya sean sus atribuciones expresas o implícitas), o cualquier otra entidad que haya suscrito contratos con dicha agencia especializada para la provisión de bienes, obras o servicios distintos de servicios de consultoría en conexión con actividades financiadas por el Banco. El Banco se reserva el derecho de obligar al Prestatario a que se acoja a recursos tales como la suspensión o la rescisión. Las agencias especializadas deberán consultar la lista de firmas e individuos declarados inelegibles temporal o permanentemente por el Banco. En caso de que una agencia especializada suscriba un contrato o una orden de compra con una firma o individuo declarado inelegible por el Banco, este no financiará los gastos conexos y tomará las medidas que considere convenientes.

1.2 Los consultores al presentar sus ofertas, propuestas o solicitudes declaran y garantizan:

- (a) que han leído y entendido las definiciones de Prácticas Prohibidas del Banco y las sanciones aplicables de conformidad con los Procedimientos de Sanciones;
- (b) que no han incurrido o no incurrirán en ninguna Práctica Prohibida descrita en este documento durante los procesos de selección, negociación, adjudicación o ejecución de este contrato;
- (c) que no han tergiversado ni ocultado ningún hecho sustancial durante los procesos de selección, negociación, adjudicación o ejecución de este contrato;
- (d) que ni ellos ni sus agentes, subcontratistas, subconsultores, directores, personal clave o accionistas principales son inelegibles para la adjudicación de contratos financiados por el Banco;
- (e) que han declarado todas las comisiones, honorarios de representantes o agentes, pagos por servicios de facilitación o acuerdos para compartir ingresos relacionados con actividades financiadas por el Banco; y
- (f) que reconocen que el incumplimiento de cualquiera de estas garantías podrá dar lugar a la imposición por el Banco de una o más de las medidas descritas en el numeral 1.1 (b).

Anexo 2: Elegibilidad

Los Consultores y sus Subcontratistas deberán tener la nacionalidad del país miembro del Banco.

Lista de Países Miembros:

Alemania, Argentina, Austria, Bahamas, Barbados, Bélgica, Belice, Bolivia, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Croacia, Dinamarca, Eslovenia, Ecuador, El Salvador, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Guatemala, Guyana, Haití, Holanda, Honduras, Israel, Italia, Jamaica, Japón, México, Nicaragua, Noruega, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, Reino Unido, República de Corea, República Dominicana, República Popular de China, Suecia, Suiza, Surinam, Trinidad & Tobago, Uruguay y Venezuela.

Los consultores y subconsultores cumplen con los criterios de elegibilidad en los siguientes casos:

(A) Nacionalidad.

a) **Un individuo** es considerado un nacional de un país miembro del Banco si cumple con los siguientes requisitos:

- i. es ciudadano de un país miembro; o
- ii ha establecido su domicilio en un país miembro como residente "bona fide" y está legalmente habilitado para trabajar en el país del domicilio.

b) **Una firma** es considerada que tiene la nacionalidad de un país miembro si cumple los siguientes dos requisitos:

- i. está legalmente constituida o incorporada bajo las leyes de un país miembro del Banco; y
- ii. más del cincuenta por ciento (50%) del capital de la firma es de propiedad de individuos o firmas de países miembros del Banco.

Todos los integrantes de una JV y todos los subcontratistas deben cumplir con los criterios de nacionalidad que se indican arriba.

(B) Origen de los Bienes.

Los bienes que tengan su origen en un país miembro del Banco, si han sido explotados, cultivados o producidos en un país miembro del Banco. Se considera que un producto ha sido producido cuando mediante manufactura, procesamiento o ensamble, resulte otro artículo comercialmente reconocido que se diferencie sustancialmente en sus características básicas, función o propósito de la utilidad de sus partes o componentes.

Para que un producto que conste de varios componentes individuales que deban estar interconectados (bien sea por el proveedor, el comprador o un tercero) sea funcional e independientemente de la complejidad de la interconexión, el Banco considera que dicho producto es elegible para financiamiento si el ensamble de los componentes tuvo lugar en un país miembro, independientemente del origen de los componentes. Cuando el producto sea un conjunto de varios productos individuales que normalmente son empacados y vendidos comercialmente como una unidad, se considera que ese producto se origina en el país donde el conjunto fue empacado y despachado al comprador.

Para propósitos de origen, los productos rotulados "hechos en la Unión Europea" serán elegibles sin necesidad de identificar el correspondiente país específico de la Unión Europea.

El origen de los materiales, partes o componentes de los productos o la nacionalidad de la firma que produce, ensambla, distribuye o vende los productos no determina el origen de los mismos.

(C) Origen de Servicios.

El país del origen de servicios es el del individuo o firma que suministre los servicios según se determine en los criterios de nacionalidad que se indican arriba. Estos criterios son aplicables a servicios secundarios para el suministro de bienes (tales como transporte, seguro, erección, ensamble, etc.).

No Clasificado

ANEXO 3: ELEGIBILIDAD E INTEGRIDAD**CAN/CCO**

Con el fin de cumplir los REQUISITOS DE ELEGIBILIDAD y de INTEGRIDAD para la contratación como Firma Consultora, INTERNACIONAL o NACIONAL, en Proyectos o Programas (en adelante indicados con el "Contratante") financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo (en adelante indicado con el "Banco"), el Consultor indica que está en conocimiento que:

1. Provisiones de Prácticas prohibidas

1.1. En virtud de que se cuenta con recursos del BID para el financiamiento del presente contrato, este exige que todas las Firms Consultoras observen las Políticas del Banco relativas a corrupción. En particular, se exige que todas las Firms Consultoras que están participando en proyectos financiados por el Banco, observen los más altos niveles éticos, y denuncien al Banco todo acto sospechoso de corrupción del cual tenga conocimiento o sea informado, durante el proceso de selección y de negociaciones o la ejecución de un contrato.

1.2. Los actos de corrupción están prohibidos. Las definiciones de acciones que constituyen prácticas corruptivas y que se transcriben a continuación, constituyen las más comunes, pero estas acciones pueden no ser exhaustivas:

- (i) Una *práctica corrupta* consiste en ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar indebidamente las acciones de otra parte;
- (ii) Una *práctica fraudulenta* es cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de hechos y circunstancias, que deliberada o imprudentemente, engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio financiero o de otra índole o para evadir una obligación;
- (iii) Una *práctica coercitiva* consiste en perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar indebidamente las acciones de una parte;
- (iv) Una *práctica colusoria* es un acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, lo que incluye influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;
- (v) Una *práctica obstructiva* consiste en:
 - iv. destruir, falsificar, alterar u ocultar evidencia significativa para una investigación del Grupo BID, o realizar declaraciones falsas ante los investigadores con la intención de impedir una investigación del Grupo BID;

- v. amenazar, hostigar o intimidar a cualquier parte para impedir que divulgue su conocimiento de asuntos que son importantes para una investigación del Grupo BID o que prosiga con la investigación; o
- vi. actos realizados con la intención de impedir el ejercicio de los derechos contractuales de auditoría e inspección del Grupo BID previstos en el IAC 5.1 (f) de abajo, o sus derechos de acceso a la información;

(vi) Una *apropiación indebida* consiste en el uso de fondos o recursos del Grupo BID para un *propósito* indebido o para un propósito no autorizado, cometido de forma intencional o por negligencia grave.

1.3. Las partes son conscientes de que, independientemente de los mecanismos nacionales que se accionen en el caso de actos de corrupción, el Banco podrá adoptar medidas en caso de hechos o denuncias relacionadas a tales actos, de acuerdo con sus procedimientos administrativos.

2. Prórrogas y Modificaciones

2.1. Previa conformidad del BID, se podrá prorrogar el contrato, siempre y cuando este no esté vencido, y modificar los Términos de Referencia, o las condiciones de prestación de los servicios, siempre que estas modificaciones no alteren de forma sustancial cuanto originalmente estaba previsto y sobre la base del cual el Consultor fue contratado.

3. Confidencialidad

- 3.1. El Consultor, excepto previo consentimiento por escrito del Contratante, no podrá revelar en ningún momento a cualquier persona o entidad ninguna información confidencial adquirida en el curso de la prestación de los servicios.
- 3.2. Ni el Consultor ni cualquier persona que le haya colaborado en su trabajo, podrán publicar las recomendaciones formuladas en el curso de, o como resultado de la prestación de los servicios.

4. Propiedad del consultor de los documentos preparados

PROPIEDAD INTELECTUAL: Los derechos patrimoniales sobre los productos que se generen con ocasión del presente contrato, por el tiempo que establezca la ley nacional e internacional y sin perjuicio del respeto al derecho moral consagrado en el artículo 11 y 16 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982, serán de la organización y del pueblo indígena.

En virtud de lo anterior, el Ministerio de Educación Nacional, en el evento de necesitar reproducir en cualquier modalidad los productos pactados y del material con fines de utilidad pública debe contar con la autorización para el uso por parte de la organización del pueblo indígena.

El CONSULTOR garantiza que no involucrará en la ejecución del presente Contrato creaciones intelectuales ajenas sin la previa y expresa autorización del respectivo titular del derecho, y, en términos generales, que acatarán a cabalidad las normas sobre derecho de autor, derechos conexos, propiedad industrial, datos personales y derecho al buen nombre. En caso de que una de las partes reciba acusaciones por una infracción, mantendrá indemne a su contraparte, exonerándola de toda responsabilidad por indebidas utilidades.

5. Requisitos de Elegibilidad y de Integridad, CERTIFICO QUE:

- 5.1. Nuestra Firma es de nacionalidad de un país miembro del Banco: Colombia.
- 5.2. Proporcionaré asesoría imparcial y objetiva y no tengo conflictos de interés para aceptar este contrato.
- 5.3. Mantendremos los más altos niveles éticos y no realizaremos ninguna de las acciones que constituyen Prácticas Prohibidas definidas en las Políticas para la Selección y Contratación de Consultores financiados por el BID, las cuales declaramos conocer, y no hemos sido declarados inelegibles para participar en contratos financiados por otras Instituciones Financieras Internacionales que han suscrito acuerdos con el Banco para el reconocimiento recíproco de sanciones. Si se comprueba, de acuerdo con el procedimiento de sanciones del Banco, que durante el proceso de nuestra contratación, hemos incurrido en prácticas prohibidas, el Banco podrá adoptar una o más de las siguientes medidas:
- i. Emitir una amonestación;
 - ii. Informar a la entidad contratante, Prestatario, Organismo Ejecutor o Beneficiario de una Cooperación Técnica o a las autoridades del país encargadas de hacer cumplir las leyes, los resultados del procedimiento para que tome(n) las medidas apropiadas;
 - iii. Rechazar la contratación; y
 - iv. Declarar inelegible, de forma temporal o permanente, para ser contratado o subcontratado por terceros elegibles, con recursos del Banco o administrados por el Banco.

QUEDA ENTENDIDO QUE CUALQUIER INFORMACIÓN FALSA O EQUÍVOCA QUE YO HAYA PROVEÍDO EN RELACIÓN CON ESTOS REQUERIMIENTOS DE ELEGIBILIDAD Y DE INTEGRIDAD QUE CONSTAN DE ESTA CERTIFICACIÓN Y DE LAS POLÍTICAS DEL BANCO, TORNARÁ NULO Y SIN EFECTO ESTE CONTRATO Y NO TENDREMOS DERECHO A REMUNERACIÓN O INDEMNIZACIÓN ALGUNA, SIN PERJUICIO DE LAS ACCIONES O SANCIONES QUE EL BANCO PUDIERA ADOPTAR DE ACUERDO CON SUS NORMAS Y POLÍTICAS.

6. Participación del BID

- 6.1. Queda formalmente establecido que el BID no es parte del presente contrato y que, por lo tanto, no asumirá responsabilidad alguna respecto al mismo.

Contrato No. CO1.PCCNTR.5437633

Nombre de la organización indígena:

CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA – CIT

Firmado electrónicamente a través de SECOP II

ZARWAWIKO TORRES

Gobernador

III. Apéndices

Apéndice A – Descripción de los Servicios -Términos de referencia

1. Antecedentes y justificación

La atención integral a la primera infancia en Colombia ha venido consolidándose a partir de la construcción e implementación de una política pública cuyo propósito se ha centrado en lograr el desarrollo integral de las niñas y los niños, para este fin se ha venido ratificando cada vez más la importancia de lograr una educación de calidad, pertinente para todas y todos. Partiendo de la Constitución Política de Colombia de 1991 en el artículo 67, donde se establece que “la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia”, esta definición empieza a movilizar la toma de decisiones de carácter político para lograr que se ejerza de manera efectiva este derecho.

Complementario a lo anterior, el artículo 4 de la Ley 115 de 1994, afirma que le corresponde al “Estado, a la sociedad y a la familia velar por la calidad de la educación” y allí continua convocando a la consolidación de una educación para todas y todas; particularmente para la población de primera infancia, el artículo 29 del Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006), indica que, “la primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano. (...) Desde la primera infancia, las niñas y los niños son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este Código, son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial (...)”.

La titularidad de derechos de las niñas y los niños genera una ventana de oportunidad única en el país, logrando que de manera efectiva se movilicen y gestionen los derechos de las niñas y los niños de manera intersectorial, posicionando en la ley 1098 de 2006, los derechos de la salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial como impostergables.

En este contexto, la Ley de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia (Ley 1804 de 2016), establece que la educación inicial es un derecho de los niños y las niñas menores de seis (6) años de edad; atribuyendo las características de que esta, sea un proceso intencionado, permanente y estructurado, que favorezca el desarrollo, las capacidades y habilidades de las niñas y los niños. En esta misma ley, ratifica la importancia de focalizar de manera prioritaria a la población en pobreza, rural, conflicto armado y pertenencia a grupos étnicos, siendo estas particularidades propias de la dinámica poblacional, así como de la diversidad geográfica de los territorios rurales del país, para las cuales se diseñarán e implementarán, como parte integral y prioritaria de la política de primera infancia, esquemas específicos para la atención integral de los niños y niñas en primera

infancia que habitan estas zonas. Las niñas y niños en primera infancia de los territorios rurales serán focalizados de manera prioritaria, acciones que el decreto 1411 de 2022, reafirma cuando se indica que, “desde el Ministerio de Educación Nacional, se brindarán orientaciones para que las Secretarías de Educación definan modelos flexibles de educación inicial aplicables en los contextos rurales, de conformidad con las condiciones particulares de cada comunidad educativa.

Por su parte el Plan Especial de Educación Rural adoptado mediante Resolución 21598 de 2021, en su componente de “Estrategias educativas de calidad desde la educación preescolar hasta la media” propone como parte de la estrategia de “Fortalecimiento curricular y de las prácticas pedagógicas” ajustar e implementar “las orientaciones y lineamientos de las estrategias educativas de la ruralidad en lo curricular y gestión institucional”. Este plan responde al acuerdo al Acuerdo de Paz, que en el numeral 1.3.2.2 plantea “la Educación rural: con el propósito de brindar atención integral a la primera infancia, garantizar la cobertura, la calidad y la pertinencia de la educación y erradicar el analfabetismo en las áreas rurales, así como promover la permanencia productiva de los y las jóvenes en el campo, y acercar las instituciones académicas regionales a la construcción del desarrollo rural, el Gobierno Nacional creará e implementará el Plan Especial de Educación Rural”. Para el desarrollo del Plan se tendrán en cuenta entre otros, los siguientes criterios:

- La cobertura universal con atención integral a la primera infancia.
- Modelos flexibles de educación preescolar, básica y media, que se adapten a las necesidades de las comunidades y del medio rural, con un enfoque diferencial.
- La construcción, reconstrucción, mejoramiento y adecuación de la infraestructura educativa rural, incluyendo la disponibilidad y permanencia de personal docente calificado y el acceso a tecnologías de información.
- La garantía de la gratuidad educativa para educación preescolar, básica y media.
- El mejoramiento de las condiciones para el acceso y la permanencia en el sistema educativo de niños, niñas y adolescentes a través de un acceso gratuito a útiles, textos, alimentación escolar y transporte.

El Plan Nacional de Desarrollo “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, se propone construir un nuevo contrato social que propicie la superación de las injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto y la construcción de paz. Busca cerrar las brechas en los niveles de calidad de vida de las personas, en términos de acceso a la educación, la salud, el deporte, la cultura; desigualdades que son más agudas en algunas poblaciones como las de grupos étnicos y las comunidades campesinas.

Considera que la educación es un medio fundamental para superar la desigualdad; por eso trabajará por el desarrollo integral de niñas y niños desde la educación inicial, a través de estrategias de acceso y permanencia, con calidad y pertinencia. Busca la garantía de las trayectorias educativas completas de toda la población, ya que de cada 100 niños que ingresan a preescolar, solo el 30 % se gradúan de bachilleres y apenas el 20 % acceden a la educación superior, y se plantea tener un enfoque poblacional que atienda especialmente a la ruralidad.

Plantea que se promulgará una educación humanista, incluyente, antirracista e intercultural, que transforme a la escuela, para que sea un escenario alrededor del cual se organicen las

comunidades, desde el reconocimiento de las culturas que habitan los territorios del país, y que promueva el diálogo de saberes.

De igual manera desde el Plan Nacional de Desarrollo se busca que las instituciones educativas sean territorios seguros, protectores, de paz y reconciliación, donde se fomente el encuentro, el diálogo, la participación efectiva de los distintos miembros de la comunidad, así como el reconocimiento de saberes diversos.

En ese mismo sentido, dentro de las bases del PND, el Gobierno nacional en su capítulo de comunidades étnicas, ha determinado que brindará las condiciones y garantías para la integridad cultural y territorial, el ejercicio de la autoridad y la justicia propia, el apoyo a la recuperación y fortalecimiento de sus idiomas, y la implementación y desarrollo de los sistemas Educativo Indígena Propio (SEIP), Indígena de Salud Propio e Intercultural (SISPI), Indígena de Gobierno Propio (SIGP), Indígena de Administración Propia (SIAP), y de Autoridad Territorial Económico Ambiental (ATEA) en el marco de la política indígena y del Decreto 1811 de 2017³.

Por otra parte, la atención educativa a los grupos étnicos es para el Ministerio de Educación Nacional un proyecto estratégico y transversal, que se apoya en un amplio marco normativo fundamentado en los artículos 7º y 10º de la Constitución Política, el Título III Capítulo 3 de la Ley 115 de 1994, modificada por la Ley 1874 de 2017,⁴ el Decreto Reglamentario 804 de 1995 y el 1953 de 2014⁵; así como los contratos y tratados internacionales ratificados, que buscan garantizar una educación pertinente y el reconocimiento sistemático de la diversidad cultural del país (Ley 21 de 1991)⁶

En este sentido, y en atención a los mandatos proferidos por la Honorable Corte Constitucional, en particular la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 004 y 005 del 2009, así mismo el Auto de Seguimiento 266 de 2017, el Ministerio de Educación Nacional ha generado un escenario para el reconocimiento del enfoque de exigibilidad de los derechos humanos, como fundamento para el goce efectivo de derechos de la población, ampliando la garantía del derecho a otras poblaciones como son agrupaciones campesinas y comunidades afrodescendientes.

El Gobierno Nacional reconoció *"...que los pueblos indígenas de Colombia están en peligro de ser exterminados cultural o físicamente por el conflicto armado interno, y han sido víctimas de gravísimas violaciones de sus derechos fundamentales individuales y colectivos y del Derecho Internacional Humanitario, todo lo cual ha repercutido en el desplazamiento forzado individual o colectivo de indígenas"*.

Por lo anterior, desde el 2015, el MEN ha implementado una serie de acciones orientadas al restablecimiento del derecho a la educación de los pueblos en situación de alta vulnerabilidad a través de la declaración de la gratuidad educativa universal, mediante la construcción de lineamientos para su atención educativa y a través de la asistencia técnica permanente a las

³ "2. Igualdad de oportunidades y garantías para poblaciones vulneradas y excluidas que garanticen la seguridad humana"

⁴ Ley 115 de 1994, modificada por la Ley 1874 de 2017, por la cual se expide la ley general de educación.

⁵ Los Decreto Reglamentario Numero 804 de 1995 y el 1953 de 2014, por medio de los cuales se reglamenta la atención educativa para grupos étnicos., y se crea un régimen especial con el fin de poner en funcionamiento los Territorios Indígenas respecto de la administración de los sistemas propios de los pueblos indígenas hasta que el Congreso expida la ley de qué trata el artículo 329 de la Constitución Política.

⁶ Ley 21 de 1991, por medio de la cual se aprueba el Convenio número 169 sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, adoptado por la 76a. reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1989

Secretarías de Educación Departamentales y Municipales. Lo anterior con el fin de promover la garantía de los derechos de los grupos étnicos.

Entre las acciones afirmativas adelantadas con los pueblos indígenas se encuentran:

- Gran parte de los proyectos etnoeducativos ejecutados contribuyen a la permanencia de las familias en el territorio, por ejemplo, casos especiales como el pueblo Siona, Kichwa, Cofán, Inga, Pueblos Indígenas del Vaupés.
- El trabajo de las organizaciones en la implementación de los proyectos etnoeducativos ha impactado en algunas Secretarías de Educación departamentales, generando acciones que han permitido fortalecer los procesos culturales y avanzar en elementos importantes para la protección y prevención del desplazamiento.
- Con la implementación de los proyectos etnoeducativos comunitarios, propios e interculturales, algunas de las comunidades afectadas por los desplazamientos han logrado restablecer la conexión con los procesos educativos, con el sentido de normalizar la atención, ya que los niños, las niñas y los jóvenes encuentran en estos espacios un sentido vital y de pervivencia con la cultura, cosmogonía y la lengua propia.
- El trabajo realizado con los pueblos, Emberá Dobida, Emberá Katio, Wounaan, Chami, Yukpa Iroka, Socorpa, Rosario Bella Vista, U'Wa Izketa, Wayuu, Kogui, Wiwa, Emberá, Gunadule, Emberá eyabida, Zenues, Awa Unipa, Cofán, Nasa, Tanimuca, Yucuna, Carijona, Macuna, Barazano, Matapi, Yauna, Cubeo, Miraña, Bora, Uitotos, Inga, Ocaina Okaina Yagua, Letuama Cabillari Poblazon Y Quintana Tatuyo, Itano, Taiwano, Carapana Chachajo, Bajo San Juan, Santa Rosa De Guayacan, Chonara Buena, Ipuengua, La Playa, Agua Clara, La Meseta, Vajo San Juan, Nasa Kigue, Alto Ulbi Nunalbi, Guelmambí, Guelmambí Caraño, Pingullo Sardinero, Kuambi Yaslambí, Pulgande Tronquería, Saundé Guiguay, Tortugaña Telembí, Planadas Telembí, Honda Río Guiza, Pipalta Palbi Yaguapi, Nambí Piedra Verde, Chimbagal, El Gran Sábalo, Cuasbil La Faldada, Vegas Chagüi Chimbuza, Integrado Cuaiquer Viejo, Pialapi Pueblo Viejo, Palmar Imbi Medio, Alto Cartagena, Ramos Mongón, Nulpe Medio Alto Río San Juan, Cuascuabi Paldubi, Gualcalá, Cuchilla Del Palmar, Cabildo Libertad Telembí Pastos, Kichwa, Siona (Puerto Asís) Kamentsá-Biyá, Pijao, Misak, Pérez, Kankuamo, Wiwa, Yanacona, Siapidara", Curripaco en el año 2022, y mediante verificación en el formato único de contratación FUC- que es fuente de consulta del Ministerio de Educación Nacional-, ha evidenciado que estos pueblos asumieron la administración educativa en el marco de la implementación del Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP), a través de la contratación amparada en el Decreto 2500 del 2010 (compilado en el Capítulo 4, Título 1, Parte 3, Libro 2, del Decreto 1075 de 2015), para la vigencia 2022, posibilitando la incorporación de las autoridades tradicionales y maestros de la cultura y lengua en los espacios educativos, brindándose así una educación que respeta y fortalece la identidad.

Desde la Dirección de Primera Infancia del Ministerio de Educación también se cuenta con antecedentes de acciones dirigidas a grupos étnicos, que han permitido acercarse a las necesidades

de algunos pueblos indígenas frente a su educación inicial llamada para la mayoría de ellos de acuerdo con el decreto 1953 del 2014 "Semillas de Vida".

Los avances con los que se cuentan en educación inicial son los siguientes:

Año 2009 a 2012.

En 2009 inició la Operación del "Programa de Atención Integral a la Primera Infancia – PAIPI", que tenía a su cargo la atención integral en cuidado, salud, nutrición y educación inicial de niñas y niños menores de cinco (5) años hasta su ingreso al grado de transición, lo que incluía a población perteneciente a grupos étnicos. El MEN realizó la entrega del PAIPI al ICBF en el 2012. Durante estos años se contó con una línea de proyectos especiales a través de los cuales se realizaron convenios con las asociaciones indígenas de: Totoguampa, Asatrízy, Sahquiñan y Misak, esto con el fin de ser consecuentes con el derecho y promoción de la diversidad, mejorar acceso, permanencia, promoción y la pertinencia en el sistema educativo para los grupos étnicos, en correspondencia con sus cosmovisiones, expectativas pedagógicas, culturales y lingüísticas en un marco de concertación, interculturalidad y diálogo de saberes.

Se desarrolló el proyecto denominado "Calidad de vida de la primera infancia en el Chocó: garantía y restitución de sus derechos y la prevención de su vulneración" mediante el cual se brindó atención integral, pertinente a la cultura local y a niñas y niños en condiciones de vulnerabilidad y diversidad del departamento del Chocó en los componentes de educación, cuidado, nutrición y salud básica (Convenio 1519 de 2009). Este convenio fue parte de una alianza entre el ICBF la OEI y el MEN.

Proyecto de diseño, construcción y dotación de centros de atención integral para la Primera Infancia. Se construyeron 2 Casas del Taita Payán, cuyo objeto fue brindar atención integral a niñas y niños de la comunidad indígena Guambiana respetando sus costumbres y cosmovisión (Contrato 1567 de 2012).

Año 2012 a 2016.

Construcción de la ruta con enfoque diferencial discutido con poblaciones indígenas, afro, personas con discapacidad, víctimas del conflicto armado y de otros tipos de violencias con enfoque de género y su respectivo esquema de seguimiento y difusión. Este convenio hizo parte de una alianza entre varias entidades estatales y no gubernamentales. Convenio 442 de 2012.

Desarrollo del proyecto de formación intercultural para el cuidado integral de la primera infancia indígena de la Amazonía, desarrollado en el periodo del 2013 – 2016, impactando a los pueblos, Yagua, Ticuna y Cocama de Colombia y Perú, y Takana, Araona y Machinery de Bolivia, el cual buscó favorecer y promover el desarrollo integral de la primera infancia indígena desde un enfoque intercultural (Convenio 279 de 2012- Colombia, Perú y Bolivia).

Discusión y definición la ruta integral de atenciones con enfoque diferencial, con las comunidades indígena, afrocolombiana, Rrom, raizal y palenquera, asentadas en 15 territorios: 2 municipios de La Guajira, 2 del Cauca, 2 del Chocó, 2 territorios de Bolívar (incluyendo 1 municipio y el

corregimiento de Palenque), 1 municipio de Antioquia, 1 de Vaupés, 1 de Nariño, Tunja, san Andrés, Cúcuta y 1 comunidad de la Sierra Nevada. (Convenio 529 de 2013).

Proyecto para impulsar y dar sostenibilidad a la política pública de atención integral a la primera infancia de cero a siempre. Se incluyó el proceso 1.3. referido a acuerdos para la atención integral con pertinencia étnica y cultural, en el cual se construyeron acuerdos para la implementación de modalidades propias de educación inicial en el marco de la atención integral con comunidades indígenas, afrocolombianas, negras, palenqueras, raizales y el pueblo Rrom componente pedagógico. Así como la construcción del manual operativo del ICBF para grupos étnicos. Se trabajó con las siguientes comunidades y grupos étnicos: Raizal, Arhuacos, Orika, Zenú, Embera, Los Riscales, Asocasan, Asoparupa, Kamentsá y, Misak. (Convenio 1096 de 2016)

2018 – 2022.

En coordinación con el ICBF se construyó junto con 12 comunidades étnicas del país las orientaciones para la Modalidad Propia de Educación Inicial.

Definición de las “Orientaciones pedagógicas para la educación inicial de niñas y niños pertenecientes a comunidades de grupos étnicos”, las cuales constituyen un referente que permite comprender el sentido, los propósitos y formas de organizar el proceso pedagógico para la atención a niñas y niños pertenecientes a comunidades de grupos étnicos, con énfasis en la modalidad de educación inicial propia e intercultural.

Construcción del Modelo de Acompañamiento Pedagógico Situado MAS + Étnico como una estrategia para el mejoramiento de la calidad de la educación inicial y para el fortalecimiento pedagógico, que tiene como objetivo formar las capacidades requeridas por los maestros y maestras para asegurar interacciones y procesos de aprendizaje y desarrollo efectivos en los niños y niñas pertenecientes a comunidades de grupos étnicos durante la educación inicial.

Se cuenta con un Manual del tutor para la implementación del MAS étnico que propone una ruta de fortalecimiento pedagógico tomando como marco las Orientaciones Pedagógicas para la educación inicial de niñas y niños pertenecientes a comunidades de grupos étnicos y la Caja de Herramientas del MAS étnico. De esta manera, configura una provocación para seguir construyendo saber pedagógico, desde prácticas pertinentes y oportunas para favorecer su crecer bien, desarrollo y aprendizaje de las niñas y los niños de primera infancia.

De igual manera, en la implementación del Modelo de Educación Inicial en Ruralidad, en el cual se incluye la atención a pueblos y comunidades con pertenencia étnica a corte 2022, se atendieron en educación a 187 niñas y niños de comunidades afrodescendientes y 109 niñas y niños de pueblos indígenas, a través de la apropiación del modelo y ajuste del mismo a las realidades del territorio y las comunidades que participan, reconociendo los saberes y prácticas de cada familia, niñas y niños. El modelo se ha implementado en los siguientes departamentos, comunidades y pueblos:

Departamentos	Pueblos y comunidades
Nariño Ricaurte y Tumaco	Organización Indígena Camawari – Pueblo Awa Comunidades de: Bajo Mira y Frontera, Chajal, Imbili carretera, San Juan Evangelista, Cajapí carretera, Pueblo nuevo Isla Grande, Guacaray, Guayacana, Tangareal carretera y Candelillas. Implementación del modelo de educación inicial en la ruralidad con atención educativa y entrega de sala de lectura.
Antioquia, Mutatá	Emberá Katíos, específicamente con los resguardos Jaikerazabí, Chontadural Cañero y Coribi. Implementación del modelo de educación inicial en la ruralidad con atención educativa.
Sucre, San Onofre	Comunidades de San Onofre Implementación del modelo de educación inicial en la ruralidad con atención educativa y entrega de sala de lectura.
Cauca Guapi, Timbiquí, Caldono, López de Micay	Comunidades de: Santa Ana y San Antonio de Guajui San Bernardo, el Cuerval y la Mina. Nasa en el Establecimiento Educativo INFIKUK y pueblo Yanakuna en el Establecimiento Guillermo León Valencia (Veredas El Rosario y Socorro). Dos quebradas y San Bartolo. Implementación del modelo de educación inicial en la ruralidad con atención educativa y entrega de sala de lectura.
Valle del Cauca, Florida	Pueblo Nasa Kiwe, en el resguardo indígena Nada Kwe's Kiwe en el corregimiento de Pueblo Nuevo, vereda las brisas. Implementación del modelo de educación inicial en la ruralidad con atención educativa y entrega de sala de lectura.
Putumayo, Valle de Gamuez	En el marco de la Comisión Nacional de Trabajo y Concertación de la política Educativa para los pueblos Indígenas - CONTCEPI- se acordó realizar un proceso de asistencia a la Mesa Permanente y concertación de los pueblos indígenas Cofán, Awá, Nasa, Kichwa y Emberá - Ampii Canke del Putumayo. Revisión y retroalimentación de los Proyectos Educativos Comunitarios -PEC- y atención a la primera infancia con ICBF para semillas de vida.
Nariño, Corregimiento El Diviso, predio El Verde, Resguardo el Gran Sábalo del municipio de Barbacoas y Junín.	Pueblo indígena Awá - Unidad Indígena del Pueblo Awá UNIPA revisión y retroalimentación de los Proyectos Educativos Comunitarios -PEC- y atención a la primera infancia con ICBF para semillas de vida.
Huila / Neiva	CRIHU (consejo regional indígena del Huila) de los que hace parte los pueblos Nasa, Yanakuna, Misak, Nasa – Misak, Emberá y Pijao, se está construyendo desde la

	Minga de semillas de vida la propuesta educativa que contemple desde la primera infancia. fortalecimiento del Proyecto Educativo Comunitarios - PEC- y atención a la primera infancia con ICBF para semillas de vida.
--	---

El Gobierno Nacional le dará un impulso al cumplimiento de los compromisos étnicos del Acuerdo Final, mediante la coordinación con las distintas entidades. Para lo anterior, los proyectos educativos comunitarios se construirán de manera colectiva con los pueblos étnicos y tribales, teniendo en cuenta los lineamientos curriculares con los que cuenta el país, integrando para ello Programas de Educación Intercultural y Bilingüe que fortalecerán las lenguas nativas, criollas y de señas colombiana en educación preescolar, básica y media con el fin de preservar la riqueza cultural, lingüística y étnica del país en nuestros niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

En ese orden de ideas, con la presente consultoría se definirá lo correspondiente a educación inicial con énfasis en preescolar para armonizarse, hacer visible sus particularidades y énfasis e incluirla o fortalecerla en los proyectos educativos comunitarios, y definir por los pueblos que hacen parte de la consultoría la mirada y el camino para atender desde la educación a su primera infancia – semillas de vida.

Préstamo 4902/OC-CO - Programa de apoyo para la mejora de las trayectorias educativas en zonas rurales focalizadas.

El documento CONPES 3970 del 13 de septiembre de 2019, dio concepto favorable a la Nación para contratar un empréstito externo con la banca multilateral hasta por SESENTA MILLONES de dólares (USD 60.000.000), destinados a financiar el "PROGRAMA DE APOYO PARA LA MEJORA DE LAS TRAYECTORIAS EDUCATIVAS EN ZONAS RURALES FOCALIZADAS" (Programa), lo cual contribuye directamente a las intervenciones orientadas a mejorar las condiciones de acceso y calidad de la educación inicial, preescolar, básica y media en las zonas rurales del país que resultan fundamentales y prioritarias, a fin de disminuir la pobreza y potenciar el desarrollo de las niñas, niños y jóvenes que residen en el campo colombiano.

Por lo anterior, la Nación, a través del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y el Ministerio de Educación Nacional, suscribió el 31 de enero de 2020 el Contrato de Préstamo 4902/OC-CO con el Banco Interamericano de Desarrollo – BID, para ejecutar el "Programa de Apoyo para la mejora de las trayectorias educativas en zonas rurales focalizadas", a través del Proyecto de Inversión "Implementación de estrategias educativas integrales, pertinentes y de calidad en zonas rurales", Código BPIN 2019011000157. Este Programa tiene una importancia estratégica en el logro de los objetivos plasmados desde el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad", objetivos que tienen continuidad a partir de las bases del plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 del presente Gobierno, y lo que estableció como una prioridad a lograr "más y mejor educación rural", lo cual encuentra justificación en que la educación inicial, preescolar, básica y media en los municipios rurales presenta importantes rezagos con respecto a los resultados educativos alcanzados en las áreas urbanas. Ahora, las bases del Plan Nacional de Desarrollo hacen referencia al pilar No. 3. "Educación de calidad para reducir la desigualdad", donde "...La apuesta es por una educación humanista, incluyente, antirracista e intercultural. Esta visión de la

educación permite hacer de la escuela, más que un lugar físico, un escenario alrededor del cual se organizan las comunidades. Se tendrá un enfoque poblacional, regional, de género, territorial, étnico, atendiendo especialmente a la ruralidad”.

Dentro de los objetivos se priorizan los contextos vulnerables, municipios PDET y ruralidad dispersa. De acuerdo con los objetivos definidos en el marco del documento CONPES 3970 del 13 de septiembre de 2019, y del Contrato de Préstamo No. 4902/OC-CO, se desarrolla el “Programa de apoyo para la mejora de las trayectorias educativas en zonas rurales focalizadas”, previendo la formulación e implementación de líneas estratégicas que coadyuven a la ejecución de políticas educativas en zonas rurales, estableciendo para el desarrollo del Programa, los siguientes objetivos específicos: (i) fortalecer la gestión de aula rural; (ii) mejorar la práctica docente rural haciéndola más pertinente y contextualizada; y (iii) mejorar los ambientes de aprendizaje a través de la dotación de mobiliario y textos.

En el Contrato de Préstamo No. 4902/OC-CO, suscrito, se acordó la pertinencia de impulsar la articulación de las intervenciones técnicas en la ruralidad que se diseñan y ejecutan en las áreas de Calidad, Cobertura, Fortalecimiento Territorial y Primera Infancia, garantizando una mayor integralidad en el quehacer del Ministerio de Educación Nacional, así como racionalizar las responsabilidades fiduciarias, de seguimiento y evaluación de los proyectos a la luz de la política sectorial, promoviendo la educación rural del país, para un periodo de cuatro años. (2020-2024).

Enmarcado en los objetivos del Programa se plantea la necesidad de contratar organizaciones indígenas o comunitarias que apoyen al Ministerio de Educación Nacional en el diseño e implementación de estrategias para la atención educativa en educación inicial – preescolar en el marco de la atención integral de los pueblos indígenas, comunidades campesinas, negras, afrodescendientes palenqueras o raizales para aprovechar el conocimiento y liderazgo en los pueblos y comunidades y para garantizar trayectorias educativas pertinentes que reconozcan la interculturalidad y las particularidades de las comunidades priorizadas.

Los objetivos del Programa 4902/OC-CO se logran a través de los siguientes componentes:

- Componente 1: Estrategias educativas rurales
- Componente 2: Formación inicial y en servicio de educadores rurales
- Componente 3: Ambientes de aprendizaje, materiales y recursos educativo

El componente 1. del Programa, “Estrategias Educativas Rurales” apunta al fortalecimiento de la gestión de aula rural con un enfoque conceptual y metodológico para implementar estrategias educativas adaptadas a los ámbitos rurales. Específicamente a través del subcomponente 1.1, “Desarrollo técnico e implementación de estrategias educativas rurales” que busca contar con lineamientos que guíen a los establecimientos educativos a la prestación de un servicio educativo pertinente y de calidad en la ruralidad, con orientaciones curriculares para la gestión integrada desde educación preescolar hasta educación media. Asimismo, busca brindar asistencia técnica a las instituciones educativas para la implementación de estos materiales, y del indicador 1.3 que establece prestar asistencia técnica y acompañamiento en la implementación de estrategias educativas rurales en educación inicial y educación media de manera articulada.

Antecedentes de contrataciones adelantadas en el marco del Programa 4902/OC-CO para educación inicial:

Atendiendo la política pública en materia de educación para los años 2019 y 2020, el MEN desarrolló procesos que generaron insumos conceptuales y metodológicos para enriquecer los lineamientos de las estrategias de educación para la ruralidad en clave de trayectoria educativa; en el 2019, se suscribió un convenio con la Universidad de Caldas que arrojó un análisis curricular sobre Escuela Nueva y planteó una propuesta de gestión educativa para la ruralidad. En esta misma línea se trabajó con la Alianza Educación Rural para Antioquia –ERA (Fundación Secretos para Contar), con quienes se apoyó un proceso de fortalecimiento de la práctica docente en torno a la propuesta de Escuela Nueva.

Con la Secretaría de Educación de Bogotá se consiguieron recomendaciones en torno a la educación inicial en zonas rurales ejercicio complementario al trabajo realizado con la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, a través de la cual se obtuvo una propuesta pedagógica y didáctica de educación inicial para ruralidad dispersa. Con la Universidad de la Salle se hizo un abordaje de lineamientos de Política de Educación en la Ruralidad y finalmente con la Universidad de Sucre se abordaron estrategias en educación media para la permanencia asociadas a procesos productivos.

Posteriormente, durante el año 2020, en desarrollo del contrato CO1.PCCNTR.1839115 financiado con recursos del Préstamo No. 4902/OC-CO, cuyo objeto se definió como "Consultoría para la construcción de lineamientos curriculares y pedagógicos; y estrategias educativas para preescolar, básica y media, así como actualización y rediseño de materiales curriculares y pedagógicos para las estrategias educativas rurales", se avanzó en la construcción de los documentos base para la elaboración de los lineamientos curriculares y pedagógicos, y estrategias educativas para la educación preescolar, básica y media, así como en la actualización y rediseño de materiales y recursos esenciales para la educación rural, en el marco del contrato establecido entre el Ministerio de Educación Nacional y la Universidad de Caldas; entre otros, cuenta con cinco módulos conceptuales y una bitácora y la colección de cuentos. De los procesos mencionados anteriormente, surgió el diseño e implementación del modelo de educación inicial rural, considerando tres procesos técnicos: (i) atención educativa; (ii) desarrollo de capacidades y, (iii) seguimiento y documentación.

Posteriormente se dio paso a la implementación a través del contrato CO1.PCCNTR.2808033 del 2021, suscrito entre el Ministerio de Educación Nacional y La APCA U.T LAZOS SOCIALES POR LA EDUCACIÓN INICIAL RURAL. Resultado de esta implementación, es pertinente lograr la continuidad educativa de las niñas y los niños en clave de trayectoria educativa, para lo cual se pretende acompañar a las niñas y los niños del modelo promovidos a primero, quienes por las condiciones mismas del territorio (dispersión, presencia de actores armados, dificultad por vías de acceso, oferta educativa pertinente), requieren una atención educativa que responda a las condiciones del contexto; así como el acompañamiento a las niñas y los niños identificados en estos territorios focalizados.

Antecedentes de contrataciones adelantadas en el marco del Programa 4902/OC-CO para consultorías:

En el 2021 y 2022 a través del contrato CO1.PCCNTR.2695551 de 2021 suscrito con la Universidad de Caldas, se avanzó en dos líneas de trabajo

- Línea de trabajo 1: Acompañamiento directo para el fortalecimiento de la formulación e implementación de proyectos educativos comunitarios de los pueblos indígenas de Colombia.
- Línea de trabajo 2: Acompañamiento por asistencia técnica a Secretarías de Educación Certificadas y el Ministerio de Educación Nacional a partir de la Ruta Metodológica de Acompañamiento.

En el 2022 en el marco del "Programa De Apoyo Para La Mejora De Las Trayectorias Educativas En Zonas Rurales Focalizadas4902/OC-CO"- Contrato de Préstamo BID 4902/OC-CO, se continuó el desarrollo de la estrategia mediante la contratación directa de las consultorías para el fortalecimiento al desarrollo e implementación de proyectos educativos comunitarios de 10 pueblos indígenas, para garantizar unas trayectorias educativas pertinentes y de calidad, que reconozcan la interculturalidad y las particularidades de la comunidad focalizada.

Tabla No. 1: Reporte contrataciones 2022

No.	PUEBLO	PROCESO	CONTRATISTA
Fortalecimiento PEC trabajados inicialmente con la Universidad de Caldas en 2021			
1	JIW	CO1.PCCNTR.3787358 de 2022	ASOCIACION DE AUTORIDADES DEL PUEBLO INDIGENA JIW GUAVIARE – ASOAPIJG
2	NUKAK	CO1.PCCNTR.3770433 de 2022	ASOPAMURÍMAJSÁ
3	MAPAYERRI	CO1.PCCNTR.3787396 de 2022	ORGANIZACIÓN AUTORIDADES TRADICIONALES INDÍGENAS DE COLOMBIA GOBIERNO MAYOR
4	HITNU-MAKAGUAN	CO1.PCCNTR.3771830 de 2022	ASCATIDAR-ORGANIZACIÓN INDÍGENA ASOCIACION DE CABILDOS Y AUTORIDADES TRADICIONALES INDIGENAS DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA
Fortalecimiento PEC trabajados a partir del 2022 con las organizaciones indígenas.			
5	SIONA	CO1.PCCNTR.3771921 de 2022	ASOCIACIÓN DE CABILDOS INDÍGENAS DEL PUEBLO SIOINA -ACILAPP
6	WIWA	CO1.PCCNTR.3788301 de 2022	CABILDO MAYOR DEL PUEBLO WIWA
7	AWÁ CAMAWARI	CO1.PCCNTR.3788135 de 2022	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS - AWA CAMAWARIÁ DEL MUNICIPIO DE RICAUTE

8	MURUI	CO1.PCCNTR.3769811 de 2022	ASOCIACION DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DE LOS PUEBLOS INDIGENAS MURUI, MUINA, COREGUAJE Y NASA DEL MUNICIPIO DE LEGUIZAMO Y PUERTO ASIS, ALTO RESGUARDO PREDIO PUTUMAYO – ACILAP
9	ETTE NAKA- CHIMILA	CO1.PCCNTR.3805609 de 2022	CABILDO MAYOR ETT ENNAKA
10	TIKUNA	CO1.PCCNTR.3771406 de 2022	ATICOYA- ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DEL RESGUARDO TIKUNA, COCAMA, YAGUA DE PUERTO NARIÑO -ATICOYA

De las anteriores contrataciones, las consultorías de los pueblos JIW, NUKAK, MAPAYERRI e HITNU- MAKAGUAN fueron trabajadas desde el 2021 mediante contrato CO1.PCCNTR.2695551 de 2021 ejecutado por la Universidad de Caldas, determinando en el 2022, la importancia de continuar con el fortalecimiento y la profundización en los logros obtenidos con estas comunidades. De otra parte, para los pueblos SIONA, WIWA, AWA CAMWARI, MURUI, ETT ENAKA O CHIMILA, y TIKUNA focalizados en el 2022, se realizó el fortalecimiento de cada una de sus propuestas educativas

1. JUSTIFICACIÓN NECESIDAD.

En el gobierno de la **“Colombia Potencia Mundial de la Vida”** se lidera la protección de la vida a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas. En coherencia con ello, en las bases del Plan Nacional de Desarrollo para la **“Primera infancia feliz y protegida”** se define como una meta de gobierno avanzar en la universalización de la atención integral, con prioridad en las comunidades rurales y territorios mayormente afectados por la violencia. La meta planteada es pasar de 1,9 millones de niñas y niños de 0 a 5 años de edad, atendidos con educación inicial en el marco de la atención integral a 2,7 millones, en articulación con el Sistema Nacional del Cuidado.

Para lograrlo se implementarán acciones para la atención integral con calidad de forma territorial y progresiva, en los municipios con condiciones de mayor riesgo de vulneraciones para la niñez y para el resto del país se hará énfasis en los territorios rurales y rurales dispersos, comunidades étnicas, campesinas, en vulnerabilidad y en municipios afectados por la violencia.

En el eje cinco (5) del Proyecto de Ley PND radicado ante el Congreso de la República se ratifica la necesidad de reducir las brechas sociales y económicas entre hogares y regiones en el país, que se logra al garantizar un acceso adecuado a oportunidades, bienes y servicios. En el marco de la convergencia ciudadana se invita al fortalecimiento de los vínculos intra e interregionales y a la transformación de las instituciones y la gestión de lo público, poniendo al ciudadano en el centro de

su accionar y construyendo un relacionamiento estrecho, mediado por la confianza, entre las comunidades y entre éstas y las instituciones, para responder de manera acertada a sus necesidades y atender debidamente sus expectativas, a partir de marcos regulatorios consistentes.

De igual manera, el artículo 4. Sobre los ejes transversales del Plan Nacional de Desarrollo, define que los actores para el cambio son la población colombiana en todas sus diversidades para lograr transformaciones que lleven a una sociedad inclusiva, libre de estereotipos y estigmas, que supera las discriminaciones de tipo económico, social, cultural y político, así como las basadas en género, étnico-racial, generacionales, capacidades físicas, de identidad y orientación sexual, donde la diversidad será fuente de desarrollo sostenible y no de exclusión.

Bajo estos llamados del Gobierno se consolida este proceso de atención educativa para la ruralidad, en la que se reconoce que en ella habitan diferentes culturas, indígenas, campesinas, negras entre otras y, por ende, **se garantice el preescolar como parte de la educación inicial respetando la cultura y promoviendo la pervivencia de la diversidad cultural en la ruralidad.**

La Política Etnoeducativa de Colombia tiene como objetivo garantizar, gestionar y generar con los grupos étnicos, una atención educativa pertinente a sus contextos culturales, sociales y territoriales, mediante la construcción social de proyectos etnoeducativos. Estos proyectos se caracterizan por ser un proceso consultado, concertado con las comunidades étnicas, y articulado con las Secretarías de Educación de los territorios, y otras entidades que resulten relevantes y pertinentes dentro del mismo; su objetivo es lograr que las comunidades étnicas, definan su propia política Etno-educativa, con la participación de todos.

Para dar cuenta del logro de este proceso, la Política Etno-educativa contempla una estructura metodológica centrada en el desarrollo de tres (3) etapas, a saber:

1. La Formulación del Proyecto Etnoeducativo: es la fundamentación social y cultural del PEC, en la cual se parte de un procedimiento de consulta y concertación con la o las comunidades que deciden desarrollarlo.
2. El Diseño del Modelo Etnoeducativo: es la convalidación comunitaria de la práctica educativa, mediante la concertación de acciones específicas para su desarrollo.
3. La implementación del Modelo Etnoeducativo: es el fortalecimiento del Proyecto Etnoeducativo en el marco de la aplicación de las acciones contenidas en el proceso de diseño y validación por toda la comunidad o las comunidades en el proceso. En esta fase, además, se contempla la expansión del Modelo a otros territorios.

Todo ello mediado transversalmente por procesos de consulta y concertación permanente y la conformación del tejido interinstitucional.

La educación inicial hace parte del proceso educativo y, por lo tanto, se debe articular y armonizar con los proyectos y modelos etnoeducativos y los proyectos educativos comunitarios, por lo tanto, para la consultoría se plantea mantener la estructura metodológica mencionada anteriormente.

En este sentido, se ha propuesto que las mismas organizaciones en territorio puedan avanzar en el escenario de esta ruta de fortalecimiento, en el desarrollo de procesos de conceptualización,

apropiación o resignificación de sus prácticas pedagógicas en educación inicial - preescolar. Es así como, por medio de la presente contratación se espera, por una parte, el fortalecimiento de las organizaciones de los pueblos y comunidades priorizadas, y que de esta forma puedan liderar sus procesos educativos en educación inicial en el territorio y en desarrollo de su autonomía como grupos étnicos y como grupos sujetos de derechos colectivos establecido en la normatividad vigente.

Por otra parte se está planteando la contratación de esta consultoría con las figuras jurídicas de pueblos indígenas y comunidades de grupos étnicos considerando que es una figura validada por el Ministerio de Educación Nacional y el BID sustentado en que, durante las vigencias 2019 a 2021 se trabajó el fortalecimiento de los proyectos educativos comunitarios de los pueblos indígenas con organizaciones externas a los mismos pueblos, tales como la Organización Internacional para las Migraciones – OIM, y la Universidad de Caldas, quienes acompañaron administrativa y técnicamente los procesos, con el ánimo de desarrollar capacidades organizativas y técnicas. Bajo este contexto, estos organismos externos trabajaron conjuntamente con los líderes educativos y asesores pedagógicos de las organizaciones propias, en el marco de un diálogo de saberes entre la comunidad académica y los pueblos, logrando fortalecer capacidades organizativas y pedagógicas en sus equipos técnicos.

En la vigencia 2022, mediante el financiamiento del Contrato de Préstamo 4902/OC-CO, el Ministerio de Educación Nacional impulsó el fortalecimiento de la autonomía técnica y administrativa para el manejo de los procesos de educación propia desde los aspectos organizativos, administrativos y pedagógicos de los pueblos indígenas. Por lo tanto, con el ánimo de continuar el proceso de fortalecimiento de la autonomía y desarrollo organizativo de las organizaciones locales de los pueblos, se consideró pertinente realizar los procesos de contratación con las mismas organizaciones de los pueblos. Así, teniendo en cuenta la experiencia de las organizaciones locales, su grado de conocimiento sobre sus prácticas pedagógicas, cosmovisión propia, necesidades educativas y procesos de desarrollo de sus prácticas pedagógicas, se requiere continuar con este tipo de alianzas que permita el fortalecimiento de sus procesos de educación propia mediante el desarrollo de la autonomía territorial y el mejoramiento de las capacidades técnicas y administrativas de las organizaciones propias de los pueblos y comunidades para que diseñen e implementen una atención educativa pertinente al territorio y la cultura.

De igual manera se considera que:

- En la Constitución Política de Colombia (Artículo 7), las comunidades indígenas son sujetos de especial protección constitucional, con condiciones sociales, culturales y económicas que los distinguen de otros sectores de la colectividad nacional, para lo cual, el Estado colombiano reconoce en los escenarios de participación y representación las diferentes formas organizativas que integran las mencionadas comunidades en el marco de su autonomía.
- En este marco, la Corte Constitucional, mediante sentencia C-932 del 2007, ha sostenido que la interpretación sistemática de la Constitución de 1991 permite concluir que las autoridades pueden adoptar medidas afirmativas para favorecer a un grupo de personas que se encuentran en situación de debilidad producida por desigualdades culturales, históricas, sociales o económicas. Entre estas medidas, está el reconocimiento de la capacidad contractual a las **estructuras organizativas propias de los pueblos indígenas**.
- Que de acuerdo con lo establecido en la Ley 21 de 1991, aprobatoria del contrato de

consultoría 169 de 1989 de la OIT, los gobiernos deben desarrollar, con la participación de los pueblos interesados, una acción coordinada y sistemática con miras a proteger los derechos de los pueblos indígenas, para cuyo efecto se deben adoptar medidas que aseguren a los miembros de tales pueblos gozar, en pie de igualdad, de los derechos y oportunidades, respetando su identidad social y cultural, sus costumbres y tradiciones, **y sus instituciones.**

- Que el Decreto 1088 de 1993 regula la creación de las asociaciones de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales Indígenas, a las cuales faculta para asociarse, y fortalecer los territorios indígenas, de tal suerte que posibilite su participación y permita fortalecer su desarrollo económico, social, cultural y ambiental.
- Que acorde con el inciso 2 del artículo 355 de la Constitución Política, el mecanismo de excepción procede respecto a la celebración de contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes de desarrollo y que una de las formas de organizarse de las comunidades indígenas, es a través de las organizaciones legalmente constituidas, entendidas éstas como los organismos que agrupan y representan a los pueblos indígenas colombianos.
- Que en virtud de lo anterior, el Decreto 252 de 2020 consagra en su Artículo 1º: "Adiciónese al artículo 10 del Decreto 1088 de 1993, el siguiente Parágrafo: ***Además de las anteriores asociaciones, las organizaciones indígenas, también podrán celebrar contratos o contrato de consultorías de manera directa con las entidades estatales de acuerdo con lo contemplado en el presente artículo y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, siempre y cuando estén conformadas exclusivamente por "cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia"***". El Artículo 22 del Decreto 804 de 1995 se estableció que "cuando fuere necesaria la celebración de contratos para la prestación de servicios educativos en las comunidades de los grupos étnicos, se preferirá contratar con las comunidades u organizaciones de estos que tengan experiencia educativa.
- El Decreto 1953 de 2014, (poner en funcionamiento los Territorios Indígenas respecto de la administración de los sistemas propios de los pueblos indígenas) plantea que es pertinente realizar el proceso de fortalecimiento del proyecto educativo comunitario por parte de las mismas organizaciones de los pueblos quienes son conocedores de sus dinámicas educativas propias, cosmovisión y prácticas culturales que permiten la formulación, diseño e implementación de sus procesos pedagógicos en su comunidad, mientras se concerta la norma del Sistema Educativo Indígena Propio – SEIP y se realiza el proceso de certificación de los territorios indígenas.
- Además, el Decreto 252 del 2022 establece: "... las organizaciones indígenas, también podrán celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales de acuerdo con lo contemplado en el presente Artículo y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, siempre y cuando estén conformadas exclusivamente por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia."

Naturaleza jurídica de los cabildos u organizaciones indígenas.

En relación con la naturaleza jurídica de las asociaciones de Cabildos y/o Autoridades Tradicionales Indígenas el artículo 2 del Decreto 1088 de 1993, señala que son entidades de Derecho Público de carácter especial, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa.

Mediante circular 3 del 14 de julio de 2021, La Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente- CCE, y que se adjunta, precisó:

Que las asociaciones previstas por el Decreto 1088 de 1993, ostentan la calidad de entidades de derecho público de carácter especial, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 2 de dicha norma y que las asociaciones previstas por el Decreto 1088 de 1993 y las organizaciones indígenas pueden celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales, siempre y cuando estén conformadas exclusivamente por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia, según lo previsto por el artículo 1 del Decreto 252 de 2020, que adicionó un párrafo al artículo 10 del Decreto 1088 de 1993.

Adicionalmente, la Ley 2160 de 2021 "por medio del cual se modifica la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007" en su artículo primero modifica el Artículo 6 de la Ley 80 de 1993, asignándole capacidad para contratar con las entidades estatales a las asociaciones de autoridades indígenas, entre otros.

De igual manera, debe considerarse que, por el tipo de obligaciones a realizarse en el marco del presente contrato, las cuales consisten fundamentalmente en labores de fortalecimiento organizativo propio bajo diferentes componentes exclusivos de esta comunidad indígena, solo se pueden desarrollar con el direccionamiento de las mismas, en razón de su naturaleza y por tratarse de asuntos que no son susceptibles de estandarización y no son de dominio común, debe reconocerse la autonomía, las cosmovisiones propias, así como las tradiciones y costumbres que permitan la pervivencia de estos pueblos.

En consonancia con lo anterior, el artículo 21 del Decreto 2164 de 1995, reconoce que "*Las áreas que se constituyan con el carácter de resguardo indígena serán manejadas y administradas por los respectivos cabildos o autoridades tradicionales de las comunidades, de acuerdo con sus usos y costumbres, la legislación especial referida a la materia y a las normas que sobre este particular se adopten por aquellas*". De esta manera, se ratifica la viabilidad de la figura del contrato de consultoría para este tipo de contratación especial.

Finalmente, dado el origen de los recursos que serán invertidos en la estrategia planteada en el presente documento, en el marco del programa 4902/OC_CO se proyecta la necesidad de contratar directamente con los "cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia" autorizada en el Decreto 252 de 2020, el diseño e implementación de estrategias de atención educativa en zonas rurales y rurales dispersas para educación inicial en el marco de la atención integral a partir de construcciones colectivas e interculturales a desarrollarse en territorios de pueblos indígenas.

Por último, se debe tener en cuenta que para el caso de los Proyectos Educativos Comunitarios el Ministerio de Educación Nacional consultó con el Banco Interamericano de Desarrollo – BID, la pertinencia técnica y del gasto para celebrar contrataciones directas con las organizaciones indígenas, creándose las líneas adquisiciones de la operación CO-L1229. En respuesta, el BID aprobó en la Versión 2023-___ del Plan de Adquisiciones del Programa 4902/OC-CO, enmarcado en diez (10) Selecciones Directas con Organizaciones Indígenas para el fortalecimiento y/o implementación de proyectos educativos comunitarios con los pueblos indígenas focalizados. Esto de acuerdo con lo indicado en las Políticas para la Selección y Contratación de Consultores Financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo - GN-2350-15, siendo entonces, solicitado

que esta misma validación se aplique para lo referente a las estrategias para la atención educativa en educación inicial – preescolar.

Determinación de la focalización

Para determinar la focalización se parte de los análisis que se han realizado de manera interinstitucional en especial con el ICBF, además de tener en cuenta diferentes órdenes judiciales fallados por tribunales judiciales en los que se salvaguarda la protección cultural y física de los pueblos que son víctimas del conflicto armado interno y de gravísimas violaciones de derechos fundamentales individuales y colectivos del derecho interno y del derecho internacional humanitario, que como consecuencia han tenido que desplazarse de manera forzada a diferentes lugares del país. De la misma manera, se tuvo en cuenta las alertas tempranas que desde la defensoría del pueblo son emitidas como acciones preventivas para que el Estado mitigue los factores de amenaza y vulnerabilidad que posibilitan un escenario de riesgo inminente a la violación de derechos individuales y colectivos de estos pueblos indígenas, por lo tanto, un criterio de focalización fueron los autos de la corte relacionados con planes de salvaguarda o atención prioritaria en algunos territorios.

Otro criterio de focalización ha sido la solicitud expresa de las autoridades indígenas para ser acompañados por el Ministerio de Educación Nacional desde la Dirección de Primera Infancia para consolidar su apuesta educativa para las semillas de vida, lo que permite no solo prepararse en el marco del Decreto 1953 de 2014 para la administración del servicio educativo sino también desde la posibilidad de articular su apuesta educativa desde la gestación.

El criterio de interés y de solicitud de los pueblos y comunidades primó en la determinación de las organizaciones priorizadas, que además le permite al Ministerio de Educación, aprender de como avanzar de manera contundente con los acompañamientos en la construcción de estrategias educativas pertinentes para la diversidad del territorio y poblacional de Colombia.

Para la presente vigencia se plantea realizar 8 contrataciones con organizaciones indígenas o comunitarias, tal y como se ilustra a continuación:

DEPARTAMENTO	COMUNIDADES Y PUEBLOS	ALIADO TERRITORIAL
Vaupés	Municipio de Pacoa. Rio Pira. Piedra Ñi. Pueblos principales: Barasano, Eduria, Tatuyo, Itano, Carapana, Makuna, Tukano.	ACAIPÍ
Cauca	Comunidades Misak de Nunachak	Cabildo del Guambia
Putumayo	Municipios del Valle del Guamuéz y San Miguel	Asociación del Autoridades Tradicionales Mesa Permanente de Trabajo por el pueblo Cofán y cabildos indígenas pertenecientes.
Huila	Nasa, Misak, Yanakunas, Pijaos y Embera Chami.	CRIHU

Guaviare	Jiw	Asociación de Autoridades del Pueblo Indígena Jiw Guaviare – ASOAPIJG
Cesar	Arhuacos	Cabildo Mayor Arhuaco
La Guajira	Wayu	YANAMA
Cauca – Puerto Tejada	Comunidad Afrocolombiana	Consejo Comunitario Campesino Palenque Montescuro

El presente contrato está dirigido al pueblo Arhuaco.

Justificación de la contratación para beneficio de los Arhuacos.

La Confederación Indígena Tayrona -CIT, es la que cuenta con el aval en la Sierra Nevada por parte del pueblo indígena Arhuaco para representarlos en diferentes convenios y contratos con el Estado ya que tienen el conocimiento sobre su cosmogonía y cosmovisión.

El avance que se quiere dar con este contrato es que más que la prestación de un servicio de una modalidad propia, se realice la vinculación del proceso diseñado al sector educativo por ser parte del SEIP y de esta manera no someter a las niñas y niños a las rupturas que se presentan en su continuidad educativa al terminar el proceso de semillas de vida en la modalidad propia, ya que de manera inmediata no se vinculan al sistema educativo.

En los inicios de la construcción de la modalidad propia con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Ministerio de Educación (2016 - 2017) el Mamo Bunchanawin Izquierdo, recordó el siguiente mandato del pueblo Arhuaco “ si uno hace algo, se tiene que trabajar muy bien lo que se hace en la vida, mínimo se tiene que pensar que dure 7 generaciones después de uno y la garantía ahora de nosotros para esta modalidad es para que dure mínimo 100 años.” Por este motivo para el pueblo arhuaco la propuesta para sus semillas de vida sigue en construcción y está consultoría es parte de este camino.

Por lo anterior se requiere la celebración del contrato con la Confederación Indígena Tayrona -CIT, con el propósito de diseñar e implementar estrategias para la atención educativa para las semillas de vida (incluyendo niñas y niños en edad de preescolar) en el marco de la atención integral, a través de estrategias participativas dispuestas para el dialogo con las comunidades donde cada territorio de acuerdo con su contexto y referente histórico propone o fortalece sus procesos de acompañamiento y potenciación del desarrollo de semillas de vida o como sea denominada por cada pueblo.

Para desarrollar el objeto contractual descrito, se busca adelantar un proceso que permita dejar las bases pedagógicas en el marco de la cosmovisión del pueblo Arhuaco, que permita ampliar la cobertura educativa en Preescolar, con estrategias pedagógicas y operativas que aporten a la reducción de la brecha histórica entre la educación urbana y rural, logrando garantizar acceso a la educación formal y respondiendo a las necesidades y expectativas de las comunidades y grupos poblacionales históricamente excluidos.

OBJETO

Diseñar estrategias para implementar atención educativa en zonas rurales y rurales dispersas para educación inicial en el marco de la atención integral del pueblo indígena Arhuaco a partir de la construcción colectiva e intercultural

Alcance del objeto.

Para desarrollar este objeto contractual, se debe tener en cuenta dos criterios técnicos centrales direccionados por la política nacional, el primero que aporte al propósito de la universalización de la atención integral a la primera infancia de las comunidades que habitan los territorios rurales y rurales dispersos que han sido históricamente vulneradas, en coherencia con lo dispuesto en el proyecto de ley del Plan Nacional de Desarrollo, Artículo 3. sobre la Convergencia Regional necesaria para avanzar en el cierre de brechas sociales.

Y lo segundo, tiene que ver con el sexto principio orientador de que se construya colectivamente garantizando la participación comunitaria, ya sea como sujetos colectivos o individuales que hayan realizado acciones a favor de la primera infancia o estén interesados en participar en el proceso de este objeto contractual, de manera que a partir de allí se cuente con las voces, y conocimientos de los nuevos actores diferenciales para el cambio en relación con el sexto principio orientador "Crece la generación para la paz: principios para la acción inter y transectorial".

Las acciones que se realicen con el propósito de garantizar la construcción colectiva de las estrategias para la atención educativa de niñas y niños de educación inicial incluyendo preescolar, deben procurar la participación de los diferentes actores que constituyen el sistema educativo en las entidades territoriales certificadas y las secretarías de educación municipales no certificadas o las oficinas que hagan sus veces desde la naturaleza misional de cada una, así como de las organizaciones comunitarias de base.

La consultoría tiene como fundamento central definir la conexión desde lo pedagógico y operativo en cada centro educativo entre la modalidad propia del pueblo arhuaco, kunsukumamu iku, y el Proyecto Educativo Comunitario.

Al estar dirigido a las semillas de vida a través de lo que se construya en la consultoría se conserva los principales elementos del Kunsamu que niñas y niños del pueblo deben saber para su crecimiento y definición como Arhuacos y la manera como se hará el acompañamiento por parte de toda la comunidad incluyendo el equipo humano a cargo del proceso.

Formulación y diseño de estrategias territoriales para la atención educativa de semillas de vida:

Se refiere a la definición, formulación y diseño de la ruta y estrategias para la atención educativa de niñas y niños en educación inicial con prioridad en el equivalente a preescolar, las cuales parten de un proceso de construcción colectiva y concertación con la o las comunidades participantes para consolidar o ajustar sus Proyectos Educativos incluyendo o resignificando lo correspondiente al ciclo del preescolar (4 a 6 años) o como sea denominado por el pueblo o comunidad. De igual manera, se contempla la validación comunitaria de la propuesta educativa, mediante la concertación de acciones específicas para su desarrollo y fortalecimiento.

En este sentido, la etapa de formulación y diseño se relaciona con la construcción de la ruta para la atención de las semillas de vida, la resignificación o armonización de las estrategias para la atención

educativa en preescolar (o como se nombre por los pueblos), así como su incorporación en la propuesta educativa que orienta a los establecimientos educativos que atienden a las niñas y los niños pertenecientes a las comunidades participantes. Para ello, se tendrá en cuenta el nivel de avance y actualización de las propuestas y estrategias para la atención educativa existentes en los pueblos.

Las estrategias para la atención educativa deben responder a un diseño colectivo y de acuerdo a cada centro educativo, ya que, por las condiciones geográficas, de clima e inclusive culturales se pueden presentar diferencias. Se espera dejar **cinco productos**:

1. Estrategias para la atención educativa en educación inicial incluyendo preescolar formulada y diseñada con una ruta para la implementación de la o las estrategias para la atención educativa de las Semillas de Vida que contemple condiciones para la atención educativa.
2. Definición del presupuesto por componente de la canasta educativa.
3. Identificación de un grupo focal de niñas y niños que participarán en la implementación de la o las estrategias para la atención educativa definidas.
4. Fichas descriptivas de dotaciones y recursos.
5. Documento con las memorias y recomendaciones de la implementación de la metodología de construcción colectiva y espacio de validación.

Las estrategias territoriales para la atención educativa en preescolar que se formulen deben dar cuenta de las apuestas, retos y acuerdos construidos colectivamente, responder por lo tanto, a lo convenido por los diferentes actores de acuerdo con sus particularidades culturales, de cosmovisión y proyectos de vida comunitarios que están en un determinado territorio y que de alguna manera se vinculan a la propuesta educativa para movilizarlas y gestionar las condiciones necesarias que impulsen la educación en preescolar o como sea denominada por los actores territoriales.

En esta etapa, se pone en diálogo los saberes, las expectativas y los conocimientos de las culturas y comunidades que están en el territorio y que hacen parte de la autonomía educativa de los pueblos, con fundamento en la Ley de origen, el derecho mayor, el derecho propio, la sabiduría ancestral, la autonomía territorial y comunitaria de cada pueblo o colectivo, siendo estos quienes definen la estructura, componentes y los elementos que constituyen la ruta para la atención educativa de las Semillas de Vida. De igual manera, se debe tener en cuenta el marco normativo y técnico que orienta en el país a la educación inicial en el marco de la atención integral.

Para la construcción participativa de las estrategias se debe garantizar al menos tres (3) espacios de trabajo de dos días en los cuáles participarán 20 personas como mínimo, entre las cuales se encuentran: docentes y demás profesional de apoyo, sabedores, sabedoras, autoridades, mujeres y estudiantes, líderes comunales, entre otros, que defina la comunidad, quienes aportarán en el establecimiento de objetivos formativos, contenidos y demás procesos relacionados con la estrategia para la atención educativa incluyendo preescolar.

La orientación metodológica y el diálogo de estos conocimientos propios con los conocimientos occidentales, así como la sistematización de este trabajo será realizada por el equipo humano sugerido "interdisciplinar" conformado por expertos locales en educación inicial desde la cultura o comunidad y pedagogos. El principal producto de estos espacios será una propuesta de estrategia educativa para el preescolar o como sea denominado por la comunidad o pueblo con su respectivo presupuesto.

Para el encuentro de enriquecimiento y validación de la estrategia educativa propuesta para educación inicial y preescolar, se debe garantizar un encuentro de dos (2) días, en el que diferentes actores presentes en la comunidad aporten nuevos elementos o validen la estrategia educativa, es un espacio de reflexión, pero a la vez de ajustes in situ a la estrategia que se propone, por lo tanto,

va consolidando la concertación de la estrategia educativa de educación inicial incluyendo preescolar.

El encuentro debe suceder en un lugar comunitario en el que se pueda garantizar la presencia de los delegados por la comunidad en un número aproximado de 40 personas de las comunidades educativas. Dichas delegaciones estarán conformadas por los dinamizadores, dinamizadoras, autoridades y sabedores y sabedoras, mayores, líderes y lideresas comunitarias, personas que han aportado a la educación y la pervivencia cultural del territorio.

En este espacio también participa una delegación del gobierno conformada por funcionarios de la Secretaría de Educación, Ministerio de Educación y otros invitados que no superen en número de 10 personas.

Para este espacio se debe acordar y garantizar la alimentación y gastos de transporte (viáticos), que puede ser bajo la propuesta de una olla comunitaria, apoyar con los recursos establecidos para desplazamiento y alojamiento de los participantes.

El equipo técnico se encargará de sistematizar e incluir los ajustes para contar con una versión ajustada de la ruta y un documento en el que esté la Estrategia Educativa Para Semillas de Vida incluyendo lo correspondiente a Preescolar con su respectivo presupuesto y referencia de recursos educativos.

Mientras se termina de consolidar el documento escrito en el que se recoge la estrategia educativa para semillas de vida que incluya lo referente a preescolar, se debe proceder con la identificación (focalización) de un grupo de niñas y niños que se beneficiarán de la estrategia construida y además debe quedar planteada la ruta de adquisición de los recursos educativos, ya sean elementos estructurados que pueden adquirirse en el mercado existente, como aquellos que requieren ser contruados y se manejan por compras locales.

Las acciones asociadas al alcance presentado en esta sección y los requerimientos para el cumplimiento del objeto se encuentran en el anexo técnico.

PLAZO DE EJECUCIÓN: De acuerdo con las actividades a desarrollar, cronograma, el plazo del contrato será hasta el 20 de diciembre de 2023, a partir de la firma del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

TIPO DE CONTRATO: Contrato de servicios consultoría.

MODALIDAD DE SELECCIÓN:

El Método de Selección para esta consultoría es Selección Directa (SD) de conformidad con el Plan de Adquisiciones aprobado mediante No Objeción del Banco Interamericano de Desarrollo-BID, Versión 2023-37, y con lo indicado en las "Políticas para la Selección y Contratación de consultores financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo" GN-2350-15, el método de selección para esta consultoría es Selección. Directa (SD), lo que se justifica en los numerales 3.10 numeral 3.11 "literal (d) ***"cuando solamente una firma está calificada o tiene experiencia de valor excepcional para los servicios."*** (Negrilla fuera de texto original).

OBLIGACIONES Y/O ACTIVIDADES: Las obligaciones se encuentran detalladas en el Anexo Técnico- Anexo II. Documento que hace parte del presente documento, y señala las actividades y productos que se llevarán acabo durante la ejecución de la consultoría.

PRODUCTOS A ENTREGAR: Los productos se encuentran detallados en el Anexo Técnico- Anexo II, lo que hace parte integral del presente documento, y señala las actividades y productos que se llevarán acabo durante la ejecución de la consultoría.

PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA CONSULTORÍA: CIEN MILLONES DE PESOS M/CTE (\$100.000.000,00), incluidos todos los costos directos e indirectos de operación y gravámenes asociados, el servicio se encuentra excluido del impuesto del IVA, de conformidad con lo señalado en el artículo 476 del estatuto tributario, modificado por Ley 2010 de 2019.

FORMA DE PAGO ESTIMADA:

Los recursos dispuestos por EL MINISTERIO, en el marco del presente contrato se pagarán al CONSULTOR de la siguiente forma:

El valor destinado a esta contratación se cancelará de la siguiente forma:

1. **Un primer desembolso** incluidos todos los gastos, impuestos y gravámenes que apliquen equivalente al 35 % del valor del contrato, contra la entrega de los productos enlistados, previa aprobación del supervisor:
 - Evidencia de la contratación del equipo de trabajo requerido acorde con la propuesta presentada.
 - Primer informe técnico que corresponde al documento de diseño metodológico de las actividades con fechas para los encuentros de construcción y validación.
2. **Un segundo desembolso** incluidos todos los gastos, impuestos y gravámenes que apliquen equivalente al 35% del valor del contrato, contra la entrega de los productos enlistados a continuación, previa aprobación del supervisor:
 - Segundo informe técnico que corresponde a: Documento borrador que se llevará al espacio de enriquecimiento y validación.
 - Listado de asistencia y evidencia fotográfica de la realización de 3 espacios colectivos
 - Actas de reuniones con equipos del Ministerio de Educación y secretaria de Educación.
3. **Un tercer desembolso**, incluidos todos los gastos, impuestos y gravámenes que apliquen equivalente al 30% del valor del contrato, contra la entrega de los productos enlistados a continuación, previa aprobación del supervisor:
 - Documento final de estrategias para la atención educativa en educación inicial incluyendo preescolar formulada y diseñada
 - Documento final con la definición del presupuesto por componente de la canasta educativa.

- Listado de niñas y niños focalizados que participarán en la implementación de la o las estrategias para la atención educativa definidas.
- Fichas con descripciones por elemento de dotaciones y recursos físicos para la implementación de la estrategia de atención educativa.
- Documento con las memorias y recomendaciones de la implementación de la metodología de construcción colectiva y espacio de validación.

Nota 1: Para cada uno de los desembolsos se requiere la presentación del documento de factura o cuenta de cobro correspondiente, la certificación de cumplimiento a satisfacción de los productos establecidos, la cual será expedida por el supervisor del contrato y verificado los pagos de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en salud y pensiones, Riesgos laborales y de aportes parafiscales o de la certificación respectiva, expedida por el Revisor Fiscal, según sea el caso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Para la selección, el organismo ejecutor pedirá al consultor invitado que prepare una propuesta técnica y de precio sobre la base de los Términos de Referencia proporcionados por el Prestatario.

En este sentido, el MEN requerirá una propuesta técnica y de precio unificada, en la cual se evaluará lo siguiente:

La propuesta de precio será presentada a partir del presupuesto estimado y considerando las especificaciones técnicas establecidas en el anexo técnico de los términos de referencia.

El Contratante verificará que la propuesta **TÉCNICA** contenga la documentación solicitada y, en aquellos casos que lo considere necesario, solicitará las aclaraciones correspondientes por un medio escrito y la organización deberá aclarar el requerimiento en un término no mayor a tres (3) días hábiles.

De considerarse necesario, a solicitud del consultor se podrá realizar una reunión de aclaraciones, previa a la presentación de la propuesta.

En este sentido, el MEN requerirá una propuesta técnica en la cual se evaluará lo siguiente:

(i) Enfoque Técnico y Metodología, Plan de Trabajo y organización y dotación del personal

Criterios de Evaluación	Cumple / No Cumple
(i) Enfoque Técnico y Metodología, Plan de Trabajo y organización y dotación del personal	
a. <u>Enfoque técnico y metodología</u>	
El consultor deberá demostrar la comprensión de los objetivos de la implementación de los procesos técnicos definidos por el MEN en el anexo técnico; la propuesta debe contener la descripción detallada del enfoque técnico, el alcance de la implementación de cada uno de los procesos, así como la metodología con la cual se pretende dar	Cumple / No Cumple

<p>respuesta a los mismos con sus respectivos momentos y estrategias, teniendo como marco los términos de referencia, las estrategias que asegurarán el logro de los resultados en el tiempo establecido, las técnicas y herramientas para el desarrollo de la metodología y el logro de los resultados esperados. Se tendrá en cuenta la claridad y coherencia en el abordaje de cada uno de los tres procesos. Igualmente, si se proponen valores agregados y el nivel de detalle de los productos.</p> <p>El consultor deberá demostrar su comprensión de los objetivos del proyecto y la coherencia del enfoque técnico propuesto en el anexo para lograrlos. Se debe evidenciar la fortaleza de la metodología para llevar a cabo las actividades y obtener los productos esperados. Igualmente se tendrá en cuenta si se proponen valores agregados. Diligenciar Formulario TEC-4.</p>	
<p>b. <u>Plan de trabajo</u></p> <p>La propuesta debe incluir un plan de trabajo consistente con el enfoque técnico y la metodología propuesta, demostrando la comprensión de los términos de referencia y la habilidad para traducirlo en un plan de trabajo factible. Deberá ser suficientemente detallado, describiendo las actividades y tareas a realizar para el cumplimiento de las obligaciones a cargo del Consultor, incluyendo una lista de los documentos a entregar durante la ejecución del contrato, así como los informes y documentos que deberán ser presentados como producto final (que incluyan las aprobaciones provisionales del Ministerio). Se analizará la coherencia de las actividades principales de trabajo respecto a lo solicitado en los términos de referencia, metodología propuesta, contenido y duración. Deberá reflejar un plan de entrega de productos, y discriminar las actividades requeridas para asegurar su entrega. Deberá presentar el cronograma detallado del proyecto diferenciando etapas y actividades, acorde con la metodología propuesta.</p>	<p>Cumple / No Cumple</p>
<p>c. <u>Organización y dotación del personal</u></p> <p>El consultor debe presentar la organización de la firma y describir las instancias de decisión y trabajo, así como los mecanismos de comunicación, detallando claramente la responsabilidad de cada una de las unidades que conforman la organización. Debe proponer la estructura y composición de su equipo. Debe detallar la estrategia de organización que permitirá alcanzar de manera oportuna los objetivos de la consultoría, así como la ejecución de la metodología</p>	<p>Cumple / No Cumple</p>

(ii) Calificaciones del personal profesional clave y competencia para el trabajo (CUMPLE / NO CUMPLE):

Requisitos técnicos del personal profesional clave y competencia v		
PERFIL	FORMACION Y EXPERIENCIA	CANTIDAD
Coordinador	Profesional indígena, Licenciado (a) o profesional en Educación, Ciencias Sociales o Ciencias Humanas, con experiencia demostrable de al menos 2 años en trabajos con pueblos indígenas y educación inicial.	1
Administrativo y financiero	Profesional en las áreas económicas, financieras, administrativas y/o de ingenierías con experiencia en trabajos con pueblos indígenas.	1

Diligenciar para cada perfil el Formulario TEC-6 de los Términos de Referencia y adjuntar los soportes correspondientes para cada perfil evaluado: Los profesionales que se evalúen deben ser quienes participen en el desarrollo del contrato. En caso de requerirse algún cambio en uno o algunos de los profesionales del equipo clave, la nueva hoja de vida presentada debe ser avalada previamente por el Ministerio de Educación Nacional y el nuevo profesional deberá contar con iguales o mejores calificaciones que el profesional al que está remplazando.

Nota:

- En caso de contar con dos o más títulos de posgrado en la misma categoría (especialización, maestría o doctorado) se evaluará solamente uno.
- La experiencia se contará a partir de la culminación de materias o de la fecha de grado, salvo para las profesiones de salud e ingenierías, en estos casos se contará a partir de la expedición de la tarjeta o matrícula profesional.
- El personal clave de la propuesta es el que se evaluará, sin embargo, el proponente deberá presentar y tener en cuenta en su propuesta el valor de los honorarios de todo el personal necesario para el cabal cumplimiento del objeto del contrato. (ver cuadro de perfiles en el

-
- anexo técnico).
- iv. Los títulos provenientes del exterior deberán presentarse debidamente convalidados según la normatividad vigente (<https://www.mineducacion.gov.co/portal/convalidaciones/ConvalidacionesEducacion-Superior/350670:Conozca-el-proceso>).
 - v. En cuanto a la formación en postgrado requerida para algunos de los roles de la tabla de requisitos mínimos del personal, se aclara que la modalidad mínima requerida será la especialización, sin embargo, la acreditación de postgrado en la modalidad de maestría o doctorado, también será válida siempre y cuando cumpla con los requisitos mínima de formación definidos para cada rol.
 - vi. Para el personal clave se debe determinar el tiempo de dedicación y adjuntar los soportes correspondientes a las hojas de vida.
 - vii. Cada una de las experiencias relacionadas deben estar claramente delimitadas, es decir, se debe establecer la fecha de inicio (día/mes/año) y la fecha de terminación (día/mes/año) de los trabajos relacionados de manera cronológica, primero con la experiencia más reciente. En los casos en los que no se determine la información del día de manera exacta, se tomará el último día de cada mes como fecha de inicio y el primer día de cada mes como fecha de terminación.
 - viii. Al momento de la negociación del contrato, el Consultor invitado deberá confirmar la disponibilidad de todo el personal profesional
-

EQUIPO HUMANO: El detalle del recurso humano se encuentra descrito en el Anexo Técnico-Anexo II, documento que hace parte integral de los términos de referencia. En respuesta a los Términos de Referencia, el representante legal de la firma diligenciará el FORMULARIO - PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y DE PRECIO, y allegará su propuesta técnica y de precio.

Previsión de continuidad futura: la presente contratación podrá tener continuidad futura a consideración del organismo ejecutor, dependiendo de las necesidades del sector y del desempeño del consultor.

Esta contratación podrá continuar a futuro, en la etapa siguiente de implementación con la Confederación Indígena Tayrona - CIT, para avanzar en su educación propia e implementación en sus instituciones educativas.

Algunas disposiciones que se tendrán en cuenta en el contrato:

- **Información del Contratante, Personal de la Contraparte y Lugar de los Servicios:**

El Consultor prestará los Servicios en el/los siguiente(s) lugar(es): Territorios ancestrales del pueblo Arhuaco en el Cesar, sin perjuicio de que el personal del consultor deba desplazarse dentro del territorio nacional para el cumplimiento de sus compromisos contractuales.

Servicios, facilidades y propiedades que el Contratante pondrá a disposición del Consultor:
No Aplica.

Asegúrese que el Consultor tenga acceso a los lugares que requiera para la prestación de los Servicios que se mencionan arriba.

Personal profesional y de soporte de la contraparte que el Contratante ha asignado al equipo del Consultor: **No aplica**

El Representante Autorizado del Contratante durante la ejecución de este Contrato es: Oscar Gustavo Sánchez Jaramillo – Viceministro de Educación Preescolar Básica y Media, osanchezi@mineducacion.gov.co o quien haga sus veces.

Liquidación del contrato: las partes acuerdan que el presente contrato no requiere liquidación, siempre y cuando no existan saldos por devolver o reintegrar y los recursos se encuentren debidamente legalizados, o siempre y cuando el contrato no haya terminado anticipadamente. En este evento, la entidad, elaborará un acta de cierre y archivo del expediente contractual. En caso contrario, se deberá tramitar un Acta de Liquidación Bilateral, de común acuerdo, que suscribirán EL MINISTERIO y el CONSULTOR dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de terminación del contrato, ó de conformidad a lo establecido en la Ley.

Perfeccionamiento y ejecución: Este documento constituye Anexo de Contrato Electrónico, se perfecciona con la aprobación de las partes en la plataforma del SECOP II, y tendrá como requisito de ejecución el registro presupuestal.

Manifestaciones de las partes: Las partes manifiestan libremente que han procedido a la lectura total y cuidadosa del texto del presente anexo, por lo que, en consecuencia, se obligan a todo lo consignado y manifestado. Igualmente acuerdan, que, en caso de aclaración del presente anexo, en alguna de sus cláusulas, por errores de digitación o aritméticos, se realizará la aclaración directamente por parte del Ministerio, sin necesidad de firma y/o aprobación por parte del contratista.



Información del Contratante, Personal de la Contraparte y Lugar de los Servicios:

- El Consultor prestará los Servicios en el/los siguiente(s) lugar(es): Territorios ancestrales en donde ejerce jurisdicción la organización Autoridades Tradicionales Indígenas de Colombia Gobierno Mayor, sin perjuicio de que deba desplazarse dentro del territorio nacional para el cumplimiento de sus compromisos contractuales.
- Servicios, facilidades y propiedades que el Contratante pondrá a disposición del Consultor:
No Aplica
- Asegúrese que el Consultor tenga acceso a los lugares que requiera para la prestación de los Servicios que se mencionan arriba.
- Personal profesional y de soporte de la contraparte que el Contratante ha asignado al equipo del Consultor: *No aplica*
- El Representante Autorizado del Contratante durante la ejecución de este Contrato es: doctor Oscar Sánchez Jaramillo– Viceministro de Educación Preescolar Básica y Media, osanchezj@mineducacion.gov.co o quien haga sus veces.

Liquidación del contrato: las partes acuerdan que el presente contrato no requiere liquidación, siempre y cuando no existan saldos por devolver o reintegrar y los recursos se encuentren debidamente legalizados, o siempre y cuando el contrato no haya terminado anticipadamente. En este evento, la entidad elaborará un acta de cierre y archivo del expediente contractual. En caso contrario, se deberá tramitar un Acta de Liquidación Bilateral, de común acuerdo, que suscribirán EL MINISTERIO y el CONSULTOR dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de terminación del contrato, ó de conformidad a lo establecido en la Ley.

Perfeccionamiento y ejecución: Este documento constituye Anexo de Contrato Electrónico, se perfecciona con la aprobación de las partes en la plataforma del SECOP II, y tendrá como requisito de ejecución el registro presupuestal.

Manifestaciones de las partes: Las partes manifiestan libremente que han procedido a la lectura total y cuidadosa del texto del presente anexo, por lo que, en consecuencia, se obligan a todo lo consignado y manifestado. Igualmente acuerdan, que, en caso de aclaración del presente anexo, en alguna de sus cláusulas, por errores de digitación o aritméticos, se realizará la aclaración directamente por parte del Ministerio, sin necesidad de firma y/o aprobación por parte del contratista.

Apéndice B – Expertos Clave y Hojas de Vida

Composición del Equipo, Trabajo y Datos

Experto Clave	Profesional	Perfil profesional	Experiencia	Dedicación
COORDINADOR	YASIRA MARIETH GOMEZ ZALABATA	Abogada Universidad Popular del Cesar – Valledupar Cesar, 2018	6 año(s) 9 mes(es) y 17 día(s)	100%
ADMINISTRATIVO/FINANCIERO	DANIELA MARÍA CAMPO DURÁN	Ingeniera Industrial Universidad del Magdalena – Santa Marta, Magdalena 2019	5 año(s) 0 mes(es) y 8 día(s)	100%

[Adjuntar Hojas de Vida (actualizadas y firmadas por los respectivos Expertos Clave) donde se demuestren las calificaciones de los Expertos Clave]

Apéndice C – Desglose del Precio de Contrato⁷

Remuneración (Tarifa de los Expertos/Honorarios)

Consultorías para implementar estrategias de atención educativa en zonas rurales y rurales dispersas para educación inicial en el marco de la atención integral a partir de la construcción colectiva e intercultural							
VALIDACIÓN TECHOS PRESUPUESTALES					TECHO	VALOR PROPUESTA	VALIDACIÓN
Componente del Talento Humano					\$ 69.000.000		\$ 69.000.000
Componente de Construcción Participativa					\$ 25.760.000		\$ 25.760.000
Componente Administrativo					\$ 5.240.000		\$ 5.240.000
Total					\$ 100.000.000	0	\$ 100.000.000
ITEM	RUBRO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	% DEDICACIÓN	MESES	VALOR MENSUAL Y/O UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COMPONENTE TALENTO HUMANO						
1.1	Coordinador	Profesional indígena, Licenciado (a) o profesional en Educación, Ciencias Sociales o Ciencias Humanas, con experiencia demostrable de al menos 2 años en trabajos con pueblos indígenas y educación inicial.	1	100%	3	\$ 5.000.000	\$ 15.000.000
1.2	Pedagogo	Profesional indígena, Licenciado (a) en educación, normalista superior o profesional en Ciencias Humanas con experiencia de al menos 2 años en educación inicial.	2	100%	3	\$ 4.000.000	\$ 24.000.000
1.3	Líderes (Cultural, indígena orientador, lingüista...)	Líder indígena con conocimiento del pensamiento ancestral de los pueblos de la Asociación, la lengua y dominio del español. Conocer del territorio ancestral y de las dinámicas internas del pueblo.	2	100%	3	\$ 2.000.000	\$ 12.000.000

⁷ Cuando se utilice para trabajos de Suma Global, la información en esta Forma solo será utilizada para demostrar la base del cálculo del monto tope del Contrato e impuestos aplicables. Esta Forma no podrá ser utilizada para pagos bajo contratos de Suma Global.

1,4	Experto Local	Autoridad ancestral y espiritual reconocido por el pueblo o la comunidad que cuente con experiencia en 5 años de formación tradicional relacionada con la educación propia, que dé ejemplo con su vida de esa formación; es quien dinamiza, orienta, guía espiritualmente y armoniza a su pueblo desde el pensamiento cosmogónico y espiritual; estará a cargo de armonizar los espacios y acompañar desde su saber cultural.	1	100%	3	\$ 2.000.000	\$ 6.000.000
1,5	Administrativo y Financiero	Profesional en las áreas económicas, financieras, administrativas y/o de ingenierías con experiencia en trabajos con pueblos indígenas.	1	100%	3	\$ 4.000.000	\$ 12.000.000
SUB-TOTAL TALENTO HUMANO						\$ 17.000.000	\$ 69.000.000
2	COMPONENTE CONSTRUCCIÓN PARTICIPATIVA						
	DIMENSION PEDAGOGICA						
2,1	Espacios de trabajo para la construcción participativa de las estrategias	Espacios de trabajo de dos (2) días en los cuáles participarán 20 personas como mínimo, entre las cuales se encuentran: docentes, sabedores, sabedoras, autoridades, mujeres y estudiantes, líderes comunales entre otros que defina la comunidad, quienes aportarán en el establecimiento de objetivos formativos, contenidos y demás procesos relacionados con la estrategia para la atención educativa incluyendo preescolar.			3		\$ 16.560.000
2,2	Encuentro de enriquecimiento y validación de la estrategia educativa	Se debe garantizar un encuentro de dos (2) días, en el que diferentes actores presentes en la comunidad aporten nuevos elementos o validen la estrategia educativa, es un espacio de reflexión, El encuentro debe suceder en un lugar comunitario en el que se pueda garantizar la presencia de los delegados por la comunidad en un número aproximado de 40 personas de las comunidades educativas. Dichas delegaciones estarán conformadas por los dinamizadores, dinamizadoras, autoridades y sabedores y sabedoras, mayores, líderes y líderes comunitarias, personas que han aportado a la educación y la pervivencia cultural del territorio. En este espacio también participa una delegación del gobierno conformada por funcionarios de la Secretaría de Educación,			1		\$ 9.200.000

		Ministerio de Educación y otros invitados que no superen en número de 10 personas.				
SUB TOTAL CONSTRUCCIÓN PARTICIPATIVA						\$ 25.760.000
3.	COMPONENTE ADMINISTRATIVO					
3,1	Administración	Gastos de administración Gastos Administrativos: Pago de servicios administrativos, gastos bancarios, póliza para la legalización y cumplimiento del contrato. Otros gastos. Servicios de comunicaciones: Internet, telefonía móvil. Encomiendas y/o envío de documentos e informes. Otros				\$ 3.240.000
3.2	Materiales	Gastos en papelería: materiales de oficina, tinta de impresora, fotocopias, scaner, carpetas, etc. Alquiler de equipos de cómputo y de impresión. Materiales para prototipo de dotaciones.		1		\$ 2.000.000
SUB TOTAL COMPONENTE ADMINISTRATIVO						\$ 5.240.000
TOTAL DEL COSTO						\$ 100.000.000

TOTAL MONTO DEL CONTRATO - CONTRATO DE SUMA GLOBAL

(3A) Cronograma de Pagos para Entregables:		Moneda	Monto
1.	Primer Pago,	Pesos colombianos	\$ 35.000.000,00
2.	Segundo Pago ,	Pesos colombianos	\$ 35.000.000,00
	Tercer Pago,	Pesos colombianos	\$ 30.000.000,00
	Nota:		

No Clasificado



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"
Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

CAPACIDAD JURIDICA.

1. MARCO JURIDICO

La normatividad internacional, constitucional y legal en Colombia, otorga facultades jurisdiccionales a los pueblos indígenas para auto determinarse y autogobernarse, de resolver los conflictos que se presenten al interior de sus territorios y entre sus miembros, con sus instituciones propias, y dentro de su ámbito territorial., Al igual que existe un pleno respeto de su cosmovisión y las formas de lograr el equilibrio y la armonía al interior de sus comunidades.

La Constitución Nacional señala en su artículo 1º que el *pluralismo* y la *participación* son principios fundantes del orden democrático; en desarrollo del mismo en el 7º se estableció como un principio fundamental el reconocimiento y la protección de la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana, en este mismo sentido en el artículo 70 se reafirma dándole el deber al Estado de promover y fomentar el acceso a la cultura, disponiendo que la cultura y sus diversas manifestaciones son fundamento de la Nacionalidad.

Por jerarquía normativa, los principios Constitucionales inspiran y fundamentan la Carta Política Colombiana, por lo que los mismos prevalecen en el ordenamiento interno y dentro de la misma carta magna, lo que implica que la diversidad étnica y cultural debe materializarse., tal y como quedo plasmada el pluralismo jurídico., en el artículo 246 Constitucional.

En este entendido la Constitución Política de 1991 reconoce a los pueblos indígenas la titularidad de derechos fundamentales, destinados a asegurar su pervivencia como grupo social, y la permanencia de su cultura, estos derechos giran en torno a los principios de auto determinación de los pueblos, propiedad colectiva de los territorios ancestrales, autonomía para la definición de sus "*formas de vida buena*" (*dentro de lo cual se incluye la alimentación*) y participación en los asuntos públicos que les conciernen, así lo establece la Sentencia de Constitucionalidad C-463 del 09 de julio de 2014, Magistrada Ponente María Victoria Calle Correa.

Igualmente, la Constitución Nacional incorpora en su artículo 13 un concepto amplio de igualdad, en el cual su faceta formal (igualdad ante la ley y prohibición de discriminación) se conjuga con una perspectiva material, asociada a la obligación de dar un trato especial, de carácter favorable, a personas y grupos vulnerables o en condición de debilidad manifiesta.

Además, la Constitución defiende la diferencia (igualdad en la diferencia), al establecer como ya se había mencionado, el reconocimiento y protección de la identidad cultural (art. 7º CP), el igual respeto por todas las culturas y la dignidad intrínseca de sus modos de ver el mundo (Art. 70 CP). Colombia se descubre como una nación conformada por grupos sociales diversos, que valora positivamente las diferencias culturales y las considera un bien susceptible de protección constitucional, así lo resalta la Sentencia de Constitucionalidad C-463 del 09 de julio de 2014, Magistrada Ponente María Victoria Calle Correa, las sentencias T-514 de 2009 y T-617 de 2010,



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

ambas con ponencia del Magistrado Luis Ernesto Vargas Silva, y la sentencia T-881 de 2002 (MP Eduardo Montealegre Lynett), en la que la Corte se ocupó, *in extenso*, del concepto de dignidad humana, desde una perspectiva constitucional, encontrando que se trata de un concepto jurídico polisémico, en donde una de las dimensiones del concepto denota la dignidad como autonomía aplicada al enfoque diferencial de los pueblos y comunidades indígenas, para alcanzar el mayor grado de bienestar posible.

En la Sentencia T-606-01 MP: Marco Gerardo Monroy Cabra, se estableció que en virtud del Convenio 169 de la OIT la jurisdicción especial para los indígenas es un derecho no susceptible de limitación en estados de excepción y parte del bloque de constitucionalidad.

En esta misma línea nuestro ordenamiento constitucional claramente estableció en el **"ARTICULO 246.** *Las autoridades de los pueblos indígenas podrán ejercer funciones jurisdiccionales dentro de su ámbito territorial, de conformidad con sus propias normas y procedimientos, siempre que no sean contrarios a la Constitución y leyes de la República. La ley establecerá las formas de coordinación de esta jurisdicción especial con el sistema judicial nacional"*

Hace alusión al respeto a las normas y procedimientos propios que cada pueblo y/o comunidad indígena aplica para el control social y en general para regular el comportamiento de los comuneros, el funcionamiento de las instituciones internas, los cuales obedecen a sistemas organizativos y de derecho propio, fundamentados en la Ley de Origen entendida como derecho natural previo al derecho positivo, y al derecho consuetudinario de cada comunidad como el *derecho propio*, esto es, el que se desarrolla internamente en cada pueblo indígena.

El artículo 9º establece que el principio de auto determinación de los pueblos, los artículos 246 y 286 concretan ámbitos específicos para el ejercicio de la autonomía, y el 330 Superior prevé la constitución de entidades territoriales indígenas, confiriéndoles así los atributos de la autonomía territorial.

El citado artículo 286 Constitucional prevé la facultad de los pueblos originarios de adoptar las decisiones relacionadas con su estructura política, económica, cultural, religiosa y territorial.

En ese marco constitucional, La Corte Constitucional mediante sentencia T-380 de 1993 establece que: (i) las comunidades indígenas son sujetos de derechos fundamentales; (ii) esos derechos no son equivalentes a los derechos individuales de cada uno de sus miembros, ni a la sumatoria de estos; y (iii), los derechos de las comunidades indígenas no son asimilables a los derechos colectivos de otros grupos humanos.

Desde tempranos pronunciamientos, la Corte Constitucional se refirió a al principio de diversidad étnica y cultural al establecer que este persigue *la protección y aceptación de cosmovisiones* y parámetros valorativos diversos e, incluso, contrarios a los postulados de una ética universal de mínimos.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

Que la autonomía de las comunidades debe respetarse al máximo y que solo puede ser limitada frente a lo verdaderamente intolerable, al respecto existe un consenso lo suficientemente amplio en torno a la inviolabilidad de (i) el derecho a la vida, (ii) la prohibición de tortura, tratos crueles inhumanos y degradantes, (iii) la prohibición de servidumbre y (iv) el debido proceso. Ese conjunto de normas constituyen límites inviolables para cualquier autoridad judicial, incluidas las autoridades tradicionales de los pueblos indígenas, cuando asumen el ejercicio de su jurisdicción, por lo que solo en caso de que esté en riesgo alguno de los valores de inviolabilidad es posible intervenir una decisión de las autoridades indígenas en ejercicio de su potestad jurisdiccional, contrario sensu, se estaría frente a una transgresión de la autonomía y del principio constitucional que respalda el respeto por la diversidad étnica y cultural de los pueblos indígenas.

En este entendido, el principio interpretativo de maximización de la autonomía de las comunidades opera en la ponderación como un factor que aumenta el "peso en abstracto" de la autonomía indígena, lo que significa que el desplazamiento de los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, incluida su autonomía jurisdiccional en un caso concreto es constitucionalmente válido si existen argumentos fundados y razonables para considerar que la afectación de los demás principios es particularmente grave, o si existe certeza sobre la ocurrencia de esa restricción, en tanto que la evidencia de afectación a los derechos de la comunidad es incipiente o precaria.

El Pueblo Ancestral Indígena Arhuaco, cuenta con su propio sistema de gobierno Propio fundamentado en la Ley de Origen, que entre otras funciones debe orientar, administrar, hacer leyes y justicia en todos los aspectos que pudieran afectar los fines de la Organización y el bienestar de nuestro Pueblo, orientado de manera permanente por los Mamu de las cuatro Kunkurwas mayores y así conservar el poder que le ha dado el Murunsama y el pueblo para que los represente, dentro de lo cual también se cuenta con la regulación respecto de la alimentación y la nutrición de nuestros niños.

En este contexto, como se puede evidenciar en el documento Guía, la Asamblea General es parte de esta estructura organizativa y la máxima instancia de decisión política y jurisdiccional, donde se analizan los temas de interés general que conciernen al Pueblo Arhuaco y se toman los "correctivos y medidas necesarias para el mantenimiento del orden y equilibrio dentro del territorio; es decir, donde se fortalece el Gobierno propio, se definen las políticas y se socializan las directrices dadas por los Mamus" (*POLÍTICA GENERAL, página 17*), en la Asamblea General del Pueblo Arhuaco celebrada del 8 al 19 de enero del 2021, se socializo las perspectivas del programa PAE y se expusieron los mandatos de los Mamus, por lo que la propuesta se encuentra acorde a los mandatos de Ley de Origen del Pueblo Arhuaco, por lo que se encuentra debidamente adaptada a las perspectivas y necesidades del Pueblo Arhuaco.

En lo que respecta a la alimentación escolar, es importante resaltar que para el aprendizaje en Casa se debe Permitir que el Programa de Alimentación Escolar se brinde a los niños, niñas y



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

adolescentes matriculados en el sector oficial para su consumo en casa, durante la vigencia del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica.

Resolución No 18858 del 11 Diciembre 2018 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas de Programa de Alimentación Escolar PAE para Pueblos Indígenas" y además de tener en cuenta **Resolución No. 0007 DEL 16 DE ABRIL DE 2020** " Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19 ".

Las Entidades Territoriales Certificadas deberán observar los Lineamientos que para el efecto expida la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. **Resolución 335 de 23 diciembre 2021** "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, PAE".

De igual manera se han tenido en cuenta todos los aspectos normativos y recomendaciones de carácter jurídico dentro del marco de la administración de recursos públicos, así como del servicio público educativo ofertado, de manera especial en población indígena con los mayores indicadores de vulnerabilidad definidos por el IDNP y el CONPES 2013.

La Confederación Indígena Tayrona - CIT, busca desarrollar una educación propia e intercultural y administra establecimientos educativos, teniendo en cuenta variables como desarraigo cultural, educación propia, procesos productivos saneamiento básico concertación con autoridades directiva central, cabildos y comisarios regionales, comité de educación; como resultado de estas experiencias pretendemos cada día mejorar y gestionar programas acorde con las necesidades de las comunidades y ejecutar programas con las variables diferenciales indígenas.

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario

141045305676



(415)7707212489984(8020) 000014104530567 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

9 0 1 6 3 2 0 8 8

8

Impuestos de Bogotá

3 2

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente

Persona jurídica

25. Tipo de documento

1

26. Número de Identificación

27. Fecha expedición

Lugar de expedición

28. País

29. Departamento

30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido

32. Segundo apellido

33. Primer nombre

34. Otros nombres

Razón social

CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA

36. Nombre comercial

37. Sigla

"CIT"

UBICACIÓN

38. País

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento

Bogotá D.C.

1 1

40. Ciudad/Municipio

Bogotá, D.C.

0 0 1

41. Dirección principal

CR 57 NO. 4 A 08

42. Correo electrónico

cit.indigena@gmail.com

43. Código postal

44. Teléfono 1

3 5 0 4 9 8 2 7 4 8

45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Ocupación

Actividad principal

Actividad secundaria

Otras actividades

46. Código

47. Fecha inicio actividad

48. Código

49. Fecha inicio actividad

50. Código

1

2

51. Código

52. Número establecimientos

9 4 9 9

2 0 2 2, 0 9, 0 3

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26

54. Impto. renta y compl. régimen ordinario

55. Retención en la fuente a título de renta

14. Informante de exogena

42. Obligado a llevar contabilidad

52 - Facturador electrónico

55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

Exportadores

54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

55. Forma

56. Tipo

Servicio

1

2

3

57. Modo

58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos

SI

NO

X

60. No. de Folios:

0

61. Fecha

2024 - 06 - 07 / 16 : 49 : 43

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre TORRES TORRES ZARWAWIKO

985. Cargo Representante legal Certificado

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141045305676			
				 (415)7707212489984(8020) 000014104530567 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico		
9 0 1 6 3 2 0 8 8		8	Impuestos de Bogotá		3 2		
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		2	63. Formas asociativas				
65. Fondos			66. Cooperativas				
68. Sin personería jurídica			69. Otras organizaciones no clasificadas		8		
			64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados				
			67. Sociedades y organismos extranjeros				
			70. Beneficio		2		
Constitución, Registro y Última Reforma							
Documento		1. Constitución		2. Reforma			
71. Clase		0 1					
72. Número		0					
73. Fecha		2 0 2 2 0 9 0 3					
74. Número de notaría							
75. Entidad de registro		0 3					
76. Fecha de registro		2 0 2 2 0 9 0 9					
77. No. Matricula mercantil		S 0 0 6 1 5 1 3					
78. Departamento		1 1					
79. Ciudad/Municipio		0 0 1					
Composición del Capital							
82. Nacional		1 0 0 %					
83. Nacional público		0 . 0 %					
84. Nacional privado		1 0 0 . 0 %					
85. Extranjero		0 %					
86. Extranjero público		0 . 0 %					
87. Extranjero privado		0 . 0 %					
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Contraloría Municipal							
1 6							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1	8 1	2 0 2 2 0 9 0 9					
2							
3							
4							
5							
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante		96. DV.	
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141045305676



(415)7707212489984(8020) 000014104530567 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

9 0 1 6 3 2 0 8 8

8

Impuestos de Bogotá

3 2

Representación

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
REPRS LEGAL PRIN	1 8	2 0 2 2 0 9 0 3	
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	7 7 1 9 1 5 7 4		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
TORRES	TORRES	ZARWAWKO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	
98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	
98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	
98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	
98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141045305676



(415)7707212489984(8020) 000014104530567 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

9 0 1 6 3 2 0 8 8 8

Impuestos de Bogotá

3 2

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana 1 3	112. Número de identificación 7 7 1 9 1 5 7 4	113. DV J	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido TORRES	116. Segundo apellido TORRES	117. Primer nombre ZARWAWIKO	118. Otros nombres	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 2 0 9 0 3	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana 1 3	112. Número de identificación 7 7 1 9 0 6 6 6	113. DV J	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido ZALABATA	116. Segundo apellido TORRES	117. Primer nombre JAIRÓ	118. Otros nombres ALFREDO	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 2 0 9 0 3	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana 1 3	112. Número de identificación 7 7 0 3 0 0 0 0	113. DV J	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido IZQUIERDO	116. Segundo apellido ARIAS	117. Primer nombre CARLOS	118. Otros nombres DUNAR	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 2 0 9 0 3	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana 1 3	112. Número de identificación 5 1 3 9 9 0 2	113. DV J	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido VILLAFANA	116. Segundo apellido PEREZ	117. Primer nombre JOSE	118. Otros nombres DAMIAN	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 2 2 0 9 0 3	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141045305676



(415)7707212489984(8020) 000014104530567 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

9 0 1 6 3 2 0 8 8

Impuestos de Bogotá

3 2

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
	128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada	
	135. Fecha de nombramiento			
Revisor fiscal suplente	136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional
	140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada	
	147. Fecha de nombramiento			
Contador	148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
	Cédula de Ciudadanía 1 3	7 7 0 9 3 5 7 8	3	1 9 4 7 6 5
	152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
	ROJAS		DIEGO	FERNANDO
156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV	158. Sociedad o firma designada	
159. Fecha de nombramiento				
2 0 1 4 0 9 2 4				



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"

Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas

NIT 901.632.088-8

Valledupar, febrero de 2025.

Doctor:

CAMILO PINTO MORON

Secretario de Educación Municipal

GUIDO ANDRES CASTILLA

Secretario General

Alcaldía Municipal de Valledupar

ASUNTO: PROPUESTA ECONOMICA PARA LA ADMINISTRACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE ARHUACO VIGENCIA 2025.

Teniendo en cuenta el Decreto 252 de 2020 Por el cual se adiciona el Decreto 1088 de 1993, establece que "Artículo 10: *Naturaleza de los actos y contratos PARÁGRAFO. Además de las anteriores asociaciones, las organizaciones indígenas, también podrán celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales de acuerdo con lo contemplado en el presente Artículo y en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, siempre y cuando estén conformadas exclusivamente por cabildos indígenas, resguardos indígenas, asociaciones de cabildos, asociación de autoridades u otra forma de autoridad indígena propia.*

Para la ejecución contractual, la entidad estatal deberá exigir la constitución de una garantía única que consistirá en una póliza de seguros que cubrirá suficientemente los riesgos del contrato o convenio. La entidad estatal podrá terminar unilateralmente el contrato o convenio en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de la organización indígena. En estos convenios se tendrá como aporte de las organizaciones indígenas el conocimiento ancestral."

En este entendido la Resolución 18858 del 11 de diciembre de 2018 en su literal 5.1 establece que "Para efectos de los lineamientos establecidos en la presente norma se entiende que las autoridades indígenas, cabildos, resguardos y asociaciones de autoridades tradicionales, en su calidad de entidades públicas de carácter especial y las organizaciones indígenas en su condición de entidades sin ánimo de lucro, actúan como apoyo de las entidades territoriales, para que estas puedan prestar el servicio de alimentación escolar de manera pertinente en el marco del respeto a la diversidad étnica y cultural".

Es por esta razón que, en mi condición de Representante Legal (Suplente) de la Confederación Indígena Tayrona CIT, bajo los fundamentos y principios de la Ley de origen, gobierno propio y la libre autodeterminación de los pueblos indígenas, la legislación nacional e internacional. Facultados como autoridad de carácter especial, mediante la presente me permito presentar a usted la propuesta correspondiente para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE durante la vigencia 2025 de acuerdo con solicitud formulada por usted de acuerdo a los lineamientos técnicos y administrativos del PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional.

OBJETO: PRESTACION DEL SERVICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE BRINDANDO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES UBICADAS EN TERRITORIOS INDIGENAS DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR (PUEBLO ARHUACO).

PLAZO: CIENTO TREINTA Y UN DIAS (131) DIAS DEL CALENDARIO ESCOLAR.

VALOR: OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$834.643.968).

Email: cit.indigena@gmail.com

Carrera 9 No. 3- 69 Barrio Los Campanos, Avenida Hurtado
Valledupar, Cesar.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"
Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

PRESUPUESTO GENERAL DETALLADO COMUNIDAD ARHUACA VIGENCIA 2024							
ITEM	PUEBLO INDIGENA	POBLACION	ALMUERZO/COSTO	RACIONES DIA	PERIODO	RACIONES X 180 DIAS	VALOR PARCIAL
1	ARHUACO	976	6.528	976	131	127.856	\$834.643.968
SUBTOTAL		976					\$834.643.968

PRESUPUESTO DETALLADO:

COSTOS DE OPERACIÓN DE ACUERDO CON EL PROYECTO, PARA TODA LA POBLACIÓN INDIGENA RESGUARDO ARHUACO DE LA SIERRA NEVADA.

RESUMEN	MODALIDAD	%	AMPM INDUSTRIALIZADA	%	ALMUERZO SERVIDO EN SITIO	
	Materia prima - Alimentos		0		3.593	
	Administración		0		2.741	
	Subtotal 1		0		6.334	
	Imprevistos		0	1,0%	36	
	IPC			4,4%	158	
	Subtotal 2		0		6.528	
	Estampillas municipales y/o departamentales		0		0	
	Total		0		6.528	
1	ADMINISTRACIÓN	UNIDAD MES	CANTIDAD	MESES/SEMANAS DIAS	VALOR PARCIAL	TOTAL
1.1	Costos de instalaciones para el almacenamiento y embalajes de los alimentos y otros					32.980.800
	Servicios públicos y/o leña	GL	1	7	2.700.000	18.900.000
	Implementos para embalaje, mallas, costales, canastas, estibas, etc	GL	1	7	300.000	2.100.000
	Papelería, señalización, vallas informativas, etc	GL	1	7	400.000	2.800.000
	Implementos e insumos de aseo - restaurantes - cocinas	UND	1	7	1.200.000	8.400.000
	Kit de menajes (platos, vasos, cucharas)	UND	976	1	800	780.800
	Costos del equipo profesional, técnico y operativo					271.142.054
1.2	Coordinador Operativo	UND	1	7	3.600.000	25.200.000
	Secretaria	UND	1	7	2.000.000	14.000.000
	Contador	UND	1	7	3.500.000	24.500.000
	Líder en nutrición y calidad	UND	1	7	3.500.000	24.500.000
	Manipuladoras	UND	22	1	182.942.054	182.942.054
	Equipo de Transporte					44.181.000
1.3	Equipo de transporte tipo Camioneta zona rural	UND	1	7	850.000	5.950.000
	Vehículos de Transporte 4X4 - Transporte de Personal 1 x Operador	UND	2	14	550.000	15.400.000
	Transporte Mular	UND	17	34	39.500	22.831.000
	Otros					2.090.000
1.3	Dotación manipuladoras	UND	22	1	25.000	550.000
	Capacitación manipuladoras	UND	22	7	10.000	1.540.000
	Total Administración					350.393.854
			DIAS	RACIONES DIA	RACIONES TOTALES	
			131	976	127.856	



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"
Mesa Permanente de Concertación de los Pueblos y Organizaciones Indígenas
NIT 901.632.088-8

INSTITUCIONES BENEFICIADAS

CORTE SIMAT: 29 NOVIEMBRE 2024	GRADOS											Total general
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA GUN-ARUWAN	79	97	153	198	232	207	15	22	22	22	6	1053
ESC IND GEYGEKAN	16	11	11	3	18	16						75
ESCUELA INDIGENA KWAGEKA-GARUPAL		1		5	2	3						11
ESCUELA INDIGENA SEYKUMAKE		2	4	6	7	4						23
ESCUELA INDIGENA SEYMAKEYIN		1	2	6	5	6						20
ESCUELA INDIGENA SEYUMAKE			14		19							33
INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA GUN-ARUWAN	1	23	16	24	19	22	15	22	22	22	6	192
SEDE INDIGENA ARUMAKE			9	14	24	20						67
SEDE INDIGENA BIRWA	1	6	25	25	20	19						96
SEDE INDIGENA BUNWANA	4	1	1	2								8
SEDE INDIGENA DONACHWI			4	17	17	29						67
SEDE INDIGENA FUGAKA		5	5	7	1	22						40
SEDE INDIGENA ISARWA		1	4	29	2	21						57
SEDE INDIGENA PENIMAKE		2	7	12	34	8						63
SEDE INDIGENA SEYKUN		27	13	10	15	18						83
SEDE INDIGENA SEYNIMIN	20	15	3	9	20	4						71
SEDE INDIGENA SOGROME			12	13	6	5						36
SEDE INDIGENA TIMAKA	37		9	6	6	1						59
SEDE INDIGENA UMURIWA		2	14	10	17	9						52
Total general	79	97	153	198	232	207	15	22	22	22	6	1053

En nuestro interés prestar el servicio de acuerdo con lo dispuesto a las condiciones de la Resolución 18852 de 2018, manifestamos que nos acogemos a lo referido en los aspectos técnicos y económicos referidos en el estudio previo elaborado por la entidad, se anexa certificado donde se acredita el cumplimiento de las condiciones descritas en el numeral 5.3 de la Resolución y demás documentos a solicitud del Municipio de Valledupar.

Sin otro particular,

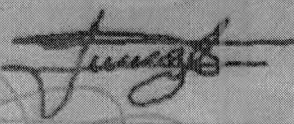
JAIRO ALFREDO ZALABATA TORRES
CC.77.190.666 DE VALLEDUPAR

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
GEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 77.190.666
ZALABATA TORRES

APELLIDOS
JAIRO ALFREDO

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO
VALLEDUPAR
(CESAR)

15-OCT-1974

LUGAR DE NACIMIENTO

1.56

ESTATURA

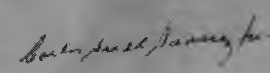
O+

G.S. RH

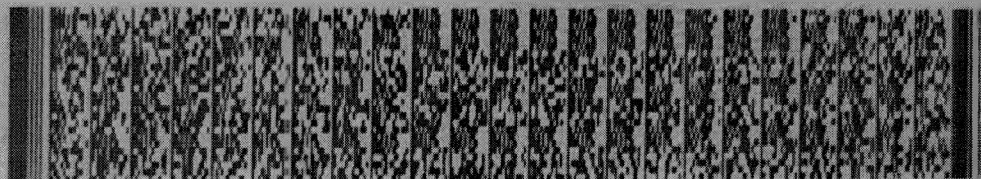
M

SEXO

01-ABR-1996 VALLEDUPAR
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION



REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



A-1200100-00350076-M-0077190666-20111213

0028655651A 1

7781551010



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA CIT

Organización Nacional Indígena
NIT 901.632.088-8

ACTA NO. 002 DEL 17 DE ENERO DEL 2025

En la ciudad de Valledupar, Departamento del Cesar siendo las 2:00 pm, se reunieron en el lugar de la casa indígena de Valledupar, los miembros de la Directiva General conforme a la convocatoria realizada por el Representante Legal de la Confederación Indígena Tayrona CIT, el señor ZARWAWIKO TORRES TORRES, competente para convocar de acuerdo a los estatutos, para que se reunieran de manera extraordinaria el día 17 de enero del 2025.

ORDEN DEL DIA

1. Motivación del Requerimiento.
2. Designación del secretario (a) de la presente reunión.
3. Llamado a asistencia y verificación del Quorum.
4. Delegación temporal en el cargo de representante legal al suplente el secretario general de la confederación indígena Tayrona - CIT.
5. Elaboración, lectura y aprobación del acta.
6. Firmas.

1. MOTIVACIÓN DE LA CONVOCATORIA.

El Representante legal de la Confederación Indígena Tayrona CIT, convoco de manera extraordinaria para que los miembros de la Directa General se reunieran con el fin de delegar las funciones del representante legal al secretario general, se saluda formal mente a los asistentes por parte del secretario general, seguidamente procede a dar las explicaciones pertinentes el porque fue convocada de forma extraordinaria la reunión segunda del año, el cual tiene la finalidad de tratar temas referentes a la delegación del representante legal de la confederación indígena Tayrona – CIT al señor secretario general de la CIT, para seguir avanzado en los temas administrativos, de contratación y cumpliendo con el Objeto social de la organización estipulados en los estatutos en sus numerales:

12. Formular, proponer, gestionar y ejecutar proyectos y programas en desarrollo de su objeto social.

13. Celebrar contratos de derecho privado con personas naturales y jurídicas en desarrollo de su objeto social.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA CIT

Organización Nacional Indígena
NIT 901.632.088-8

14. Celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales de conformidad con el inciso 2 del artículo 355 de la Constitución Política de Colombia y el Decreto 252 de 2020.

Teniendo en cuenta, que se debe continuar avanzando administrativamente y que el cabildo gobernador estará de manera ausente temporalmente de su cargo como representante legal y se requiere avanzar en la gestión y contratación del programa de alimentos escolar- PAE. Y que dentro de las funciones del representante legal estipuladas en los estatutos en el numeral 9. Delegar parcialmente sus funciones en cualquier integrante, excepto las funciones inherentes a su cargo.

Ahora bien, referente a la representación legal estipulado en la Cámara de comercio, donde El representante legal de la Confederación Indígena Tayrona es la persona que ejerce el cargo de Cabildo Gobernador del Pueblo Arhuaco. Y que, en caso de ausencia temporal o absoluta del representante legal, el representante legal suplente será el secretario general hasta el tiempo en que el representante legal retome sus funciones.

Teniendo en cuenta que el cabildo gobernador estará ausente del cargo que desempeña como representante legal por un tiempo estipulado de un mes, y en aras de continuar avanzando en los procesos administrativos y contractuales que desarrollen el objeto social de la confederación Indígena Tayrona y que vengán a desarrollar proyectos o ejecutar convenios que beneficien a nuestras comunidades como es el caso del programa de alimentación escolar PAE municipal, que requiere de manera urgente ser contratado en el tiempo acorde que se inicie el calendario escolar vigencia 2025 para que los niños, niñas, adolescentes estudiantes de las comunidades beneficiarias del Resguardo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada, jurisdicción del municipio de Valledupar puedan beneficiarse a tiempo del programa escolar.

Dentro de las funciones que tiene el representante legal están estipuladas en los numerales:

4. Dirigir administrativamente y coordinar las acciones necesarias para el cumplimiento del objeto social.
5. Suscribir toda clase de actos y contratos encaminado al desarrollo del objeto social.

En este entendido, los miembros de la directiva general delegan al secretario general de la Confederación Indígena Tayrona CIT, para que asuma las funciones del Representante Legal de manera temporal, y pueda suscribir el convenio o contrato del Programa de Alimentación Escolar- PAE que venga a beneficiar los niños, niñas, adolescentes de las comunidades del Resguardo Indígena Arhuaco jurisdicción del municipio de Valledupar.

2. Designación del secretario(a) de la presente reunión.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA CIT

Organización Nacional Indígena
NIT 901.632.088-8

Para el desarrollo de la reunión debe existir una secretaria (o) para que realice las funciones propias del cargo y redacte el acta. Para lo cual los presentes a fin de que sea aprobado por la Directiva General de la Confederación Indígena Tayrona CIT, designan a la señora Gina Lourdes Ricaurte identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.312.260 de Bogotá y quien fungirá como presidente será el representante legal de la CIT delegado.

3. Llamado a asistencia y verificación del Quorum.

La secretaria de la presente reunión, hace el llamado a la lista de asistencia en la presente reunión por parte de los integrantes de la Directiva General.

JAIRO ALFEDO ZALABATA TORRES identificado con la Cédula de ciudadanía No. 77.190.666 de Valledupar, secretario General.

JOSE DAMIAN VILLAFANÍA PEREZ identificado con la cédula de ciudadanía No. 5.139.902 de Valledupar, fiscal General.

CARLOS DUNAR IZQUIERDO ARIAS identificado con la cédula de ciudadanía No. 77.030.000 de la ciudad de Valledupar tesorero general.

Verificando la asistencia de la directiva General el cual se encuentra de forma completa y según lo estipulado en los estatutos trabajan de forma articulada, coordinada y permanente, la cual deliberará y decidirá con los demás integrantes.

4. Delegación temporal en el cargo de representante legal al suplente el secretario general de la confederación indígena Tayrona - CIT.

El presidente de la reunión y representante legal delegado de la CIT, manifiesta que cumpliendo con el propósito de la reunión convocada, el procedimiento consagrado en los estatuto y en la cámara de comercio, asume la delegación asignada en el cargo de representante legal de la Confederación Indígena Tayrona - CIT de manera temporal y pueda avanzar en la contratación del convenio del programa de Alimentación Escolar PAE, de las comunidades del Resguardo Indígena Arhuaco de la sierra nevada jurisdicción del municipio de Valledupar.

5. Elaboración, lectura y aprobación del acta.

La secretaria de la reunión designada, hace lectura del acta ante la Directiva General de la Confederación Indígena Tayrona CIT, la cual es aprobada por la Directiva General.



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA CIT

Organización Nacional Indígena
NIT 901 632.088-8

Se finaliza la presente reunión siendo las 5:30 pm del 17 de enero del 2025. En constancia de todo lo anterior se firma por los asistentes.

6. Firmas.

JAIRO ALFREDO ZALABATA T.
Secretario General.

JOSE DAMIAN VILLAFÑE PEREZ
Fiscal General

CARLOS DUNAR IZQUIERDO A.
Tesorero General.

GINA LOURDES RICAURTE SANGREGORIO
Secretaria.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA
Sigla: "CIT"
Nit: 901.632.088-8 Administración : Direccion
Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

INSCRIPCIÓN

Inscripción No. S0061513
Fecha de Inscripción: 9 de septiembre de 2022
Último año renovado: 2024
Fecha de renovación: 14 de mayo de 2024

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cr 57 N 4 A 08
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: cit.tayrona@gmail.com
Teléfono comercial 1: 3504982748
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cr 57 N 4 A 08
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: cit.tayrona@gmail.com
Teléfono para notificación 1: 3504982748
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

La Entidad NO autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. SINNUM del 3 de septiembre de 2022 de Asamblea General, inscrito en esta Cámara de Comercio el 9 de septiembre de 2022, con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se constituyó la persona jurídica de naturaleza Corporación denominada CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA. Sigla(s): "CIT".

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Entidad que ejerce la función de inspección, vigilancia y control:
ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA

TÉRMINO DE DURACIÓN

La Entidad no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 3 de septiembre de 2122.

OBJETO SOCIAL

El objetivo principal es promover el fortalecimiento de la organización indígena nacional y los sistemas propios del Pueblo Indígena Arhuaco en ejercicio de los derechos originarios a la libre determinación y a la autonomía, y en obediencia del Kunsamu, de Sein Zare (Ley de Origen), de las prácticas, usos y costumbres, y de la normatividad y procedimientos propios. Para lo cual, en busca del interés general, la utilidad común y el buen vivir de los Pueblos Indígenas, podrá realizar las siguientes actividades: 1. Exigir la adopción de medidas internas de los derechos reivindicados en el Convenio 169 Sobre Pueblos Indígenas y Tribales en países independientes de 1989 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas de 2007 y la Declaración Americana sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas de 2016. 2. Reivindicar la implementación de la Constitución Política de Colombia de 1991 y los decretos autonómicos de los Pueblos Indígenas de Colombia. 3. Velar por el cumplimiento del Decreto Ley 1396 de 1996, el Decreto Ley 1397

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

de 1996, el Decreto 1500 de 2018 y el Decreto 1097 de 2020. 4. Garantizar la representación y participación del Pueblo Arhuaco en la vida nacional e internacional y, en general, en el mundo externo. 5. Impulsar actividades orientadas a la promoción y desarrollo de la transparencia, al control social, a la lucha contra la corrupción, a la construcción de paz, al desarrollo de las políticas públicas y la participación ciudadana de los Pueblos Indígenas. 6. Promover los derechos intrínsecos de los pueblos indígenas, que derivan de sus estructuras políticas, económicas y sociales y de sus culturas, de sus tradiciones espirituales, de su historia y de su filosofía, especialmente los derechos a sus tierras, territorios y recursos. 7. Propender por la salvaguarda y restitución de los derechos territoriales, por la integridad del territorio ancestral, por la recuperación de las tierras usurpadas, y por el control y manejo de los recursos. 8. Fortalecer la pervivencia física y espiritual a través de los conocimientos ancestrales de los Mamus y Ati Mamas del Pueblo Arhuaco y de las demás autoridades espirituales de los Pueblos Indígenas de la Sierra Nevada y de Colombia, mediante la promoción del uso de insumos, productos o materiales tradicionales indígenas. 9. Promover actividades orientadas a la protección y fomento de la cultura, los idiomas propios, las costumbres y tradiciones, la sana convivencia, el bienestar de las familias, el desarrollo propio de las comunidades y de los Pueblos Indígenas. 10. Promover la protección, asistencia y defensa de los derechos de los sujetos de especial protección constitucional, poblaciones en situación de vulnerabilidad, exclusión y discriminación; tales como niños, niñas y jóvenes, personas en situación de discapacidad, personas mayores, comunidades indígenas, víctimas del conflicto, población desmovilizada o reincorporada, mujeres, población reclusa, población en situación de pobreza y pobreza extrema, población rural o campesina, entre otras. 11. Entablar relaciones con otras personas naturales o jurídicas, y asociarse o afiliarse a organizaciones nacionales e internacionales que trabajen por las reivindicaciones de los Pueblos Indígenas. 12. Formular, proponer, gestionar y ejecutar proyectos y programas en desarrollo de su objeto social. 13. Celebrar contratos de derecho privado con personas naturales y jurídicas en desarrollo de su objeto social. 14. Celebrar contratos o convenios de manera directa con las entidades estatales de conformidad con el inciso 2 del artículo 355 de la Constitución Política de Colombia y el Decreto 252 de 2020. 15. Realizar todas aquellas actividades en desarrollo de su objeto social.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

PATRIMONIO

\$ 5.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

El representante legal de la Confederación Indígena Tayrona es la persona que ejerce el cargo de Cabildo Gobernador del Pueblo Arhuaco. En caso de ausencia temporal o absoluta del representante legal, el representante legal suplente será el Secretario General hasta el tiempo en que el representante legal retome sus funciones o la Reunión de Autoridades Arhuacas reciba las actas de acreditación de un nuevo representante legal.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Son funciones del representante legal: 1. Ejercer la representación legal de la Confederación Indígena Tayrona. 2. Convocar a las sesiones de la Reunión de Autoridades Arhuacas. 3. Cumplir y hacer cumplir los presentes estatutos y demás disposiciones de la Reunión de Autoridades Arhuacas y de la Directiva General. 4. Dirigir administrativamente y coordinar las acciones necesarias para el cumplimiento del objeto social. 5. Suscribir toda clase de actos y contratos encaminado al desarrollo del objeto social. 6. Constituir apoderados judiciales o mandatarios para la defensa de los intereses. 7. Firmar los estados financieros. 8. Abrir cuentas corrientes o de ahorros en los bancos y corporaciones de ahorro; efectuar depósitos; girar o retirar dinero, extender, endosar, protestar, tener y negociar toda clase de títulos valores; y ceder o aceptar créditos. 9. Delegar parcialmente sus funciones en cualquier integrante, excepto las funciones inherentes a su cargo. 10. Las demás atribuidas por ley y los estatutos, así como aquellas compatibles con su cargo y que sean asignadas por la Reunión de Autoridades Arhuacas y la Directiva General.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Por Acta No. SINNUM del 3 de septiembre de 2022, de Asamblea General, inscrita en esta Cámara de Comercio el 9 de septiembre de 2022 con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal (Cabildo Gobernador Del Pueblo Arhuaco)	Zarwawiko Torres Torres	C.C. No. 000000077191574

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Suplente (Secretario General)	Jairo Alfredo Zalabata Torres	C.C. No. 000000077190666

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN**ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN**

Por Acta No. SINNUM del 3 de septiembre de 2022, de Asamblea General, inscrita en esta Cámara de Comercio el 9 de septiembre de 2022 con el No. 00357075 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

PRINCIPALES CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Directiva General	Zarwawiko Torres Torres	C.C. No. 000000077191574
Directiva General	Jairo Alfredo Zalabata Torres	C.C. No. 000000077190666
Directiva General	Carlos Dunar Izquierdo Arias	C.C. No. 000000077030000

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Directiva Jose Damian Villafañá C.C. No. 000000005139902
General Perez

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bogotá, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 9499

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Pequeña

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria \$ 3.737.372.275

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU : 9499

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificados/electronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de expedición.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

El suscrito secretario de la Cámara de Comercio de Bogotá, en el ejercicio de la facultad conferida por los artículos 43 y 144 del Decreto número 2150 de 1995.

Que en esta Cámara de Comercio no aparecen inscripciones posteriores de documentos referentes a reforma, disolución, liquidación o nombramientos de representantes legales de la mencionada entidad.

El registro ante las Cámaras de Comercio no constituye aprobación de estatutos. (Decreto 2150 de 1995 y Decreto 427 de 1996).

La persona jurídica de que trata este certificado se encuentra sujeta a la inspección, vigilancia y control de las autoridades que ejercen esta función, por lo tanto deberá presentar ante la autoridad correspondiente, el certificado de registro respectivo, expedido por la Cámara de Comercio, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, más el término de la distancia cuando el domicilio de la persona jurídica sin ánimo de lucro que se registra es diferente al de la Cámara de Comercio que le corresponde. En el caso de reformas estatutarias además se allegará copia de los estatutos.

Toda autorización, permiso, licencia o reconocimiento de carácter oficial, se tramitará con posterioridad a la inscripción de las personas jurídicas sin ánimo de lucro en la respectiva Cámara de Comercio.

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 12 de febrero de 2025 Hora: 09:42:45

Recibo No. AA25188835

Valor: \$ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A25188835C1275

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad sin ánimo de lucro, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado fue generado electrónicamente con firma digital y cuenta con plena validez jurídica conforme a la Ley 527 de 1999.

Firma mecánica de conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la autorización impartida por la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante el oficio del 18 de noviembre de 1996.


CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

**CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES
COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS**

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:35:28 horas del 12/02/2025, el ciudadano identificado con cedula de ciudadanía No. **77190666**,
Apellidos y Nombres **ZALZATA TORRES JAIRO ALFREDO**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Alcaldía Municipal de Valledupar**, con NIT **800098911-8** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 "por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones" y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 "por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018", con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.



**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos REDAM, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 77190666 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 12/02/2025 10:27 AM



Código Verificación: ZTFX8VPDS7

Válida hasta: 13/05/2025

Dirección de Gobierno Digital

**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**



POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 05:25:08 PM horas del 11/02/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **77190666**

Apellidos y Nombres: **ZALABATA TORRES JAIRO ALFREDO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las **instalaciones de la Policía Nacional** más cercanas.



Dirección: Avenida El Dorado #
75 - 25 barrio Modelia, Bogotá
D.C.
Atención administrativa: Lunes a
Viernes 8:00 am a 12:00 pm y
2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
51 59 700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-
atc@policia.gov.co



Presidencia



Ministerio de



Portal Único



GOV.CO

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 11 de febrero de 2025, a las 17:23:28, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	77190666
Código de Verificación	77190666250211172327

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado



CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA CIT

Organización Nacional Indígena
NIT 901.632.088-8

CERTIFICADO APORTES PARAFISCALES

Yo, **JAIRO ALFREDO ZALABATA TORRES**, identificación con cédula de ciudadanía **N°77.190.666** de Valledupar (Cesar), en mi condición de Representante Legal Suplente de la **CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"** con NIT Número 901.632.088-8, registrado en la cámara de comercio de BOGOTÁ bajo el Número 00357075 del libro I del registro de entidades sin ánimo de lucro el 09 de septiembre de 2022.

CERTIFICO: Estar a paz y salvo con los conceptos de aportes **PARAFISCALES** durante el periodo actual, puesto que no se cuenta con personal contratado bajo una relación laboral legal reglamentaria, SEGÚN el artículo 50 de la Ley 789 del 2002, razón por la cual no estamos obligados a presentar pagos, por los conceptos de salud, pensión, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Así mismo, certifico que las personas contratadas por Prestación de Servicios para el desarrollo de los diferentes Convenios se encuentran activos en el Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARL) para la vigencia de todos los convenios llevados a cabo hasta el momento.

Lo anterior en cumplimiento de los dispuestos en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Dada en Valledupar — Cesar a los 10 días del mes de febrero del año 2025.

JAIRO ALFREDO ZALABATA TORRES
Representante Legal Suplente
CONFEDERACIÓN INDÍGENA TAYRONA "CIT"
C.C. 77.190.666 de Valledupar (Cesar)

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 264099766



PIB
17:21:32
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 11 de febrero del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) JAIRO ALFREDO ZALABATA TORRES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 77190666:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 1919.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: <https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx>

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.



Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 11/02/2025 05:27:53 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. **77190666**.

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **110290971**. La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

[Nueva Búsqueda](#)[Imprimir](#)

515 9000



Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Cra. 59 N° 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN, Bogotá D.C.
Línea de atención: 018000-910112

