CERTIFICADO DE ACTUALIZACIÓN

El Programa denominado IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, VIGENCIA 2025 NARIÑO se encuentra registrado con código BPIN: 2024003520104, otorgado por el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública del Departamento de Nariño, ha sido ACTUALIZADO para la presente vigencia fiscal.

Cuenta con Certificado de Actualización de Viabilidad Favorable expedida por SECRETARíA DE EDUCACIóN con fecha 18 de Septiembre de 2025 y certificación de inclusión en el Plan de Desarrollo Departamental.

El proyecto se encuentra incluido en el Plan de Desarrollo Departamental 2024 - 2027 "Nariño, región, país para el mundo".

El programa cuenta con la siguiente solicitud de recursos:

FUENTES DE FINANCIACIÓN			
Tipo de Recursos	**Valor**	**Tipo Entidad**	**Nombre Entidad**
PGN - Nación - Inversión - Periodo 0	$40.699.829.067,00	Entidades Presupuesto Nacional - PGN	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR
Propios - Periodo 0	$10.087.986.808,50	Departamentos	Gobernación de Nariño
SGP - Periodo 2025	$9.238.571.309,22	Departamento	Gobernación de Nariño

Datos de las Actividades:

ACTIVIDAD		
Descripción	**Valor**	**Producto**
Suministrar paquetes alimentarios	$56.899.674.144,72	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar (Producto principal del proyecto)

METAS RELACIONADAS	
No.	**Descripción**
1	{156} - Ampliación, Reestructuración Y Mejoramiento Del Programa De Alimentación Escolar Que Garantice Cantidad, Calidad , Nutrición E Inocuidad, Con Identidad Cultural Y Enfoque Diferencial, Facilitando Las Compras Públicas A Producción De Menor Escala.

Gobernación de Nariño - Calle 19 No. 23 - 78 Pasto Nariño (Colombia)
Línea Gratuita: 01 8000 94 98 98 Pbx (57)2 7235003
www.nariño.gov.co - contactenos@narino.gov.co

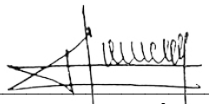
ACTIVIDAD		
Descripción	**Valor**	**Producto**
Supervisar la ejecución del programa de alimentación escolar	$3.126.713.040,00	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar (Producto principal del proyecto)

METAS RELACIONADAS	
No.	**Descripción**
1	{156} - Ampliación, Reestructuración Y Mejoramiento Del Programa De Alimentación Escolar Que Garantice Cantidad, Calidad , Nutrición E Inocuidad, Con Identidad Cultural Y Enfoque Diferencial, Facilitando Las Compras Públicas A Producción De Menor Escala.

Valor total del programa: $60.026.387.184,72

Se expide en la Secretaría de Planeación Departamental de Nariño a solicitud del interesado, el 19 de Septiembre de 2025.

Funcionarios Responsables:



CARLOS DANILO HERNÁNDEZ FOLLECO
Profesional Universitario Banco de Proyectos

Gobernación de Nariño - Calle 19 No. 23 - 78 Pasto Nariño (Colombia)
Línea Gratuita: 01 8000 94 98 98 Pbx (57)2 7235003
www.nariño.gov.co - contactenos@narino.gov.co

Formato CPptoC02

Gobernación de NARIÑO

NIT: 800.103.923-8

DISPONIBILIDAD

Número: 2025090145

El suscrito SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO, certifica que en la fecha existe saldo presupuestal libre de afectación para respaldar el siguiente compromiso:

Fecha: 18/09/2025
Tercero: 999999999999999999 **Sucursal:** 999
Nombre: VARIOS

CUENTA	NOMBRE	Valor
2.3.2.02.02.006-22-2201-0700-2201028-2024003520104-63391-16-1.2.4.4.01	Implementación del programa de alimentación escolar PAE en los municipios no certificados en educación del departamento de Nariño, vigencia 2025 Nariño/Servicio de Catering para eventos/Administración Central/ SGP Asignación Especial Programas de Alimentación Escolar	2,794,053,157.95

Total Disponibilidad: 2,794,053,157.95

Total Disponibilidad:DOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE PESOS CON NOVENTA Y CINCO CTVS. MC.

CONCEPTO: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO POBLACIÓN INDÍGENA, DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN N° 18858-2018.

CRISTHIAN AGUILAR RENDON
SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO

Elaboro: CARLOS WILSON RIOBAMBA IPIALES

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DEL SECTOR PARA CONTRATACIÓN DIRECTA	
Fecha:	Septiembre de 2025
Entidad:	Departamento de Nariño
Dependencia que Proyecta:	Secretaría de Educación Departamental-SED NARIÑO.
Asunto:	Estudios Previos

Se presenta el presente Estudio Previo de Conveniencia y Necesidad requerido, de conformidad con lo dispuesto en los numerales 7º y 12º del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, y artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, para adelantar la celebración del contrato requerido.

Aunado a lo anterior, el artículo 2.2.1.1.1.6.1 Decreto 1082 de 2015 establece la obligación de hacer un Análisis del Sector al que pertenece el Contratista y en el que se ofrece los bienes o servicios que está interesada la entidad Contratante, por lo cual en este mismo documento se incluyen los aspectos que corresponden a dicho análisis.

Es importante precisar, como lo advirtió la Agencia Nacional de Contratación - Colombia Compra Eficiente, que el deber de análisis contenido en este artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, tiene que cumplirse en todas las modalidades de selección de Contratistas.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La Secretaría de Educación Departamental de Nariño, con base en el numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, presenta los estudios que justifican la contratación de un operador del PAE para el 2025. Este operador proveerá un complemento alimentario, según el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) de los pueblos EPERARA SIAPIDARA, a niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en el SIMAT como estudiantes oficiales de establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y que se ubican en territorios indígenas EPERARA SIAPIDARA en municipios no certificados de Nariño. Lo anterior, con el fin de recuperar y fortalecer sus procesos culturales de alimentación, en el marco de los Lineamientos del PAE para pueblos indígenas (Resolución 18858 de 2018 del MEN). El contrato tendrá una duración de 68 días, según el Calendario Académico A de 2025, y los establecimientos educativos beneficiados se listan en el Anexo 1.

Los estudios de conveniencia y oportunidad previstos en el Artículo 25 numeral 7 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, tiene por finalidad cumplir con el principio general de la Planeación contractual.

De conformidad con lo establecido en la Constitución Política de Colombia, según el artículo 2 , son fines esenciales del estado: *servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares."*

El art 209 de la Constitución Política, señala que la función administrativa está al servicio del interés general por cuanto las autoridades deben proveer las contingencias necesarias para salvaguardar la salud pública, la salubridad y la seguridad pública.

Por su parte el artículo 366 de la constitución señala *"el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son fines esenciales del estado…"*

A su vez, las líneas jurisprudenciales de la Corte Constitucional reconocen en pronunciamientos el derecho a la salud como un derecho fundamental, consagrado positivamente en la Ley estatutaria 1751 de 2015.

El artículo 44 de la Constitución Nacional subscribe los derechos fundamentales de los niños, entre otros, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, derechos que prevalecen sobre

los derechos de los demás, y el artículo 67 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, y que en todo caso, corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

La Ley 115 de 1994 hace referencia al papel de la Nación y los entes territoriales en la provisión del Servicio Educativo y específicamente señala a éstas, las funciones relacionadas con la dirección y administración de los servicios educativos estatales.

La Ley 1098 de 2006 establece como responsabilidad del Estado en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, en el marco de la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, y garantía del ejercicio de sus derechos y libertades, "… Asegurar los medios y condiciones que garanticen la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento del ciclo completo de formación" y *"Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños y las niñas y los adolescentes del sistema educativo".*

El marco legal del Programa de Alimentación Escolar en Colombia donde se dilucidan las competencias de cada uno de las Entidades Territoriales se encuentran en el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011,Ley 1176 de 2007, Ley 715 de 2001, Ley 1530 de 2012 y el Decreto 1852 de 2015 mediante el cual se reglamentó el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, que modificó el artículo 30 de la Ley 136 de 1994, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículo 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, lo cual debe darse debida aplicación por parte del Gobierno, las entidades territoriales, operadores y todos los actores del programa, Resolución 335 del 2021del Ministerio de Educación Nacional.

La Ley 1450 del 16 de junio de 2011, "Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014", dispuso en el parágrafo 4o del artículo 136, trasladar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de alcanzar coberturas universales, y señaló que el MEN debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa; la Ley 1753 de 2015, mediante la cual se aprueba el Plan Nacional de Desarrollo 2014 - 2018 "Todos por un nuevo País", la Ley 1955 del 2019 "Por el cual se expide Plan Nacional de Desarrollo 2018 - 2022 PACTO POR COLOMBIA PACTO POR LA EQUIDAD" y la Ley 2294 del 2023 "por medio de la cual se aprueba Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026 "Colombia Potencia Mundial de la vida"" no derogaron ni modificaron el artículo 136 de la Ley 1450, por lo tanto esta disposición se mantiene vigente.

La alimentación es un derecho universal; por ello las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes, por lo cual el Departamento de Nariño garantiza atención universal sin aplicar criterios de focalización considerando la necesidad de brindar el derecho a una buena alimentación, a todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del sistema educativo oficial.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 - ENSIN, para los niños, niñas y adolescentes de 5 a 12 años se encuentra que, siete de cada 100 menores en edad escolar presentan desnutrición crónica, mientras que esta situación se extiende a 11 de cada 100 niños de los hogares más pobres del país. En niños de 13 a 17 años la desnutrición crónica afecta a uno de cada diez de los adolescentes del país, los más pobres de la población (14,9%) y aquellos que viven en zonas rurales (15,7%)

Adicional a lo anterior, a nivel nacional, el 54.2 de cada 100 hogares se encuentran en inseguridad alimentaria, por lo tanto, se busca bajar estos estándares, para ello, en Nariño se creó la Política Publica de Soberanía y Seguridad alimentaria formulada con participación local y comunitaria.

En el Departamento de Nariño, de acuerdo con los datos arrojados por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional- SISVAN Nariño, para el primer trimestre del año 2020, el 7.10% de los Niños y Niñas de 5 a 18 años, presentó Retraso en el crecimiento y el 3.05% Delgadez.

La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud", divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

En la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible, celebrada en Rio de Janeiro en el año 2012, se gestaron los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que sustituyen a los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) y a la vez se constituyen como un compromiso para dar continuidad a estos últimos. Dentro de los 17 ODS, se encuentra poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible (ODS # 2) y garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos (ODS # 4). Teniendo en cuenta que los ODM impulsaron el progreso en diferentes frentes, Colombia, para dar respuesta a los mismos, mediante el documento CONPES 140 de 2011, se comprometió a lograr para el 2015 la cobertura del 100% de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente), así como a reducir a 7.5%, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%), para lo cual se lideró por el ICBF y el Ministerio de Protección Social el CONPES 113 de marzo de 2008, en el cual se formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del País, y el Gobierno Nacional ha querido fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en la Ley 715 de 2001, que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006, que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que tiene coherencia con la protección de la infancia y adolescencia como el derecho a la alimentación, la salud y la educación, entre otros.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica y, coherente de los diferentes programas, proyectos y acciones intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas y la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo, siendo este el objetivo sustancial del PAE.

Con el fin de lograr estos objetivos, es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Uno de los pilares del Plan Nacional de Desarrollo *"Colombia Potencia Mundial de la vida" presenta estrategias encaminadas en la seguridad alimentaria en Departamentos que es presentan altos índices de inseguridad, denominado "Gobierno en el pueblo", ampliando el alcance del programa de Alimentación Escolar que, además de ser una estrategia de acceso y permanencia escolar, contribuirá en la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes de instituciones educativas oficiales, de acuerdo con lo dispuesto en el Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022-2026"*

La Ley 115 de 1994, conocida como la Ley General de Educación, establece las normas generales para regular el servicio público de la educación, señalando que esta cumple una función social acorde a las necesidades e intereses de las personas, de la familia y de la sociedad.

Bajo esta perspectiva la ejecución del plan de Desarrollo Departamental aún vigente, establece en "Educación y conocimiento" la necesidad de fortalecer el sector educativo, mediante la ejecución de programas encaminados a garantizar la calidad y cobertura, determinando como objetivos "Incrementar el ingreso y permanencia de estudiantes al sistema educativo en los municipios no certificados de Nariño", "Incrementar en los resultados de las pruebas Saber en los establecimientos educativos del Departamento de Nariño" y "Fortalecer el proceso de institucionalización y organización del sector educativo en los 61 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

A su vez el Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027 "***Nariño, región, país para el mundo",*** se encuentra establecida como una de las bases de la estrategia para el cambio la "Educación para el Cambio", y a su vez, es uno de los compromisos con Nariño. Para el efecto, uno de los deberes específicos de este punto, es la consolidación de un modelo educativo innovador, pertinente y de alto nivel, que consiste entre otras acciones, en diseñar un nuevo modelo educativo en los diferentes niveles con el objetivo de cerrar la brecha en el acceso y mejorar la calidad de la educación como base para la transformación socioeconómica y cultural del departamento. En este punto es indispensable resaltar la necesidad que tiene el Departamento, de avanzar en materia del programa de alimentación escolar como estrategia de permanencia.

Para cumplir tales cometidos y contribuir con los propósitos del Gobierno Departamental, relacionados en el Plan de Desarrollo, el Departamento de Nariño cuenta con los recursos pertinentes.

Plan de Desarrollo que contiene 24 estrategias, 72 programas, 120 indicadores de resultados y 585 indicadores de producto, el cual está alineado con los objetivos de desarrollo sostenible que permitirán impulsar transformaciones territoriales concretas, bajo 6 lineamientos específicos:

1. Derechos humanos, cultura de paz y alianzas para la vida.
2. Inclusión social y acceso a derechos.
3. Sostenibilidad ambiental y ordenamiento territorial.
4. Gestión y administración pública para las transformaciones territoriales.
5. Integración regional y desarrollo fronterizo.
6. Soberanía alimentaria, productividad y competitividad.

Se estima que la implementación de este Plan durante el ejercicio de gobierno, se tendrá una inversión que serán destinados a la gestión y construcción de territorios de paz.

Parte de los recursos se distribuirán en:

- Inversión territorial y acuerdos subregionales.
- Alimentación escolar.
- Comunidades y Pueblos Indígenas.
- Comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
- Comunidades campesinas, reincorporadas, Rrom y comunales.

La Secretaría de Educación Departamental de Nariño es la dependencia del departamento encargada de dirigir y liderar la ejecución de políticas, estrategias y programas que garanticen la educación, de conformidad con la legislación vigente y propendiendo por la cobertura, el mejoramiento de la calidad y la eficiencia de la educación de los diferentes niveles, garantizando una óptima administración y manejo de la prestación del servicio educativo en el Departamento de Nariño.

Las principales funciones de esta secretaría son:

1. Apoyar al Gobernador en la formulación de políticas institucionales para mejorar la prestación del servicio educativo y buscar la concertación sectorial del plan educativo en concordancia con las diferentes instancias del gobierno, teniendo en cuenta la normatividad legal vigente.
2. Coordinar el direccionamiento estratégico de las funciones de la Secretaría de Educación, para adoptar los planes, programas y proyectos que garanticen el desarrollo de los ejes de la política educativa.
3. Liderar la interacción y la comunicación permanente con los diferentes grupos de interés y con los actores principales del sistema educativo, orientada a la resolución conjunta de problemas, a la

adopción de enfoques y metodologías eficaces y al empoderamiento de los mismos, de acuerdo a los roles que cada quien asuma.

4. Asegurar la conceptualización de la educación en sus aspectos de calidad, cobertura y desarrollo social, evaluando permanentemente sistemas y enfoques que mejoren las capacidades de aprendizaje, incorporando dentro de las mismas metodologías de medición del impacto y la efectividad del proceso educativo.

Dentro de la organización interna del Departamento de Nariño, se encuentra la SED - Subsecretaria de Planeación Educativa y Cobertura a través de la cual ejerce la supervisión de diferentes contratos que suscribe el Departamento con el fin de satisfacer las necesidades de las instituciones educativas para mejorar la calidad educativa, cobertura y permanencia, razón por la cual se requiere garantizar la entrega del Programa de Alimentación Escolar PAE.

En virtud de ello, dentro el acápite correspondiente a "COMPROMISOS CON NARIÑO", estableció el compromiso número 4. "EDUCACIÓN PARA EL CAMBIO" el cual contempla la implementación de 3 compromisos específicos, siendo el primero de ellos el correspondiente a la "4.1 Consolidación de un modelo educativo innovador, pertinente y de alto nivel", el cual pretende entre otras:

• "Diseñar un nuevo modelo educativo en los diferentes niveles con el objetivo de cerrar la brecha en el acceso y mejorar la calidad de la educación como base para la transformación socioeconómica y cultural del departamento.

• Diseñar e implementar el Sistema de Educación Nariñense - SER NARIÑENSE - que permita fortalecer la educación de primera infancia y la cadena de formación de estudiantes de media egresados de los establecimientos oficiales, que articule a las Universidades de Nariño, el SENA y establecimientos educativos para el trabajo y desarrollo humano, haciendo uso de herramientas como los ciclos propedeúticos.

• Reestructurar el Programa de Alimentación Escolar -PAE- en aras de garantizar la cantidad, calidad nutritiva, cobertura e inocuidad, con identidad cultural territorial y enfoque diferencial para población

• Fortalecer las compras públicas a los pequeños productores rurales, retomando la administración de los programas de alimentación en cabeza de las Asociaciones de padres y madres de familia, con una buena auditoría por parte del estado y veedurías ciudadanas de la comunidad

• Fortalecer el programa de transporte escolar en especial para zonas de difícil acceso.

• Fortalecer los programas, proyectos y estrategias de acceso, permanencia y pertinencia académica, entre la secretaria de educación departamental, las secretarias de educación certificadas y el Ministerio de Educación, para garantizar la cobertura universal.

• Diseñar e implementar un programa de educación rural -PER NARIÑENSE- con calidad y pertinencia, que tenga en cuenta los graves problemas de baja cobertura, migración de la población estudiantil rural hacia las cabeceras, la inclusión escolar, en especial para estudiantes con discapacidad y/o con talentos excepcionales, con enfoque en derechos del campesinado e identidad local."

Para cumplir tales cometidos y contribuir con los propósitos del Gobierno Departamental, relacionados en el Plan de Desarrollo, el Departamento de Nariño cuenta con los recursos pertinentes, el proyecto denominado **IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, VIGENCIA 2025 NARIÑO** se encuentra registrado con Código BPIN: 2024003520104, otorgado por el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública del Departamento de Nariño, Cuenta con concepto de viabilidad técnica, política, económica y financiera FAVORABLE, expedida por Secretaría de Educación el 18 de septiembre de 2025 y certificación de inclusión en Plan de Desarrollo Departamental. El programa se encuentra incluido en el Plan de Desarrollo Departamental 2024 - 2027 "Nariño, región, país para el mundo".

De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2012, la tasa de deserción intra - anual en Colombia pasó del 8% a 4,53%. No obstante, esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables.

De otra parte, de acuerdo a los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional aplicada por el MEN, cerca del 14,2% de los estudiantes de establecimientos oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. No obstante, la incidencia de esto en la deserción escolar varía entre departamentos.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo, determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros; la alimentación escolar es una herramienta y una estrategia efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general, para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Los derechos humanos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes incluyen entre otros los derechos indivisibles, interdependientes e interrelacionados, enunciando "el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños incluyendo alimento, vivienda y vestido adecuado."

En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar - PAE es una estrategia estatal que contribuye al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial, a través del suministro de un complemento alimentario desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad, de esta manera se fortalecerá los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, y la deserción, sin que se considere como tal un programa nutricional.

El Ministerio de Educación Nacional-MEN estableció los Lineamientos Técnicos -Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE para Pueblos Indígenas mediante la Resolución 18858 del 2018, con base en la cual se debe garantizar la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena.

Lo anterior, tiene fundamento en el artículo 7 de la Constitución Política y en El Convenio No 169 de 1989 de la OIT, aprobado mediante la Ley 21 de 1991, sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, adoptado por la 76 a. reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1989., el cual hace parte integral del Bloque de constitucionalidad, en el artículo 27 establece:

> *1. "Los programas y los servicios de educación destinados a los pueblos interesados deberán desarrollarse y aplicarse en cooperación con éstos a fin de responder a sus necesidades particulares, y deberán abarcar su historia, sus conocimientos y técnicas, sus sistemas de valores y todas sus demás aspiraciones sociales, económicas y culturales.*
>
> *2. La autoridad competente deberá asegurar la formación de miembros de estos pueblos y su participación en la formulación y ejecución de programas de educación, con miras a transferir progresivamente a dichos pueblos la responsabilidad de la realización de esos programas, cuando haya lugar" (…).*

En consideración que las comunidades indígenas son poseedoras de una cultura y una cosmovisión propia, la operación del PAE debe estar conforme a sus formas propias de organización territorial y gubernamental;

su mecanismo de administración de justicia y su forma de entender la espiritualidad, la mitología, las costumbres y de pensamiento.

Una de las estrategias que implementan las comunidades indígenas para propender por el cumplimiento de sus derechos y para salvaguardar sus costumbres, es la organización en grupos legales y reconocidos socialmente. Así, por ejemplo, en el Departamento de Nariño dichos grupos étnicos se encuentran organizados en resguardos indígenas, en parcialidades indígenas y en territorios no delimitados geográficamente.

La población indígena de Nariño se encuentra distribuida en siete pueblos: Los Pastos con 132.000 habitantes (77,32%); los Awá con 26.800(15,69%); los Eperara Siapidara con 4.500 (2.63%); los Quillasinga con 4.008 (2.34%); los Inga con 3.041 (1,78%); los Cofán con 160(0,093%) y el pueblo Nasa con 119 personas (0.07%).

Están organizados en resguardos indígenas legalmente constituidos, existiendo 71 resguardos indígenas reconocidos que reciben recursos del Sistema General de Participaciones y que están distribuidos en 24 municipios, 17 resguardos son de origen colonial para cumplir el proceso de reestructuración previa clarificación de sus títulos coloniales, 23 están en proceso de constitución y 28 que han solicitado el proceso de ampliación atendiendo los criterios que define la ley 160 de 1994; para un total de 94 comunidades organizadas, de las cuales 71 tienen resguardo legalmente reconocido.

Es compromiso de la administración departamental garantizar calidad de vida a estas poblaciones sin ir en detrimento de sus usos y costumbres, promoviendo y apoyando políticas con énfasis diferencial pero que brinden herramientas para su desarrollo integral, entre los programas para cumplir este objetivo está el Programa de Alimentación Escolar, el cual busca garantizar el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a la educación oficial.

El objetivo General del PAE para Pueblos Indígenas, *"es 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 ayuda a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa"*

El numeral 2.8 de los lineamientos citados incluyen lo referente al Plan Alimentario Indígena Propio- PAIP como una *"estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación de PAE, bajo la modalidad de olla comunitaria"*

El PAIP deberá conformarse por lo siguiente:

a. Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. Este conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales mediante la olla Comunitaria, contribuyendo a una alimentación saludable. El complemento servido al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, si es un complemento JM/JT o un 30% si es un complemento almuerzo, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. ((Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones», del Ministerio de Salud y Protección Social.
b. Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo.
c. Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 2°, el literal a) del artículo 5°, y el numeral 1 del artículo 7°, de la Ley 21 de 1991.
d. Plan de remisiones: documento que estipula las cantidades de bienes y servicios, y los tiempos de entrega por parte del operador a los establecimientos educativos.
e. Plan de compras: el plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado por meses con el objetivo

de implementar el Plan Alimentario Indígena Propio. Este Plan de Compras se enmarcará en los calendarios culturales de los diferentes pueblos indígenas, que hacen parte de los Proyectos Educativos Comunitarios - PEC, y deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos.

Concertación:

En el marco de la planeación del Programa de Alimentación Escolar- PAE para la vigencia 2025, el equipo de profesionales PAE de la Entidad realizó el desplazamiento desde el 17 de septiembre hasta el 17 de octubre de 2024 así:

Ruta 1- Pueblo Eperara Siapidara					
FECHA	LUGAR REUNION	MUNICIPIO	PUEBLO INDIGENA	MUNICIPIOS A PARTICIPAR	ESTADO
19 de septiembre 2024	Bocas de Vibora	Olaya Herrera	Eperara Siapiadara	Olaya Herrera, La Tola, El Charco, Santa Barbara	Finalizado
Ruta 1- Pueblo Awa Unipa					
FECHA	LUGAR REUNION	MUNICIPIO	PUEBLO INDIGENA	MUNICIPIOS A PARTICIPAR	ESTADO
17 de septiembre 2024	El Diviso- Barbacoas	Barbacoas	Awa Unipa	Barbacoas y Samaniego	Finalizado
Ruta 2- Awa con Asociacion					
FECHA	LUGAR REUNION	MUNICIPIO	PUEBLO INDIGENA	MUNICIPIOS A PARTICIPAR	ESTADO
17 de septiembre 2024	Ricaurte	Ricaurte	Awa Camawari con Asociacion	Ricaurte	Finalizado
Ruta 2- Awa sin Asociacion					
FECHA	LUGAR REUNION	MUNICIPIO	PUEBLO INDIGENA	MUNICIPIOS A PARTICIPAR	ESTADO
18 de septiembre 2024	Ricaurte	Ricaurte	Awa Camawari sin Asociacion	Barbacoas y Samaniego	Finalizado
Ruta 3- Pueblo Inga de Aponte					
FECHA	LUGAR REUNION	MUNICIPIO	PUEBLO INDIGENA	MUNICIPIOS A PARTICIPAR	ESTADO
19 de septiembre 2024	Tablon de Gomez	Tablon de Gomez	Ingas	Tablon de Gomez	Finalizado
Ruta 4- Pueblo Pastos					
FECHA	LUGAR REUNION	MUNICIPIO	PUEBLO INDIGENA	MUNICIPIOS A PARTICIPAR	ESTADO
17 de octubre 2024	Ipiales	Ipiales	Gran Pueblo de los Pastos	Aldana, Cumbal, Guachucal, Cuaspud,Samaniego, Santacruz,Tuquerres, Contadero, Cordoba, Mallama, Potosí, Puerres, Pupiales, Ricaurte.	Finalizado

En el marco de la planeación del PAE para la vigencia 2025 la Entidad territorial remitió en primera instancia desde el mes de agosto oficios de invitación para la planeación y diseño de concertación PAIP de la vigencia 2025, a todas las comunidades indígenas, para lo cual el equipo de PAE asistieron presencialmente a los diferentes espacios donde se programó la concertación de PAE Indígena.

CONCERTACION PUEBLO EPERARA SIAPIDARA (Olaya Herrera, La Tola, Santa Barbara y el Charco)

El gobernador de la organización Eperara Siapidara, brinda un cordial saludo y señala que es la primera vez que se realiza una concertación desde el programa PAE, en el territorio de Bocas de Víbora. Además, da la bienvenida y agradece la presencia de la Secretaria de Educación en territorio. Agrega que el deber de las Instituciones es hacer presencia en zonas de difícil acceso y dificultades en cuanto a infraestructura educativa. De acuerdo con eso, permite y solicita a cada uno de los asistentes haga su presentación.

El subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura Dr. BERBY SÁNCHEZ, brinda un saludo muy cordial a las autoridades indígenas, docentes, directivos y padres de familia presentes en el Municipio de Olaya Herrera - Bocas de Víbora, además, agradece por la asistencia de los gobernadores y aclara que el motivo de la presencia de la Secretaria de Educación es llegar a un acuerdo en este proceso de concertación, en materia de alimentación de los niños y niñas del departamento de Nariño; así mismo recalca que la directriz desde la gobernación es que los niños reciban lo que está establecido en la minuta, por ende unos de los principales objetivos de la concertación es que se permita visibilizar el programa y se postule como unos de los mejores a nivel nacional.

El consejero mayor interviene y dice que ellos como organización han trabajado una propuesta de minuta por lo que solicitan se les otorgue 30 minutos para que ellos puedan socializar ante los gobernadores, la comunidad y los docentes.

Después de los 30 minutos, se retoma la jornada de concertación, el técnico líder Jefferson Lozano inicia dando lectura al orden del día, los puntos que se desarrollaran.
Inicia por explicar ¿Qué es el PAE?

Respondiendo a lo anterior: es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas oficiales matriculados en el sistema educativo oficial (SIMAT).

Continua, en este caso explicando que es el PAIP- proceso que se está desarrollando mediante la concertación.

Añade que el PAIP es una estrategia de programación alimentaria, por el cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad comunitaria; es decir acuerdan una minuta para la vigencia siguiente.

Así mismo, explica los alcances en los cuales priman:

- Fortalecer saberes alimentarios propios a través de la cosmovisión
- Uso de productos cultivados en la región y formas de preparación
- Articulación con el PEC, respeto por procesos culturales y espirituales
- Fortalecer Autonomía y estructuras de gobierno propio.

Continua la nutricionista Ángela Villota socializando los aspectos técnicos y nutricionales dentro del programa, mencionando la normatividad (resolución 18858-2018), por la cual se determina los ciclos de menú, las guías de preparación, los métodos de cocción y otros procesos esenciales para el suministro de los alimentos que serán servidos en los establecimientos educativos, respetando usos, costumbres y alimentos propios que los pueblos indígenas tienen dentro de sus culturas, además que establece las condiciones en las cuales se presta el servicio de PAE y los términos de su contratación.

La ingeniera de alimentos Yalexi explica la olla comunitaria y asegura que es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que trasmite valores culturales de la alimentación propia, fomenta convivencia armónica, solidaridad, reciprocidad, cohesión del pueblo. Preparación de alimentos para todos los estudiantes del EE, confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

Retoma la nutricionista Ángela Villota y explica que el plan alimentario propio PAIP, contiene:

- Ciclos de menús
- Hábitos alimentarios adecuados
- Calidad de alimentos regionales
- Calendario de cosecha-alimentos autóctonos.

Además, hace énfasis en la resolución 3803 del 2016; por la cual se establecen los aportes nutricionales y la conformación del plato saludable; del mismo modo aclara que el programa de alimentación escolar PAE, brinda un aporte del 20 y el 30% de la alimentación de los menores, aclarando que el restante de la totalidad se lo debe brindar en casa; y que el aporte dependerá del tipo de complemento, en este caso para el complemento el almuerzo aporta un 30%.

En cuanto a la modalidad de preparación de servicio hace referencia al proceso, lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar; es decir que las manipuladoras preparen el alimento y sea servido mediante el restaurante escolar.

También hace énfasis en los tipos de modalidades de atención:

- **Modalidad Preparada en sitio:** se implementa cuando el E.E cumple con las condiciones mencionadas anteriormente, por lo tanto, la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos.
- **Modalidad Industrializada:** Este complemento se implementa cuando la infraestructura del (E.E.) no permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, por lo tanto, se suministra un complemento alimentario listo para el consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados

Además, aclara que cada ciclo de menú está proyectado en base a una minuta patrón y donde determina la frecuencia o la cantidad de veces que se tiene que dar o servir el grupo de alimentos

Complemento JM/JT: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad de 9 años -13 años y 11 meses.
la bebida láctea: leche en polvo, leche pasterizada, se tiene que brindar todos los días, en cuanto al alimento proteico (las carnes rojas, blancas y el pescado, también el huevo) se brinda tres veces por semana. En la parte de las leguminosas esta lenteja o garbanzo. En el caso de las harinas están los tubérculos, plátanos que se sirve todos los días, incluso está incluida la papa kum, que es un alimento propio de las comunidades. En las frutas esta esa opción que dependiendo de la cosecha de acuerdo a la temporada. Los azucares esas incluidos en la preparación al igual que las grasas.
Complemento almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad de 9 años -13 años y 11 meses.
Alimento proteico: carnes rojas con frecuencia de 2 veces por semana. Carne blanca con una frecuencia de 2 veces por semana. El huevo 1 vez por semana. Las leguminosas secas como el frijol, lenteja o garbanzo, con una frecuencia de 2 veces por semana.
Cereal: arroz y la pasta, se tiene que brindar todos los días.
Tubérculos, raíces, plátanos: plátano, papa, yuca, ñame, arracacha, arepa, pan se tiene que brindar todos los días.
Verdura o fruta: se tiene que brindar todos los días
Bebida: fruta en jugo, se tiene que brindar todos los días
Azucares: se tiene que brindar todos los días
Leche: leche en polvo, queso, leche entera pasteurizada, se rinda con una frecuencia de 3 veces a la semana.
Modalidad Industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad de 9 años -13 años y 11 meses.
Lácteos y derivados lácteos: leche entera pasteurizada UTH, leche entera pasteurizada saborizada UHT, avena UHT, tiene una frecuencia de todos los días.
Derivados e cereal: galletas de soda, colpan, ponqué, galletas mu, galleta integral, galleta ducal, tiene una frecuencia de todos los días.
Frutas: fruta de cosecha, tiene una frecuencia de 3 veces por semana.
Azucares y dulces: panelito de leche, bocadillo de guayaba, dulce de leche con coco, se tiene que brindar 2 veces por semana.

Calidad e inocuidad: requisitos técnicos, el programa y hace énfasis en la resolución 2674 de 2013 donde se establece los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad para la operación del Programa de Alimentación Escolar en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, promoviendo la mejora continua y aseguramiento de la calidad, así como la atención con pertinencia territorial.

Los actores en el cumplimiento de la Calidad e Inocuidad en el PAE, están: **Ministerio de Salud y Protección Social, ICA, INVIMA.**

La inocuidad de los alimentos debe entenderse como un atributo fundamental de la calidad en toda su cadena agro- productiva y trazabilidad, es decir en **Pre cultivo, Cultivo, Cosecha, Producción, Consumidor final**

También hace énfasis en los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos que son acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena.

Las características y elementos del componente de calidad e inocuidad de PAE.

Los alimentos y materias primas del PAE deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para prevenir riesgos biológicos, químicos y físicos, por lo que son necesarias las fichas técnicas con los aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos para PAE - modelo de ficha técnica.
Así misma hace énfasis en las condiciones adecuadas de infraestructura que son necesarias como el acta de inspección sanitaria emitida por la entidad sanitaria competente de los espacios de almacenamiento, ensamble o producción – favorable.

Socialización Ciclos De Menú

Para este punto, dejan claro que se tenga en cuenta el ciclo de menú que se socializo antes de iniciar la jornada, por lo tanto, se llega un acuerdo en que se va analizar y hacer comparaciones entre el ciclo de menú preparado por la secretaria y el de la organización.

MENU ALMUERZO

Menú 1: Secretarìa y Eperara: opciones a cambio de fruta dependiendo de la fruta en tiempos de cosecha (Propuesta operador).
Menú 2: Secretaria y Eperara: sugerencia cambio alimento proteico. Se sostiene con el menú de la Secretaría de Educación.
Menú 3: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades.
Menú 4: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 5: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
SEMANA 2
Menú 6: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 7: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 8: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 9: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 10: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
SEMANA 3
Menú 11: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 12: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 13: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 14: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 15: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria ya que en la propuesta de la organización no incluían todos los grupos de alimentos, en este caso la ensalada.
SEMANA 4
Menú 16: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 17: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 18: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 19: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Menú 20: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la Secretaría de Educación.
Así mismo el representante del operador, manifiesta que está comprometido con la alimentación de los niños, Ángela Villota, recalca que son los rectores quienes firman y garantizan que lo que se recibió fue en buen estado.
Así mismo un docente de toma la palabra y solicita un intercambio de alimentos en las ensaladas como pepino, remolacha, aunque la Nutricionista Ángela Villota recomienda reconsiderar el tema ya que la Zanahoria es un alimento rico en vitamina A.

De conformidad a lo anterior, los presentes estudios previos, estipulan las minutas concertadas con las autoridades y los pueblos EPERARA SIAPIDARA quienes establecieron el Plan Alimentario Indígena

Propio - PAIP para la modalidad Complemento Preparado en Sitio (complemento JM/JT, Almuerzo) De igual manera, los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos y plan de remisiones, a fin de garantizar una atención diferencial respetando los usos y costumbres de cada comunidad indígena.

En los términos del numeral 5.1 de la Resolución 18858 del 2018, el Departamento de Nariño deberá contratar el servicio del programa de alimentación escolar en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o aquellos que se encuentren en territorio indígena, inicialmente con un OPERADOR INDIGENA, entendido como aquella Autoridad Indígena, Cabildo, Resguardo y/o Asociación de Autoridades Tradicionales y Organización Indígena, quienes deberán cumplir los criterios habilitantes establecidos en el numeral 5..3 de la Resolución 18858 del 2018: **Capacidad administrativa**: demostrar que se cuenta con sede administrativa, personal de apoyo a la administración, manejo contable y un inventario de equipos; acordes al servicio contratado. **Experiencia mínima**: demostrar experiencia mínima de un año en operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios a grupos poblacionales, que incluyan preparación en sitio. **Capacidad jurídica**: aportar el documento correspondiente que acredite su existencia y representación legal, y el acta de la Asamblea General conforme a la ley de origen, derecho propio o derecho mayor, de las respectivas comunidades, donde conste haber sido autorizado para la ejecución del PAE.

Modalidad de atención PAE

Asimismo, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA emitió la Resolución 335 de 2021, por medio de la cual se deroga la resolución 29452 de 2017 en torno a los lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, por lo cual, dentro de esta resolución se establece que las modalidades a implementar en PAE son:

Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

En este sentido, la entidad implementó PAE con las modalidades en mención para la vigencia 2025, lo cual, se llevó a cabo en la operación mayoritaria e indígena, esta última también cumpliendo con la Res. 18858 de 2018, así las cosas, para el caso de la vigencia 2025, se tomará en cuenta las modalidades implementadas en la vigencia 2024, de acuerdo a cada establecimiento educativo, específicamente la implementación de la modalidad Complemento Preparado en Sitio e Industrializado, evidenciadas en la base de datos de planeación 2024.

Se precisa que los Lineamientos Técnicos Administrativos PAE, contenidos en la Resolución No 18858 del 11 de diciembre de 2018, no determinan condiciones relacionadas con los valores que cada ente territorial debe cancelar por el complemento alimentario, los mismos se establecen del estudio de costos diferencial que la entidad territorial certificada realice y de la disponibilidad de recursos que financien el programa. El valor del complemento puede variar en función de: las condiciones geográficas para el transporte de alimentos, zona urbana y rural, modalidad de suministro, disponibilidad de alimentos, mejoramiento de , modalidad de vinculación y cantidad necesaria de dinamizadores auxiliares de alimentos, aspectos administrativos, entre otros que considere la entidad territorial, que sustente el estudio de costos respectivo y respete las particularidades de los pueblos indígenas.

En el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública Departamental - Proyecto denominado **IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, VIGENCIA 2025 NARIÑO** se encuentra registrado con Código BPIN: 2024003520104, otorgado por el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública del Departamento de Nariño, Cuenta con concepto de viabilidad técnica, política, económica y financiera FAVORABLE, expedida por Secretaría de Educación el 18 de septiembre de 2025

y certificación de inclusión en Plan de Desarrollo Departamental. El programa se encuentra incluido en el Plan de Desarrollo Departamental 2024 - 2027 "Nariño, región, país para el mundo.

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN

2.1 Objeto:

El Departamento de Nariño requiere contratar la Prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, de conformidad con la Resolución 18858 de 2018, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, la cual establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para los Pueblos Indígenas.

2.2. Alcance del objeto contractual.

Para el cumplimiento del objeto de este contrato, y en atención a la Resolución 18858 de 2018 o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el contratista deberá suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes de jornada regular; registrados en el SIMAT, de los establecimientos educativos ubicados en municipios no certificados del Departamento de Nariño, pertenecientes a los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDARA, así:

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 23 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO COMPLEMENTO ALMUERZO – EPERARA- ACIESNA BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2025

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS
EL CHARCO	EPERARA	357	23	8.211
LA TOLA		7	23	161
OLAYA HERRERA		206	23	4.738
SANTA BÁRBARA		31	23	713
TOTAL GENERAL		**601**	**23**	**13.823**

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS POR MUNICIPIO ANEXO 1

La distribución de cupos por municipio se establece de la siguiente manera:

MUNICIPIO	BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE DE 2025
EL CHARCO	357
LA TOLA	7
OLAYA HERRERA	206
SANTA BÁRBARA	31
TOTAL GENERAL	**601**

La distribución de cupos corresponde a la establecida en el anexo 1.

NOTA 1: El número total de cupos a atender por la Entidad Territorial son de **601** cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de septiembre de 2025, con 601 complemento **ALMUERZO**, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio

	puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la

	tipología de complementos según la modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.
2.3. Especificaciones técnicas	**DEFINICIONES** **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que presenta o contiene agentes y lo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. **ALIMENTO ADULTERADO:** Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condicione originales d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas, en forma fraudulenta, sus condiciones originales. **ALIMENTO FRAUDULENTO**: Es aquel que: a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo. d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria. **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES**: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las

	Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **CALENDARIO INDIGENA:** Para efectos de la atención, implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas, el calendario cultural que hace parte de los Proyectos Educativos Comunitarios corresponderá a los períodos anuales de 40 semanas de duración para un promedio de 180 días de calendario escolar, en los cuales los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas que se encuentren en la respectiva jornada escolar, se beneficiarán del programa. **CONCEPTO SANITARIO**: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. **CONCERTACIÓN:** Mecanismo de la planeación que permite articular las decisiones de los distintos sectores de acuerdo a prioridades y compromete a cada sector responsable hacia el logro de objetivos. **COMITÉ DE DINAMIZADORES:** Grupo de actores comunitarios que realizará seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del PAE, para contribuir a la garantía del adecuado funcionamiento del programa. **CICLO DE MENÚS:** Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. **DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. **DINAMIZADORES PAE:** Personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los establecimientos educativos. **FASE DE ALISTAMIENTO:** Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista antes del inicio de la operación, las cuales deberán entregarse para la suscripción del contrato. **FASE DE EJECUCIÓN:** Corresponde al desarrollo de las actividades propias del programa de alimentación escolar a cargo del contratista que resulte adjudicatario de la operación.

	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. **LINEAMIENTOS TECNICOS – ADMINISTRATIVOS:** Documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. **MINUTA PATRON:** Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. **MODALIDAD:** se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades: **MODALIDAD PREPARADA EN SITIO:** Esta modalidad se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. **MODALIDAD INDUSTRIALIZADA:** se entrega esta modalidad en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de ración dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar complemento preparado en sitio. **OPERADOR PAE:** persona contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas, haciendo entrega del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las obligaciones del contrato. **OPERADOR INDIGENA:** Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de carácter especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo

	de lucro, contratada para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena. **OPERADOR EXTERNO:** Es aquella persona (jurídica o natural) que no es operador indígena, contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena. **TIPO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL:** el contratista deberá suministrar el complemento alimentario en cada uno de los municipios a atender del Departamento de Nariño según tipo y modalidad de complemento así: ✓ **Según tiempo de consumo:** Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, complemento alimentario almuerzo. - **Complemento alimentario jornada mañana**: este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada mañana. - **Complemento alimentario jornada de la tarde:** este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde. - **Complemento alimentario almuerzo:** Este tipo de complemento se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar. **OLLA COMUNITARIA:** Tradición ancestral de los pueblos indígenas que transmite valores culturales de la alimentación propia, fomenta convivencia armónica, solidaridad, reciprocidad, cohesión del pueblo. **PLAN ALIMENTARIO INDIGENA PROPIO:** Estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria. **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR:** Estrategia estatal que 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. **CICLOS DE MENÚ POBLACIÓN EPERARA SIAPIDARA VIGENCIA 2025** El contratista se obliga a la entrega de los siguientes elementos con las características técnicas y cantidades por modalidad de atención descritas a continuación: ***PUEBLO EPERARA SIAPIDARA:***

CICLOS DE MENÚ PARA MODALIDAD PREPARARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO PUEBLO INDÍGENA EPERARA SIAPIDARA:

Alimentos para Aprender — PAE — Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	EPERARA SIAPIDARA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN A POBLACIÓN INDÍGENA DEL PUEBLO EPERARA SIAPIDARA O MAYORITARIAMENTE INDIGENA.				

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO SUDADO	PESCADO SUDADO (BAGRE O CORVINA O PARGO) CON COCO	FRIJOL GUISADO Y HUEVO COCIDO	CARNE DE RES SUDADA	CARNE DE CERDO GUISADA Y LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO / ESPAGUETTIS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO VERDE COCIDO	BANANO VERDE COCIDO	PAPACHINA COCIDA	PAPA INCLUIDA EN LA ENSALADA	YUCA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL	VERDURA INCLUIDA EN EL ARROZ	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PAPA ZANAHORIA Y HABICHUELA	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE BOROJO O GUAYABA O NAIDI EN LECHE	LIMONADA	AGUA DE PANELA EN LECHE	NARANJADA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA
LÁCTEO	LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA		LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA		

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CARNE DE RES	PESCADO FRITO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	LENTEJA GUISADA Y HUEVO FRITO	SANCOCHO DE PECHUGA DE POLLO	CARNE DE RES SUDADA Y FRIJOLES GUISADOS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS GUISADO / ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDOS EN EL SANCOCHO (PAPA, YUCA Y PLATANO)	INCLUIDOS EN LA ENSALADA	BANANO VERDE COCIDO	PAPA, YUCA PLATANO VERDE INCLUIDO EN EL SANCOCHO	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA RALLADA CON CEBOLLA CABEZONA LIMON Y SAL	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORÍA, ARVEJA Y CEBOLLA CABEZONA	EN EL ARROZ	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE LULO EN AGUA	JUGO DE BOROJO O GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO		LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA			LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CARNE DE RES	LENTEJA GUISADA CON HUEVO COCIDO	PESCADO SUDADO (BAGRE O CORVINA O PARGO) CON COCO	CARNE DE RES SUDADA Y FRIJOLES GUISADOS	PECHUGA DE POLLO SUDADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDOS EN EL SANCOCHO (PAPA, PLATANO, YUCA)	PAPACHINA COCIDA	PLATANO VERDE FRITO	PLATANO VERDE COCIDO	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y HABICHUELA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE TOMATE EN CUADROS	INCLUIDAS EN EL ARROZ	ENSALADA DE HABICHUELA CON TOMATE
FRUTA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE MANGO O TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO			LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA	LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA	LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	PESCADO FRITO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	CARNE DE CERDO SUDADA	HUEVO COCIDO Y LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA DE POLLO SUDADO	CARNE DE RES SUDADA Y FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ESPAGUETTI Y ARROZ	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	ÑAME O YUCA COCIDA	PLATANO VERDE FRITO	YUCA COCIDA	BANANO VERDE COCIDO	PLATANO MADURO FRITO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	VERDURA INCLUIDA EN EL ARROZ	AGUACATE	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA
FRUTA	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA O NAIDI EN LECHE	NARANJADA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	AGUA DE PANELA EN LECHE
LÁCTEO		LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA			LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA
Nota: Frutas jugo con leche: papaya, banano, guayaba, curuba, tomate de arbol, mango. Fruta jugo en agua: naranja, maracuya, guayaba, piña, tomate de arbol, mango					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
FIRMA	AUDELIA VILLOTA		MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD 5018	

2.4 Clasificación UNSPSC:	**Grupo**	F	Servicios
	Segmento	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
	Familia	13	Ayuda y asistencia humanitaria
	Clase	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
	Producto	08	Servicios de suministro de alimentos.
		09	Políticas o programas de ayuda alimentario
		11	Servicios de seguridad alimentaria
	CÓDIGO UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		
2.5. Autorizaciones y Permisos:	El Secretario de Educación Departamental cuenta con las autorizaciones y facultades para suscribir contratos de conformidad con la Resolución 091 del 21 de agosto de 2020 aclarada mediante oficio expedido el 25 de agosto de 2020 por la Dra. Ana María González Bernal, Jefe de la Oficina Jurídica.		
2.6. Plazo para la Ejecución:	El plazo de ejecución del contrato será de veintitrés (23) días de calendario escolar vigencia 2025, contados a partir de la suscripción del acta de inicio de entrega efectiva de complementos, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución. La prestación del servicio se ajustará al Calendario Académico del año lectivo 2025 de los establecimientos educativos oficiales de preescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, específicamente aquellos pertenecientes a los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDARA.		
2.7 Lugar de Ejecución:	El contratista deberá entregar los complementos en cada una de las sedes de los establecimientos educativos donde exista población indígena de los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDARA , de conformidad con el anexo 1.		
2.8 Banco de Proyectos:	““Proyecto denominado "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, VIGENCIA 2025" (Código BPIN: 2024003520104) el cual ha sido **actualizado para la presente vigencia fiscal** dentro de la Inversión Pública Departamental el 18 de septiembre de 2025. Este proyecto cuenta con un **Certificado de Actualización de Viabilidad Favorable** expedido por la Secretaría de Educación el 25 de marzo de 2025, y su inclusión en el Plan de Desarrollo Departamental 2024-2027 "Nariño, región, país para el mundo" .		
2.9 Obligaciones específicas del Contratista:	**OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA** **1.** Acatar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE - para pueblos indígenas contenidas en la Resolución número 18858 de 2018 expedido por el MEN, sus anexos, o		

documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen y las demás condiciones y especificaciones consideradas por la SED NARIÑO, UApA como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación de todas las etapas del programa.

2. Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP de los pueblos EPERARA SIAPIDARA anexo al presente contrato y que hacen parte integral del mismo, siendo esta una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinaron los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos, bajo la modalidad de olla comunitaria a través de la implementación del PAE.
3. Suministrar el complemento ALIMENTARIO ALMUERZO que conforma la modalidad preparada en sitio, conforme a los ciclos de los 20 menús correspondientes al PAE en cada pueblo indígena que se relaciona a continuación:

    a) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS COMPLEMENTO ALMUERZO PUEBLOS EPERARA SIAPIDARA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos EPERARA SIAPIDARA 2025).

4. Prestar el servicio de alimentación escolar durante los días de atención con estudiantes, determinados en el calendario escolar definido por la Secretaría de Educación y por los días efectivos de operación que fueran contratados, exceptuando el día de la excelencia educativa o día **E** fijado por el Ministerio de Educación Nacional, así como recesos en casos de fuerza mayor o caso fortuito.
5. Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco del contrato para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar 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.
6. Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando que el espacio donde se sirva los alimentos cuente con las condiciones sanitarias y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.
7. Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos y para las modalidades preparada en sitio e industrializadas, conserven sus características de inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia. El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.
8. El contratista deberá almacenar, conservar y transportar los alimentos de acuerdo al Plan Alimentario Indígena Propio para los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDARA (Anexo PAIP Pueblos EPERARA SIAPIDARA

	2025). **9.** Realizar la preparación del complemento alimentario almuerzo de acuerdo a los ciclos de menús diferenciales de cada uno de los pueblos indígenas Propio. (Anexo PAIP Pueblos EPERARA SIAPIDARA 2025). **10.** Garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos; y prevenir las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA). Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales" y con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización. **11.** El contratista deberá entregar los bienes y servicios directamente en los establecimientos educativos en los tiempos establecidos en el plan de remisiones del PAIP de cada uno de los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDARA (Anexo PAIP Pueblos EPERARA SIAPIDARA 2025). Es importante suministrar el plan de rutas en el formato establecido por la SED, cinco (5) días previo al inicio de mes. **12.** El contratista deberá realizar los recorridos de entrega de víveres, elementos e insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas y demás bienes y servicios necesarios para la implementación de PAIP, en aquellos casos que no se disponga de servicio de red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la fase de alistamiento: la entrega de los mismos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menú y modalidad de prestación de servicio. Es importante suministrar el plan de rutas en el formato establecido por la SED, cinco (5) días previo al inicio de mes. **13.** Entregar el complemento almuerzo en los gramajes establecidos para la porción servida contemplados en el análisis nutricional para los 20 menús aprobados por la autoridad indígena, relacionado en el anexo. (Anexo PAIP Pueblos EPERARA SIAPIDARA 2025) **14.** Cumplir con la lista de intercambio determinada en el anexo (Anexo PAIP Pueblos EPERARA SIAPIDARA 2025). El intercambio solo procede cuando no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, y se puede intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos y previamente aprobado por la entidad, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional del complemento. Dicho intercambio debe ser solicitado con cinco (5) días de antelación y aprobados por escrito por la supervisión del contrato. Adicionalmente, estos cambios deben ser registrados especificando el motivo del cambio para dar seguimiento al cumplimiento del ciclo de menú y se deberá dejar copia de la autorización en el establecimiento educativo donde se aplicará el cambio y en la ETC. **15.** El contratista deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio de alimentos con la siguiente información: a. Nombre del operador b. Número de cada menú c. Nombre especifico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre propio del alimento. d. Oficio en el cual se dé a conocer las dificultades para la adquisición del alimento otorgado por parte de la empresa

proveedora del mismo, el cual será empleado como soporte para la viabilidad o no del intercambio de alimentos.

16. Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados (complemento jornada mañana/jornada tarde, complemento almuerzo y complemento en modalidad industrializada) de estudiantes atendidos y el consolidado mensual de los recursos no ejecutados por cada establecimiento educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y Unidad Administrativa de Alimentación Escolar y la ETC.

17. El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 *"Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos"*

18. El contratista deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a "*Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos*". Teniendo en cuenta, lo establecido en el cuadro que se señala a continuación:

PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS

GRUPO	ALIMENTO	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA
1 Raíces, tubérculos y plátanos	Papakun	30%
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde	
	Banano chiro o guineo	
	Yuca	
	Papa común	
2 Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras y hortalizas	
3 Alimento proteico	Pollo	
	Carne de res	
	Carne de cerdo	
	Huevo de gallina fresco	
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, arveja)	
	Tilapia roja o negra	
4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	
	Bocadilla de guayaba	
	Dulce de leche	
	Dulce de leche con coco	
	Chocolate en pastilla	
5 Cereales	Arroz blanco	
	Avena en hojuelas	
	Maíz trillado blanco	
	Harina de trigo fortificada	
	Harina de maíz, extra cruda	
	Harina de maíz, precocida	

	Espaguetti	
	Ponqué blanco regular	
	Torta individual	
6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT saborizada	
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	
	Queso fresco, tipo campesino	

Nota: las compras locales del grupo de alimentos de azúcares y dulces solo se tendrán en cuenta en el caso de que se requiera implementar la modalidad industrializada.

A continuación, se detallan las características de los alimentos demandados:

GRUPO	**ALIMENTO**	**CARACTERISTICA:** DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
1 Tubérculos	Papa criolla	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Papa común	
	Plátano hartón maduro	
	Plátano hartón verde	
	Yuca	
	Banano chiro o gineo	
	Papakun	
2 Frutas y verduras	Frutas	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Verduras y hortalizas	
3	Pollo	Alimento natural proveniente de un animal
	Carne de cerdo	

		Alimento proteico	Carne de res	que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.	
			Tilapia roja o negra	Es un alimento perecedero, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos y con adecuadas características organolépticas.	
			Huevo de gallina fresco	Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado.	
			Lenteja	Grano procedente de la especie Lens sculenta moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm. Producto natural sin preservativos y/o aditivos, Olor característico, color verde o marrón,	

				limpias y libre de impurezas.	
			Frijol rojo	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolusspp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El fríjol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado; además detener olor y color característico de acuerdo a la variedad.	
			Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia fabaceae, el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.	
		4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	Producto a base de jugo de la caña panelera, soluble en agua, de color amarillo claro y oscuro con sabor y olor característico. Consistencia firme y dura, determinada por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azucares reductores formados en su proceso.	
			Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. El dulce de guayaba se obtiene por la concentración térmica de la mezcla de guayaba y azúcar.	
			Dulce de leche	Es el producto higienizado, obtenido por la	

				concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones. poseen un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica.	
			Dulce de leche con coco	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de coco rallado, es un dulce de color amarillento y su superficie es irregular, formando surcos longitudinales a lo largo de la pieza.	
			Chocolate en pastilla	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	
		5 Cereales	Arroz blanco	Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables y textura suave.	
			Espaguetti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, y huevo. El producto es largo y delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.	
			Avena en hojuelas	La avena en hojuelas está libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios, presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Producto natural. Es el cereal con	

				mayor proporción de grasa vegetal. La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies Avena Sativa L. o Avena Byzantina L	
			Maíz blanco, trillado	El maíz mote es generalmente de color blanco, aunque varía en algunos casos; y posee semillas de color cremoso o blanquecino, libre de materiales extraños.	
			Harina de trigo	Es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (Triticum aestivum) industrialmente limpio o la mezcla de éste con el Triticum durum, en la proporción máxima del (80 % y 20 %), procedente principalmente del endospermo del grano. Los productos finamente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual procedan.	
			Harina de maíz, precocida	Harina resultante de la molienda húmeda de granos de maíz previamente alcalinizados para eliminar las cubiertas y el germen. Es un polvo fino, de color amarillento o blanquecino, dependiendo del tipo de maíz que se utilice. No es apta para la elaboración de pan, pero sí se pueden preparar galletas y bizcochos, o utilizar como espesante.	
			Ponqué blanco regular	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores	

				desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.	
			Torta individual	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.	
		6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	Leche entera, larga vida obtenido mediante proceso técnico en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales bovinos cruda o termizada a una temperatura entre 135 y 150 °C por un periodo de tiempo entre 2 a 4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas. De color blanco azulado, sabor y olor característico al producto, levemente dulce y cocido.	
			Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT Saborizada	Elaborada a base de leche de vaca líquida entera, azúcar, aditivos: estabilizante permitido, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, según el caso: sabor natural o idéntico al natural, colorantes permitidos en alimentos infantiles de acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos.	
			Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	Elaborada a base de leche de vaca entera higienizada, avena precocida y molida, azúcar, contiene aditivos como estabilizantes y saborizantes permitidos. La bebida láctea con avena	

				debe contener mínimo el 88% de leche entera de vaca, su textura debe ser fluida, libre de coágulos y grumos, se conserva a temperatura ambiente. No contiene lactosuero, sustancias toxicas, adulterantes y conservantes.	
			Queso fresco, tipo campesino	quesos obtenidos por coagulación enzimática de la leche, en los cuales el coagulo es moldeado sin prensar y cuya producción esta difundida entre los campesinos colombianos por su sencilla tecnología y se comercializa con diferentes nombres tales como el queso fresco, queso blanco, queso paisa, queso sabanero, queso de granja, y queso campesino. El queso campesino es producto fresco no acido, sin maduración, prensado o no, elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada.	

19. El contratista deberá realizar las compras de los bienes que requiera para la ejecución del contrato cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras locales.

20. El contratista deberá presentar un esquema de proveeduría donde se evidencie que los productos mencionados en la tabla PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS, en lo referente a la negociación de compra de alimentos a pequeños productores, se desarrolle con enfoque territorial, vinculando a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y / o entregan los alimentos. Así mismo se debe contemplar la ley 2046 de 2020, articulo 2.19.1.1.4. por lo cual se debe radicar la carta de intención o documento equivalente, que los proveedores se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la dependencia que haga sus veces, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente, el cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), precio de compra del productor al proponente, forma de pago, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

21. Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por el MEN, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar- UApA, Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial contratante.

22. El contratista para acreditar la compra local deberá anexar el contrato

	suscrito con el proveedor, en el primer informe de ejecución presentado a la supervisión del contrato. **23.** El contratista deberá presentar para acreditar las compras realizadas a pequeños productores con el documento de factura electrónica como lo indica El artículo 6 de la resolución 000042 de 2020 expedida por la Dian, o con documento equivalente, el documento equivalente es expedido por el vendedor del bien o prestador del servicio. Si el vendedor no está sujeto a expedirlo, deberá expedir en muchos casos una cuenta de cobro, que en este caso el operador como compradores debe emitir ante la DIAN por medio del documento equivalente o soporte. **24.** El contratista debe garantizar que los proveedores de los alimentos locales cumplan los siguientes requisitos: a) Estar inscritos en la entidad competente encargada de realizar la inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, b) Presentar concepto higiénico sanitario favorable, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y 1229 de 2013 del MSPS. Conforme al listado de fichas técnicas aprobadas por la SED en fase de alistamiento. **25.** Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de compras públicas locales de alimentos y la participación en su rol de compradores de alimentos o materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. **26.** Informar periódicamente a la entidad territorial a través de la supervisión del contrato, sobre el grado de avance técnico operativo, administrativo, contable y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. **27.** Entregar a la supervisión del contrato dentro de los primeros quince (15) días calendario de cada mes, informes financieros y de gestión sobre el avance de la ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, específicamente indicará número de complementos servidos, no servidas, y causales de ello. Los complementos no servidos deberán estar comprobadas por la supervisión del contrato, y serán descontadas de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del contrato; además deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo al porcentaje ofertado y registro fotográfico de las entregas de las modalidades Preparada en Sitio y/o Industrializada, entre otros insumos que avalen el cumplimiento de las obligaciones contractuales. **28.** Los informes financieros y de ejecución presentados por el contratista deberán corresponder a la base de SIMAT del mes inmediatamente anterior al de ejecución. Esta base de SIMAT es entregada por la SED Nariño a solicitud del contratista. Por ningún motivo se recibirán informes que implique el cruce de dos bases de datos SIMAT. **29.** Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del contrato, de acuerdo a las directrices establecidas por el Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional y UApA. **30.** Los informes deberán entregarse a la supervisión del contrato, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en el previsto caso de que el informe presente algún documento faltante este se deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la radicación del mismo. Si la información faltante no es allegada, el informe será devuelto al contratista. **31.** Una vez revisado el informe de ejecución, el contratista deberá subsanar todos los requerimientos que realice la supervisión del contrato en un periodo máximo de diez (10) días hábiles a partir de la fecha del requerimiento de subsanación y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional, UApA y la ETC Nariño. **32.** Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar

adecuada y oportunamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones en el marco de la Resolución No 18858 de 2018, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas, los estándares y las condiciones mínimas del Programa y en la normatividad sanitaria vigente, o los demás documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen.

33. El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo:

a) Coordinador Operativo
b) Nutricionista Dietista
c) Ingeniero (a) de Alimentos/Agroindustrial
d) Profesional en Derecho
e) Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas.
f) Profesional en Ciencias Económicas o afines
g) 4 coordinadores municipales
h) Dinamizadores, de acuerdo a la relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.

Dinamizadores auxiliares de alimentos: Persona mayor de 18 años, alfabeto, tener certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición no mayor a 6 meses, tener formación y/o capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura vigente con relación al inicio de operación del programa, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013. Experiencia comprobada mínima de tres (03) meses en la preparación de alimentos.

34. El contratista podrá utilizar las modalidades contractuales que considere pertinentes para la vinculación del personal manipulador de alimentos, de acuerdo con su esquema económico y financiero.

35. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de dinamizadoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen la modalidad preparada en sitio bajo el conceptos de Olla Comunitaria; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE.

Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.

1 a 75	**De 76 a 150**	**De 151 a 300**	**301 a 500**	**501 a 750**	**751 a 1.000**	**1.001 a 1.500**
Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos
1	2	3	4	5	6	7

Nota: *En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión del contrato, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en el establecimiento educativo."*

36. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de dinamizadores o

dinamizadoras auxiliares de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad industrializada; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de manipuladores de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Industrializada

De 50 a 200 complementos	De 201 a 400 complementos	De 401 a 600 complementos	De 601 a 800 complementos	De 801 a 1000 complementos
1	2	3	4	5

37. El contratista deberá garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Tener certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición no mayor a 6 meses en relación al inicio de operación del contrato.
- Tener certificado y/o capacitación en buenas prácticas de manufactura, vigente con relación al inicio de operación del programa
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.
- Conocer la cosmovisión de los pueblos y la preparación ancestral de alimentos.
- Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de complementos diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información.
- Cumplir con los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 del 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituya 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 alimentos.

38. Las actividades a desarrollar por parte del personal dinamizador auxiliar de alimentos son:

a. Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
b. Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los

	alimentos. c. Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en el PAIP minuta patrón, ciclos de menús, gramajes y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad preparada en sitio. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento establecido para el efecto. d. Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús para la modalidad industrializada. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento establecido para el efecto. e. Realizar la entrega de los complementos alimentarios jornada mañana/jornada tarde, almuerzo y modalidad industrializada a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos en el análisis nutricional de los 20 menús del plan alimentario indígena propio de cada uno de los pueblos (Anexo PAIP Pueblo EPERARA SIAPIDARA 2025). f. Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección. g. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad. h. Garantizar el mantenimiento de los equipos, utensilios de cocina y comedor, vigilando que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad preparada en sitio. i. Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio. j. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general. k. El número de dinamizadoras de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. l. Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de los alimentos y/o complementos. m. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité dinamizador de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar. **39.** Una vez la supervisión del contrato apruebe el personal mínimo propuesto en la etapa de alistamiento, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión del contrato, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el cambio por parte de la supervisión del contrato, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente. El personal exigido debe cumplir y acreditar, como mínimo, los requisitos de calidad y experiencia mencionados. **40.** Dotar de los elementos e insumos de aseo personal dinamizador auxiliar de alimentos tales como: Jabón líquido inoloro, papel higiénico, toallas de papel para manos entre otros en las cantidades y condiciones descritas en el presente estudio previo. **41.** Garantizar uniforme al personal dinamizador auxiliar de alimentos que

	cumpla con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás que la modifiquen, adicionen o sustituyan, la vestimenta de trabajo debe cumplir los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra completamente el cabello, un delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes de color claro cubiertos y en material no poroso (no tela). **42.** En los procesos de manipulación de alimentos reemplazar al personal que, por su estado de salud, represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. **43.** El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático. **44.** Promover en los establecimientos educativos el reporte y registro de información en el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT referente a la caracterización de la estrategia de Alimentación Escolar de cada beneficiario. **45.** Promover y realizar el seguimiento a la participación del comité de dinamizadores PAE, que es el grupo de actores comunitarios que, de acuerdo a las estructuras de gobierno propio de cada pueblo, realizará el seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, con el objetivo de contribuir con sus acciones a la garantía del adecuado funcionamiento del PAE en sus respectivas comunidades. Este comité deberá cumplir con mínimo cuatro (4) reuniones durante el calendario escolar, y podrán ser convocados extraordinariamente cuando la situación lo requiera. Cada reunión deberá ser soportada con actas que describan los temas tratados, decisiones tomadas, acuerdos y compromisos pactados. El comité podrá citar a sus reuniones al operador del programa, quien deberá asistir a dicha citación. **Integrantes del comité:** El comité podrá conformarse por el rector, coordinador PAE, estudiantes, manipuladoras, representante del operador y demás representantes de acuerdo al derecho propio del pueblo indígena. En el primer informe de ejecución del contrato se deberá presentar actas de conformación del mismo, y de manera trimestral se deberá presentar las actas de las 4 reuniones realizadas en el marco de la operación del programa y de las que se realicen extraordinariamente. **46.** Participar en los distintos espacios de gestión social como son los Comités Municipales Dinamizadores Alimentación Escolar, Comité Departamental de Seguimiento operativo, Mesas públicas, Comités técnicos operativos del programa y los demás que se organicen en el marco de la operación PAE. **47.** Promover la participación de las Asociaciones de Padres de Familia como apoyo a la ejecución del PAE; como también promover la conformación de los Comités tanto Municipales como Institucionales de Alimentación Escolar. **48.** En el evento en que la Gobernación de Nariño e ICBF suscriban convenio para la entrega de Bienestarina Más y/o Bienestarina Mas Saborizada, el contratista se compromete a cumplir con las siguientes condiciones y requisitos. - Recibir la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Mas Saborizada y almacenarla cumpliendo lo establecido en la cartilla" distribución, uso y cuidado de un alimento de alto valor nutricional", con el fin de garantizar su conservación. - Informar oportunamente a la supervisión del contrato del contrato sobre las dificultadas presentadas en el desarrollo del programa en la cantidad y/o calidad de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada recibida. - Responsabilizarse del cuidado del producto desde el momento en que

	lo recibe en bodega y durante todo el tiempo que permanezca bajo su custodia. - Entregar oportunamente la Bienestarina Más y/o Bienestarina Mas Saborizada a los establecimientos educativos que harán uso de la misma para evitar su deterioro. - Llevar control por escrito de la entrega de la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Saborizada a los establecimientos educativos, el cual debe corresponder a la cantidad de cupos establecidos en el contrato y los cuales serán reportados a ICBF. Estos soportes deben presentarse en medio magnético mensualmente, durante los diez primeros días siguientes al mes vencido al Programa de alimentación. - Si se presentan disminuciones en el número de beneficiarios atendidos durante la ejecución del convenio, la entidad deberá reportar al ICBF y se programarán los ajustes pertinentes. - Llevar un control de inventarios - formato establecido por el ICBF donde se registre el movimiento de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada, los saldos y las personas responsables de su recibo y distribución. - Asegurarse que los establecimientos educativos almacenen la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Saborizada de conformidad con lo establecido en la cartilla 2 distribución, uso y cuidado de un alimento de alto valor nutricional" establecido por el ICBF. - Entregar un informe mensual sobre el movimiento de Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada donde se observen las cantidades recibidas, suministradas y el saldo. - Transportar la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada a los establecimientos educativos en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según la legislación respectiva vigente los cuales deben contar con concepto sanitario favorable. - Promover el control social para el adecuado uso de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada en los establecimientos educativos. - Tener en cuenta que la Bienestarina Mas y Bienestarina Saborizada a suministrar en el Programa de Alimentación Escolar - PAE están dirigidas a niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años y se establecen así: modalidad preparada: 10 gr niño día hábil y/o modalidad Industrializada 4 gr niño día hábil. Es menester señalar que el Programa de alimentación escolar PAE al ser un programa de permanencia educativa, se deberá proporcionar el suplemento alimentario a los estudiantes que superen el rango de edad antes referido. - La ración de Bienestarina Mas y Bienestarina Saborizada deberá incluirse en cada uno de los ciclos de menú a partir del momento en que el ICBF, haga entrega de la misma a los operadores del programa, informando claramente al Departamento acerca de su utilización. Además, la misma será entregada como un adicional sin que reemplace o disminuya las cantidades del ciclo de menú contratado. **49.** El contratista debe contar con mínimo una bodega de almacenamiento con la dotación mínima exigida en los lineamientos técnicos y estándares del MEN y la UApA y las normas higiénicas sanitarias exigidas en la Resolución No 2674 del 2013, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos (puntaje general mayor a 85%), el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. **50.** Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a la

	modalidad a suministrar: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **51.** Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal, donde conste que se encuentra implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa, o en proceso de implementación. Con la firma de la certificación se entiende presentada bajo la gravedad de juramento. De igual manera, la certificación debe contar con la firma o aval de una ARL o de persona que cuente con licencia en salud ocupacional aportando copia de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015. **52.** El contratista se obliga a mantener las bodegas con los espacios adecuados que permitan la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del programa de alimentación escolar PAE expedidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y Resolución 2674 de 2013. **53.** Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento. **54.** El contratista deberá cumplir en su integridad con los requerimientos técnicos establecidos en los lineamientos, los cuales son parte integral del presente documento. **55.** El contratista, se obliga a realizar cambios de las marcas de los productos entregados en el marco de la operación del programa cuando haya rechazo generalizado por parte de los usuarios o cuando el Instituto Departamental de Salud de Nariño (IDSN), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA) o la supervisión del contrato reporten que el producto suministrado no cumple con las estándares mínimos de calidad e inocuidad de acuerdo a la normativa vigente colombiana, para lo cual deberá aportar la ficha técnica del producto a reemplazar que cumpla la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”. **56.** El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para la entrega, distribución, manejo, y preparación de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar. **57.** Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato el nuevo personal a contratar debe cumplir los requisitos de talento humano exigidos en los presentes estudios previos y dicho cambio debe ser informado a la supervisión del contrato. **58.** Si por causas imputables al contratista se le presente algún tipo de enfermedad por alimentos - ETA suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa. **59.** Implementar y cumplir con los planes y acciones de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativo por la supervisión del contrato y de las quejas presentadas por la comunidad educativa (padres de familia, docentes, directivos docentes, estudiantes y comunidad en general), durante todas las etapas de ejecución del programa y en las diferentes modalidades de atención, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por el MEN y la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar.

	60. Cumplir con las acciones establecidas en los planes de mejora en los términos estipulados por la supervisión del contrato y allegar soportes y evidencias del caso en el término máximo de ocho (8) días hábiles. El incumplimiento de la ejecución de los planes de mejora realizados por la supervisión del contrato será causal de incumplimiento del objeto contractual por parte del contratista. **Nota:** la entidad podrá especificar el tiempo para la subsanación de planes de mejora de acuerdo a la acción de mejora. **61.** El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de hábitos y estilos de vida saludables, en cada uno de los establecimientos educativos donde se ejecute el contrato. **62.** El contratista no podrá suscribir convenios o contratos con entidades territoriales no certificadas del departamento de Nariño para llevar a cabo el mismo o similar objeto contratado con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE. **63.** En aquellos casos en los cuales durante la operación del programa el contratista evidencie que los establecimientos educativos no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar con el análisis técnico y/o diagnóstico, y el soporte respectivo esta situación a la supervisión del contrato para su evaluación y aprobación del cambio de modalidad, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones mínimas para la preparación de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria. **64.** En caso de que algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad, es decir de preparada en sitio a industrializada o viceversa, EL CONTRATISTA, deberá apoyar la revisión técnica que permita emitir concepto y en todo caso acatar la decisión de la supervisión del contrato en los términos establecidos por la misma. **65.** Identificar y señalar cada una de las áreas dentro de la bodega de almacenamiento de alimentos y del servicio de alimentación, en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución – comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **66.** Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en los establecimientos educativos, con las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad, y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos. **67.** Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momento de la supervisión del contrato, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono - celular, correo electrónico y firma. **68.** Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información: Entidad territorial, Departamento, Municipio, Nombre de la Institución Educativa, Tipo de complemento, fecha de inicio, número de días de atención, número total de cupos asignados, número de contrato o convenio, numero de dinamizadoras de alimentos, nombre o razón social del operador y canal de la atención de peticiones, quejas y reclamos al ciudadano. Lo anterior deberá ser reportado a la supervisión del contrato mediante el respectivo registro fotográfico de cada establecimiento educativo, en el primer informe de ejecución radicado y mantenerlos durante la vigencia del respectivo contrato. La entidad remitirá formato ficha técnica de información emitida por la UApA. **69.** Publicar en un lugar visible del comedor escolar, tanto en el sito de

	preparación de alimentos como en el sitio de servido de los mismos y parte externa del comedor escolar, los ciclos de menús establecidos en el contrato del operador. **70.** Reportar de manera inmediata por escrito a la entidad a través de la supervisión del contrato del contrato y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio. **71.** Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por el MEN, UApA, la Secretaria de Educación Departamental a través de la supervisión del contrato para la ejecución del programa, documentos que deben contener como mínimo la siguiente información: establecimiento educativo y Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono - celular, correo electrónico de quien firma el formato. **72.** Gestionar con el establecimiento educativo y con las Entidades Territoriales no Certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con los parámetros y cantidades establecidos en Resolución No 335 de 2021, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **73.** Cumplir con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de Utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente y otros que a juicio de la supervisión del contrato deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa. **74.** Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalla todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describen las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res. 5109 de 2005 y 810 de 2021 y sus modificaciones) y el seguimiento de los mismos. **75.** El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, etc., en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa. **OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA: ETAPA DE PLANEACIÓN** **1.** Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del contrato respectivo. **2.** El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo. **3.** El operador debe socializar los alcances de su contrato y modelo de operación, con las autoridades indígenas y comunidades educativas definidas en el anexo 1 y que serán atendidos mediante el programa, dentro de los cinco (5) días, una vez suscrito el contrato.

	4. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional -MEN y UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente. **5.** Garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos (dinamizadoras auxiliares de alimentos) se mantenga durante toda la vigencia del contrato, y ante la ausencia del mismo se propenda por el reemplazo inmediato, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar. **6.** Proveer alimentos concertados en el PAIP con las cantidades y frecuencias establecidas en el plan de compras, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por falta de los mismos. **7.** En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el CONTRATISTA para la operación del programa en las regiones afectadas, deberá acatar las directrices que el Departamento disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito de la supervisión del contrato del contrato dirigida al CONTRATISTA, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación del mismo; también se deberá exigir al CONTRATISTA la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito de la supervisión del contrato dirigida al CONTRATISTA. **8.** En el caso de presentarse inhibición de las clases académicas, es decir, que los estudiantes no puedan asistir a las aulas y que por tal motivo se afecta el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el CONTRATISTA para la operación del programa debe realizar el informe respectivo y remitir a la entidad con los soportes necesarios la situación que impida la ejecución de PAE. Por tanto, hasta se logre establecer las condiciones normales y evidentes de las actividades académicas, PAE debe suspenderse por escrito por parte de la supervisión el contrato a los beneficiarios afectados. **9.** El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la administración, organización, y manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del contrato, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **10.** Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen el complemento con modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los beneficiarios, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **11.** Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de la ejecución del contrato, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares. **12.** Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres y complementos, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso

de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. Se deberá entregar evidencia mediante acta y material fotográfico de la jornada de limpieza con la firma de quienes intervinieron.

13. Instalar en cada restaurante escolar letreros y/o mensajes alusivos a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en material lavable y resistente.
14. Garantizar que las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos relacionados y los tipos de preparaciones de alimentos que se requieren sean acordes a la modalidad preparada en sitio.
15. Las demás obligaciones consideradas para la modalidad preparado en sitio e Industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos.

OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA: OPERACIÓN Y PROCESO.

1. Presentar las actas de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente del ente territorial, del 100% de los restaurantes escolares de cada uno de los establecimientos educativos donde realizará la prestación del servicio. La documentación será validada en el primer informe de ejecución presentado a la Entidad.
2. Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, en todas las etapas del programa de alimentación escolar y en las diferentes modalidades del complemento alimentario.
3. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deberán cumplir con lo estipulado en la Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res. 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes que complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato.
4. Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en la modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:
   - Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acores con las normas ambientales vigentes.
   - Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectados a cada beneficiario.
   - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
5. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al plan de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. Dichos recorridos deberán ejecutarse únicamente en días del calendario escolar para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE de cada establecimiento educativo. La entrega de los alimentos e insumos deben ser acorde con los cupos atendidos. Reportar el plan de rutas cinco (5) días antes de iniciar el mes

	de atención PAE. **6.** Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos. **7.** Cumplir con los ciclos de menús para el complemento jornada mañana / jornada tarde, complemento almuerzo y modalidad industrializada con su respectivo análisis nutricional, guías de preparaciones y lista de intercambios de acuerdo al plan alimentario indígena propio de los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDARA (Anexo PAIP Pueblo EPERARA SIAPIDARA 2025). **8.** Garantizar que los alimentos que integran la modalidad industrializada se entreguen en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, en las diferentes etapas de conservación, distribución, transporte y almacenamiento a cada beneficiario de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. **9.** La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de su consumo. **10.** La entrega de la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en el presente estudio previo y normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción. **11.** El contratista estará en la obligación de realizar la entrega a cada beneficiario de la modalidad industrializada por el día que no asista al establecimiento educativo, según el modelo de prestación del servicio educativo a ejecutar. **12.** Cumplir con el plan de capacitación del personal manipulador de alimentos en los términos y condiciones presentadas en la fase de planeación y alistamiento y reportar en los informes mensuales que correspondan los soportes del cumplimiento del mismo (acta, listados de asistencia por cada establecimiento educativo, registros fotográficos). **13.** Implementar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos aprobado en la fase de alistamiento garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo al mismo. **14.** Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, Resolución 2019055962 de 2019 por la cual se adopta la Guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles (…) y demás la normatividad sanitaria vigente para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles en la modalidad preparada en sitio. **15.** Reportar a la entidad contratante y a las entidades territoriales no certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo al literal o numeral 6.3 de la Resolución 18858 del 2018 del MEN y al anexo de calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021. **16.** El contratista debe contar con bodegas o punto de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del programa, que deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente. **17.** Contar con una carpeta física en bodega y en cada uno de los establecimientos educativos donde funcione el PAE que contenga, fichas técnicas, el acta de inspección con concepto higiénico sanitario

favorable, soportes de cumplimiento del plan de saneamiento básico, soportes de protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, soportes de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, soportes del plan de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos que hagan parte del Programa de Alimentación Escolar aprobados en fase de alistamiento.

18. Tener una carpeta en físico en cada establecimiento educativo por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la misma se incluirá el examen médico que acrediten al personal como apto en la manipulación de alimentos.

19. Contar con una carpeta física en cada uno de los vehículos transportadores, y en la bodega reportada por el contratista que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente, el certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) y mantenimiento de unidades de frío, de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Adicionalmente, deberá contar con la matrícula del vehículo, copia del SOAT vigente, copia de la licencia de conducción, certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente y contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los datos de contacto de su propietario.

20. Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos e insumos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en cada establecimiento educativo donde funcione el PAE y/o comedores escolares, los mismos deben cumplir con las características de cantidad y calidad.

21. El contratista debe garantizar que cada comedor escolar tenga como mínimo los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. La Entidad de acuerdo al histórico de atención y teniendo en cuenta las necesidades de los establecimientos educativos requiere las siguientes cantidades:

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Modalidad preparada en sitio

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	1	2	3
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados,	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos

inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido			
Esponja abrasiva	1	2	3
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos		
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados		
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, solo si el establecimiento educativo no cuente con estas.		
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos		
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.		

Nota: Los implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes, etc.) deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada

PRODUCTO	**CANTIDAD MÍNIMA Y**
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual

		Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos si aplica.	
		Papel higienico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos si aplica.	
		Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	

tamaño de la caneca específica.	
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Solo si el establecimiento educativo no cuenta con estas.

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar durante todas las etapas del proceso la existencia de estos elementos y su reposición si fuese necesario.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico) en el evento que la sede no cuente con éste, que cumpla con la Resolución 2184 de 2019

22. El contratista debe garantizar la entrega y de manera proporcional a los cupos a atender, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad ración preparada en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos.

PARÁGRAFO PRIMERO: Se debe garantizar que los elementos de aseo a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento que para la unidad de servicio no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato un plan de manejo de residuos sólidos - PGIRS elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar, el cual deberá presentarse a la supervisión del contrato del plan de saneamiento básico.

23. Para implementos de aseo, es responsabilidad del contratista, garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma efectiva la prestación del servicio, en las cantidades señaladas en el presente proceso para la modalidad preparada en sitio.

24. Entregar el complemento alimentario jornada mañana/ jornada tarde y/o almuerzo en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad preparada en sitio e industrializada, de tal manera que el complemento alimentario que el contratista va a suministrar a los beneficiarios cumpla como mínimo con el porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes así: El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y la modalidad industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario almuerzo debe aportar el 30% de las recomendaciones diarios de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón.

25. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en el Plan Alimentario Indígena Propio, tipo de complemento y de acuerdo al horario de consumo de los complementos alimentarios como se relaciona a continuación:

Tipo de complemento	**Jornada**	**Horario**
Complemento Alimentario jornada mañana	**Escolar** Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.

Almuerzo	Jornada Única, zona rural dispersa o internado	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

El contratista deberá cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios establecidos.

PARÁGRAFO 1: La modalidad industrializada es el alimento listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Por lo tanto, cada alimento se debe entregar en su empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Esta modalidad se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable.

26. Estandarizar las porciones a los equivalentes en gramos (medidas caseras) establecidas en el Plan Alimentario Indígena Propio, de acuerdo a los gramajes de para la modalidad preparada en sitio.
27. El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional del complemento en modalidad industrializada concertados en el Plan Alimentario Indígena Propio.
28. Cada alimento de la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón, que para las comunidades en el marco de la Resolución 188858 de 2018, se tuvo en cuenta las minutas patrón de la Resolución 29452 de 2017.
29. Garantizar el almacenamiento transitorio de los alimentos de la modalidad industrializada, cumpliendo con los estándares mínimos de calidad e inocuidad como se establece en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
30. El contratista, en los informes mensuales de ejecución debe entregar el registro de marcas, lotes y fechas de vencimiento de los productos entregados para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo a los tipos y modalidad de atención del PAE, en los formatos que establezca la entidad.
31. Realizar la entrega de víveres, elementos de aseo, elementos de protección personal, combustible y demás conforme a lo concertado y aprobado en el Plan de Remisiones suministros en días hábiles de acuerdo al plan de rutas directamente en cada establecimiento educativo, de acuerdo a los cupos asignados, en el formato establecido por la Secretaría de Educación y la UApA, en la cual se relacione obligatoriamente el nombre del establecimiento Educativo, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, correo electrónico, No de teléfono – celular, No de Cédula y firma; el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa,

	previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas (de calidad y cantidad) de alimentos. Dicho formato debe ser diligenciado en el mismo momento de la entrega y por cada vez que se realice la misma. **32.** Entregar a la supervisión del contrato, una certificación expedida por el Rector, Coordinador o la persona delegada del establecimiento educativo para PAE debidamente soportado donde conste que está a paz y salvo en la entrega en sitio de víveres, elementos de aseo, combustible a demanda, dotaciones, bonificación a manipuladoras de alimentos y demás suministros necesarios para el adecuado desarrollo del programa, así como también indicarse el número de complementos alimentarios suministrados, en los formatos establecidos por la SED Nariño. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Establecimiento Educativo, Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico, fecha de la entrega de cada elemento y firma original del docente, rector o coordinador de PAE. La misma será requisito para el pago mensual de la ejecución del contrato. El formato es suministrado por la SED. **33.** En el evento de faltantes de los alimentos o de alimentos en mal estado, o cuando los mismos no correspondan a las fichas técnicas aprobadas en la fase de alistamiento, se deberá realizar la reposición, devolución, o entregas faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento de acuerdo a lo planeado por el Plan Alimentario Indígena Propio y el horario del servido estipulado, para lo cual, el operador contará máximo con 24 horas para dicha reposición. Ante este hecho cada establecimiento educativo deberá reportar los faltantes o alimentos en mal estado en el formato de la remisión de alimentos, el operador debe estar presto para resolver las observaciones que se realicen en cada establecimiento educativo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Secretaría de Educación y el UApA. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono - celular, correo electrónico y firma de quien reciba los alimentos. **34.** Permitir que el Rector, Coordinador, docente encargado de PAE en el Establecimiento Educativo o integrante del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE que recibe los alimentos, registre por escrito sus observaciones en los formatos definidos por la UApA o la Secretaría de Educación Departamental, para la remisión o reposición de víveres por no cumplimiento de las características propias de los alimentos o faltantes. **35.** Reportar a la supervisión del contrato la reposición de alimentos o víveres a los que los establecimientos educativos que hayan realizado observaciones del estado de las características organolépticas y de inocuidad y/o alimentos faltantes de acuerdo con los ciclos de menú, en un tiempo no mayor a 24 horas posteriores al hecho. **36.** Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte del establecimiento educativo o supervisión del contrato, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediata, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por dicho motivo.

	37. Atender las visitas en los comedores escolares, bodegas, sedes administrativas, así como las solicitudes del MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y la entidad territorial y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar. **38.** Efectuar seguimiento en el registro de complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. **39.** Efectuar seguimiento en el registro de los complementos entregados y beneficiarios, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. **40.** El contratista debe garantizar que los alimentos que integran los complementos tanto en modalidad preparada en sitio, como industrializada, cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. **41.** Para el caso de los complementos en modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada no servidas diariamente en el marco de la operación del Programa por la ausencia de beneficiarios registrados en SIMAT, el contratista debe redistribuirlas entre los beneficiarios asistentes. **42.** Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, por parte del personal dinamizador de alimentos. **43.** El contratista, deberá garantizar la entrega de alimentos en cada establecimiento educativo, para ello deberá contar con una balanza que cumpla con especificaciones de capacidad, sensibilidad y calibración para el pesaje de los mismos como requisito para la verificación por parte del establecimiento educativo, el operador y representantes del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE. **44.** Efectuar seguimiento y registro de los complementos diarios entregados y beneficiarios atendidos por cada establecimiento educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante, como soporte de pago. **45.** El combustible deberá suministrarse a demanda. En cada establecimiento educativo debe haber una reserva de combustible sellada del mismo tamaño y capacidad de la primera entrega, la cual será parte de la verificación en la visita de la supervisión del contrato en terreno. **46.** Realizar cambios de menús solo en los siguientes casos: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios aprobada por cada pueblo indígena. El contratista deberá solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación, la aprobación por escrito del intercambio por las autoridades indígenas y la supervisión del contrato, e informar y dejar copia de dicha aprobación en el establecimiento educativo donde se aplicaría el cambio. **47.** Registrar las actividades del Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos, el formato se entregará por parte de la entidad. **48.** Registrar las actividades del protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos

	educativos. **49.** Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, el formato será entregado por parte de la SED. Se deberá demostrar la entrega con firma de recibido por cada establecimiento educativo en el que conste esta recepción y contenga como mínimo: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono - celular, correo electrónico y firma de quien recibe. **50.** Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales, de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos y según lo estipulado en la Ley 2046 de 2020. **51.** Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, preparación, servido y distribución en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA. **52.** En el caso que, el establecimiento educativo no cuente con equipo para la toma de temperatura en frio y caliente (termómetro), el operador mediane el coordinador municipal debe realizar de forma aleatoria la toma de temperatura en cada establecimiento educativo durante mínimo cinco (5) días del mes de atención, llevando el registro en los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA. Posteriormente, se debe presentar dichos formatos en el informe de pago para la validación de la supervisión. **53.** Garantizar que el personal ajeno al comedor escolar ingrese con la debida dotación como tapabocas, gorro y bata. **54.** Realizar un muestreo microbiológico de manera mensual en los complementos tanto para la modalidad preparada en sitio e industrializada a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el MSPS y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen, en donde se especifique como mínimo: el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Es necesario que como mínimo se reporte mensualmente el análisis microbiológico de dos (2) alimentos con sus respectivos resultados. **55.** En caso en que los análisis de los resultados entregados a la supervisión se evidencie presencia de microorganismos patógenos realizar nueva toma de muestreo microbiológico, fisicoquímico o bromatológico que permita verificar la solución efectiva del hallazgo, máximo al mes de realizado la primera toma, e informar dentro de los 5 días hábiles siguientes de ocurrencia de hecho a la supervisión del contrato. **56.** Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités dinamizadores Municipales y/o Escolares de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, por los diferentes medios tales como: correo electrónico, SAC entre otros. **57.** Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa. **58.** Las demás obligaciones consideradas para la modalidad preparada en sitio e industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos y sus anexos. **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA FASE DE ALISTAMIENTO**

	Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista antes del inicio de la operación, las cuales deberán entregarse al momento de la suscripción del contrato, dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades: Consolidar y Presentar para aprobación de la supervisión del contrato lo siguiente: **1.** Elaborar y presentar el plan de compras, con base en los ciclos de menús y el análisis nutricional concertados y aprobados por los pueblos indígenas, el cual es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado para el primer mes con el objetivo de implementar el Plan Alimentario Indígena Propio. Este plan de compras deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos. Mensualmente se deberá presentar el plan de compras previo a la entrega de alimentos. **2.** Elaborar y presentar el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res. 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos. **3.** Elaborar y presentar un Plan de Saneamiento Básico de la bodega y cada comedor escolar de los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas: a) Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto almacenamiento de que se trate. Debe tener por escrito: • Objetivos. • Alcance • Responsable • Definiciones • Procedimiento de limpieza y desinfección: área- equipo, método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsabilidades y seguimiento y medidas correctivas • Tanque de almacenamiento de agua potable: método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsable, seguimiento y medidas correctivas. • Productos químicos, agentes y/o sustancias que se utilicen, indicando la preparación de las soluciones, concentraciones, formas de uso, tipo de aplicación y tiempos de contacto. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar • Los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. • Monitoreo y verificación: medidas preventivas y correctivas. b) Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos

	contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Con un contenido mínimo de: • Objetivos • Alcance • Responsable • Definiciones • Tipos y clasificación de residuos • Procedimientos de separación de la fuente, almacenamiento y disposición final. • Manejo en el sitio de generación: actividad, frecuencia, responsable, monitoreo, verificación y acciones correctivas y preventivas. Parágrafo: En el evento que para el establecimiento educativo no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato certificación en tal sentido expedida por la autoridad competente del respectivo Municipio junto con un plan de manejo de residuos sólidos elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar. c) Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del contratista será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto. Este programa debe contener con mínimo: • Objetivo • Alcance • Responsable • Definiciones • Caracterización de plagas por áreas • Procedimientos. • Método de control (fisco y/o químico): periodicidad y método de aplicación • Productos o sustancias químicos con su respectiva ficha técnica • Inspección y seguimiento d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, que contenga como mínimo: • Objetivos. • Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado). • Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad

	• Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación • Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento • Prácticas de ahorro y cuidado del agua • Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, daños en redes de suministro, suspensión del servicio o emergencias específicas NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada establecimiento educativo, bodega de almacenamiento y/o comedor escolar, el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria, así como de la supervisión del contrato del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades. **4.** Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de complementos en la modalidad industrializada, teniendo en cuenta la calidad e inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos que integran dicha modalidad. **5.** Elaborar y presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (restaurantes escolares) y debe contener como mínimo los siguientes aspectos: • Introducción • Objetivos • Alcance • Responsable • Medidas preventivas • Medidas correctivas • Cronograma • Formatos de monitoreo y control • Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes **6.** Elaborar y presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos o auxiliar dinamizador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar como mínimo los siguientes temas: • Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados; • Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación; • Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico; • Estandarización de Utensilios y porciones; • Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos; • Toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente. El plan de capacitación debe contener como mínimo: • Metodología; • Duración; • Profesional que dicte la actualización; • Cronograma. Una de estas capacitaciones deberá realizarse antes del inicio de la operación, durante la fase de alistamiento del programa. Por tanto, el contratista será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de Alimentación Escolar. El plan de

	capacitación se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674-2013) **7.** Elaborar y presentar el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y al manual de ETA´s emitido por la UApA. Nota: el formato es suministrado por la entidad. **8.** Presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de vivieres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar de los establecimientos educativos en los días estipulados en el plan de remisiones del PAE que operen bajo la modalidad preparada en sitio; y lo que aplique en la modalidad industrializada, así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando los establecimientos educativos que se atenderán bajo la modalidad establecida, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. Dicho plan deberá ejecutarse únicamente en días hábiles para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE de cada establecimiento educativo. Nota: realizar el plan en el formato suministrado por la SED **9.** Presentar las hojas de vida del equipo de trabajo (Coordinador Operativo, Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, profesional en Derecho, Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas, profesional en Ciencias Económicas o Afines, Coordinadores Municipales y Manipuladoras dinamizadoras auxiliares de alimentos de acuerdo al número de estudiantes establecido en los presentes estudios previos. Adjuntar las hojas de vida del personal requerido en formato función pública, fotocopia de la cédula, certificados laborales, donde especifique objeto, funciones, fecha de inicio, fecha de finalización, firma del jefe inmediato, adicionalmente presentar tarjeta profesional (si aplica), expedida por la entidad competente, diplomas de estudio, antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales, Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas, Inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019), Registro de Deudores Alimentarios Morosos- REDAM, cada antecedente con fecha de expedición no mayor a tres meses. Además, se debe adjuntar el certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año (Cuando aplique) y demás soportes para acreditar la suficiente formación académica y experiencia mínima solicitada. **Coordinador operativo:** El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética, ingeniero de alimentos, ingeniería industrial, administración de empresas o profesiones afines, profesional en ciencias económicas o afines, profesional en ciencias sociales o humanas. Experiencia general: No menor a dos (02) años contados hasta la presentación de documentos; Experiencia Específica: No menor a un (01) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o inscripción en el COPNIA y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales **Nutricionista Dietista:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia general: no menor a un (01) año; Experiencia Específica: No menor a un (01) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación

	de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales. **Ingeniero de Alimentos y/o agroindustrial:** Con tarjeta profesional vigente, con experiencia general: no menor a un (01) años contados hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (01) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o inscripción en el COPNIA y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales **Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas:** con tarjeta profesional vigente. Experiencia: Mínimo un (1) año de experiencia profesional, contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional hasta la fecha de presentación de la manifestación de interés. Específica: Mínimo un (1) año de experiencia en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos, contada desde la fecha de expedición de la matrícula profesional. **Profesional en Derecho:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia general no menor a un (1) año contado hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (1) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales. **Profesional en Ciencias Económicas o afines:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia general no menor a un (1) año contado hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (1) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales. **Coordinadores municipales:** Uno por cada municipio a atender, para que verifiquen que los proveedores entreguen en los establecimientos educativos los alimentos contratados, que las manipuladoras cumplan con sus obligaciones, la asistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos y compilación de información base, para los informes de ejecución. En otras palabras, debe garantizar la adecuada implementación del programa de alimentación escolar en cada establecimiento educativo del municipio. Debe tener una experiencia mínima de un (01) año en participación de contratos similares al que se pretende celebrar, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales, nivel de escolaridad bachiller y contar con certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año. **Manipuladoras de alimentos o dinamizadores auxiliares de alimentos:** Presentar la relación de manipuladoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida en formato función pública y anexos de acuerdo a los cupos establecidos en los presentes estudios previos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos ((certificación vigente no mayor a 6 meses con relación al inicio de operación del programa), certificado de asistencia a curso y/o capacitación de manipulación de alimentos, carnet de salud y exámenes complementarios, según lo dispuesto en el presente contrato y en la normatividad sanitaria vigente, con fecha de expedición no mayor a un año. Experiencia comprobada mínima de tres (03) meses en la preparación de alimentos. NOTA: la relación también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, numero de cupos atender, número de teléfono -

	celular, correo electrónico; en los formatos establecidos por la Secretaria de Departamental, y entregar copia del documento que soporte la vinculación del personal bajo la modalidad elegida por el contratista o según lo estipulado en los presentes estudios previos. **10.** Entregar evidencia de la vinculación laboral o civil del operador con el equipo de trabajo aprobado. **11.** Entregar la totalidad de fichas técnicas de alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, almuerzo, modalidad industrializada, las cuales deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria, que soportan la calidad de los alimentos que componen los complementos alimentarios de la modalidad, además se debe incluir acta de inspección sanitaria con concepto favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra o almacenamiento de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Conforme a la circular INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales". Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente y deberán cumplir el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Adicionalmente, deberá entregar a la supervisión del contrato del Programa, los análisis de liberación de los alimentos de alto riesgo en salud pública, en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. **12.** Presentar el acta de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año y concepto higiénico sanitario favorable de la o las bodegas de almacenamiento o punto de distribución de los alimentos. **13.** Realizar y entregar un inventario de equipos y utensilios utilizados en el comedor escolar de cada Establecimiento Educativo, en el formato establecido por la Secretaria de Educación Departamental, avalado con la firma del el rector o su delegado y el responsable o delegado del contratista, el cual debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, No de Cédula, teléfono - celular, correo electrónico y firma. **14.** Dotar la(s) bodega(s) mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipos de refrigeración y congelación, balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. Adicionalmente el contratista debe entregar un inventario de todos los equipos antes mencionados y los que considere necesarios disponer en la bodega para su correcta ejecución de PAE. **15.** Presentar la relación de bodegas a la supervisión, para el efecto, deberá presentar los siguientes documentos:

	• Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana; • Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a dos (1) año, con concepto favorable, la cual deberá mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto del contrato y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013. **16.** El contratista en el marco de la operación debe garantizar que los vehículos destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos y a su vez el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2019055962 de 2019, Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte y las demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo cual e contratista deberá presentar los requisitos que serán susceptibles de inspección y supervisión y cuando el supervisor del contrato lo considere pertinente, para ello deberá anexar: • Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable con fecha de expedición no superior a un (1) año; • Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura vigente para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo); • Matrícula del vehículo; • Copia del SOAT vigente; • Copia de la licencia de conducción; • Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente; Si los vehículos no son de propiedad del contratista, deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y con los datos de contacto de su propietario **17.** Elaborar y presentar documento de estandarización de recetas y porciones, donde se incluya la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, garantizando que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta. El documento de estandarización de recetas y porciones deberá contener como mínimo: • Introducción • Objetivo • Normativa • Definiciones • Metodología • Responsables • Formatos de monitoreo y control • Cronograma • Formato de gramaje de la lista de alimentos (análisis nutricional) según

	frecuencia establecida de entrega con firma de recibido conforme o no conforme por dinamizador de alimentos. NOTA. En el evento que lo presentado no cumpla u omita alguno de los ítems, se le otorgará al contratista el término perentorio de cinco (5) días hábiles para su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la supervisión del contrato dentro de los tres días siguientes donde se definirá las acciones a implementar de conformidad con la ley y el contrato. Una vez se certifique el cumplimiento de la fase de alistamiento, la supervisión del contrato emitirá orden de inicio de operación previo cumplimiento de los requisitos de fase de alistamiento, caso contrario no será posible el reconocimiento económico de lo ejecutado sin la autorización respectiva. NOTA. En el caso que el contratista no disponga de la totalidad de certificados médicos de las dinamizadoras auxiliares de alimentos e inventario de equipos y utensilios de cada comedor escolar donde pretenda operar, se debe solicitar con la debida justificación un periodo máximo a ocho (08) días para presentar la documentación en su totalidad.
2.10 Obligaciones generales del Contratista:	**1.** Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados. **2.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas 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.** Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. **5.** Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **6.** Utilizar la imagen institucional del Departamento de Nariño, Secretaría de Educación Departamental, MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y Nación en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio para lo cual la Entidad remitirá una vez legalizado los logos institucionales **7.** Dar respuesta oportuna, verificable, de fondo y dentro de los tiempos legales establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por los entes de control, la entidad, el MEN, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y demás actores que participan en el marco de la operación del Programa. **8.** Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión del contrato para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar. **9.** Mantener comunicación permanente con la Secretaría de Educación Departamental. **10.** Informar a la supervisión a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas **11.** Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, consagrados en el artículo 44 y 67 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley

	1098 de 2006 y demás normas vigentes. **12.** Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil. **13.** Cumplir las disposiciones contenidas en el Manual de Contratación de la Entidad. **14.** Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información, uso de la información y distribución de la información de conformidad con el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia y en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes. **15.** Promover y apoyar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación y/o Ministerio de Educación Nacional. **16.** Presentar dentro de los tres (3) días siguientes a la celebración del contrato, los documentos necesarios para su legalización y ejecución. **17.** El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, entre otros, en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa. **18.** Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con el alcance previsto en los documentos del proceso. **19.** Cumplir en forma eficiente y oportuna las obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno con el Departamento. **20.** Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, y presentar certificación suscrita por el contador o revisor fiscal donde conste estar a paz y salvo en el cumplimiento de dichas obligaciones. **21.** El contratista se obliga a la implementación de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de conformidad con la Resolución 312 de 2019 y Decreto 1072 de 2015. **22.** Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual **23.** Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.
2.11 Obligaciones del Departamento:	Antes de cualquier modificación unilateral por parte de la entidad se deben agotar todos los instrumentos y mecanismos que le permitan una solución de común acuerdo. En todas las etapas del proceso de contratación se garantizará el cumplimiento de los principios de la contratación pública, contenidos en la Constitución Política de Colombia y en la Ley, en especial los contenidos en el Decreto 019 de 2012. **1.** Entregar al CONTRATISTA la información y documentación que requiera, para el adecuado desarrollo y cumplimiento del contrato. **2.** Impartir al CONTRATISTA directrices y orientaciones para el desempeño de las actividades propias del objeto contractual. **3.** Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, así como velar por el cumplimiento del mismo, a través de la supervisión del contrato. **4.** Realizar el pago al CONTRATISTA en la forma y condiciones pactadas y señaladas en la cláusula cuarta del contrato. **5.** El departamento de Nariño deberá entregar la lista de estudiantes oficiales registrados en SIMAT, sin embargo, el operador debe tener en cuenta la circular 014 de 2020 que tiene como asunto el Reporte de los Estudiantes

	que van a consumir efectivamente el Programa de Alimentación Escolar efectivamente **6.** El departamento de Nariño deberá facilitar el listado de docentes y/o directivos en cada uno de establecimientos educativos.
2.12 Supervisión y control y Control:	Por disposición del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 la supervisión implica el seguimiento, técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista. El Departamento de Nariño realizará la supervisión al contrato que se llegue a celebrar como resultado del proceso, a través del Subsecretario(a) de Planeación y Cobertura, del Subsecretario(a) de Calidad Educativa, del Subsecretario(a) Administrativo(a) y Financiero(a) y del (la) Profesional Universitario(a) de Inspección y Vigilancia grado 04, de la Secretaría de Educación Departamental quien vigilará y supervisará la ejecución del mismo, conforme a las disposiciones del ordinal 1º del artículo 4º, y ordinal 11 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y de los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011.
2.13 Principales obligaciones de la supervisión	Vigilar que la ejecución del contrato se realice de conformidad con el PAIP de los Pueblos EPERARA SIAPIDARA. **1.** Ejercer control y vigilancia al contrato suscrito para la prestación del servicio de alimentación escolar en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, a través de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos del complemento alimentario jm/jt, almuerzo y complemento en modalidad industrializada que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas registrados en el sistema de matrícula- SIMAT cómo estudiantes oficiales de los establecimientos educativos que atienden población educativa mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena de los pueblos EPERARA SIAPIDARA . **2.** Solicitar y exigir informes, aclaraciones y explicaciones al contratista, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas verificar la adecuada ejecución del contrato. **3.** Impartir instrucciones y hacer recomendaciones encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta las cuales deberán ser de manera formal y por escrito. **4.** Apoyar el logro de los objetivos contractuales al contrato suscrito para la operación de PAE. **5.** Impartir instrucciones y hacer recomendaciones de manera formal y por escrito encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta, en el contrato suscrito en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. **6.** Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato. **7.** Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato. **8.** Mantener en contacto a las partes del contrato.

	9. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución. **10.** Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen como a causa de la ejecución del contrato. **11.** Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna o motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando estos no ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas o contratadas teniendo como base el contrato y la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. **12.** Revisar que el objeto del contrato se haya cumplido en su totalidad y suscribir el acta definitiva de recibido de satisfacción del objeto contractual y sus obligaciones. **13.** Informar a la Entidad los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes. **14.** Informar a la entidad cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes. **15.** Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. **16.** Remitir al Departamento Administrativo de Contratación (DAC) del Departamento de Nariño, los informes de Supervisión en original para que se incorporen a la carpeta contractual y toda la documentación soporte de la etapa de ejecución contractual. **17.** Vigilar que la ejecución del contrato se cumpla hasta la concurrencia del valor del mismo. **18.** Realizar y presentar mensualmente a la Entidad contratante en medio físico los informes sobre el avance de la ejecución técnica, administrativa, financiera y jurídica del PAE y los que soliciten los organismos de control en los términos establecidos por la entidad u organismo. **19.** Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social integral, pagos parafiscales durante la ejecución del contrato. **20.** Aprobar la existencia de las condiciones técnicas, financieras y jurídicas para iniciar la ejecución del contrato establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. **21.** Garantizar que el contratista suministre y mantenga el profesional o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su remplazo en condiciones equivalentes cuando fuese necesario. **22.** Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico, financiero y jurídico que no impliquen modificaciones o sobrecostos al contrato. **23.** Solicitar a la Entidad las modificaciones o ajustes que requiera el contrato. **24.** Solicitar que la Entidad haga efectivas las garantías del contrato cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes. **25.** Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 18858 de 2018y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. **26.** Revisar y presentar los informes y documentos necesarios para que el ordenador del gasto efectué los pagos a que haya lugar: **No se**

	reconocerá pago al contratista en los siguientes casos: a). Por sobrecupos: complementos entregados y no contratadas de acuerdo a SIMAT; **b).** No entrega efectiva de los complementos, es decir, no entrega de la totalidad de alimentos que componen la modalidad o entrega de complementos en gramajes inferiores establecidos en el PAIP, correspondiente al ciclo de menú concertado para la comunidad indígena respectiva. – modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada; **c).** Días no atendidos; **d).** Entregar de complementos en gramajes inferiores establecidos en el PAIP, correspondiente al ciclo de menú concertado para la comunidad indígena respectiva. **e).** Entregar de complementos en calidades y cantidades inferiores a las estipuladas y concertadas en el PAIP. **f).** Entrega de alimentos no aprobados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada. **g)** Mas de DOS (2) requerimientos en un mes de un mismo establecimiento educativo en lo que confiere a falta de entrega de bienes y servicios de PAE. **27.** Informar y remitir al Secretario de Educación el acta de inicio del contrato (cuando se requiera) al día siguiente hábil a la fecha de su expedición, para la respectiva publicación en la plataforma SECOP II **28.** Informar y remitir al Secretario de Educación con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, las actas de suspensión, reinicio y cesión del contrato si a ello hubiera lugar, para que se proceda a la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II **29.** Solicitar y remitir con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, la solicitud de adición, modificación o terminación anticipada del contrato siempre y cuando tales hechos estén plenamente justificados, al Secretario de Educación para la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II **30.** Publicar a través de la plataforma SECOP II todos los informes de supervisión emitidos durante la ejecución del contrato y los respectivos certificados de cumplimiento parcial y final dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición. **31.** Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo. **32.** Vigilar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato. **33.** El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente suministrados, entregados y recibidos durante el periodo. **PARÁGRAFO 1º.-** El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato. **PARÁGRAFO 2º.-** EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original. **PARÁGRAFO 3º.-** En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

	34. Velar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente. **35.** Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla. **36.** Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato, si hubiere lugar. **37.** Elaborar el proyecto de acta de liquidación del contrato dentro de los plazos establecidos para tal efecto, junto con todos los demás documentos requeridos para adelantar el trámite de liquidación. **38.** Asegurar que las garantías se encuentren vigentes por el termino previsto en el contrato, de ahí la importancia de comunicar a las compañías aseguradoras las suspensiones y reinicios de los contratos. **39.** Las comunicaciones que con ocasión a la ejecución del contrato se realicen con el contratista, se harán por escrito y se dejará constancia de ello en el expediente del contrato, aun si aquella se realiza por medios electrónicos. **40.** Entregar al contratista los documentos y formatos necesarios para la implementación del Programa de Alimentación Escolar conforme a 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, tales como: a). Lista de chequeo del informe de ejecución; b). Remisión de entrega de víveres en el establecimiento educativo complemento JM/JT, complemento almuerzo y Complemento en Modalidad Industrializada; c). Formato de registro y control diario de asistencia; d). Formato reposición de faltantes- complemento industrializado; e). Formato reposición de faltantes- complemento preparado en sitio; f). Formato plan de rutas; g). formato planeación de menús; h). formato análisis nutricional; i). Formato listas de intercambio; j). Formato guía de preparación; k). Ficha de información técnica; l). Indicaciones diseño de la ficha técnica; m). Formato de entrega de dotación a auxiliares dinamizadores (as) de alimentos; n). Formato de inventarios de equipo y menaje; ñ). Formato relación de auxiliares dinamizadores (as) de alimentos por cada establecimiento educativo; o). Formatos control implementos de aseo y combustible; **p**). Formato identificación de la demanda de alimentos; q). Certificado de entrega de complementos en instituciones educativas; y demás que se requieran en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar
3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU IDONEIDAD, JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS	
3.1 Modalidad:	Contratación Directa.
3.2 Tipo de Contrato:	Contrato de prestación de servicios.
3.3 Idoneidad del Contratista:	Teniendo en cuenta que la Asociación de Autoridades Indígenas EPERARA SIAPIDARA cumplió con todos los requisitos establecidos en el proceso de manifestación de interés de conformidad a la resolución 18858 de 2018, de manera que el contratista acredita la idoneidad suficiente para ejecutar el objeto del contrato derivado de los presentes estudios previos. **DOCUMENTOS PARA VERIFICAR CAPACIDAD JURÍDICA, EXPERIENCIA y FINANCIERA.** **Certificado de Existencia y Representación Legal:** El contratista deberá presentar el certificado sobre su existencia y representación legal expedido por Autoridad Competente y el acta de la Asamblea General conforme a la ley de origen, derecho propio o derecho mayor, de las respectivas comunidades, donde conste haber sido autorizado para la ejecución del PAE.

	Deberá igualmente presentar copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y acreditar que éste cuenta con definición del situado militar si es varón mayor de 18 años y menor de 50 años. **Antecedentes fiscales, disciplinarios y penales:** La Entidad verificará a través de los aplicativos institucionales, que el contratista y su representante legal no reporten antecedentes al momento de realizar la contratación. **Certificado de Medidas Correctivas:** El Departamento verificará que el contratista se encuentre al día en el pago de las multas establecidas en el Código Nacional de Policía y Convivencia, para lo cual deberá allegarse el respectivo certificado. **Certificado de inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.** El Departamento verificará que el contratista no registre inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, de conformidad con la Ley 1918 de 2018. **Registro Único Tributario (RUT)**: Deberá presentarse fotocopia del Registro Único Tributario -RUT- expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN. **Certificación Pago de Parafiscales y de Aportes al Sistema de Seguridad Social**: De conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el contratista deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, cuando a ello haya lugar, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, cuando de conformidad con la Ley no requiera Revisor Fiscal, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato. **EXPERIENCIA:** Experiencia mínima: demostrar experiencia mínima de un (1) año en la ejecución de contratos de operación de programas de alimentación escolar o suministro de alimentos o complementos alimentarios a grupos poblacionales, que incluyan preparación en sitio. Se podrá acreditar experiencia con una o varias de las siguientes alternativas: 1.- Copia del Contrato y del Acta Final. 2.- Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato. 3.- Certificación expedida por la entidad contratante y Acta Final. 4.- Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación. 5.- Copia del contrato y certificación final de cumplimiento expedida por el contratante.
3.4 Justificación de los factores de selección	Que mediante el proceso de Solicitud de Manifestación de interés adelantado en al año 2024, el operador **LA ASOCIACIÓN DE CABILDOS INDÍGENAS EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO – ACIESNA,** cumplió con los requisitos mínimo establecidos en la Resolución 18858 y exigidos por la entidad, para la operación del programa en la vigencia 2025. El numeral 5.2. ibídem establece: ***a).*** *Si el contratista es una autoridad indígena, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal c del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.*

	b). *Si el contratista es una organización indígena representativa de uno o más pueblos indígenas, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal h del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.* Que mediante el proceso de Solicitud de Manifestación de interés adelantado en al año 2024, el operador **LA ASOCIACIÓN DE CABILDOS INDÍGENAS EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO – ACIESNA,** cumplió con los requisitos mínimo establecidos en la Resolución 18858 y exigidos por la entidad, para la operación del programa en la vigencia 2025. Que en igual sentido el futuro operador recibió, los permisos, autorizaciones y/o avales por parte de las autoridades de las comunidades indígenas que tienen competencia sobre los establecimientos educativos relacionados en el anexo 1. Que de acuerdo con lo descrito anteriormente se requiere contratar el PAE durante toda la vigencia 2025 en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o aquellos que se encuentran ubicados en territorios indígena de EPERARA SIAPIDARA , la cual es una forma autónoma de organización, concertación y participación entre cabildos y líderes de las Comunidades indígenas del pueblo de los pueblos y Estado Colombiano y demás sectores de nuestra nación basada en la cultura, la ley y el sistema normativo de concertación social y política, así como en la legislación indígena nacional y en la legalización general de la República que busca defender y promover la realización de los derechos e intereses de los pueblos indígenas del Departamento de Nariño De lo anteriormente expuesto se concluye que la necesidad que se pretende alcanzar mediante la contratación del operador indígena PAE, es garantizar el servicio de alimentación escolar, bajo los Lineamientos Técnicos Administrativos, expresos en la Resolución No 018858 del 2018, ofreciendo complementos alimentarios, a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios un programa con altos estándares de calidad, en los municipios pertenecientes a la población de los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDAARA. En aplicación de la normativa anterior, el Departamento de Nariño, suscribe contrato con la Asociación de Cabildos Indígenas EPERARA SIAPIDAARA de Nariño - ACIESNA contrato de prestación de servicios, para la operación del programa de alimentación escolar PAE en los municipios pertenecientes a la población EPERARA SIAPIDAARA. En aplicación de la normativa anterior, el Departamento de Nariño, suscribe contrato con la Asociación de Cabildos Indígenas EPERARA SIAPIDAARA de Nariño - ACIESNA contrato de prestación de servicios, para la operación del programa de alimentación escolar PAE en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, pertenecientes a los pueblos indígenas EPERARA SIAPIDAARA
3.5. Fundamentos Jurídicos:	El presente proceso de contratación se regirá por las disposiciones establecidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015, y demás normas concordantes y en lo no regulado por dichas normas, por las disposiciones civiles y comerciales concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. De conformidad con el objeto que se requiere contratar y en concordancia con el Artículo 2, Numeral 4, literal h) de la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará según la modalidad de Contratación Directa a través de un Contrato de Prestación de Servicios.

	Adicionalmente, la Resolución 18858 de 2018 expedida por el MEN en su artículo 5.1 establece que la contratación con autoridades indígenas se realizará de acuerdo a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 2500 de 2010, compilado en el artículo 2.3.1.4.1.3 del Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, por lo tanto, teniendo en cuenta la naturaleza de las partes y del objeto, la modalidad de selección aplicable corresponde a la contratación directa, bajo el epígrafe de CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

4. ESTUDIO DEL SECTOR, VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

4.1 Estudio del Sector y Justificación del valor del Contrato:

En el marco del proceso de planeación del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2025 y con el fin de construir una herramienta que permita determinar el valor de los complementos PAE, la Secretaría de Educación Departamental adelantó la contratación directa de servicios profesionales del estudio de costo en el año 2024, estudio basado en la metodología- Costo de absorción, también llamado costo de absorción total, un método de contabilidad gerencial para capturar todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Donde el esquema propuesto acoge los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de AlimentaciónEscolar, con el propósito de brindar a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar; en cumplimiento del objeto contractual, se obtiene los valores de los complementos es en sus diferentes modalidades para los beneficiarios del Departamento de Nariño para la vigencia 2025.

El siguiente es el resumen de las tarifas estimadas para cada uno de los complementos alimentarios implementados en el PAE para la vigencia 2025, atendiendo a los pueblos o comunidades indígenas:

VALOR COMPLEMENTOS EPERARA- ACIESNA	COMPLEMENTO	VALOR COMPLEMENTO AJUSTADO A DOS DECIMALES 2025
	ALMUERZO	$ 7.180,40

El análisis pormenorizado del sector se encuentra en el Anexo No. 2 denominado " **ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA, EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, O LAS NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O DEROGUEN, LA CUAL ESTABLECE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA LOS PUEBLOS INDÍGENAS.***"***

4.2 Valor estimado del Contrato:

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la contratación se estima en la suma de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($99.254.669,20).**

Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo del contratista.

	<table><tr><th colspan="3">PUEBLO EPERARA - ACIESNA- 23 DIAS DE ATENCIÓN</th></tr><tr><th></th><th>VALOR COMPLEMENTO ALMUERZO</th><th>No. DE COMPLEMENTOS</th></tr><tr><td>EPERARA-ACIESNA</td><td>$7.180,40</td><td>13.823</td></tr><tr><td>VALOR TOTAL</td><td colspan="2">$99.254.669,20</td></tr></table> **NOTA:** Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos con modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para la realización del respectivo cambio de modalidad.
4.3 Forma de Pago:	El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos efectivamente suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo. **PARÁGRAFO 1º.-** El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato. **PARÁGRAFO 2º.-** EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original. **PARÁGRAFO 3º.-** En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados. **PARÁGRAFO 4º.-**Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.
4.4 Disponibilidad Presupuestal:	El pago del valor del contrato se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP-, expedido por el Subsecretario de Presupuesto, para la vigencia fiscal 2025, así: <table><tr><th>CDP No.</th><th>FECHA</th><th>VALOR</th><th>VALOR APROPIAR</th><th>CUENTA</th></tr><tr><td>2025090145</td><td>18/09/2025</td><td>2,794,053,157.95</td><td>$99.254.669,20</td><td>2.3.2.02.02.006-22-2201-0700-2201028-2024003520104-63391-16-1.2.4.4.01</td></tr></table>
5. LOS CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE	
No se aplican factores de selección por tratarse de un Contrato que se celebra mediante la modalidad de Contratación Directa, sin embargo, la contratación se celebrará teniendo en cuenta la idoneidad y la experiencia del Contratista.	
6.SANCIONES MULTAS Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO	
El Decreto 448 del 5 de octubre de 2010, por medio de la cual se actualiza el Manual de Contratación del Departamento de Nariño, en el Capítulo V Régimen sancionatorio en materia contractual, se tendrá en	

cuenta que: Para la imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento, así como para la estimación de los perjuicios sufridos por la entidad contratante, y a efecto de respetar el debido proceso al afectado a que se refiere el Artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, la entidad observará el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

7. RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

No podrán ser contratistas quienes se encuentren incursos en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo al ordenamiento jurídico colombiano.

8. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo al Decreto 1082 de 2015, se identifican los riesgos asociados al proceso de contratación. Para efectos de realizar el análisis del riesgo, se invita a consultar el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación (versión M-ICR-01), adoptado por Colombia Compra Eficiente.

Matriz del Riesgo
Análisis del Riesgo y Monitoreo de los Riesgos Previsibles

#	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración		¿A quién se asigna?	Tratamiento/ Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento			¿Afecta la ejecución del Contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y Revisión	
																				¿Cómo se	Periodicidad
2	General	Externo	Ejecución	Operacional	Cuando se deba extender el plazo del contrato por ca	Que el Departamento no pueda cumplir con sus objetivos.	1	1	2		Contratista	El contratista deberá informar oportunamente cualquier inconveniente en la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor -Contratista	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de ejecución	Terminación del contrato		Con supervisión permanente	Permanente

					usas ajenas a la voluntad del Departamento.																	
3	General	Externos	Ejecución	Operacional	Cuando se deba extender el plazo del contrato por causas ajenas a la voluntad del Contrati	Que el Contratista no pueda cumplir con la ejecución del contrato	1	1	2		Departamento	El Departamento deberá informar oportunamente cualquier inconveniente en la ejecución del contrato.	1	1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de ejecución	Terminación del contrato		Con supervisión permanente	Permanente

					sta.																		
4	General	Externa	Ejecución	Operacional	Cuando durante la ejecución del contrato, el contratista afronte situaciones de perdida, hurto o deterioro del bien o servi	Retraso en la ejecución del contrato y por ende incumplimiento del Departamento en sus fines, metas y objetivos.	2	1	3		Contratista	Socializar los eventos con el contratista a fin de establecer si se pueden subsanar o si por el contrario son insubsanables.	1	1	2	Riesgo Bajo	--	Supervisor	Suscripción del contrato o cumplimiento de requisitos de ejecución	Terminación del contrato		Comunicación permanente con el contratista	Cuando se presente el evento	

					cio presentadas durante el transporte y/o almacenamiento que le impidan el cumplimiento del contrato.																		
5	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Que durante la ejecución de	Retraso en la ejecución del contrato y por ende incumplimiento del Departamento	1	1	2		Contratista	Este se mitiga requiriéndole al contratista el pago de salud y	1	1	2	Riesgo Bajo	Contratista	Suscripción del contrato o	Terminación del contrato		Con los informes de actividades	Mensual	

					l contrat o el contratista se a objeto de accidente o enfermedad que le impida el cumplimiento del contrat o.	en sus fines, metas y objetivos						pensión a partir de la fecha de suscripción del contrato.											
6	General	Interna	Ejecución	Operacional	Daños o hurtos en el lugar	Malestar del contratista; pérdida de información y retraso en la ejecución del	1	1	2		Contratista	El Departamento cuenta en sus dependencias con cámar	1	1	2	Riego Bajo	No	Supervisor	Suscripción del contrato o Terminación del contrato			Haciendo inspecciones a las Cuando ocurra el evento	

					de ejecución del contrato a bienes del contratista	contrato.						as de seguridad que de una u otra forma monitorea sus actividades.										

Asignación numérica
Matriz de Riesgos

Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Probabilidad		Impacto		Valoración del Riesgo	
General	Interno	Planeación	Económicos	Raro	1	Raro	1	Riesgo Bajo	2, 3 ,4
Especifico	Externo	Selección	Sociales o Políticos	Improbable	2	Improbable	2	Riesgo Medio	5
		Contratación	Operacionales	Posible	3	Posible	3	Riesgo Alto	6 y 7
		Ejecución	Financieros	Probable	4	Probable	4	Riesgo Extremo	8, 9 y 10
			Regulatorios	Casi cierto	5	Casi cierto	5		
			De la Naturaleza						
			Ambientales						
			Tecnológicos						

9. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Teniendo en cuenta los riesgos estimados y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese sufrir el Departamento de Nariño, por el incumplimiento de las obligaciones surgidas de la celebración del contrato, se encuentra pertinente exigir la constitución de las garantías señaladas en el Decreto 1082 de 2015, que permitan al Departamento como entidad contratante, en caso de presentarse algún o algunos de los siniestros que ampara, trasladar al garante la responsabilidad de resarcir en el porcentaje establecido por los perjuicios ocasionados.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y siguientes, el contratista se obliga a constituir al favor del Departamento las garantías contempladas para cubrir el cumplimiento de las obligaciones, cuando aplique. Para la presente contratación se exigirá el cubrimiento de riesgos, valores asegurados y plazos de cobertura estipulados en la plataforma SECOP II.

Es responsabilidad del contratista, cargar la póliza requerida en el SECOP II, cuando aplique, la cual será aprobada por la entidad contratante directamente en la plataforma.

Garantía de Cumplimiento: Ampara al Beneficiario el total y perfecto cumplimiento de las diferentes obligaciones originadas en el contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y 6 meses más.
Calidad del servicio: se prevé el evento de que un servicio no reúna las especificaciones y requisitos mínimos contemplados en el contrato. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta, por vicios ocultos y en general los derechos del consumidor, cuyo valor amparado sea el veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y seis (6) meses más o el lapso en que de acuerdo con el contrato y la legislación civil o comercial se requiera.
Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones: a los terceros que utilicen para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantiza que el Contratista cumplirá con el pago de las prestaciones sociales y laborales a que está obligado por la realización del contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato, con una vigencia de la duración del contrato y 3 años más.
Garantía de Responsabilidad Civil Extracontractual: 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 será igual a 200 salarios mínimos legales mensuales vigentes. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato. Todas las garantías deben sujetarse a lo establecido en el Decreto y 1082 de 2015. El contratista favorecido cumplirá con esta obligación a fin de legalizar el contrato.

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

10. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

La Contratación Directa no está cobijada por Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio, lo anterior de conformidad con lo estipulado en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación (M-MACPC-03), que al evento manifiesta: *"Las entidades no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.".*

ADRIÁN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario de Educación Departamental.

Revisó: Berby Sánchez Montaño Cargo: Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura	
Proyectó: Aldemar Tello Ramos Abogado Contratista PAE	
Proyectó: Kevin David Ortega Ingeniero de Sistemas Contratista Equipo PAE	
Proyectó: Javier Cerón Hernández Contador Contratista PAE	
Proyectó: Yohon Charfuelán Economista Contratista PAE	
Proyecto: Angela Maria Villota Nutricionista Contratista Equipo PAE	ANGELA VILLOTA
Proyectó: Yalexi Dayali Piarpuzan Ingeniera de Alimentos Contratista Equipo PAE	Yalexi Piarpuzan

ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA, EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, O LAS NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O DEROGUEN, LA CUAL ESTABLECE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA LOS PUEBLOS INDÍGENAS.

1. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR.

1.1. Descripción. La descripción de la necesidad que el Departamento pretende satisfacer con la contratación está ampliamente desarrollada en el primer acápite de los estudios previos del proceso contractual.

Se propone el Departamento de Nariño, a través de su Secretaría de Educación Departamental, **contratar la Prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, de conformidad con la Resolución 18858 de 2018, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, la cual establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para los Pueblos Indígenas.**

El objetivo General del PAE para Pueblos Indígenas, *"es 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 ayuda a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independientemente de la modalidad educativa"*.

Por el análisis del sector realizado, se concluye que en el mercado regional y nacional existen potenciales oferentes con capacidad de prestar el servicio que aquí se ha descrito.

1.2. Clasificación de bienes y servicios. La prestación del servicio a contratar por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño, se encuentra clasificada así:

Grupo	F	Servicios
Segmento	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
Familia	13	Ayuda y asistencia humanitaria
Clase	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Producto	08	Servicios de suministro de alimentos.
	09	Políticas o programas de ayuda alimentario
	11	Servicios de seguridad alimentaria
CÓDIGO UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

1.3 Especificaciones Técnicas.

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS POR MUNICIPIO ANEXO 1

La distribución de cupos por municipio se establece de la siguiente manera:

MUNICIPIO	BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE DE 2025
EL CHARCO	357
LA TOLA	7
OLAYA HERRERA	206
SANTA BÁRBARA	31
TOTAL GENERAL	**601**

NOTA 1: El número total de cupos a atender por la Entidad Territorial son de **601** cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de septiembre de 2025, con 601 complemento **ALMUERZO**, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos con las modalidades preparada en sitio e industrializada, puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 23 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO
COMPLEMENTO ALMUERZO – EPERARA- ACIESNA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE SEPTIEMBRE 2025

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS
EL CHARCO	EPERARA	357	23	8.211
LA TOLA		7	23	161
OLAYA HERRERA		206	23	4.738
SANTA BÁRBARA		31	23	713
TOTAL GENERAL		**601**	**23**	**13.823**

La entidad territorial determinó contratar **601** cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de septiembre de 2025, con 601 para el complemento **ALMUERZO**, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

DEFINICIONES

MODALIDAD: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo

que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO: Se entregará este tipo de modalidad en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: Se entregará este tipo de modalidad en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el comitente vendedor podrá implementar este tipo de complemento dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio.

TIPO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL: El contratista deberá suministrar el complemento alimentario en cada uno de los municipios a atender del Departamento de Nariño según tipo y modalidad de complemento así:

- ✓ **Según tiempo de consumo:** Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, complemento alimentario almuerzo.

  - **Complemento alimentario jornada mañana**: Este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada mañana.
  - **Complemento alimentario jornada de la tarde:** Este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
  - **Complemento alimentario almuerzo:** Este tipo de complemento se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar.

2. CAPACIDAD TÉCNICA REQUERIDA

2.1. Talento Humano

El operador deberá disponer del personal idóneo necesario para la operación del programa desde los procesos de compra, transporte, distribución, almacenamiento, preparación y entrega de la modalidad preparada en sitio e industrializada en cada establecimiento educativo.

Profesionales en la materia:

El operador deberá contar mínimo con el siguiente equipo de trabajo:

a. Coordinador Operativo
b. Nutricionista Dietista
c. Ingeniero de Alimentos/Agroindustrial
d. Profesional en Derecho

e. Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas
f. Profesional en Ciencias Económicas o afines
g. 4 coordinadores Municipales
h. Dinamizadores, de acuerdo a la relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.

NOTA: El contratista deberá contar con el personal idóneo para que garantice la entrega oportuna y adecuada de la modalidad preparada en sitio e industrializada, de acuerdo con los estudiantes oficiales registrados en SIMAT para cada establecimiento educativo. Los requisitos exigidos por la Entidad para cada perfil se podrán evidenciar en el documento estudios previos.

2.2 Vehículos de transporte

El operador debe contar con la flota de transporte requerida y garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega exclusiva de los alimentos que integran la modalidad preparada en sitio e industrializada (cuando aplique), de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar - PAE Resolución 18858 de 2018, Resolución 2674 de 2013, Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente. Para ello deberá anexar:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable con fecha de expedición no superior a un (1) año.
- Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura vigente para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo);
- Matrícula del vehículo;
- Copia del SOAT vigente;
- Copia de la licencia de conducción;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente.

NOTA: El vehículo transportador de carne y productos cárnicos comestibles debe contar con Autorización Sanitaria otorgada por cualquier ETS competente para realizar IVC en alimentos.

2.3 Bodegas de almacenamiento

En lo concerniente a bodegas, el contratista, deberá contar con bodegas o punto de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del programa, las cuales deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente y concepto sanitario favorable, el cual deberá mantenerse vigente por toda la vigencia del contrato. De igual manera, deberá propender por mantener espacios que permitan la verificación del almacenamiento adecuado de los alimentos, además deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013. Para ello deberá anexar:

- Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana.
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a un (1) año, con concepto favorable, la cual deberá´mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto del contrato y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013.

Adicionalmente, deberá dotar la(s) bodega mínima con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo

adecuadamente los procesos: equipos de refrigeración y congelación, balanza, grameras, termómetros para temperatura en frio y temperatura en caliente, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. El contratista debe entregar un inventario de todos los equipos antes mencionados y los que considere necesarios disponer en la bodega para su correcta ejecución de PAE.

2.4 Planes y programas

Plan de Saneamiento:

El operador deberá contar con el plan de saneamiento básico de la bodega y comedores escolares, teniendo en cuenta la particularidad y necesidades de los mismos, cumpliendo con los aspectos mínimos descritos en los estudios previos.

NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada bodega de almacenamiento y comedor escolar. El documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria y entes de control, así como de la Supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el literal e del numeral 6.5 de la Resolución 18858 de 2018 y Resolución 2674 de 2013.

Protocolo Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):

El operador deberá contar con el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y manual de ETA emitido por la UApA

Plan de mantenimiento preventivo y correctivo:

El operador deberá contar con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (restaurantes escolares) y debe contener como mínimo los aspectos descritos en la fase de alistamiento de los estudios previos.

Plan de capacitación y/o actualización continua del personal manipulador de alimentos:

El cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, protocolo de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA), prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente y otros que a juicio de la supervisión del contrato deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa.

2.4 Concepto Sanitario Favorable

El contratista debe garantizar que las condiciones de las bodegas de almacenamiento, transporte y comedor escolar, sean las adecuadas y por consiguiente mantengan durante el inicio y toda la vigencia concepto sanitario favorable, el cual deberá contar con fecha de expedición, no mayor a un (1) año.

Registro Sanitario, Permiso o Notificación Sanitaria

El contratista debe presentar la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos que lo requieran según la norma y a su vez conforman la modalidad preparada en sitio, y cuando aplique la modalidad industrializada bajo su marca de fábrica y con nombres determinados, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.

NOTA: De acuerdo a la Resolución 18858 de 2018 entre tanto el sector salud no emita la norma diferencial para evaluar la inocuidad en el marco del PAE para población indígena, determinada por el resultado del diagnóstico, se aplicará la norma vigente del Ministerio de Salud y Protección Social 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.

El contratista deberá cumplir en su integridad con los requerimientos técnicos establecidos en los lineamientos de la Resolución 18858 de 2018, los cuales son parte integral del presente documento.

El contratista deberá contar con una sede, agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, etc., en el Departamento de Nariño.

2.2. Compras locales a productores locales:

Compromiso de compras locales: Teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación del Escolar- PAE, en los últimos años ha buscado contribuir a la dinamización de la economía regional a través de la estrategia denominada compras locales, y reconociendo que una de las mayores potencialidades de Nariño es su producción agropecuaria, se pretende fortalecer dicha estrategia.

El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo establecido en la Ley 2046 de 2020 en un porcentaje no inferior a lo plasmado en el cuadro que se señala a continuación:

PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA

GRUPO	ALIMENTO	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA
1 Raíces, tubérculos y plátanos	Papakun	30%
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde	
	Banano chiro o guineo	
	Yuca	
	Papa común	
2 Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras y hortalizas	
3 Alimento proteico	Pollo	
	Carne de res	
	Carne de cerdo	
	Huevo de gallina fresco	
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, arveja)	
	Tilapia roja o negra	

4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	
	Bocadilla de guayaba	
	Dulce de leche	
	Dulce de leche con coco	
	Chocolate en pastilla	
5 Cereales	Arroz blanco	
	Avena en hojuelas	
	Maíz trillado blanco	
	Harina de trigo fortificada	
	Harina de maíz, extra cruda	
	Harina de maíz, precocida	
	Espaguetti	
	Ponqué blanco regular	
	Torta individual	
6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT saborizada	
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	
	Queso fresco, tipo campesino	

Nota: las compras locales del grupo de alimentos de azúcares y dulces solo se tendrán en cuenta en el caso de que se requiera implementar la modalidad Industrializada.

El contratista deberá presentar compromiso de compras locales manifestando el porcentaje de las mismas que oferte, conforme al anexo que la entidad presente, sin que sea inferior a lo mínimo exigido por la entidad y la Ley 2046 de 2020.

3. ANÁLISIS COSTO – EFICIENCIA

- **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL**

En el marco del proceso de planeación del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2025 y con el fin de construir una herramienta que permita determinar el valor de los complementos PAE, la Secretaría de Educación Departamental adelantó la contratación directa de servicios profesionales del estudio de costo en el año 2024, estudio basado en la metodología- Costo de absorción, también llamado costo de absorción total, un método de contabilidad gerencial para capturar todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Donde el esquema propuesto acoge los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, con el propósito de brindar a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar; en cumplimiento del objeto contractual, se obtiene los valores de los complementos en sus diferentes modalidades para los beneficiarios del Departamento de Nariño para la vigencia 2025.

El siguiente es el resumen de las tarifas estimadas para cada uno de los complementos alimentarios implementados en el PAE para la vigencia 2025, atendiendo a los pueblos o comunidades indígenas:

VALOR COMPLEMENTOS EPERARA- ACIESNA	COMPLEMENTO	VALOR COMPLEMENTO AJUSTADO A DOS DECIMALES 2025
	ALMUERZO	$ 7.180,40

El análisis pormenorizado del sector se encuentra en el Anexo No. 2 denominado ***" ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA, EN LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018, EXPEDIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL, O LAS NORMAS QUE LA MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O DEROGUEN, LA CUAL ESTABLECE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) PARA LOS PUEBLOS INDÍGENAS."***

Valor estimado del Contrato:

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la contratación se estima en la suma de **NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($99.254.669,20).**

Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo del contratista.

PUEBLO EPERARA - ACIESNA- 23 DIAS DE ATENCION		
	VALOR COMPLEMENTO ALMUERZO	No. DE COMPLEMENTOS
EPERARA-ACIESNA	$7.180,40	13.823
VALOR TOTAL	$99.254.669,20	

NOTA: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en las modalidades preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, como también del concepto sanitario emitido por la entidad competente (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable), se informará al operador para la realización del respectivo cambio de modalidad.

Forma de Pago: El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente suministradas, efectivamente entregados y recibidos durante el periodo.

PARÁGRAFO 1º.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 2º.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

PARÁGRAFO 3º.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

PARÁGRAFO 4º.- Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.

4. DISPONIBILIDAD Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN:

De conformidad con lo anterior, el valor del contrato se determina teniendo en cuenta el valor y el número total de complementos entregados, por lo cual, para el presente caso, se debe disponer de la suma **NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($99.254.669,20).**

Se concluye que el Departamento, desde la etapa de planeación del proyecto, ha hecho el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo, como queda constatado en las diferentes piezas documentales que acompañan este proceso.

San Juan de Pasto, septiembre de 2025.

ADRIÁN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario de Educación Departamental.

Revisó: Berby Sánchez Montaño Cargo: Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura	
Proyectó: Kevin David Ortega Ingeniero de Sistemas Equipo PAE	
Proyecto: Angela Maria Villota Ibarra Nutricionista Contratista PAE	ANGELA VILLOTA
Proyectó: Yalexi Dayali Piarpuzan Ingeniero de Alimentos Contratista Equipo PAE	Yalexi Piarpuzan
Proyecto: Javier Cerón Hernández Contador Contratista PAE	
Proyecto: Yohon Charfuelán Economista Contratista PAE	

JERARQUIA	DANE	INSTITUCION	CODIGO_DANE_SEDE	CONSECUTIVO	SEDE	COMUNIDAD	OPERADOR	Valores BENEFICIARIOS	Suma de COMPLEMENTO JM/JT	Suma de ALMUERZO	Suma de INDUSTRIALIZADA	Suma de DESAYUNO RESIDENCIAS	Suma de REFRIGERIO TARDE	Suma de CENA	Suma de JORNADA UNICA	Suma de RESIDENCIA ESCOLAR	Suma de PREESCOLAR NO ESCOLARIZADO
EL CHARCO	252250000307	INSTITUCION EDUCATIVA EL HORMIGUERO	252250001214	252250000307707	SEDE 7 EL MERO INDÍGENA	EPERARA	ACIESNA	43	0	43	0	0	0	0	0	0	0
EL CHARCO	252250000315	CENTRO EDUCATIVO RURAL SAN PEDRO BOLIVAR	252250000315	252250000315501	CENTRO EDUCATIVO RURAL SAN PEDRO DE BOLIVAR SEDE 1	EPERARA	ACIESNA	123	0	123	0	0	0	0	0	0	0
EL CHARCO	252250000315	CENTRO EDUCATIVO RURAL SAN PEDRO BOLIVAR	252250000935	252250000315502	SEDE 2 SANTA BARBARA LA LAGUNA	EPERARA	ACIESNA	41	0	41	0	0	0	0	0	0	0
EL CHARCO	252250000315	CENTRO EDUCATIVO RURAL SAN PEDRO BOLIVAR	252250001052	252250000315504	SEDE 4 SAN ANTONIO LA LAGUNA	EPERARA	ACIESNA	94	0	94	0	0	0	0	0	0	0
EL CHARCO	252250000757	CENTRO EDUCATIVO RURAL SAN FRANCISCO DE TAIJA	252250001389	252250000757704	SEDE 4 BRAZO TAIJITA INDIGENA	EPERARA	ACIESNA	51	0	51	0	0	0	0	0	0	0
EL CHARCO	252250001044	CENTRO EDUCATIVO RURAL MAIZ BLANCO	252250800029	252250001044406	SEDE MORRITO INDIGENA	EPERARA	ACIESNA	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0
LA TOLA	252250000862	INSTITUCION EDUCATIVA SOFONIAS YACUP	252390000145	252250000862211	SEDE 10 INDÍGENA EL CHONTADURO	EPERARA	ACIESNA	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	152490000059	INSTITUCION EDUCATIVA LITORAL PACIFICO	252490000193	15249000005905	SEDE 5 TORTOLA	EPERARA	ACIESNA	69	0	69	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	152490000059	INSTITUCION EDUCATIVA LITORAL PACIFICO	252490000983	15249000005906	SEDE 6 CAIMANES	EPERARA	ACIESNA	33	0	33	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	252490000266	INSTITUCION EDUCATIVA LAS MARIAS	252490000991	252490000266610	SEDE 10 SAN JOSÉ DEL ROBLES	EPERARA	ACIESNA	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	252490000266	INSTITUCION EDUCATIVA LAS MARIAS	252490800025	252490000266611	SEDE TORTOLA LAS PALMAS	EPERARA	ACIESNA	13	0	13	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	252490000266	INSTITUCION EDUCATIVA LAS MARIAS	252490800041	252490000266613	SEDE INDIGENA CASA GRANDE	EPERARA	ACIESNA	13	0	13	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	252490001190	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO DEL RIO SANQUIANGA	252490001157	252490001190010	SEDE 10 NUEVA FLORESTA	EPERARA	ACIESNA	23	0	23	0	0	0	0	0	0	0
OLAYA HERRERA	252490001190	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIO DEL RIO SANQUIANGA	252490001319	252490001190024	SEDE 18 NUEVA SANTA ROSA SANQUIANGUITA	EPERARA	ACIESNA	31	0	31	0	0	0	0	0	0	0
SANTA BARBARA	152696000012	INSTITUCION EDUCATIVA POLITECNICA SANTA BARBARA	252696001358	152696000011219	SEDE 17 LA NUEVA ESPERANZA	EPERARA	ACIESNA	31	0	31	0	0	0	0	0	0	0
Total general								601	0	601	0	0	0	0	0	0	0

1. Reunión:	Concertación Plan Alimentario Indígena Propio PAIP-pueblo **Eperara-Siapidara**, vigencia 2025		
2. Asunto:	Planeación y diseño concertación PAIP-2025 en el marco de ejecución del Programa de Alimentación Escolar. (resolución 18858/2028-MEN)		
3. Fecha:	19/09/2024		
4. Lugar:	Municipio Olaya Herrera		
5. Dependencia:	Subsecretaria de Planeación Educativa y Cobertura		
6. Redactada por:	Yuli Andrea Tapie-Contratista PAE		
7. Asistentes	**Nombre**	**Cargo**	**Dependencia**
	Berby Sánchez	Subsecretario de planeación educativa y cobertura	Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura
	Ángela Villota	Nutricionista-PAE	Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura
	Jefferson Lozano	Técnico líder-PAE	Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura
	Yalexi Piarpuzan	Ingeniera de alimentos-PAE	Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura
	Yuli Andrea Tapie	Socióloga-PAE	Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura
8. Invitados	**Nombre**	**Cargo**	**Dependencia**
	Gilberto Barqueño Garcia	Gobernador-El Charco	Cabildo, San Antonio
	Hernesto Chiiliano Malaga	Gobernador-El Charco	Cabildo Santa Barbara
	Carlos Chirimia Cuero	Gobernador-El Charco	Cabildo, Taijita
	Gabriel Chirimia Grueso	Gobernador-El Charco	Cabildo, Morrito Indígena
	Leonel Chirimia Meza	Gobernador-	Cabildo, Maíz Blanco
	Rene Duran Quintero	Gobernador-El Charco	Cabildo, Vuelta del Mero Indígena
	Kilina Meza Barqueño	Gobernador-La Tola	Cabildo, San Juan Pampón
	Sebastián Chirimia	Gobernador-Olaya Herrera	Cabildo, Casa Grande
	Crispolo Piraza	Gobernador-Olaya Herrera	Cabildo, San José Robles

SEDE ADMINISTRATIVA
Gobernación de Nariño - Cra. 42B No 18A - 85 Barrio Pandiaco / Pasto Nariño (Colombia)
Conmutador: (57) 2 7333737 – Código Postal: 520002 / 087
www.sednarino.gov.co - sednarino@narino.gov.co

	Jose Plinio Garabato	Gobernador- Olaya Herrera	Cabildo, Sanquianguita
	Jose Jacob Valencia	Gobernador-Olaya Herrera	Cabildo, San Miguel
	Wilser Chirimia	Gobernador-Olaya Herrera	Cabildo, La Tórtola
	Cesar Pertiaga Duran	Gobernador-Olaya Herrera	Cabildo, Santa Rosa
	Herney Chamapura	Gobernador-Santa Barbara de Iscuande	Cabildo, Quebrada Grande
	Pedro Meza Cuero	Gobernador-Santa Barbara de Iscuande	Cabildo, Unión Meza

9. Puntos a tratar	1. Saludo de bienvenida por parte del Sr. Fernando Quiromano, en su calidad de Gobernador
	2. Saludo de bienvenida por parte del Dr. Berby Sánchez, en su calidad de Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura
	3. Presentación del equipo multidisciplinario de la Secretaría de Educación Departamental de Nariño
	4. Socialización PAE vigencia 2024
	5. Verificación quorum
	6. Proceso de concertación PAIP vigencia 2025
	7. Proposiciones y varios
	8. Compromisos
	9. Cierre de reunión

N°	10. Desarrollo de los puntos a tratar
1	El gobernador de la organización Eperara Siapidara, brinda un cordial saludo y señala que es la primera vez que se realiza una concertación desde el programa PAE, en el territorio de Bocas de Víbora. Además, da la bienvenida y agradece la presencia de la Secretaria de Educación en territorio. Agrega que el deber de las Instituciones es hacer presencia en zonas de difícil acceso y dificultades en cuanto a infraestructura educativa. De acuerdo con eso, permite y solicita a cada uno de los asistentes haga su presentación. Fernando Quiromano actual representante legal de la asociación de cabildos Eperara-Siapidara de Nariño Solicita a las autoridades que realicen el respectivo saludo de bienvenida a la comisión de Pasto. De la misma manera, solicita el saludo a los docentes de las sedes educativas.
2	**Saludo de bienvenida por parte del Dr. BERBY SÁNCHEZ, en su calidad de Subsecretario de Cobertura y Calidad Educativa:**

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
El subsecretario de cobertura y calidad educativa Dr. BERBY SÁNCHEZ, brinda un saludo muy cordial a las autoridades indígenas, docentes, directivos y padres de familia presentes en el Municipio de Olaya Herrera - Bocas de Víbora
Además, agradece por la asistencia de los gobernadores y aclara que el motivo de la presencia de la Secretaria de Educación es llegar a un acuerdo en este proceso de concertación, en materia de alimentación de los niños y niñas del departamento de Nariño; así mismo recalca que la directriz desde la gobernación es que los niños reciban lo que está establecido en la minuta, por ende unos de los principales objetivos de la concertación es que se permita visibilizar el programa y se postule como unos de los mejores a nivel nacional.
De acuerdo con esto, agrega que para este proceso cuenta con un equipo multidisciplinario que lo acompaña e invita para que se presente y brinden saludo de agradecimiento, a continuación los nombres del equipo y el cargo.

<table>
<tr><th>NOMBRE</th><th>CARGO</th></tr>
<tr><td>Jefferson Lozano</td><td>Técnico líder PAE</td></tr>
<tr><td>Ángela Villota</td><td>Nutricionista PAE</td></tr>
<tr><td>Keila Cabrera</td><td>Nutricionista PAE</td></tr>
<tr><td>Eunice Cambindo</td><td>Técnica líder PAE</td></tr>
<tr><td>Yalexi Piarpusan</td><td>Ingeniera de alimentos PAE</td></tr>
<tr><td>Yuli Andrea Tapie</td><td>Socióloga PAE</td></tr>
</table>

El consejero mayor interviene y dice que ellos como organización han trabajado una propuesta de minuta por lo que solicitan se les otorgue 30 minutos para que ellos puedan socializar ante los gobernadores, la comunidad y los docentes.
</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>
SOCIALIZACIÓN PAE VIGENCIA 2024
Después de los 30 minutos, se retoma la jornada de concertación, el técnico líder Jefferson Lozano inicia dando lectura al orden del día, los puntos que se desarrollaran.
Inicia por explicar ¿Qué es el PAE?
Respondiendo a lo anterior: es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas oficiales matriculados en el sistema educativo oficial (SIMAT).
Continua, en este caso explicando que es el PAIP- proceso que se está desarrollando mediante la concertación.
Añade que el PAIP es una estrategia de programación alimentaria, por el cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad comunitaria; es decir acuerdan una minuta para la vigencia siguiente.
Así mismo, explica los alcances en los cuales priman:
- Fortalecer saberes alimentarios propios a través de la cosmovisión
</td>
</tr>
</table>

- Uso de productos cultivados en la región y formas de preparación
- Articulación con el PEC, respeto por procesos culturales y espirituales
- Fortalecer Autonomía y estructuras de gobierno propio.

Continua la nutricionista Ángela Villota socializando los aspectos técnicos y nutricionales dentro del programa, mencionando la normatividad (resolución 18858-2018), por la cual se determina los ciclos de menú, las guías de preparación, los métodos de cocción y otros procesos esenciales para el suministro de los alimentos que serán servidos en los establecimientos educativos, respetando usos, costumbres y alimentos propios que los pueblos indígenas tienen dentro de sus culturas, además que establece las condiciones en las cuales se presta el servicio de PAE y los términos de su contratación.

La ingeniera de alimentos Yalexi explica la olla comunitaria y asegura que es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que trasmite valores culturales de la alimentación propia, fomenta convivencia armónica, solidaridad, reciprocidad, cohesión del pueblo. Preparación de alimentos para todos los estudiantes del EE, confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

Retoma la nutricionista Ángela Villota y explica que el plan alimentario propio PAIP, contiene:

- Ciclos de menús
- Hábitos alimentarios adecuados
- Calidad de alimentos regionales
- Calendario de cosecha-alimentos autóctonos

Además, hace énfasis en la resolución 3803 del 2016; por la cual se establecen los aportes nutricionales y la conformación del plato saludable; del mismo modo aclara que el programa de alimentación escolar PAE, brinda un aporte del 20 y el 30% de la alimentación de los menores, aclarando que el restante de la totalidad se lo debe brindar en casa; y que el aporte dependerá del tipo de complemento, en este caso para el complemento am/pm el aporte es del 20% y el almuerzo aporta un 30%.

En cuanto a la modalidad de preparación de servicio hace referencia al proceso, lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar; es decir que las manipuladoras preparen el alimento y sea servido mediante el restaurante escolar.

También hace énfasis en los tipos de complemento alimentario

- **Complemento Preparado en sitio:** se implementa cuando el E.E cumple con las condiciones mencionadas anteriormente, por lo tanto, la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos.
- **Complemento Industrializado:** Este complemento se implementa cuando la infraestructura del (E.E.) no permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, por lo tanto, se suministra un complemento alimentario listo para el consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados

Además, aclara que cada ciclo de menú está proyectado en base a una minuta patrón y donde determina la frecuencia o la cantidad de veces que se tiene que dar o servir el grupo de alimentos

	Complemento am/pm: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad de 9 años -13 años y 11 meses. la bebida láctea: leche en polvo, leche pasterizada, se tiene que brindar todos los días, en cuanto al alimento proteico (las carnes rojas, blancas y el pescado, también el huevo) se brinda tres veces por semana. En la parte de las leguminosas esta lenteja o garbanzo. En el caso de las harinas están los tubérculos, plátanos que se sirve todos los días, incluso está incluida la papa kum, que es un alimento propio de las comunidades. En las frutas esta esa opción que dependiendo de la cosecha de acuerdo a la temporada. Los azucares esas incluidos en la preparación al igual que las grasas. **Complemento almuerzo:** debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad de 9 años -13 años y 11 meses. Alimento proteico: carnes rojas con frecuencia de 2 veces por semana. Carne blanca con una frecuencia de 2 veces por semana. El huevo 1 vez por semana. Las leguminosas secas como el frijol, lenteja o garbanzo, con una frecuencia de 2 veces por semana. Cereal: arroz y la pasta, se tiene que brindar todos los días. Tubérculos, raíces, plátanos: plátano, papa, yuca, ñame, arracacha, arepa, pan se tiene que brindar todos los días Verdura o fruta: se tiene que brindar todos los días Bebida: fruta en jugo, se tiene que brindar todos los días Azucares: se tiene que brindar todos los días Leche: leche en polvo, queso, leche entera pasteurizada, se rinda con una frecuencia de 3 veces a la semana. **Ración Industrializada:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según el grupo de edad de 9 años -13 años y 11 meses. Lácteos y derivados lácteos: leche entera pasteurizada UTH, leche entera pasteurizada saborizada UHT, avena UHT, tiene una frecuencia de todos los días. Derivados e cereal: galletas de soda, colpan, ponqué, galletas mu, galleta integral, galleta ducal, tiene una frecuencia de todos los días Frutas: fruta de cosecha, tiene una frecuencia de 3 veces por semana Azucares y dulces: panelito de leche, bocadillo de guayaba, dulce de leche con coco, se tiene que brindar 2 veces por semana. **Calidad e inocuidad**: requisitos técnicos La ingeniera Yalexi, hace énfasis en la resolución 2674 de 2013 donde se establece los requisitos técnicos y estándares de calidad e inocuidad para la operación del Programa de Alimentación Escolar en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, promoviendo la mejora continua y aseguramiento de la calidad, así como la atención con pertinencia territorial. Los actores en el cumplimiento de la Calidad e Inocuidad en el PAE, están: **Ministerio de Salud y Protección Social, ICA, INVIMA**

	La inocuidad de los alimentos debe entenderse como un atributo fundamental de la calidad en toda su cadena agro- productiva y trazabilidad, es decir en **Pre cultivo, Cultivo, Cosecha, Producción, Consumidor final** También hace énfasis en los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos que son acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena Las características y elementos del componente de calidad e inocuidad de PAE. Los alimentos y materias primas del PAE deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para prevenir riesgos biológicos, químicos y físicos, por lo que son necesarias las fichas técnicas con los aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos para PAE – modelo de ficha técnica. Así misma hace énfasis en las condiciones adecuadas de infraestructura que son necesarias como el acta de inspección sanitaria emitida por la entidad sanitaria competente de los espacios de almacenamiento, ensamble o producción – favorable.
4	**VERIFICACION QUORUM** Para iniciar con el proceso de concertación se hace la verificación del quorum dando los siguientes resultados.

GOBERNADOR	RESGUARDO	ASISTENCIA
Gilberto Barqueño Garcia	Cabildo, San Antonio	Si
Hernesto Chiiliano Malaga	Cabildo, Santa Barbara	Si
Carlos Chirimia Cuero	Cabildo, Taijita	Si
Gabriel Chirimia Grueso	Cabildo, Morrito Indígena	SI
Leonel Chirimia Meza	Cabildo, Maíz Blanco	No
Rene Duran Quintero	Cabildo, Vuelta Del Mero Indígena	No
Kilina Meza Barqueño	Cabildo, San Juan Pampón	SI
Sebastian Chirimia	Cabildo, Casa Grande	Si
Crispolo Piraza	Cabildo, San José Robles	No
Jose Plinio Garabato	Cabildo, Sanquianguita	Si
Jose Jacob Valencia	Cabildo, San Miguel	No
Wilser Chirimia	Cabildo, La Tórtola	Si

Cesar Pertiaga Duran	Cabildo, Santa Rosa	No
Herney Chamapura	Cabildo, Quebrada Grande	No
Pedro Meza Cuero	Cabildo, Unión Meza	No
VERIFICACIÓN	**TOTAL**	**8**

Socialización Ciclos De Menú

Para este punto, dejan claro que se tenga en cuenta el ciclo de menú que se socializo antes de iniciar la jornada, por lo tanto, se llega un acuerdo en que se va analizar y hacer comparaciones entre el ciclo de menú preparado por la secretaria y el de la organización.

Menú 1: secretaria y Eperara: opciones a cambio de fruta dependiendo de la fruta en tiempos de cosecha (Propuesta operador)
Menú 2: secretaria y Eperara: sugerencia cambio alimento proteico. Se sostiene con el menú de la secretaria
Menú 3: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades
Menú 4: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 5: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria.
SEMANA 2
Menú 6: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 7: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 8: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 9: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 10: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
SEMANA 3
Menú 11: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 12: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 13: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria
Menú 14: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria

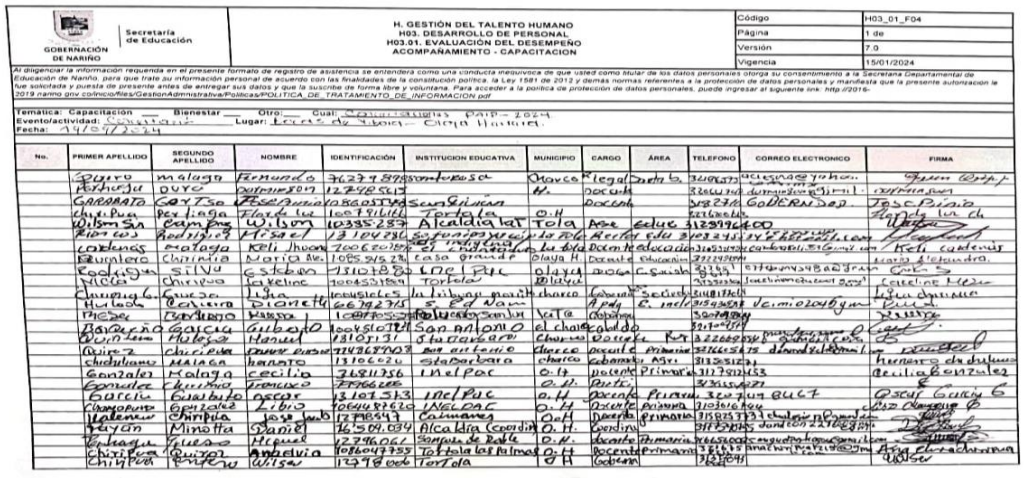
	Menú 15: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria ya que en la propuesta de la organización no incluían todos los grupos de alimentos, en este caso la ensalada **SEMANA 4** **Menú 16**: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria **Menú 17**: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria **Menú 18**: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria **Menú 19**: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria **Menú 20**: no refiere ninguna observación, se da por aprobado por parte de las autoridades. Se acogen al de la secretaria Así mismo el representante del operador, manifiesta que está comprometido con la alimentación de los niños Ángela Villota, recalca que son los rectores quienes firman y garantizan que lo que se recibió fue en buen estado. Así mismo docente de toma la palabra y solicita un intercambio de alimentos como pepino, remolacha, aunque Ángela recomienda reconsiderar ya que es un alimento rico en vitamina B zanahoria
	Proposiciones y varios - En el grupo de alimentos como la ensalada cambiar el pepino, remolacha y zanahoria, pero Ángela sugiere que la zanahoria es un alimento rico en vitamina B, y recomienda que no sea reemplazado - Mejorar a entrega de los alimentos en campo, pero Ángela retoma y les sugiere que con el complemento se hace un aporte considerable para la alimentación de los niños, pero aclara que son los rectores quienes deben de estar pendientes de dicho proceso ya que son ellos quienes firman los formatos de recibo de los alimentos. - Además, un padre de familia menciona por qué no se les ha entregado los alimentos completos a la I.E Maíz Blanco, pero el representante de ACIESNA dice que ellos cumplieron con la entrega, pero el docente se negó al recibir, alegando que el únicamente recibirá los alimentos de otro operador, en este caso mayoritario. Y desde marzo se viene presentando ese inconveniente - Docente de la I.E de la Tola manifiesta que es necesario que la secretaria de educación vaya hasta el municipio de la Tola a socializar el programa y a explicar dicho los proceso que adelantan desde el programa PAE
	Representante de ACIESNA-señala que hace años no habido supervisores de campo en el territorio, por lo que agradece y manifiesta que la labor en campo se está realizando, es decir supervisando la entrega y remisión de alimentos Se permite hacer las siguientes sugerencias: - Capacitación a la manipuladora, en términos de preparación y servicio. - Pago a manipuladoras

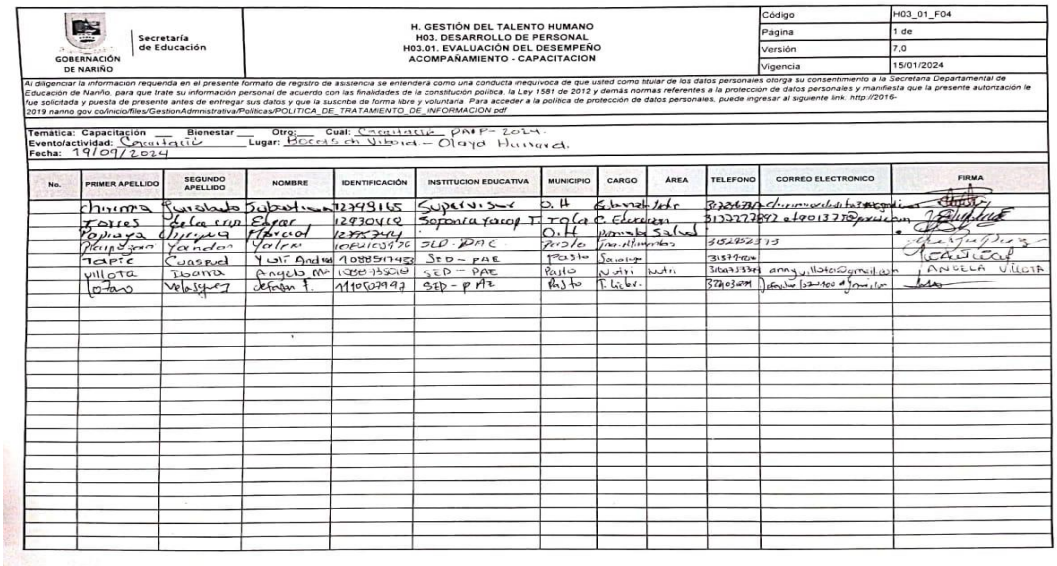
	- Socialización del programa para todas las sedes educativas

11. Tareas - Compromisos

N°	Descripción	Responsable	Fecha
1	Capacitación ala manipuladoras	SED y Operador	Por definir
2	Socialización del programa para todas las sedes educativas del municipio	SED	Por definir
3			
4			

Se anexa listado de asistencia





Se anexa fotografías



INTERESADO:		ASOCIACION DE CABILDOS INDIGENAS EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO			
No.	**Item**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**FOLIO**	**OBSERVACIONES**
1.	Carta de intención de operar el PAE, determinando la población a la cual se pretende atender (definir el pueblo indígena, resguardo cabildo que se atenderá)	**X**			
2.	Copia de cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica	**X**			
3.	Autorización o aval junto con el acta de la Asamblea General conforme a la ley de origen, derecho propio o derecho mayor, de la respectiva comunidad indígena donde conste haber sido autorizado para la ejecución del PAE.	**X**			Aporta avales suscritos en debida forma para la operación en los Municipios del Charco, La Tola, Olaya Herrera y Santa Barbara.
4.	Certificación de ser autoridad indígena o asociación de autoridades indígenas que expide la Dirección de Asuntos Indígenas, Minorías y Rom del Ministerio del Interior y de Justicia. (Artículo 2.3.1.4.2.4 del Decreto 1075 del 2015).	**X**			
5.	Declaración de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades firmada por el representante legal.	**X**			
6.	Certificación de pago de aportes: Las personas jurídicas deberán presentar una certificación que acredite el pago de aportes de sus empleados, expedida por el revisor fiscal o el representante legal. En caso de ser expedida por el revisor fiscal, deberá adjuntarse copia de su cédula, tarjeta profesional y certificado de antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores, con una vigencia no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre de la manifestación de interés. (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002).	**X**			
7.	Antecedentes Fiscales del Representante Legal y de la Persona Jurídica.	**X**			
8.	Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal	**X**			
9.	Certificado de Antecedentes judiciales del Representante legal	**X**			
10.	Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas	**X**			
11.	Certificado de inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de	**X**			
12.	Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos REDAM del Representante Legal	**X**			
13.	Registro Único Tributario	**X**			
14.	Definición de situación militar.	**X**			
15.	Compromiso anticorrupción	**X**			

Vo. Bo. : ADRIAN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario de Educación Departamental de Nariño

Aprobó. BERBY SANCHEZ MONTANO
Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura

Proyectó: Dayana Arevalo Benavides
Abogada contratista Equipo PAE

Revisó: Carolina Mallama Martinez
Abogado contratista Equipo PAE

Revisó: KEVIN DAVID ORTEGA ORTIZ
Ingeniero de Sistemas contratista Equipo PAE SED

EXPERIENCIA ESPECIFICA REQUERIDA	
FECHA	27/11/2024
REPRESENTANTE LEGAL	FERNANDO QUIRO MÁLAGA
DIRECCION	Asociación de Cabildos Indígenas
TELEFONO	318 3559459
CORREO	

No CONTRATO	ENTIDAD CONTRATANTE	CONTRATISTA	OBJETO	FECHA INICIO	FECHA TERMINACION	PLAZO DE EJECUCION	VALOR CONTRATO	SOPORTES	OBSERVACION
GN0610-2024	GOBERNACION DE NARIÑO	ASOCIACIÓN DE CABILDOS INDIGENAS EPERARA SIAPIADARA DE NARIÑO - ACIESNA.	El Departamento de Nariño requiere contratar la Prestación de servicios para la implementación del programa de alimentación escolar QUE AYUDE A RECUPERAR Y FORTALECER LOS PROCESOS CULTURALES DE ALIMENTACIÓN A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES INDIGENAS REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE MATRICULA-SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA O AQUELLOS QUE SE ENCUENTREN UBICADOS EN TERRITORIO INDÍGENA DE LOS PUEBLOS EPERARA-SIAPIDARA de conformidad con la resolución 18858 de 2018,o las demás que la modifiquen, sustituyan o deroguen.	5/3/2024		120 días calendario academico	($493.981.542,40)	Contrato y modificatorio	
180-2015	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar	Asociacion de Comunidades Indigenas EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO - ACIESNA	Promover la proteccion integral de los niños, niñas y adolescentes a travez de la implementacion de la modalidad de atencion Generaciones Etnicas con Bienestar.	13/02/2015	13/10/2015	9 meses	$ 107.905.200	Acta de Liquidacion y Certificacion	
199-2014	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar	Asociacion de Comunidades Indigenas EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO - ACIESNA	Desarrollar el Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de NARIÑO, a través del cual se brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes inscritos en la matricula oficial acorde a los lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.	24/01/2014	30/9/2014	7 Meses 6 Dias	$ 30.521.856	Acta de Liquidacion y Certificacion	
201-2017	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar	Asociacion de Comunidades Indigenas EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO - ACIESNA	Promover la proteccion integral de los niños, niñas y adolescentes a travez de la implementacion de la modalidad de atencion Generaciones Etnicas con Bienestar.	31/03/2017	15/12/2017	8 Meses 15 dias	$ 127.173.000	Contrato, Acta de liquidacion y Paz y salvo	
202-2017	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar	Asociacion de Comunidades Indigenas EPERARA SIAPIDARA DE NARIÑO - ACIESNA	Apoyar procesos, que favorezcan el desarrollo de las familias y comunidades dol Pueblo Eperara Siapidara, y que potencien sus capacidades para reafirmar su idendidad cultural y sus dinámicas familiares y comunitarias, por medio de y acciones que mejoren sus condiciones de vida y posibiliten su crecimiento como individuos y grupos capaces de ejercar sus derechos.	31/03/2017	30/12/2017	9 meses	$ 76.550.000	Contrato, Acta de liquidacion	
CUMPLE									
Nota: El interesado debio acreditar experiencia mínima de un año (1), en la ejecución de contratos de: suministro, preparación, elaboración, procesamiento y distribución de alimentos para programas de alimentación escolar o en operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios a grupos poblacionales, que incluyan preparación en sitio, de conformidad con el Numeral 5.3 literal b de la Resolución 018858 del 2018 expedida por el MEN.									

Vo. Bo. : ADRIÁN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario de Educación Departamental de Nariño

Aprobó. BERBY SANCHEZ MONTAÑO
Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura

Proyectó: Dayana Arevalo Benavides
Abogada contratista Equipo PAE

Revisó: Carolina Mallama Martinez
Abogado contratista Equipo PAE

CAPACIDAD ADMINISTRATIVA																		
NOMBRE INTERESADO	**ACIESNA**																	
Requisito	**SI**	**NO**	**Propia**			**Arrendada**				**Ubicación**				**SOPORTES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**	
SEDE ADMINISTRATIVA	X					Arriendo				Barrio Miramontes MZ C casa 1, Ipiales (N)				Contrato de arrendamiento		No cumple	Presenta dos inconformidades 1. La persona que firma como	
	Perfil Requerido	**HOJA DE VIDA FUNCIÓN PÚBLICA**		**Cantidad**	**Nombres y Apellidos completos**	**No. Cedula y fotocopia**	**Profesión**	**Tarjeta Profesional o Matrícula (si aplica)**	**Fecha de expedición Tarjeta Profesional (si aplica)**	**BPM (si aplica) no mayor a un año**	**Experiencia General (años, meses)**	**Experiencia Especifica (años, meses) - con certificación**	**Antecedentes (6 certificados) no mayor a 30 dias**		**SOPORTES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**	
		SI	**NO**										**SI**	**No**					
PERSONAL DE APOYO	Coordinador operativo	X		1	Yohana Elizabeth Cabrera Narvaez	1085901051	Contadora Pública	216335-T	13/5/2016	No aplica	8 años, 6 meses	6 año, 4 meses	X		Hoja de vida, cedula, tarjeta profesional, certificados laborales, certificados académicos, antecedentes	Cumple			
	Nutricionista Dietista	X		1	Sandra Patricia Unigarro	37.013.650	Nutricionista Dietista	1404	19/10/2005	No aplica	13 años, 9 meses	13 años, 9 meses	X		Hoja de vida, cedula, tarjeta profesional, certificados laborales, certificados	Cumple			
	Ingeniero de Alimentos	X		1	Yeimy Paola Charfuelan	1088652069	Ingeniera de Alimentos	17254-437376 CLD	24/10/2019	No aplica	1 años, 3 meses	1 año			Hoja de vida, cedula de ciudadanía, certificados academicos, tarjeta profesional				
	Profesional en el área de las	X		1	Karen Julieth Lopez Paredes	1085324193	Trabajadora Social	461621010	04/02/2021	No aplica	3 años y 11 meses	1 año y 4 meses	X		Hoja de vida, cedula, matricula! profesional, certificados laborales, certificados	Cumple			
	Profesional en Derecho	X		1	Luz Adriana Caicedo Mendoza	1.087.122.936	Abogada	240136	5/3/2014	No aplica	5 años	10 meses	X		Hoja de vida, cedula, tarjeta profesional, certificados laborales, certificados académicos, antecedentes	Cumple			
	Profesional en Ciencias Económicas o Afines	X		1	Lady Catherine Burbano Ampdy	1.085.272.260	Economista	37907	24/2/2011	No aplica	12 años 4 meses	8 años 6 meses	X		Hoja de vida, cedula, tarjeta profesional, certificados laborales, certificados académicos	Cumple			
	Coordinador municipal del Charco	X		1	Muñoz Cabrera Katherin Ximena	1.085.928.225	Tecnico Laboral De Desarrollo y Educacion Infantil	N/A	N/A	16/enero/2024	2 años, 2 meses	2 años, 4 meses	X		Hoja de vida, diplomas de estudios , certificaciones laborales, antecedentes.	Cumple			
	Coordinador municipal La Tola y Santa Barbara	X		1	Vallejo Guzman Yoleidy Viviana	1.085.899.697	Tecnico Laboral de Atencion a la Primera Infancia	N/A	N/A	28/10/24	5 años. 7 meses	5 años. 7 meses	X		Hoja de vida, diplomas de estudios , certificaciones laborales, antecedentes.	Cumple			
	Coordinador municipal Olaya Herrera	X		1	Inagan Cuaran Martha Isabel	1.086.298.593	Tecnico en sistemas	N/A	N/A	28/10/24	5 años	2años, 5 meses	X		Hoja de vida, diplomas de estudios , certificaciones laborales, antecedentes.	Cumple			
MANEJO CONTABLE Estados financieros suscritos por el representante legal y el revisor fiscal vigencia 2023; dictamen revisor fiscal, Declaración de Renta 2023.	**SI**	**NO**	**Estados financieros dictaminados**							**CERTIFICACION CONTADOR PUBLICO**								
	X		Vigencia 2023 SI _X_ NO ____							SI _X__ NO _					Cumple			
INVENTARIO DE EQUIPOS (OFICINA)	**SI**	**NO**																
	X		Presenta formato de inventario con logos de la asociación												Formato inventario propio	Cumple		

Vo. Bo. : ADRIAN ALEXANDER ZEBALLOSF CUATHIN
Secretario de Educación Departamental de Nariño

Revisó: JHON CHARFUELAN
Contador contratista Equipo PAE SED

Revisó: KEYLLA CABRERA MUÑOZ
Nutricionista contratista Equipo PAE SED

Vo. Bo. BERBY SANCHEZ MONTANO
Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura

Revisó: YALEXI DAYALI PIARPUZAN
Ingeniera de Alimentos contratista Equipo PAE SED

Revisó: DAYANA AREVALO BENAVIDES
Abogada contratista Equipo PAE SED

Revisó: KEVIN DAVID ORTEGA ORTIZ
Ingeniero de Sistemas contratista Equipo PAE SED

Revisó: CAROLINA MALLAMA
Abogada contratista Equipo PAE

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educació

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		EPERARA SIAPIDARA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN A POBLACIÓN INDÍGENA DEL PUEBLO EPERARA SIAPIDARA O MAYORITARIAMENTE INDIGENA.				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO SUDADO	PESCADO SUDADO (BAGRE O CORVINA O PARGO) CON COCO	FRIJOL GUISADO Y HUEVO COCIDO	CARNE DE RES SUDADA	CARNE DE CERDO GUISADA Y LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO / ESPAGUETTIS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO VERDE COCIDO	BANANO VERDE COCIDO	PAPACHINA COCIDA	PAPA INCLUIDA EN LA ENSALADA	YUCA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL	VERDURA INCLUIDA EN EL ARROZ	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PAPA ZANAHORIA Y HABICHUELA	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE BOROJO O GUAYABA O NAIDI EN LECHE	LIMONADA	AGUA DE PANELA EN LECHE	NARANJADA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA
LÁCTEO	LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA		LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CARNE DE RES	PESCADO FRITO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	LENTEJA GUISADA Y HUEVO FRITO	SANCOCHO DE PECHUGA DE POLLO	CARNE DE RES SUDADA Y FRIJOLES GUISADOS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS GUISADO / ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDOS EN EL SANCOCHO (PAPA, YUCA Y PLATANO)	INCLUIDOS EN LA ENSALADA	BANANO VERDE COCIDO	PAPA, YUCA PLATANO VERDE INCLUIDO EN EL SANCOCHO	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA RALLADA CON CEBOLLA CABEZONA LIMON Y SAL	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORÍA, ARVEJA Y CEBOLLA CABEZONA	EN EL ARROZ	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE LULO EN AGUA	JUGO DE BOROJO O GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO		LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA			LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CARNE DE RES	LENTEJA GUISADA CON HUEVO COCIDO	PESCADO SUDADO (BAGRE O CORVINA O PARGO) CON COCO	CARNE DE RES SUDADA Y FRIJOLES GUISADOS	PECHUGA DE POLLO SUDADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDOS EN EL SANCOCHO (PAPA, PLATANO, YUCA)	PAPACHINA COCIDA	PLATANO VERDE FRITO	PLATANO VERDE COCIDO	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y HABICHUELA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE TOMATE EN CUADROS	INCLUIDAS EN EL ARROZ	ENSALADA DE HABICHUELA CON TOMATE
FRUTA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE MANGO O TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO			LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA	LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA	LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	PESCADO FRITO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	CARNE DE CERDO SUDADA	HUEVO COCIDO Y LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA DE POLLO SUDADO	CARNE DE RES SUDADA Y FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE)	ESPAGUETTI Y ARROZ	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	ÑAME O YUCA COCIDA	PLATANO VERDE FRITO	YUCA COCIDA	BANANO VERDE COCIDO	PLATANO MADURO FRITO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	VERDURA INCLUIDA EN EL ARROZ	AGUACATE	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA
FRUTA	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA O NAIDI EN LECHE	NARANJADA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	AGUA DE PANELA EN LECHE
LÁCTEO		LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA			LÁCTEO INCLUIDO EN LA BEBIDA
Nota: Frutas jugo con leche: papaya, banano, guayaba, curuba, tomate de arbol, mango. Fruta jugo en agua: naranja, maracuya, guayaba, piña, tomate de arbol, mango					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
FIRMA	Angela Villota		**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ETC DEPARTAMENTO	SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DE NARIÑO					
MINUTA CON ENFOQUE DIFERENCIAL	SI					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	X	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	EPERARA SIAPIDAARA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
MODALIDAD DE ATENCION	PREPARADO EN SITIO		TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO		COMPLEMENTO ALMUERZO	
NIVEL	9 A 13 AÑOS 11 MESES					

Menú 1.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA DE POLLO SUDADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,942	17,3259	7,7004	0,0837	9,207	0,5859	52,731	72 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,776	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,104	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288	
			Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0	
			Sal	L015	1	1	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1	113 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,776	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72	
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
			Sal	L015	1	1	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO VERDE COCIDO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68	60 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, LIMON Y SAL	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	35	29,75	13,9825	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125	60 g
			Cebolla cabezona, cruda	B027	30	28,5	11,4	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14	
			Limón, crudo	C044	8	4	1,76	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16	
			Sal	L015	1	1	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE FRUTA DE BOROJÓ, GUAYABA O NAIDÍ EN LECHE	Guayaba, pintona, cruda	C032	84	63	49,14	0,567	0,252	9,513	10,08	0,189	1,89	200 cm3
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97	
AZUCARES			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
GRASAS	GRUPO V.GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							721,8	26,3	23,8	97,5	173,7	1,8	1298,1	
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850	
% ADECUACIÓN							32%	33%	32%	31%	16%	21%	70%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA
FIRMA	Angela Villota
MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 2.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PESCADO SUDADO CON COCO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	E007	108,0	99,4	92,4	17,4	2,4	0,2	18,9	1,9	82,5	72 g
			Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Coco, crudo	C019	33,0	14,9	59,7	0,5	5,3	1,9	1,0	0,2	2,7	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y TOMATE)	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Habichuela, cruda	B052	9,0	8,1	3,5	0,2	0,0	0,6	3,2	0,1	0,5	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	29,2	24,8	11,7	0,2	0,0	2,4	6,7	0,1	8,7	
			Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,0	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	BANANO VERDE COCIDO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100,0	68,0	112,9	0,8	0,1	26,7	5,4	0,3	17,7	60 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96,0	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN												
TOTAL MENÚ							647,1	22,9	22,2	86,5	60,4	3,8	896,8	
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850	
% ADECUACIÓN							29%	29%	30%	28%	5%	44%	48%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA
FIRMA	Angela Villota
MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 3.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRÍJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPACHINA COCIDA	Malanga, sin cáscara, cruda	P064	125	86,3	103,5	1,3	0,3	22,3	37,1	0,5	9,5	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	38	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	60 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	35	29,8	14,0	0,2	0,0	2,8	8,0	0,1	10,4	
BEBIDA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	200 cm3
LACTEOS			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		663,4	20,4	19,6	96,1	243,1	4,4	1700,1
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		30%	26%	26%	31%	22%	51%	92%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LICETH DANEILA RECALDE TOBAR		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 8862

Menú 4.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 4.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN SERVIDA
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES SUDADA	Res, carne magra, cruda	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	72 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	PAPA INCLUIDA EN LA ENSALADA	Papa, variedad harinosa, pastusa	B074	75	75,0	66,8	1,6	0,1	14,2	9,0	0,6	4,5	60 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA Y HABICHUELA	Habichuela, cruda	B052	33	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8	60 g
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	35	29,8	14,0	0,2	0,0	2,8	8,0	0,1	10,4	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja, cruda	C062	96	57,6	23,6	0,4	0,2	5,1	19,0	0,7	1,2	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		571,1	25,9	17,6	75,0	64,4	4,7	1229,9
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		25%	33%	24%	24%	6%	54%	66%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 5.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, carne magra,	F011	90	90	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Zanahoria, sin	B110	6	5,1	2,4	0,0	0,0	0,5	1,4	0,0	1,8	
			Aceite de soya	D012	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25	25	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		ESPAGUETIS	pasta alimentacia, sin	A074	45	45	167,0	5,9	0,6	33,7	9,5	0,5	2,3	102 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin	B107	125	100	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA, LIMÓN Y SAL	Tomate, crudo	B103	37,5	30	6,9	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	60 g
			Cebolla cabezona,	B027	30	28,5	11,4	0,4	0,0	2,2	6,8	0,1	1,1	
			Limón, crudo	C044	8	4	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	Maracuyá, cruda	C056	99	31,68	19,0	0,5	0,2	3,9	2,9	0,5	1,9	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		1032,8	36,7	31,0	146,6	86,2	4,7	2408,2
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		46%	47%	41%	47%	8%	54%	130%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 6.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CARNE DE RES	Res, carne magra,	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	58 g
			Papa, variedad	B074	50	50,0	44,5	1,1	0,1	9,5	6,0	0,4	3,0	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Yuca blanca, sin	B107	37,5	30,0	47,7	0,3	0,1	11,2	4,8	0,1	4,2	
			Plátano hartón,	B092	45	30,6	50,8	0,4	0,1	12,0	2,4	0,1	8,0	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Cilantro, crudo	B035	5	4,5	2,0	0,1	0,0	0,3	3,7	0,1	2,1	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN	Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ZANAHORIA RALLADA CON CEBOLLA CABEZONA LIMON Y SAL	Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	60 g
			Cebolla cabezona,	B027	10	9,5	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4	
			Zanahoria, sin	B110	47	40,0	18,8	0,3	0,0	3,8	10,8	0,2	14,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PIÑA EN AGUA	Piña, cruda	C072	108,6	59,7	33,4	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8	200 cm3
LACTEOS			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		656,7	25,7	17,7	96,1	56,8	4,1	1245,6
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		29%	33%	24%	31%	5%	47%	67%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 7.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PESCADO FRITO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	Bagre, magro, sin	E007	108	99,4	92,4	17,4	2,4	0,2	18,9	1,9	82,5	72 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	PAPA INCLUIDA EN LA ENSALADA	Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Papa, variedad	B074	125	125,0	111,3	2,6	0,1	23,6	15,0	1,0	7,5	100 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA, ARVEJA Y CEBOLLA CABEZONA	Zanahoria, sin	B110	18	15,3	7,2	0,1	0,0	1,5	4,1	0,1	5,4	60 g
			Cebolla cabezona,	B027	15	14,3	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6	
			Arveja verde, cruda	B019	33	13,2	13,1	0,8	0,0	2,0	4,8	0,2	0,7	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	Tomate de árbol rojo,	C082	96	82,6	45,4	1,7	0,2	8,4	8,3	0,7	0,0	200 cm3
			Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		667,6	29,6	18,4	92,5	187,1	4,5	922,6
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		30%	38%	25%	29%	17%	51%	50%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 8.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRITO	Huevo de gallina,	J008	55	49,5	70,8	6,4	5,0	0,0	25,7	0,6	63,9	50 g
			Aceite de soya	D012	4	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	25	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y TOMATE)	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Habichuela, cruda	B052	9	8,1	3,5	0,2	0,0	0,6	3,2	0,1	0,5	
			Zanahoria, sin	B110	29,2	24,8	11,7	0,2	0,0	2,4	6,7	0,1	8,7	
			Arveja verde, cruda	B019	28	11,2	11,1	0,7	0,0	1,7	4,0	0,2	0,6	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	13	10,4	2,4	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	BANANO VERDE COCIDO	Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
			Plátano hartón,	B092	150	102,0	169,3	1,2	0,2	40,1	8,2	0,4	26,5	100 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	200 cm3
LACTEOS			Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		748,2	18,2	21,9	114,8	86,0	4,5	1279,5
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		33%	23%	29%	37%	8%	51%	69%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA

FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018							
Menú 9.												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE PECHUGA DE POLLO	Pollo, pechuga con	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7	72 g
			Papa, variedad	B074	50	50,0	44,5	1,1	0,1	9,5	6,0	0,4	3,0	
			Yuca blanca, sin	B107	37,5	30,0	47,7	0,3	0,1	11,2	4,8	0,1	4,2	
			Plátano hartón,	B092	45	30,6	50,8	0,4	0,1	12,0	2,4	0,1	8,0	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cilantro, crudo	B035	5	4,5	2,0	0,1	0,0	0,3	3,7	0,1	2,1	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	7,5	3,0	1,1	0,0	0,0	0,2	1,7	0,0	0,5	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	INCLUIDO EN LA SOPA												
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	38	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	60 g
			Zanahoria, sin	B110	35	29,8	14,0	0,2	0,0	2,8	8,0	0,1	10,4	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE LULO EN AGUA	Lulo, crudo	C045	62	37,2	17,9	0,3	0,0	3,3	3,7	0,2	0,0	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDA EN LA PREPARACION													

TOTAL MENÚ		650,9	23,4	20,2	91,1	50,5	2,3	860,3
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		29%	30%	27%	29%	5%	26%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 10.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES SUDADA	Res, carne magra,	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	72 g
			Tomate, crudo	B103	5	4,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	5	4,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		ESPAGUETIS	Pasta alimenticia,	A072	45	45,0	167,0	5,9	0,7	33,6	11,3	1,8	2,7	102 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPA COCIDA	Tomate, crudo	B103	5	4,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2	100 g
			Papa, variedad	B074	125	125,0	111,3	2,6	0,1	23,6	15,0	1,0	7,5	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA, LIMÓN Y SAL	Tomate, crudo	B103	50	40,0	9,2	0,4	0,0	1,6	3,6	0,2	2,4	60 g
			Cebolla cabezona,	B027	22,5	21,4	8,6	0,3	0,0	1,6	5,1	0,1	0,9	
			Limón, crudo	C044	8	4,0	1,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BOROJÓ O GUAYABA EN LECHE	Guayaba, pintona,	C032	78	58,5	45,6	0,5	0,2	8,8	9,4	0,2	1,8	200 cm3
LACTEOS			Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		1050,1	41,8	32,2	141,2	221,9	8,1	2444,5
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		47%	53%	43%	45%	20%	93%	132%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 11.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	SANCOCHO DE CARNE DE RES	Res, carne magra,	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	58 g
			Papa, variedad	B074	50	50,0	44,5	1,1	0,1	9,5	6,0	0,4	3,0	
			Yuca blanca, sin	B107	37,5	30,0	47,7	0,3	0,1	11,2	4,8	0,1	4,2	
			Plátano hartón,	B092	45	30,6	50,8	0,4	0,1	12,0	2,4	0,1	8,0	
			Tomate, crudo	B103	5	4,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2	
			Cilantro, crudo	B035	5	4,5	2,0	0,1	0,0	0,3	3,7	0,1	2,1	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	INCLUIDO EN EL SANCOCHO	plátano hartón,	B089	160	115,2	152,1	1,3	0,2	34,9	3,5	0,6	4,6	100 g
			Aceite de soya	D012	6	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y HABICHUELA	Tomate, crudo	B103	37,5	30,0	6,9	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	60 g
			Habichuela, cruda	B052	33	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PIÑA EN AGUA	Piña, cruda	C072	108,6	59,7	33,4	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		857,9	27,4	23,9	129,4	60,7	4,9	851,4
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		38%	35%	32%	41%	6%	57%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 12.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina,	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		LENTEJA GUISADA	Lenteja común, cruda	T026	25	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPACHINA COCIDA	Malanga, sin cáscara,	P064	125	86,3	103,5	1,3	0,3	22,3	37,1	0,5	9,5	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Tomate, crudo	B103	37,5	30,0	6,9	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	60 g
			Cebolla cabezona,	B027	30	28,5	11,4	0,4	0,0	2,2	6,8	0,1	1,1	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		621,0	17,7	16,3	95,5	110,3	4,6	1647,8
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850

% ADECUACIÓN							28%	23%	22%	30%	10%	53%	89%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA		ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD- 5018							
Menú 13.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PESCADO SUDADO CON COCO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	Bagre, magro, sin	E007	108	99,4	92,4	17,4	2,4	0,2	18,9	1,9	82,5	72 g
			Coco, crudo	C019	33	14,9	59,7	0,5	5,3	1,9	1,0	0,2	2,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PLÁTANO VERDE FRITO	Plátano hartón,	B092	150	102,0	169,3	1,2	0,2	40,1	8,2	0,4	26,5	100 g
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE EN CUADROS	Tomate, crudo	B103	75	60,0	13,8	0,5	0,1	2,5	5,4	0,3	3,6	60 g
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	Tomate de árbol	C081	96	57,6	33,4	1,0	0,1	7,2	5,8	0,5	0,6	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
LACTEOS			Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ							825,4	27,6	30,7	107,6	172,6	3,8	1330,0	
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850	
% ADECUACIÓN							37%	35%	41%	34%	16%	44%	72%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA		ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD- 5018							
Menú 14.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE RES SUDADA	Res, carne magra,	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	5	4,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y TOMATE)	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Habichuela, cruda	B052	9	8,1	3,5	0,2	0,0	0,6	3,2	0,1	0,5	
			Zanahoria, sin	B110	29	24,7	11,6	0,2	0,0	2,3	6,7	0,1	8,6	
			Arveja verde, cruda	B019	28	11,2	11,1	0,7	0,0	1,7	4,0	0,2	0,6	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	13	10,4	2,4	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PLÁTANO VERDE COCIDO	Plátano hartón,	B092	150	102,0	169,3	1,2	0,2	40,1	8,2	0,4	26,5	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO O TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	Mango común, crudo	C051	120	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4	200 cm3
AZÚCARES			Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN		Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	

TOTAL MENÚ							922,5	34,7	28,4	126,4	205,3	5,9	1691,8	
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850	
% ADECUACIÓN							41%	44%	38%	40%	19%	68%	91%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA		ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD- 5018							
Menú 15.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA DE POLLO SUDADA	Pollo, pechuga con	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7	72 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PAPA COCIDA	Papa, variedad	B074	125	125,0	111,3	2,6	0,1	23,6	15,0	1,0	7,5	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE HABICHUELA CON TOMATE	Tomate, crudo	B103	38	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	60 g
			Habichuela, cruda	B052	33	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, pintona,	C032	78	58,5	45,6	0,5	0,2	8,8	9,4	0,2	1,8	200 cm3
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
LACTEOS			Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ							709,3	28,3	23,8	91,7	181,5	2,8	1279,7	
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850	
% ADECUACIÓN							32%	36%	32%	29%	17%	32%	69%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA		ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD- 5018							
Menú 16.														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PESCADO FRITO (BAGRE O CORVINA O PARGO)	Bagre, magro, sin	E007	108	99,4	92,4	17,4	2,4	0,2	18,9	1,9	82,5	72 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ÑAME O YUCA COCIDO	Yuca blanca, sin	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	B052	33	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8	60 g
			Zanahoria, sin	B110	35	29,8	14,0	0,2	0,0	2,8	8,0	0,1	10,4	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón, crudo	C044	96	48,0	21,1	0,1	0,1	4,5	9,1	0,2	1,9	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ							623,7	22,8	15,1	96,8	78,8	3,8	1280,4	
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850	
% ADECUACIÓN							28%	29%	20%	31%	7%	44%	69%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA											
FIRMA		ANGELA VILLOTA			MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUD- 5018							

Menú 17.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							SERVIDA
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CARNE DE CERDO SUDADA	Cerdo, carne magra,	F011	90	90,0	126,0	19,3	5,4	0,2	15,3	0,7	46,8	72 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PLÁTANO VERDE FRITO	Plátano hartón,	B092	150	102,0	169,3	1,2	0,2	40,1	8,2	0,4	26,5	100 g
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Tomate, crudo	B103	50	40,0	9,2	0,4	0,0	1,6	3,6	0,2	2,4	60 g
			Cebolla cabezona,	B027	23	21,9	8,7	0,3	0,0	1,7	5,2	0,1	0,9	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA O NAIDÍ EN LECHE	Guayaba, pintona,	C032	78	58,5	45,6	0,5	0,2	8,8	9,4	0,2	1,8	200 cm3
			Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		797,6	28,6	26,6	108,2	175,0	2,1	1292,5
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		36%	36%	36%	34%	16%	24%	70%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 18.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina,	J004	55	49,5	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8	50 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJA GUISADA	Lenteja común, cruda	T026	25	25,0	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8	75 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ ALIÑADO (HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA Y TOMATE)	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Habichuela, cruda	B052	9	8,1	3,5	0,2	0,0	0,6	3,2	0,1	0,5	
			Zanahoria, sin	B110	29,2	24,8	11,7	0,2	0,0	2,4	6,7	0,1	8,7	
			Arveja verde, cruda	B019	28	11,2	11,1	0,7	0,0	1,7	4,0	0,2	0,6	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Tomate, crudo	B103	13	10,4	2,4	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin	B107	125	100,0	159,0	0,9	0,3	37,4	16,0	0,3	14,0	100 g
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja, cruda	C062	98	58,8	24,1	0,4	0,2	5,2	19,4	0,8	1,2	
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	200 cm3
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		711,1	17,9	18,3	113,9	100,7	4,6	1655,1
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		32%	23%	25%	36%	9%	53%	89%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 19.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA DE POLLO SUDADO	Pollo, pechuga con	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	75 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
		ESPAGUETTI GUISADO	Pasta alimenticia,	A072	45	45,0	167,0	5,9	0,7	33,6	11,3	1,8	2,7	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y	BANANO VERDE COCIDO	Plátano hartón,	B092	100	68,0	112,9	0,8	0,1	26,7	5,4	0,3	17,7	102 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE AGUACATE	Aguacate Hass, Crudo	C001	60	38,4	84,9	0,5	6,3	5,2	3,1	0,2	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PIÑA EN AGUA	Piña, cruda	C072	78	42,9	24,0	0,3	0,0	5,3	6,9	0,2	1,3	
AZÚCARES			Azúcar blanco,	K003	10	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		922,4	28,4	34,1	122,3	50,4	3,6	1629,4
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		41%	36%	46%	39%	5%	41%	88%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

Menú 20.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							PORCIÓN
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS Y SEMILLAS	CARNE DE RES SUDADA	Res, carne magra,	F099	90	90,0	125,1	19,6	5,1	0,0	5,4	2,4	45,9	72 g
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,3	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	T006	25	25,0	92,8	5,4	0,3	14,7	31,3	1,8	3,8	75 g
			Tomate, crudo	B103	5	4,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,2	
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
CEREALES	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido,	A010	50	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0	113 g
			Cebolla junca, tallos,	B029	12	4,8	1,8	0,1	0,0	0,3	2,7	0,0	0,7	
			Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
			Sal	L015	1	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	387,8	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	PLATANO MADURO FRITO	plátano hartón,	B089	150	108,0	142,6	1,2	0,2	32,7	3,2	0,5	4,3	100 g
			Aceite de soya	D012	7	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
VERDURA FRIA O CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA CABEZONA	Cebolla cabezona,	B027	33	31,4	12,5	0,4	0,0	2,4	7,5	0,1	1,3	60 g
			Tomate, crudo	B103	38	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8	
BEBIDA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera,	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0	200 cm3
AZÚCARES			Panela	K033	10	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9	
GRASAS	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN													

TOTAL MENÚ		881,1	34,0	33,4	106,5	190,8	6,1	1276,0
RECOMENDACIÓN		2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7	1850
% ADECUACIÓN		39%	43%	45%	34%	17%	70%	69%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD- 5018

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	**9 A 13 AÑOS 11 MESES**		**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICIPIO**	OLAYA HERRERA, LA TOLA, SANTA BARBARA, EL CHARCO	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	**PUEBLO EPERARA SIAPIDAARA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL	**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	**Pechuga de pollo sudado**	Carne de pollo	90	Lavar y desinfectar el empaque del pollo. Porcionar el pollo según grupo etario y número de raciones a servir. Lavar, desinfectar, enjuagar y picar finamente la cebolla, tomate. Sazonar la carne con un poco de sal. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Poner el pollo a cocinar junto con el sofrito, dejar hasta que el alimento este bien cocido. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Aceite de soya	7,0	
		Cebolla junca	12	
		Tomate, pulpa	6	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca	12	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Plátano verde cocido**	Plátano hartón, verde, crudo	100	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Cortar en trozos teniendo en cuenta los gramajes por grupo de edad. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio- alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara. Servir.
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalda de zanahoria, tomate, limón Y sal**	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria y la cebolla. Rallar la zanahoria y picar la cebolla en cuadros. Agregar zumo de limon y sal. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla cabezona, cruda	30	
		Limón, crudo	8	
		Sal	1	
JUGO	**Jugo de fruta de borojó o guayaba o naidí en leche**	Guayaba, pintona, cruda	84	Desinfectar y lavar con abundante agua la fruta, retirar la cascara si es necesario, cortar en trozos pequeños, ponerlos en la licuadora junto con el agua y la leche en polvo y licuar. Adicionar azúcar y mezclar.
		Leche de vaca en polvo entera	13	
		Azúcar, blanco	10	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 2				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Pescado sudado con coco (bagre o corvina o pargo)**	Bagre, sin cabeza, crudo	108,0	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de raciones a servir. Sazonar el pescado con sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. En un sarten, realizar un sofrito con aceite, cebolla, tomate. Adicionalmente lavar y desinfectar el coco. Pelar el coco, agregar a la licuadora y licuar. Colar en un recipiente y reservar. Agregue el pescado y un poco de agua, mezlce todos los ingredientes y deje cocinar adecuadamente el pescado a fuego medio-bajo evitando que los liquidos de la preparación se consuman. Retirar del fuego. Servir el gramaje de acuerdo al grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6,0	
		Cebolla cabezona	12,0	
		Coco, crudo	33,0	
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz aliñado (Habichuela, zanahoría, cebolla y tomate)**	Arroz blanco, crudo	50,0	Poner el arroz crudo en una coladera, lavarlo muy bien hasta que el agua salga transparente. Aparte lavar y desinfectar las verduras y posteriormente picar en cuadritos la cebolla, tomate, habichuela y la zanahoria. En una sartén con aceite poner a sofreír los vegetales con un poco de sal y luego añadir agua. Cuando el agua haya hervido adicionar el arroz, mezclar y dejar cocinar hasta que el arroz esté seco, blando.
		Habichuela, cruda	9,0	
		Zanahoria, cruda	29,2	
		Tomate, pulpa	12,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Banano verde cocido**	Plátano hartón, verde, crudo	100,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Cortar en trozos medianos teniendo en cuenta los gramajes por grupo de edad. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio- alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara. Servir.
JUGO	**Limonada de panela**	Limón, crudo	96	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los limones y el empaque de la panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya. Extraiga el zumo de limón Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada según grupo de edad.
		Panela	10,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 3				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Huevo cocido**	Huevo de gallina	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 10 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
		Sal	1	
	Fríjol guisado	Fríjol rojo	25	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6	
		Cebolla junca, tallos	12	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Papa china cocida**	Malanga, tubérculo	125	Lavar y limpiar muy bien las papas chinas eliminando toda la suciedad de la superficie. Retirar la cascara. En una olla ponger abundante agua y poner a calentar, cuando este en su punto de ebullición, agregar las papas chinas y dejar que se cocinen adecuadamente. Por ultimo, retire el agua y agregue sal. Sriva de acuerdo al gramaje establecido para el grupo etario.
		Sal	1	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate y zanahoria**	Tomate, pulpa	38	Lavar y desinfectar los vegetales. Pelar el tomate y la zanahoria. Picar en cubos pequeños el tomate. Rallar la zanahoria. Mezclar todo en un recipiente.
		Zanahoria, cruda	35	
JUGO	**Agua de panela en leche**	Leche de vaca en polvo entera	13	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya y agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego.
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 4				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Carne de res sudada**	Carne de res, magra	90	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga la carne con agua al ras de la misma y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Incluido en la preparación de la ensalada**			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de papa, zanahoria y habichuela**	Papa común	75	Lavar y limpiar muy bien las papas eliminando toda la suciedad de la superficie. Retire la cascara. Lavar, desinfectar y enjuagar las zanahorias y habichuelas. Cortar en trozos pequeños las zanahoria y habichuelas, En un recipiente hondo sumergir las papas en agua hirviendo y dejarlas en cocción hasta que estén blandas. Realizar el mismo procedimiento con las zanahorias y habichuelas, Una vez esten cocidos los alimentos, retirar del fugeo y escurrir las papas y dejarlas reposar por algunos minutos, Posteriormene, corte las papas en cubos. Finalmente en un recipiente agregue las papas, zanahoria y habichuelas, anada sal, mezcle muy bien. Servir el gramaje de segun el grupo de edad.
		Zanahoria, cruda	35	
		Habichuela	33	
		Sal	1	
JUGO	**Naranjada**	Naranja	96	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOT IBARRA**	**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 5				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Carne de cerdo guisada**	Carne de cerdo, magra	90	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga la carne con agua al ras de la misma y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, zanahoría, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	6,00	
		Cebolla junca, tallos, cruda	12,0	
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	6,00	
		Sal	1,0	
		Aceite de soya	7	
	Lenteja guisada	Lenteja	25	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego medio- alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con aceite, cebolla, tomate y sal. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6	
		Cebolla junca, tallos, cruda	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1,0	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
	Espaguetis	Pasta alimenticia	45	En una olla ponga a hervir agua. Cuando esté en su punto de ebullición. Verter los espaguetis para que se cocinen. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, sal y tomate, cocinarlo hasta que el tomate tome una consistencia pastosa. Quitar el agua en que se cocinaron los espaguetis y agregarle el sofrito. Mezclar los ingredientes. Servir de acuerdo a los gramajes que correspondan a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos, cruda	12,0	
		Tomate, crudo	6,0	
		Sal	1,0	
		Aceite de soya	7	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Yuca cocida**	Yuca, cruda	125	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Sal	1,0	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate con cebolla cabezona, limón y sal**	Tomate, pulpa	37,5	Lavar, desinfectar y enjuagar los tomates y cebolla. Pelar y picar en cubos pequeños lso tomates. La cebolla cortar en julianas (tiras delgadas). En un recipiente amplio poner las verduras agregar sal y zumo de limón. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla cabezona	30	
		Sal	1,0	
		Limón	8,0	
JUGO	**Jugo de maracuya en agua**	Maracuya	99	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfría lavar, desinfectar el maracuya, extraer la pulpa de la fruta, agregar a la licuadora, la pulpa de maracuya y el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar si es necesario. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		**COLNUD** **5018**

FIRMA	ANGELA VITTORIA

MENÚ No. 6				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Sancocho de carne de res**	Carne de res, magra	90,0	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne, corte en trozos medianos. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate y picarlos finamente. En un sarten realizar un sofrito con aceite, tomate y cebolla. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca, papa y plátano. Retirar fibra del centro de la yuca; pelar la papa, yuca y platano, cortar en trozos pequeños. En una olla colocar la cantidad de agua requerida para llevar a cabo la preparación en una olla grande. Llevar a cocción, cuando el agua hierva, agregar los tuberculos (plátano, yuca, papa), agregar el sofrito que se realizo con anetrioridad y cilantro finamente picado y lavado, mezclar todos los ingredientes y dejar que se cocinen. Por ultimo, agregar los trozos de carne y dejar que se cocine. Por ultimo, servir el sancocho teniendo en cuenta el gramaje establecido para el grupo etario.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Tomate, pulpa	6,0	
		Papa común, con cáscara, cruda	50,0	
		Yuca, cruda	37,5	
		Aceite de soya	7	
		Plátano hartón, verde, crudo	45,0	
		Sal	1,0	
		Cilantro	5	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	7,5	
		Aceite, refinado, de girasol	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Incluido en la preparación del sancocho**			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Zanahoria rallada con cebolla cabezona limón y sal**	Zanahoria, cruda	46,8	Lavar, desinfectar y enjuagar la zanahoria, limón y cebolla. Picar finamente la cebolla. Rallar la zanahoria. En un recipiente agregue el la zanahoría y la cebolla, adicione el limón y la sal, posteirormente mezcle todos los vegetales. Sirva de acuerdo a cada grupo de edad.
		Cebolla cabezona	10	
		Limón	8	
		Sal	1	
JUGO	**Jugo de piña en agua**	Piña, cruda	108,6	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla la piña, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 7				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Pescado frito (Bagre o corvina o pargo)**	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	108	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de raciones a servir. Sazonar el pescado con sal y cebolla. Precalentar un sartén con aceite. Cuando este caliente, ponga a freír los trozos de pescado a fuego medio-bajo. Retirar del sartén cuando los filetes estén dorados por ambos lados. Servir caliente
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5,0	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Incluido en la preparación de la ensalada**			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de papa, zabahoría, arveja y cebolla cabezona**	Papa común, con cáscara, cruda	125	Lavar y limpiar muy bien las papas eliminando toda la suciedad de la superficie. Retire la cascara. Lave, desinfecte y enjuague las arvejas, zanahorias y cebolla cabezona. Pique en cubos pequeños las zanahorias y la cebolla en julianas. En un recipiente hondo sumergir las papas en agua hirviendo y dejarlas en cocción hasta que estén blandas. En un recipiente aparte cocinar los vegetales hasta que esten blandos. Por utlimo, escurrir las papas y las verduras, picar las papas en cubos y mezclar todos los ingredientes. Servir de acuerdo al grupo de edad establecido.
		Arveja verde, cruda	33	
		Zanahoria, cruda	18	
		Cebolla cabezona	15	
JUGO	**Jugo de fruta de tomate de árbol en leche**	Tomate de árbol rojo, crudo	96	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar y la leche en polvo. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfría lavar, desinfectar el tomate de árbol, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora. Licuar junto con la leche, agregar el azúcar, revolver, colar si es necesario. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 8				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Huevo frito**	Huevo de gallina	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Quebrar cada huevo por la mitad y de manera cuidadosa incorporar los huevos por tandas en un recipiente precalentado con aceite. Dejar freír a fuego medio el alimento por poco tiempo, hasta que el huevo tome consistencia, verificar que estén completamente fritos. Retirar y escurrir para eliminar cualquier exceso de aceite. Servir
		Aceite de soya	4	
		Sal	1	
	Lenteja guisada	Lenteja	25,0	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego medio- alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con aceite, cebolla, tomate y sal. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	6,0	
		Aceite de soya	5,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Sal	1,0	
CEREAL	**Arroz aliñado (Habichuela, zanahoría, cebolla y tomate)**	Arroz blanco, crudo	50,0	Poner el arroz crudo en una coladera, lavarlo muy bien hasta que el agua salga transparente. Aparte lavar y desinfectar las verduras y posteriormente picar en cuadritos la cebolla, tomate, habichuela y la zanahoria. En una sartén con aceite poner a sofreír los vegetales con un poco de sal y luego añadir agua. Cuando el agua haya hervido adicionar el arroz, mezclar y dejar cocinar hasta que el arroz esté seco, blando.
		Habichuela, cruda	9,0	
		Zanahoria, cruda	29,2	
		Arveja verde, cruda	28,0	
		Tomate, crudo	13,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5,0	
		Sal	1,0	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Banano verde cocido**	Plátano verde, crudo	150,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Cortar en trozos medianos teniendo en cuenta los gramajes por grupo de edad. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio- alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara. Servir.
JUGO	**Agua de panela con limón**	Limón	96	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los limones y el empaque de la panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya. Extraiga el zumo de limón Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir fria o caliente segun la cantidad indicada según grupo de edad.
		Panela	10,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 9				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Sancocho de pechuga de pollo**	Pollo, pechuga con piel cruda	90,0	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del pollo corte en trozos medianos. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate y picarlos finamente. En un sarten realizar un sofrito con aceite, tomate y cebolla. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca, papa y plátano. Retirar fibra del centro de la yuca; pelar la papa, yuca y platano, cortar en trozos pequeños. En una olla colocar la cantidad de agua requerida para llevar a cabo la preparación en una olla grande. Llevar a cocción, cuando el agua hierva, agregar los tuberculos (plátano, yuca, papa), agregar el sofrito que se realizo con anetrioridad y cilantro finamente picado y lavado, mezclar todos los ingredientes y dejar que se cocinen. Por ultimo, agregar los trozos de pollo y dejar que se cocine. Por ultimo, servir el sancocho teniendo en cuenta el gramaje establecido para el grupo etario.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Tomate, pulpa	6,0	
		Papa común, con cáscara, cruda	50,0	
		Yuca, cruda	37,5	
		Aceite de soya	7	
		Plátano hartón, verde, crudo	45,0	
		Sal	1,0	
		Cilantro, crudo	5	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Incluido en la preparación del sancocho**			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate y zanahoria**	Tomate, pulpa	38,0	Lavar, desinfectar y enjuagar el tomate y la zanahoria. Pelar los alimentos. Rallar la zanahoria. Cortar en rodajas el tomate. En un recipiente amplio mezclar las verduras Servir según gramaje del grupo etario.
		Zanahoria, cruda	35,0	
JUGO	**Jugo de lulo en agua**	Lulo, crudo	62	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectarla el lulo, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver, colar. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 10				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Carne de res sudada**	Carne de res, magra	90,0	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En una olla presión ponga la carne con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne de res. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Tomate, crudo	6	
		Sal	1	
		Aceite de soya	7	
	Frijoles rojo guisados	Fríjol rojo	25	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, crudo	5	
		Aceite de soya	5	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
	Espaguetis	Pasta alimenticia	45,0	En una olla ponga a hervir agua. Cuando esté en su punto de ebullición. Verter los espaguetis para que se cocinen. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, sal y tomate, cocinarlo hasta que el tomate tome una consistencia pastosa. Quitar el agua en que se cocinaron los espaguetis y agregarle el sofrito. Mezclar los ingredientes. Servir de acuerdo a los gramajes que correspondan a cada grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Tomate, pulpa	6,0	
		Aceite de soya	5,0	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Papa cocida**	Papa común, con cáscara, cruda	125,0	Lavar y limpiar muy bien las papas eliminando toda la suciedad de la superficie. Retire la cascara. En un recipiente hondo sumergir las papas en agua hirviendo y dejarlas en cocción hasta que estén blandas. Escurrir las papas y dejarlas reposar por algunos minutos. Agregar sal. Servir de acuerdo a los gramajes que correspondan a cada grupo de edad.
		Sal	1	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate, cebolla cabezona, limón y sal**	Tomate, pulpa	50,0	Lavar, desinfectar y posteriormente picar la cebolla y el tomate. Mezclar en un recipiente, añadir unas gotas de limón y una pizca de sal.
		Cebolla cabezona	22,5	
		Limón, crudo	8,0	
		Sal	1,0	
JUGO	**Jugo de borojó o guayaba en leche**	Guayaba, pintona, cruda	78	Desinfectar y lavar con abundante agua la guayaba, retirar la cascara , cortar en trozos pequeños, ponerlos en la licuadora junto con el agua y la leche en polvo y licuar. Posteriormente colar, adicionar azúcar y mezclar.
		Azúcar, blanco	10,0	
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGEL MARIA VILLOTA IBARRA**		**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 11				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Sancocho de carne de res**	Carne de res, magra	90,0	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque de la carne, corte en trozos medianos. Lavar, pelar y enjuagar la cebolla y tomate y picarlos finamente. En un sarten realizar un sofrito con aceite, tomate y cebolla. Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca, papa y plátano. Retirar fibra del centro de la yuca; pelar la papa, yuca y platano, cortar en trozos pequeños. En una olla colocar la cantidad de agua requerida para llevar a cabo la preparación en una olla grande. Llevar a cocción, cuando el agua hierva, agregar los tuberculos (plátano, yuca, papa), agregar el sofrito que se realizo con anetrioridad y cilantro finamente picado y lavado, mezclar todos los ingredientes y dejar que se cocinen. Por ultimo, agregar los trozos de carne y dejar que se cocine. Por ultimo, servir el sancocho teniendo en cuenta el gramaje establecido para el grupo etario.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Tomate, pulpa	6,0	
		Papa común, con cáscara, cruda	50,0	
		Yuca, cruda	37,5	
		Aceite de soya	7	
		Plátano hartón, verde, crudo	45,0	
		Cilantro	5,0	
		Sal	1,0	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Incluido en la preparación del sancocho**			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate y habichuela**	Habichuela, cruda	37,5	Lavar, desinfectar y enjuagar las habichuelas y los tomates. Pelar y cortar en cubos pequeños los tomates y la habichuela cortar en trozos pequeños. Poner a cocinar las habichuelas, cuando estan blandas, retirar del agua, escurrir. Por ultimo, mezclar las habichuelas y tomates. Servir de acuerdo al gramaje establecido para el grupo de edad.
		Tomate, pulpa	33,0	
		Sal	1	
JUGO	**Jugo de piña en agua**	Piña	108,6	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfría lavar, desinfectar la piña, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver hastq que elendulzante se hata diluido. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 12					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
ALIMENTO PROTEICO	**Huevo cocido**	Huevo de gallina	55,0	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 10 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.	
		sal	1,0		
	Lenteja guisado	Lenteja	25,0	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego medio- alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con aceite, cebolla, tomate y sal. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.	
		Tomate, pulpa	6,0		
		cebolla junca, tallos	12,0		
		Aceite de soya	5		
		sal	1,0		
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.	
		cebolla junca, tallos	12,0		
		Aceite, refinado, de girasol	5		
		sal	1,0		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Papa china cocida**	Malanga blanca, tubérculo	125,0	Lavar y limpiar muy bien las papas chinas eliminando toda la suciedad de la superficie. Retirar la cascara. En una olla ponger abundante agua y poner a calentar, cuando este en su punto de ebullición, agregar las papas chinas y dejar que se cocinen adecuadamente. Por ultimo, retire el agua y agregue sal. Sriva de acuerdo al gramaje establecido para el grupo etario.	
		sal	1,0		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate y cebolla cabezona**	Tomate, pulpa	37,5	Lavar, desinfectar y enjuagar los tomates y cebolla. Pelar y picar en cubos pequeños lso tomates. La cebolla cortar en julianas (tiras delgadas). En un recipiente amplio poner las verduras mezclarlas. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.	
		Cebolla cabezona	30,0		
JUGO	**Limonada**	Limón	96	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los limones y el empaque de la panela. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya. Extraiga el zumo de limón Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada según grupo de edad.	
		Panela	10,0		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA				

MENÚ No. 13				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Pescado sudado con coco (Bagre o corvina o pargo)**	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	108,0	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de raciones a servir. Sazonar el pescado con sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. En un sarten, realizar un sofrito con aceite, cebolla, tomate. Adicionalmente lavar y desinfectar el coco. Pelar el coco, agregar a la licuadora y licual. Colar en un recipiente y reservar. Agregue el pescado y un poco de agua, mezlce todos los ingredientes y deje cocinar adecuadamente el pescado a fuego medio-bajo evitando que los liquidos de la preparación se consuman. Retirar del fuego. Servir el gramaje de acuerdo al grupo de edad.
		Coco, crudo	33,0	
		Cebolla junca, tallos	12	
		Tomate, pulpa	6,0	
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1,0	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1,0	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Platano verde frito**	Plátano hartón, verde, crudo	150,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Retirar la cascara. Cortar en tajadas. Calentar el aceite en un sartén. Poner a freír las tajadas. Retire del fuego cuando el plátano este dorado por cada lado. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad. . Retirar y escurrir para eliminar cualquier exceso de aceite. Agregar sal. Servir.
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1,0	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalda de tomate en cuadros**	Tomate, pulpa	75,0	Lavar, desinfectar y enjuagar los tomates. Pelar y picar en cuadros pequeños el tomate.
JUGO	**Jugo de tomate de árbol en leche**	Tomate de arbol	96	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. dejar enfriar. Mientras se enfria, desinfectar y lavar con abundante agua los tomates, retirar la cascara, cortar en trozos pequeños, ponerlos en la licuadora junto con el agua y licuar. Adicionar azúcar y mezclar.
		Azúcar, blanco	10,0	
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 14				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Carne de res sudada**	Carne de res, magra	90,0	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En una olla presión ponga la carne con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne de res. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1	
	Frijoles rojo guisados	Fríjol bola roja, crudo	25	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	5	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz aliñado (Habichuela, zanahoría, cebolla y tomate)**	Arroz blanco, crudo	50,0	Poner el arroz crudo en una coladera, lavarlo muy bien hasta que el agua salga transparente. Aparte lavar y desinfectar las verduras y posteriormente picar en cuadritos la cebolla, tomate, habichuela y la zanahoria. En una sartén con aceite poner a sofreír los vegetales con un poco de sal y luego añadir agua. Cuando el agua haya hervido adicionar el arroz, mezclar y dejar cocinar hasta que el arroz esté seco, blando.
		Habichuela, cruda	9,0	
		Zanahoria, cruda	29,2	
		Arveja verde, cruda	28,0	
		Tomate pulpa	13,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7,0	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Platano verde cocido**	Plátano hartón, verde, crudo	150,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio- alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara y trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad. Añadir sal. Servir.
		Sal	1	
JUGO	**Jugo de mango o tomate de árbol en leche**	Mango	120	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. dejar enfriar. Mientras se enfria, desinfectar y lavar con abundante agua los mangos retirar la cascara, cortar en trozos y desechar la semilla, ponerlos en la licuadora junto con el agua y licuar. Adicionar azúcar y mezclar.
		Azúcar, blanco	10,0	
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 15				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Pechuga de pollo sudado**	Carne de pollo	90	Lavar y desinfectar el empaque del pollo Porcionar según el número de raciones a servir. En una olla ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que la carne de pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Aceite de soya	7,0	
		Tomate, pulpa	6,0	
		Cebolla junca, tallos	12	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1,0	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Papa cocida**	Papa común, con cáscara, cruda	125	Lavar y pelar la papa. Cortar trozos si es necesario y ponerlos a cocinar con un poco de sal en una olla. Cocinar papa hasta que esté suave.
		Sal	1,0	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de habichuela con tomate**	Tomate, pulpa	38,0	Lavar, desinfectar y enjuagar las habichuelas y los tomates. Pelar y cortar en cubos pequeños los tomates y la habichuela cortar en trozos pequeños. Poner a cocinar las habichuelas, cuando estan blandas, retirar del agua, escurrir. Por ultimo, mezclar las habichuelas y tomates. Servir de acuerdo al gramaje establecido para el grupo de edad.
		Habichuela, cruda	33,0	
JUGO	**Jugo de guayaba en leche**	Guayaba	78	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. dejar enfriar. Mientras se enfria, desinfectar y lavar con abundante agua las guayabas retirar la cascara, cortar en trozos ponerlos en la licuadora junto con el agua y licuar,colar. Adicionar azúcar y mezclar. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA		

MENÚ No. 16					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
ALIMENTO PROTEICO	**Pescado frito (Bagre o corvina o pargo)**	Bagre, magro, sin cabeza, crudo	108	Lavar y desinfectar el empaque del pescado. Porcionar según el número de raciones a servir. Sazonar el pescado con sal y cebolla. Precalentar un sartén con aceite. Cuando este caliente, ponga a freír los trozos de pescado a fuego medio-bajo. Retirar del sartén cuando los filetes estén dorados por ambos lados. Servir caliente	
		Cebolla junca, tallos	12,0		
		Aceite de soya	7,0		
		Sal	1		
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.	
		Cebolla junca, tallos	12,0		
		Aceite de soya	5		
		Sal	1,0		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Ñame cocido**	Ñame	125,0	Lavar y limpiar muy bien el ñame eliminando toda la suciedad de la superficie. Pique en trozos medianos. En un recipiente hondo sumergir el ñame en agua hirviendo y dejarlas en cocción hasta que estén blandas. Por utlimo, escurrirlos trozos de ñame. Servir de acuerdo al grupo de edad establecido.	
		Sal	0,5		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de habichuela y zanahoria**	Habichuela	33,0	Lavar, desinfectar y enjuagar las habichuelas y las zanahorias. Pelar y cortar en cubos pequeños la zanahoria y la habichuela cortar en trozos pequeños. Poner a cocinar las habichuelas, y zanahorias, cuando estan blandas, retirar del agua, escurrir. Por ultimo, mezclar las habichuelas y zanahorias. Servir de acuerdo al gramaje establecido para el grupo de edad.	
		Zabahoria, cruda	35,0		
JUGO	**Limonada**	Limon	96	Desinfectar y lavar con abundante agua la fruta, retirar la cascara si es necesario, cortar en trozos pequeños, ponerlos en la licuadora junto con el agua y la leche en polvo y licuar. Adicionar azúcar y mezclar.	
		Azúcar, blanco	10,0		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA				

MENÚ No. 17				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Carne de cerdo sudada**	Carne de cerdo, magra	90,0	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga la carne con agua al ras de la misma y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Platano verde frito**	Plátano hartón, verde, crudo	150,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Retirar la cascara. Cortar en tajadas. Calentar el aceite en un sartén. Poner a freír las tajadas. Retire del fuego cuando el plátano este dorado por cada lado. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad. . Retirar y escurrir para eliminar cualquier exceso de aceite. Agregar sal. Servir.
		Sal	1	
		Aceite de soya	5,0	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate y cebolla cabezona**	Tomate, pulpa	50,0	Lavar, desinfectar y enjuagar los tomates y cebolla. Pelar y picar en cubos pequeños lso tomates. La cebolla cortar en julianas (tiras delgadas). En un recipiente amplio poner las verduras mezclarlas. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla cabezona	23,0	
JUGO	**Jugo de fruta de guayaba o naidí en leche**	Guayaba	78	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. dejar enfriar. Mientras se enfria, desinfectar y lavar con abundante agua las guayabas retirar la cascara, cortar en trozos ponerlos en la licuadora junto con el agua y licuar,colar. Adicionar azúcar y mezclar. Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 18				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Huevo cocido**	Huevo de gallina	55	Tomar la cantidad de huevos requeridos de acuerdo al número de raciones que vaya a preparar. Lavar y desinfectar y enjuagar los huevos. Colocar los huevos en un recipiente hondo con agua suficiente que los cubra. Poner a cocinar durante 10 minutos aproximadamente. Retirar del fuego y eliminar el agua restante. Lavar con agua fría, para poder retirar la cascara con mayor facilidad. Pelar los huevos. Agregar sal. Servir.
		Sal	1	
	Lenteja guisada	Lenteja	25,0	Dejar en remojo las lentejas desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla ponga a cocinar las lentejas en agua a fuego medio- alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con aceite, cebolla, tomate y sal. Adicionar al recipiente donde están las lentejas, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandas. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz aliñado (Habichuela, zanahoría, cebolla y tomate)**	Arroz blanco, crudo	50,0	Poner el arroz crudo en una coladera, lavarlo muy bien hasta que el agua salga transparente. Aparte lavar y desinfectar las verduras y posteriormente picar en cuadritos la cebolla, tomate, habichuela y la zanahoria. En una sartén con aceite poner a sofreír los vegetales con un poco de sal y luego añadir agua. Cuando el agua haya hervido adicionar el arroz, mezclar y dejar cocinar hasta que el arroz esté seco, blando.
		Habichuela, cruda	9,0	
		Zanahoria, cruda	29,0	
		tomate	13,0	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Sal	1	
		Aceite de soya	7,0	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Yuca cocida**	Sal	1	Lavar, desinfectar, enjuagar y pelar la yuca. Fraccionar y retirar fibra del centro de las en astillas acorde a las porciones propuestas para cada grupo etario. En un recipiente hondo, cocinar la yuca con suficiente agua hasta que esté cocida y blanda. Retirar del fuego. Eliminar el exceso del agua y dejar reposar por algunos minutos. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas.
		Yuca, cruda	125,0	
JUGO	**Naranjada**	Naranjada	99,6	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupo de edad, dejar enfriar. Mientras se enfriar lavar, desinfectar las naranjas cortar a la mitad y exprimir la fruta mezclar con agua, agregar el azúcar, revolver hasta que el endulzante se haya diluido, Servir frio.
		Azúcar, blanco	10,0	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD** **5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

MENÚ No. 19					
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**	
ALIMENTO PROTEICO	**Pechuga de pollo sudado**	Carne de pollo	90,0	Lavar y desinfectar el empaque del pollo Porcionar según el número de raciones a servir. En una olla ponga el pollo con agua y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con el pollo. Mezclar muy bien y dejar que la carne de pollo se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.	
		Tomate, pulpa	6,0		
		Cebolla junca, tallos	12,0		
		Aceite de soya	7		
		Sal	1,0		
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.	
		Cebolla junca, tallos	12,0		
		Aceite de soya	5		
		Sal	1		
	Espaguetti guisado	Pasta alimenticia	45,0	En una olla ponga a hervir agua. Cuando esté en su punto de ebullición. Verter los espaguetis para que se cocinen. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, sal y tomate, cocinarlo hasta que el tomate tome una consistencia pastosa. Quitar el agua en que se cocinaron los espaguetis y agregarle el sofrito. Mezclar los ingredientes. Servir de acuerdo a los gramajes que correspondan a cada grupo de edad.	
		Cebolla junca, tallos	12,0		
		Tomate, pulpa	6,0		
		Sal	1,0		
		Aceite de soya	7		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Banano verde cocido**	Plátano verde, crudo	100,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Poner en una olla con suficiente agua, que cubra los plátanos. Cocinar a fuego medio- alto hasta que el plátano este blando. Sacar, retirar el exceso de agua, dejar reposar. Retirar la cascara y trocear teniendo en cuenta los gramajes por cada grupo de edad. Añadir sal. Servir.	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de aguacate**	Aguacate hass, crudo	60,0	Lavar, desinfectar y enjuagar el aguacate. Retire al aguacate la cascara y la semilla y cortelo tajadas, añadir un poco de sal y servir de acuerdo al gramaje establecido para el grupo etario.	
		Sal	1,0		
JUGO	**Jugo de piña en agua**	Piña	78	Lavar, desinfectar y enjuagar el empaque del azúcar. Hervir agua en la cantidad necesaria según grupos de edad, dejar enfriar. Mientras se enfría lavar, desinfectar la piña, pelar, porcionar, colocarla en la licuadora con el agua. Licuar, agregar el azúcar, revolver hastq que elendulzante se hata diluido. Servir frio.	
		Azúcar, blanco	10,0		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA				

MENÚ No. 20				
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
ALIMENTO PROTEICO	**Carne de res sudada**	Carne de res, magra	90	Lavar y desinfectar el empaque de la carne. Porcionar según el número de raciones a servir. En un recipiente hondo ponga la carne con agua al ras de la misma y sal. Lavar, enjuagar y picar finamente la cebolla y tomate. Realizar un sofrito con cebolla, aceite, sal y tomate. Agregar el sofrito junto con la carne. Mezclar muy bien y dejar que la carne se cocine adecuadamente. Retirar del fuego. Servir de acuerdo a los gramajes establecidos para cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	6	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	7	
		Sal	1	
	Frijol guisado	Fríjol rojo	25	Dejar en remojo los frijoles desde el día anterior a la preparación. Regar el agua. En una olla presión ponga a cocinar los frijoles en agua a fuego alto y agregar sal. Lavar, enjuagar y picar finamente el tomate y cebolla. Realizar un sofrito con el aceite, sal, tomate y cebolla. Adicionar al recipiente donde están los frijoles, mezcle todos los ingredientes. Deje cocinar hasta que estén blandos. Porcionar y servir de acuerdo a cada grupo de edad.
		Tomate, pulpa	5	
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
CEREAL	**Arroz blanco**	Arroz blanco, crudo	50	Mida la cantidad de ingredientes a utilizar según el número de usuarios a atender por grupo de edad. Lave el arroz, revise que se encuentre libre de impurezas y escurra bien. En una olla agregue agua, arroz, aceite, cebolla finamente picada y sal. Dejar hervir hasta que el agua este casi evaporada. Siga cocinando el arroz, pero a fuego bajo, tape la olla para asegurar una mejor cocción. Retire del fuego cuando los granos de arroz estén secos, blandos y separados. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad.
		Cebolla junca, tallos	12,0	
		Aceite de soya	5	
		Sal	1	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS, DEREIVADOS DE CEREAL	**Plátano maduro frito**	Plátano hartón, maduro, crudo	150,0	Limpiar y lavar los plátanos con cascara. Retirar la cascara. Cortar en tajadas. Calentar el aceite en un sartén. Poner a freír las tajadas. Retire del fuego cuando el plátano este dorado por cada lado. Servir de acuerdo a las cantidades establecidas para el grupo de edad. Retirar y escurrir para eliminar cualquier exceso de aceite. Agregar sal. Servir.
		Aceite de soya	7	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Ensalada de tomate con cebolla cabezona**	Tomate, pulpa	38,0	Lavar, desinfectar y enjuagar los tomates y cebollas. Pique la cebolla en julianas (tiras delgadas) y pique el tomate en cubos. Posteriormente en un recipiente hondo mezcle los vegetales. Sirva de acuerdo al grupo de edad etario.
		Cebolla cabezona	33,0	
JUGO	**Agua de panela en leche**	panela	10,0	Asegurarse del buen estado de los alimentos antes de iniciar su preparación. Lavar, desinfectar y enjuagar los empaques de la panela y la leche en polvo. Hervir el agua en un recipiente hondo, cuando esté en su punto de ebullición agregar la panela y espere a que se diluya y agregue la leche en polvo. Mezcle muy bien. Retirar del fuego. Servir la cantidad indicada según grupo de edad.
		Leche de vaca en polvo entera	13,0	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	**COLNUD**	**5018**
FIRMA	ANGELA VILLOTA			

PAE

Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

ALMUERZO - COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO						
GRUPO DE EDAD	**9 A 13 AÑOS 11 MESES**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**Nariño**		**MUNICIPIO**			
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**	**X**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	**PUEBLO EPERARA SIAPIDAARA**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**					
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORÍGEN ANIMAL	Carne de res					
	Carne de cerdo					
	Huevo de gallina					
	Pechuga de pollo					
ALIMENTO PROTEÍCO DE ORÍGEN VEGETAL	Fríjol					
	Lenteja					
	Fríjol blanco - Blanquillo					
CEREAL	Arroz					
	Pasta					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa					
	Yuca - Ñame					
	Plátano verde o maduro					
	Papa china					
	Banano verde					
VERDURAS	Tomate, cebolla cabezona, cebolla junca, zanahoria, habichuela, arveja.					
FRUTA	Papaya, tomate de árbol, maracuyá, lulo, guanábana, mango, arazá, guayaba, borojó, guayaba, naidí					
AZÚCARES	Azúcar blanco					
	Panela					
GRASAS	Aceite vegetal					
	Margarina					
LÁCTEOS	Leche entera de vaca					
	Leche entera en polvo de vaca					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**			
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	