RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS EN AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES DEL PROCESO SELPSM0012-25

PROCESO DE:	LICITACION PUBLICA	CODIGO:	SELPSM0012-25

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA
En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Administración Departamental del Huila se permite dar respuesta a las observaciones presentadas al proyecto, así:	

DE:	ORIGEN DORADO SAS

OBSERVACIÓN

1. OBSERVACIÓN TÉCNICA SOBRE LA PRESENTACIÓN DE BODEGAS EN DOS ZONAS DIFERENTES

Respetados señores,

Dentro del término otorgado por la Entidad para presentar aclaraciones y observaciones al pliego definitivo del proceso SELPSM0012-25, y en atención a las reglas prevalentes señaladas en los literales a), b) y c), respetuosamente solicitamos aclarar el siguiente punto operativo:

1.1. Interpretación del límite de adjudicación vs. presentación de bodegas

El pliego dispone que:

- El proceso corresponde a una única licitación, estructurada en cinco zonas.
- Un proponente solo podrá ser adjudicatario de una (1) zona.
- No obstante, el proponente puede presentar propuesta para máximo dos (2) zonas, individualmente o en conjunto.

Técnica y jurídicamente, presentar oferta en dos zonas implica acreditar todos los requisitos exigidos para cada una, entre ellos:

- Bodega ubicada dentro de la zona correspondiente.
- Capacidad operativa suficiente.
- Documentación sanitaria, jurídica y técnica independiente para cada zona.

Bajo esta lectura, el proponente A podría:

- Presentar una bodega para la Zona 1, y
- Presentar una bodega distinta para la Zona 5,

siempre que ambas cumplan plenamente los requisitos del pliego, entendiendo que solo una zona podrá ser adjudicada, conforme al literal b).

Necesidad de aclaración por ambigüedad generada en las respuestas previas

Sin embargo, algunas respuestas emitidas por la Entidad a observaciones anteriores, particularmente relacionadas con el límite de zonas por proponente, pueden interpretarse como si no fuese viable que un mismo oferente presente dos bodegas en zonas distintas, aun cuando el pliego sí habilita expresamente la presentación de propuesta en máximo dos zonas.

Esta posible ambigüedad podría:

- Restringir la libre concurrencia,
- Generar interpretaciones contradictorias, y
- Afectar la debida preparación de las ofertas.

Solicitud de aclaración

Por lo anterior, respetuosamente solicitamos a la Entidad precisar de manera expresa:

¿Puede un mismo proponente presentar dos bodegas distintas —cada una ubicada en la respectiva zona (p. ej., Zona 1 y Zona 5)— cuando decide presentar ofertas para dos zonas, ¿entendiendo que solo podrá resultar adjudicatario de una de ellas?

Esta aclaración resulta fundamental para:

- Evitar interpretaciones restrictivas o contradictorias.
- Garantizar igualdad de condiciones entre oferentes.

Asegurar una participación amplia y transparente, conforme a los principios de las normas aplicables a la contracción estatal y del proceso licitatorio.

RESPUESTA

Atendiendo la observación formulada, la Entidad se permite precisar que el pliego de condiciones establece de manera expresa la licitación pública, estructurada por zonas, permitiendo que un mismo proponente presente oferta hasta por un máximo de dos (2) zonas, bajo el entendido que únicamente podrá resultar adjudicatario de una (1) sola zona.

En ese marco, la posibilidad de presentar propuesta en dos zonas distintas implica, como bien lo señala el observante, la obligación de acreditar de manera plena, suficiente e independiente el cumplimiento de todos los requisitos técnicos, operativos, sanitarios y jurídicos exigidos para cada zona en la que se participe, entre ellos, la disponibilidad de una bodega que se encuentre ubicada dentro de los municipios de influencia de la zona respectiva y que cumpla integralmente con las condiciones previstas en el numeral 42.3 del pliego de condiciones.

En ese sentido, es técnicamente obligatorio que un mismo proponente, al presentar oferta para dos zonas diferentes, acredite una bodega distinta para cada una de ellas, siempre y cuando cada bodega cumpla, de manera autónoma, con los requisitos de localización, capacidad de almacenamiento, áreas funcionales, condiciones sanitarias, documentación de propiedad o tenencia, uso exclusivo para el Programa de Alimentación Escolar y demás exigencias técnicas establecidas en el pliego. Lo anterior resulta coherente con la naturaleza del proceso y con la necesidad de garantizar que, en caso de resultar adjudicatario en cualquiera de las zonas ofertadas, el proponente cuente con la infraestructura idónea y suficiente para asegurar la adecuada operación del programa.

Ahora bien, debe precisarse que la Nota 1 del numeral 42.3, al indicar que no se permitirá concurrencia de bodegas en zonas diferentes al esquema de distribución de municipios definido, debe interpretarse en el sentido de que la bodega acreditada para una zona determinada debe estar ubicada dentro de los municipios que conforman dicha zona y no puede pretenderse su utilización para una zona distinta a aquella para la cual fue presentada. Esta restricción busca preservar la coherencia logística del modelo de operación, garantizar tiempos adecuados de distribución y asegurar condiciones óptimas de calidad e inocuidad de los alimentos, y no implica una prohibición para que un proponente presente más de una bodega cuando participe en más de una zona, siempre que cada una se ajuste estrictamente a la zona correspondiente.

Así mismo, se reitera que, en virtud del límite de adjudicación previsto en el pliego, aun cuando el proponente pueda ofertar hasta en dos zonas y acreditar bodegas diferentes para cada una, en ningún caso podrá ser adjudicatario de más de una zona, evento en el cual únicamente se exigirá la disponibilidad y permanencia de la bodega correspondiente a la zona finalmente adjudicada durante todo el plazo de ejecución de la operación, conforme a lo señalado en la Nota 3 del numeral 42.3.

Las bodegas ofertadas estarán sujetas a la verificación técnica, documental y sanitaria por parte del equipo interdisciplinario de la Entidad, incluyendo las visitas de campo que se adelanten dentro de la etapa de evaluación, de acuerdo con lo previsto en el pliego de condiciones y las comunicaciones que se realicen a través de la plataforma SECOP II.

En consecuencia, la interpretación planteada por la observante resulta acorde con el diseño del proceso, en tanto reconoce que la presentación de ofertas en dos zonas exige el cumplimiento pleno de los requisitos para cada una de ellas, sin desconocer que la adjudicación se limitará a una sola zona, ni las restricciones de localización, uso exclusivo y verificación establecidas en el pliego, las cuales se mantienen incólumes y serán aplicadas de manera estricta por la Entidad.

OBSERVACIÓN

2. OBSERVACIÓN TÉCNICA DISTRIBUCION DE LAS AREAS

El pliego solicita que el proponente presente un plano esquemático firmado por un profesional en arquitectura o ingeniería civil, en el cual se evidencie la distribución de las áreas internas de la bodega, incluyendo las zonas A–K, cada una con un metraje mínimo de 20 m².

Estas áreas son exigidas como parte del inmueble destinado a la operación, lo cual supone que deben encontrarse:

- Dentro de la bodega,
- Debidamente delimitadas,
- Con continuidad estructural,
- Bajo condiciones sanitarias y operativas equivalentes,
- En un espacio construido, cerrado y protegido, compatible con normas de inocuidad y cadena de frío.

2.1. Solicitud de aclaración sobre el uso de áreas externas o complementarias

Respetuosamente solicitamos que la Entidad aclare de manera expresa si:

1. ¿Es permitido completar las áreas mínimas exigidas (A–K) mediante espacios externos a la bodega, ¿tales como patios, terrazas, antejardines, zonas descubiertas, garajes o áreas no construidas?

2. ¿Es válido acreditar el cumplimiento del metraje mínimo mediante la adición de estanterías, mobiliario o elementos modulares, sin que exista un área física construida y cerrada que cumpla realmente con dicha capacidad?

3. En inmuebles tipo casa-bodega, ¿pueden utilizarse patios, corredores o zonas abiertas como parte de las áreas técnicas exigidas (recepción, almacenamiento, lavado, ensamble, etc.)?

2.2. Aclaración solicitada sobre el uso de segundos pisos de locales comerciales como bodegas

Dado que en algunos municipios del Departamento del Huila no cuentan con infraestructura industrial, solicitamos identificar claramente si:

¿Es posible acreditar como bodega de almacenamiento de alimentos el segundo piso de un local comercial, aun cuando dicho espacio no corresponda a:

- Una bodega construida para almacenamiento de alimentos,
- Un área diseñada para carga y descarga,
- Un espacio con acceso adecuado para vehículos de distribución,
- Un área con capacidad estructural certificada para soportar inventarios,
- Un área que cumpla condiciones de ventilación, alturas mínimas, superficies lavables, rutas sanitarias y manejo de residuos acorde con la normatividad del PAE.

Solicitamos se precise si la Entidad admite como "bodega" un segundo nivel que originalmente fue diseñado para oficinas, vivienda, comercio u otros usos no industriales, especialmente en municipios donde no existan bodegas formales, o si, por el contrario:

► La bodega debe ser un espacio construido, en primer nivel, diseñado y habilitado específicamente para almacenamiento de alimentos, con condiciones técnicas verificables mediante visita y plano esquemático.

2.3. Finalidad técnica de la aclaración

La respuesta a esta observación es indispensable para:

- Garantizar igualdad de condiciones entre los oferentes.
- Evitar que se presenten estructuras que no cumplen estándares sanitarios ni logísticos.
- Impedir interpretaciones que permitan ampliar artificialmente las áreas mediante patios, estanterías o zonas improvisadas.
- Hay que asegurar que las bodegas cumplan criterios reales de operación, inocuidad y seguridad para el PAE.

Agradecemos se emita una respuesta precisa, de carácter técnico y vinculante, que permita estructurar adecuadamente las propuestas y asegurar que todas las bodegas cumplan las mismas condiciones mínimas de habilitación sanitaria y operativa.

RESPUESTA

En atención a la observación presentada, la Entidad se permite dar respuesta en los siguientes términos:

El numeral 42.3 del pliego exige de manera expresa la acreditación de una bodega apta para el almacenamiento de alimentos y/o materias primas, ubicada dentro de los municipios de influencia de la zona para la cual se presente oferta, con uso exclusivo para el PAE, y cuya verificación se realiza a partir de la existencia física, delimitación, señalización y funcionalidad. Dichas áreas deben encontrarse claramente identificadas, garantizando condiciones adecuadas de inocuidad, control sanitario, seguridad alimentaria y eficiencia logística, aspectos que son consustanciales a la correcta ejecución del programa.

En referencia al complemento de las áreas mínimas exigidas, la Entidad precisa que esta solicitud no es procedente, toda vez que dichas áreas corresponden a procesos críticos del manejo de alimentos —recepción, control de calidad, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, almacenamiento de fruver, refrigeración de lácteos,

ensamble y alistamiento de raciones, manejo de productos no conformes, despacho y almacenamiento de productos de aseo— los cuales, por su naturaleza, deben desarrollarse en espacios cerrados, construidos y protegidos de factores ambientales, biológicos y físicos que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos. No obstante, de manera excepcional y restringida, únicamente se permitirá que el Área G (almacenamiento de canastillas) y el Área H (lavado de canastillas y estibas) podrán ubicarse en espacios externos a la bodega, siempre y cuando dichos espacios se encuentren debidamente delimitados, cuenten con superficies sanitarias, drenajes adecuados, control de residuos, protección frente a contaminación, y cumplan integralmente con las condiciones técnicas, sanitarias y normativas exigidas por la autoridad de salud, circunstancia que será objeto de verificación en la visita técnica.

Ahora bien, respecto al cumplimiento del metraje mínimo, la Entidad precisa que, en armonía con lo indicado respecto del uso excepcional de espacios externos para determinadas áreas, se aclara que las áreas G (almacenamiento de canastillas) y H (lavado de canastillas y estibas), cuando se ubiquen en espacios externos debidamente delimitados, construidos o acondicionados, sí podrán ser contabilizadas dentro del metraje mínimo exigido, siempre y cuando dichos espacios correspondan a áreas físicas reales, siempre y cuando cumplan integralmente con las condiciones técnicas, sanitarias y normativas exigidas por la autoridad de salud.

Frente a la inquietud relacionada con el uso de inmuebles tipo casa-bodega, y en concordancia con lo previamente señalado, la Entidad precisa que no es permitido el uso de este tipo de inmuebles para el Programa de Alimentación Escolar. Lo anterior, atendiendo que por la naturaleza del servicio, requieren desarrollarse en espacios construidos para un servicio industrial y/o comercial, los cuales deben encontrarse delimitados y protegidos, que permitan garantizar condiciones requeridas, especialmente los referentes a Área de Despacho, Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI, Cuarto de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados, entre otros y que, los mismos cumplan con los estándares de inocuidad, control sanitario, protección frente a contaminantes ambientales, control de vectores, seguridad alimentaria y continuidad del flujo de proceso, conforme a los estándares técnicos aplicables al manejo y almacenamiento de alimentos.

Si bien el pliego no restringe la tipología del inmueble ofertado, sí exige que las áreas técnicas formen parte de la bodega y cuenten con condiciones homogéneas de funcionalidad y control sanitario. El uso de inmuebles destinados para otro fin, expone los alimentos y materiales a riesgos de contaminación cruzada y dificulta el cumplimiento de los criterios de inspección y verificación sanitaria exigidos por la autoridad competente, razones por las cuales no resulta compatible con los requerimientos establecidos en el numeral 42.3 del pliego de condiciones.

Se reitera que la única excepción admitida corresponde, de manera restringida, a las áreas G (almacenamiento de canastillas) y H (lavado de canastillas y estibas), las cuales podrán ubicarse en espacios externos únicamente cuando cumplan integralmente con las condiciones técnicas, sanitarias y normativas exigidas, estén debidamente delimitadas, cuenten con superficies sanitarias, drenajes adecuados, control de residuos y protección frente a fuentes de contaminación, y sean plenamente verificables mediante plano esquemático, registro fotográfico y visita técnica.

Ahora bien, la prestación del servicio y ejecución del Programa de Alimentación Escolar exige una infraestructura que permita garantizar condiciones técnicas, sanitarias y logísticas propias de una operación de manejo masivo de alimentos, lo cual implica contar con áreas claramente delimitadas, protegidas y funcionales. En particular, áreas críticas como el Área de Despacho, el Área de ensamble y alistamiento de RPS y RI, y el Cuarto de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados, requieren condiciones estructurales y operativas que difícilmente pueden satisfacerse en inmuebles tipo casa-bodega ubicados en un segundo o tercer piso, dadas sus limitaciones en accesos, circulación interna, alturas, cargas estructurales y control ambiental.

Por lo expuesto, es claro que, estas áreas demandan que su ubicación se encuentre integrada dentro de un plano estructural diseñado para facilitar el acceso, maniobra y operación de vehículos de distribución, así como el cargue, descargue y embalaje de productos, garantizando eficiencia logística y reducción de riesgos durante la operación. Dichas condiciones son propias de construcciones industriales o comerciales habilitadas para almacenamiento de alimentos y resultan indispensables para asegurar la correcta ejecución del PAE, razón por la cual no es viable admitir inmuebles cuya configuración estructural no responda a estos requerimientos.

En este orden de ideas, la Entidad considera que las reglas establecidas aseguran la igualdad de condiciones entre los oferentes, previenen interpretaciones extensivas del requisito y garantizan que las bodegas ofertadas respondan a estándares técnicos y sanitarios adecuados para la operación del Programa de Alimentación Escolar. En consecuencia, se mantiene incólume lo dispuesto en el pliego de condiciones, sin que haya lugar a la aclaración o modificación solicitada,

reiterando que el cumplimiento de estos requisitos será objeto de estricta verificación documental y técnica durante la etapa de evaluación y en las visitas de campo correspondientes.

DE:	LOGÍSTICA DE ALIMENTOS S.A.S

OBSERVACIÓN

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.
NIT 901.500.749-1

OBSERVACIONES TECNICAS AL PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES DEFINITIVO DE LA LICITACIÓN PUBLICA SELPSM0012-25

PROTOCOLO DE MUESTREO ANEXO 6

Una vez revisado el Anexo 6 – Protocolo de Muestreo, se valida que la Entidad incorporó el parámetro de turbidez del agua dentro de los análisis fisicoquímicos, como ajuste parcial a las observaciones presentadas.

No obstante, y con el fin de garantizar la aplicabilidad real del requisito en el contexto territorial del Departamento del Huila, así como preservar la coherencia técnica del plan de muestreo sin desnaturalizar el alcance del PAE, se solicita respetuosamente que el parámetro fisicoquímico del agua se establezca de manera opcional y alternativa, y no acumulativa.

En ese sentido, se propone que el Anexo 6 deje expresamento consignado el parámetro en los siguientes términos: **Agua: monitoreo de pH y cloro residual in situ y/o pH y turbidez**

Este ajuste permitiría que el monitoreo se adecúe a las condiciones reales de muestreo en el departamento del Huila, sin eliminar el enfoque preventivo ni el control sanitario del agua utilizada en la preparación de alimentos.

La redacción propuesta no elimina el requisito, no reduce el estándar de calidad exigido y no afecta la finalidad del plan de muestreo, sino que otorga flexibilidad técnica razonable, evita exigir mediciones que dependen de infraestructura pública ajena al operador y garantiza la correcta ejecución del contrato en condiciones objetivamente verificables.

Este ajuste resulta coherente con los principios de razonabilidad, proporcionalidad y equilibrio contractual, y contribuye a asegurar la pluralidad de oferentes y la correcta prestación del servicio en todo el territorio.

Angela Durán

ÁNGELA PATRICIA DURÁN PÉREZ
C.C. 1.079.508.453 de Palcol, Huila
Representante Legal
LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.

RESPUESTA

La Entidad acepta favorablemente la observación presentada y acoge la propuesta de ajuste al Anexo 6. Protocolo de Muestreo, estableciendo el parámetro fisicoquímico del agua de manera opcional y alternativa, y no acumulativa, en los términos de monitoreo de pH y cloro residual in situ y/o pH y turbidez. Este ajuste garantiza la aplicabilidad del requisito en el contexto territorial, sin afectar el enfoque preventivo ni los estándares de calidad e inocuidad del PAE.

DE:	LOGÍSTICA DE ALIMENTOS S.A.S

OBSERVACIÓN

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.
NIT 901.500.749-1

OBSERVACIONES TECNICAS AL PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES DEFINITIVO DE LA LICITACIÓN PUBLICA SELPSM0012-25

1. **ANEXO 11 (ASEO):**

De la revisión del Anexo 11 – Especificaciones de entrega de insumos e implementos de aseo, así como del análisis financiero incluido por la Entidad (Ítem 6 – ASEO), se evidencia una desproporción entre las cantidades y frecuencias de suministro exigidas y la operación real del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En particular, se observa que varios insumos de aseo con periodicidad mensual (tales como detergente, desinfectante, lavaloza, entre otros) están calculados con base en 30 días calendario, sin considerar que la prestación del servicio del PAE se ejecuta exclusivamente durante los días hábiles efectivamente laborados, de acuerdo con el calendario escolar, excluyendo semanas de receso, días festivos, sábados y domingos.

Debe resaltarse que el pago del contrato se realiza por raciones efectivamente atendidas, lo cual guarda relación directa con los días reales de operación del programa. En consecuencia, mantener una periodicidad fija mensual basada en 30 días calendario genera una sobreestimación de las cantidades requeridas, incrementa de manera injustificada los costos del ítem de aseo y afecta la correcta estructuración económica de las ofertas.

Esta situación impacta negativamente la planeación y economía del operador al exigir insumos en volúmenes que no corresponden al consumo real durante la vigencia del servicio.

Por lo anterior, solicitamos respetuosamente a la Entidad ajustar la periodicidad y cantidades de los insumos de aseo de frecuencia mensual, de manera que su suministro se realice de forma proporcional a los días hábiles efectivamente laborados según el calendario escolar, garantizando coherencia con la operación del PAE, el esquema de pago por raciones atendidas y una adecuada estimación de costos.

Adicionalmente, es importante señalar que este mismo inconveniente relacionado con el componente de aseo se ha presentado en vigencias anteriores, situación que fue objeto de análisis y concertación entre la Entidad y los operadores, logrando acuerdos técnicos en los cuales la provisión y el reconocimiento de los insumos de aseo se ajustaron al número real de días del calendario escolar. Esta práctica permitió una planeación más adecuada, coherente con la operación efectiva del Programa y alineada con los principios de razonabilidad, eficiencia y correcta ejecución de la operación, por lo que se considera pertinente mantener este criterio en la presente vigencia, a fin de evitar sobreestimaciones o desajustes en la operación del PAE.

RESPUESTA

Desde la Entidad se precisa aclarar e indicar lo siguiente:

Los cálculos establecidos para los insumos de aseo: detergente, desinfectante, lavaloza, entre otros; de acuerdo con el Anexo 11, se especifica que están para una base de 30 días calendario. Es decir, que el cálculo que los operadores deben realizar mensualmente es tomando como referencia las cantidades establecidas, proporcionalmente con el número de días hábiles que se ejecuten durante el mes de operación.

OBSERVACIÓN

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.
NIT 901.500.749-1

2. OBSERVACIÓN TÉCNICA – MENÚ 12 MINUTA COMPLEMENTO (JUGO DE GUAYABA EN LECHE)

AR		PRIMARIA		PRIMARIA 2		SECUNDARIA		MEDIA Y CICLO	
PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO
106,7	80	146,7	110	146,7	110	173,3	130	180	135

Respetuosamente, nos permitimos presentar la siguiente observación técnica respecto a los pesos netos establecidos en el Menú No. 12 de la Minuta de Complemento Alimentario, el cual contempla la preparación de jugo de guayaba con leche.

De acuerdo con lo señalado en la Minuta Patrón del Programa de Alimentación Escolar (PAE), para las bebidas con leche se establecen parámetros claros en cuanto al peso neto de los ingredientes y al volumen total de la porción servida, diferenciando ambos conceptos de manera expresa.

En este sentido, la Minuta Patrón define que, para la preparación de bebidas con leche:
El componente lácteo debe corresponder a 13 g de leche en polvo o 100 ml de leche líquida para AR, Primaria 1 y Primaria 2, y 15 g de leche en polvo o 100 ml de leche líquida para Secundaria, Media y Ciclos.

El componente de otros alimentos, dentro de los cuales se incluyen frutas como la guayaba, debe encontrarse dentro de los siguientes rangos:

- AR y Primaria: entre 10 g y 60 g
- Secundaria, Media y Ciclos: entre 12 g y 60 g

El volumen total servido debe ser de 200 cm³ para AR y Primaria, y 220 cm³ para Secundaria, Media y Ciclos, preparado en proporción mitad agua y mitad leche.
No obstante, al revisar los pesos netos establecidos en el pliego para el año 2026, se evidencia que para el jugo de guayaba con leche incluido en el complemento alimentario se asignan valores de 80 g, 110 g, 130 g y hasta 135 g de guayaba, dependiendo del grupo etario, los cuales exceden de manera significativa el límite máximo de 60 g definido por la Minuta Patrón del PAE.

Esta situación sugiere una posible confusión entre el volumen total de la porción servida y el peso neto del ingrediente guayaba, lo cual genera valores que no se ajustan a la normatividad técnica vigente del Programa, ni guardan coherencia con la composición nutricional establecida para un complemento alimentario.

En virtud de lo anterior, respetuosamente solicitamos que los pesos netos de la guayaba establecidos en el Menú No. 12 de la Minuta de Complemento sean revisados y ajustados, de manera que se armonicen con los rangos definidos en la Minuta Patrón del PAE, garantizando así el cumplimiento normativo, la adecuada

RESPUESTA

Teniendo en cuenta su observación, la entidad se permite aclarar que en el menú N°12 del CAJM/JT, se usa el componente Fruta como el patrón de referencia, en donde establece mínimo 80g, 110g, 110g, 130 y 135, para los niveles de escolaridad preescolar, primero, segundo y tercero, cuarto y quinto, secundaria y media y ciclo complementario respectivamente, cumpliendo con la minuta patrón, por lo anterior se despacha desfavorablemente su observación.

OBSERVACIÓN

3. OBSERVACION TÉCNICA MINUTA ALMUERZO – MENÚ 11 Y 16 (PRODUCTO AGUACATE)

AÑO	AR		PRIMARIA		PRIMARIA 2		SECUNDARIA		MEDIA Y CICLO	
	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO BRUTO	PESO NETO
2025	21,6	16,6	26	20	28,6	22	31,2	24	39	30
2026	116,9	90	136,4	105,0	149,4	115,0	162,3	125,0	175,3	135

Respetuosamente, nos permitimos presentar la siguiente observación técnica respecto a las cantidades establecidas para el componente aguacate incluido en la ensalada del Menú No. 11 y 16 de la Minuta en modalidad de Almuerzo, conforme a los valores definidos por la Entidad para la vigencia 2026 y su comparación con las cantidades manejadas en la vigencia inmediatamente anterior.
De acuerdo con la Minuta Patrón del Programa de Alimentación Escolar (PAE), para la modalidad de almuerzo se establecen pesos mínimos requeridos de ensalada o verdura caliente, tanto en peso neto del alimento como en porción servida, según el grupo etario, así:

- AR (Preescolar): mínimo 50 g
- Primaria (Grados 1°, 2° y 3°): mínimo 60 g
- Primaria 2 (Grados 4° y 5°): mínimo 65 g
- Secundaria: mínimo 70 g
- Media y Ciclos: mínimo 90 g

La Minuta Patrón es clara en señalar que estos valores corresponden a mínimos exigidos, y que la Entidad territorial puede incrementarlos con el fin de fortalecer el aporte nutricional del menú; no obstante, dichos incrementos deben realizarse bajo criterios de razonabilidad, proporcionalidad y coherencia técnica, sin desvirtuar la naturaleza de la preparación ni generar desbalances en la ración alimentaria.

Al analizar los valores establecidos por la Entidad para el año 2026 en el componente aguacate, se evidencia que los pesos netos asignados superan de manera significativa no solo los mínimos establecidos por la Minuta Patrón, sino también las cantidades utilizadas en la vigencia inmediatamente anterior, presentando incrementos sustanciales que resultan desproporcionados frente a los requerimientos técnicos del programa.

En particular, se observa que para algunos grupos etarios los pesos netos del aguacate alcanzan valores considerablemente superiores a los mínimos exigidos, llegando incluso a duplicar o exceder ampliamente las cantidades de referencia, sin que se evidencie una justificación técnica, nutricional o programática que respalde

RESPUESTA
De acuerdo con su observación, la entidad se permite aclarar que para el componente ensalada o verdura caliente de la minuta patrón del complemento alimentario almuerzo, se establece un mínimo gramaje para la porción servida, sin embargo la entidad aumentó el gramaje del alimento aguacate al considerarse un alimento que aporta específicamente grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas que trae múltiples beneficios para el crecimiento y desarrollo de los niños, niñas y adolescentes; adicionalmente es un alimento de producción local lo cual dinamiza las compras publicas locales. Dicha planeación de menús no puede ser objeto de comparación con las vigencias anteriores, dado a que este es un nuevo proceso para la vigencia 2026, en donde se realizan ajustes y modificaciones de acuerdo con la experiencia en el consumo y aceptación de los menús por parte de los beneficiarios. Por lo anterior se despacha desfavorablemente su observación.
OBSERVACIÓN

OBSERVACIONES AL ANEXO 01 – PROCEDIMIENTO PAE

En relación con el **Anexo No. 01 – Procedimiento PAE**, mediante el cual se describen y clasifican las inconsistencias detectables durante la operación del Programa de Alimentación Escolar, se considera necesario que el Comité Evaluador analice y valore los siguientes aspectos, de conformidad con la normativa y los lineamientos vigentes del PAE.

De acuerdo con los Lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), la supervisión y el seguimiento del programa deben orientarse prioritariamente a la identificación, corrección y mejora de las situaciones operativas, garantizando en todo momento la continuidad del servicio y la protección del derecho a la alimentación escolar de los beneficiarios.

En este contexto, es importante precisar que los hallazgos encontrados durante las operaciones del PAE deben concebirse como subsanables, en la medida en que los operadores actúan bajo el principio de buena fe, sin intención de incumplimiento, y con un enfoque permanente de mejora continua. Las inconsistencias que eventualmente se presentan durante la ejecución del programa obedecen, en muchos casos, a situaciones operativas, logísticas o externas que se salen del control directo de la operación, lo que puede generar fallas puntuales en el sistema, sin que ello implique mala fe, negligencia deliberada o incumplimiento grave.

Por el contrario, los operadores del PAE orientan su actuación a la corrección

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.
NIT 901.500.749-1

inmediata de las situaciones identificadas, implementando ajustes, acciones correctivas y mejoras continuas, razón por la cual resulta indispensable que se garantice siempre la oportunidad real de subsanar los hallazgos detectados durante la supervisión, auditoría o evaluación.

En concordancia con lo anterior, y conforme a lo dispuesto en el artículo 29 de la Constitución Política **"Debido proceso"**, así como a los principios que rigen la función administrativa, ninguna inconsistencia identificada durante la operación puede dar lugar a la imposición de descuentos automáticos o medidas inmediatas, sin que previamente se garantice al operador el derecho a defenderse, explicar y subsanar la situación observada.

La aplicación automática de descuentos frente a hallazgos subsanables desnaturaliza el enfoque técnico del PAE y resulta contraria a los principios de proporcionalidad, razonabilidad y gradualidad, los cuales se encuentran previstos tanto en la normativa administrativa como en los lineamientos propios del programa.

Con base en las consideraciones expuestas, se solicita respetuosamente al Comité Evaluador:

1. Interpretar y aplicar el Anexo No. 01 bajo un criterio de subsanabilidad, buena fe y mejora continua, conforme al enfoque técnico del PAE.

OBSERVACIONES AL ANEXO 01 – PROCEDIMIENTO PAE

En relación con el **Anexo No. 01 – Procedimiento PAE**, mediante el cual se describen y clasifican las inconsistencias detectables durante la operación del Programa de Alimentación Escolar, se considera necesario que el Comité Evaluador analice y valore los siguientes aspectos, de conformidad con la normativa y los lineamientos vigentes del PAE.

De acuerdo con los Lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), la supervisión y el seguimiento del programa deben orientarse prioritariamente a la identificación, corrección y mejora de las situaciones operativas, garantizando en todo momento la continuidad del servicio y la protección del derecho a la alimentación escolar de los beneficiarios.

En este contexto, es importante precisar que los hallazgos encontrados durante las operaciones del PAE deben concebirse como subsanables, en la medida en que los operadores actúan bajo el principio de buena fe, sin intención de incumplimiento, y con un enfoque permanente de mejora continua. Las inconsistencias que eventualmente se presentan durante la ejecución del programa obedecen, en muchos casos, a situaciones operativas, logísticas o externas que se salen del control directo de la operación, lo que puede generar fallas puntuales en el sistema, sin que ello implique mala fe, negligencia deliberada o incumplimiento grave.

Por el contrario, los operadores del PAE orientan su actuación a la corrección

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.
NIT 901.500.749-1

inmediata de las situaciones identificadas, implementando ajustes, acciones correctivas y mejoras continuas, razón por la cual resulta indispensable que se garantice siempre la oportunidad real de subsanar los hallazgos detectados durante la supervisión, auditoría o evaluación.

En concordancia con lo anterior, y conforme a lo dispuesto en el artículo 29 de la Constitución Política **"Debido proceso"**, así como a los principios que rigen la función administrativa, ninguna inconsistencia identificada durante la operación puede dar lugar a la imposición de descuentos automáticos o medidas inmediatas, sin que previamente se garantice al operador el derecho a defenderse, explicar y subsanar la situación observada.

La aplicación automática de descuentos frente a hallazgos subsanables desnaturaliza el enfoque técnico del PAE y resulta contraria a los principios de proporcionalidad, razonabilidad y gradualidad, los cuales se encuentran previstos tanto en la normativa administrativa como en los lineamientos propios del programa.

Con base en las consideraciones expuestas, se solicita respetuosamente al Comité Evaluador:

1. Interpretar y aplicar el Anexo No. 01 bajo un criterio de subsanabilidad, buena fe y mejora continua, conforme al enfoque técnico del PAE.

inmediata de las situaciones identificadas, implementando ajustes, acciones correctivas y mejoras continuas, razón por la cual resulta indispensable que se garantice siempre la oportunidad real de subsanar los hallazgos detectados durante la supervisión, auditoría o evaluación.

En concordancia con lo anterior, y conforme a lo dispuesto en el artículo 29 de la Constitución Política **"Debido proceso"**, así como a los principios que rigen la función administrativa, ninguna inconsistencia identificada durante la operación puede dar lugar a la imposición de descuentos automáticos o medidas inmediatas, sin que previamente se garantice al operador el derecho a defenderse, explicar y subsanar la situación observada.

La aplicación automática de descuentos frente a hallazgos subsanables desnaturaliza el enfoque técnico del PAE y resulta contraria a los principios de proporcionalidad, razonabilidad y gradualidad, los cuales se encuentran previstos tanto en la normativa administrativa como en los lineamientos propios del programa.

Con base en las consideraciones expuestas, se solicita respetuosamente al Comité Evaluador:

1. Interpretar y aplicar el Anexo No. 01 bajo un criterio de subsanabilidad, buena fe y mejora continua, conforme al enfoque técnico del PAE.

2. Ajustar las notas y clasificaciones que actualmente prevén la imposición de descuentos inmediatos, de manera que dichas situaciones activen, en primera instancia, un proceso formal de subsanación.
3. Requerir a la entidad contratante la definición, adopción y socialización de un Protocolo de Subsanación, en el cual se establezcan de forma clara los términos, soportes exigibles y criterios para el cierre de hallazgos que en el documento actual se encuentra como NO SUBSANABLES.

El fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar exige que los procesos de evaluación, supervisión y auditoría se orienten a la corrección oportuna de las inconsistencias, reconociendo la buena fe del operador y su compromiso con la mejora continua, y no a la imposición automática de medidas económicas, garantizando siempre el debido proceso y la continuidad del servicio, en armonía con los lineamientos técnicos del PAE y el marco constitucional colombiano.

3.5 Cuando se suministren alimentos en estado verdes o pintones que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato y durante la semana evaluada.

En relación con la inconsistencia descrita en el **Anexo No. 01 – Procedimiento PAE**, referida al suministro de alimentos en estado verde o pintón que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato durante la semana

3.5 Cuando se suministren alimentos en estado verdes o pintones que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato y durante la semana evaluada.

En relación con la inconsistencia descrita en el Anexo No. 01 – Procedimiento PAE, referida al suministro de alimentos en estado verde o pintón que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato durante la semana

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS COLOMBIA S.A.S.
NIT 901.500.749-1

evaluada, y frente a la nota que establece que "No se permiten cambios de bloques", es necesario realizar las siguientes precisiones técnicas y operativas.

El proceso de maduración de los alimentos frescos, especialmente frutas y algunos productos agrícolas, depende de múltiples factores ambientales y logísticos, tales como temperatura, humedad, ventilación, tiempo de cosecha, condiciones de transporte y manipulación. Estos factores no siempre se encuentran bajo control absoluto del operador, particularmente en territorios con largos tiempos de desplazamiento, condiciones climáticas variables y vías de acceso complejas.

En este contexto, el envío de alimentos en estado verde o pintón no obedece a una actuación de mala fe ni a una deficiencia operativa, sino a una medida técnica preventiva, adoptada con el fin de evitar el deterioro prematuro, golpes, sobremaduración o pérdida del alimento durante el transporte, garantizando que el producto llegue en condiciones óptimas para su consumo posterior dentro del periodo de evaluación.

Asimismo, debe resaltarse que los operadores del PAE actúan bajo el principio de mejora continua, buscando permanentemente garantizar la calidad del servicio. Las situaciones en las que un alimento no se encuentra apto para consumo inmediato, pero sí alcanza las condiciones adecuadas dentro de la misma semana evaluada, son plenamente subsanables, mediante mecanismos de gestión operativa como el ajuste del menú o el cambio de bloque, sin que ello genere afectación a la continuidad, calidad o cobertura del servicio.

La restricción absoluta que indica que "no se permiten cambios de bloques" desconoce la dinámica real de la operación del PAE y limita la capacidad del operador para gestionar adecuadamente situaciones previsibles y controlables, como lo es el proceso natural de maduración de los alimentos.

El cambio de bloque constituye una herramienta válida y técnica que permite:

1. Ajustar el menú sin afectar la prestación del servicio.
2. Garantizar que el alimento sea consumido cuando alcance las condiciones sensoriales adecuadas.
3. Evitar desperdicios y reposiciones innecesarias.

RESPUESTA

Conforme a la respuesta dada por la entidad, en oportunidades anteriores; se indicó:
(...)
En atención a la observación formulada, la entidad manifiesta, que los escenarios expuestos en el documento denominado: procedimiento para la aplicación de descuentos por las inconsistencias realizadas en la modalidad de atención del servicio e inobservancia a las normas técnicas del PAE, son situaciones que se han presentado durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, y que se soportan como antecedentes del desarrollo del programa; por tal razón y atendiendo al histórico presentado, fueron establecidos los contextos que permitirán la mejora para las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad de prestación del servicio de alimentación escolar. Quiere decir que se trata de un estándar objetivo determinado por la entidad, para la prestación del servicio y las inconformidades de cara al mismo, se ventilaran en la etapa de ejecución a razón del derecho de contradicción y defensa que le asistirá al futuro contratista al tenor del artículo 86 de la ley 1474 del 2011 (...)

Que con ocasión a la manifestación presentada por el observante, la entidad reitera la postura expuesta, garantizando el derecho de contradicción y defensa de los futuros contratistas, en el marco de la ley 1474 de 2011.

OBSERVACIÓN

OBSERVACION A LAS OBLIGACIONES DE LA OPERACIÓN

10. B FASE DE ALISTAMIENTO
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD

10. PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Cuando se seleccione los proveedores de los alimentos proteicos (RES, CERDO, POLLO) como operadores debemos diligenciar los FORMATOS OFICIALES DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS PROTEICOS (beneficio, desposte, bodega y despacho a sede) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación, a más tardar el día miércoles de la semana anterior a la entrega antes de las 6 pm.

DOCUMENTOS A RADICAR
- Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor)
- Guías INVIMA (movilización de la carne)
- Actas de inspección sanitaria INVIMA *
- Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas *
- Fichas técnicas *
- Documento de vida útil de cada alimento proteico *

PARA UNA SOLA VEZ AL INICIO
- Actas de inspección sanitaria INVIMA
- Resoluciones de autorización INVIMA
- Fichas técnicas
- Documento de vida útil

Respecto a la solicitud de enviar las guías del INVIMA con una semana de anticipación como soporte previo para la distribución de alimentos proteicos, nos permitimos informar respetuosamente que este requerimiento no es aplicable para carne proveniente de plantas de beneficio y que, además, resulta incompatible con la operación diaria del programa, por las siguientes razones:

Las Guías INVIMA sí pueden estar disponibles, pero no pueden enviarse con una semana de anticipación.

Las actas, guías y certificaciones de inspección sanitaria INVIMA pueden mantenerse en soporte físico en las bodegas, donde están disponibles para verificación inmediata durante visitas o auditorías.

RESPUESTA

La Entidad se permite aclarar e indicar al observante lo siguiente:

En cuanto a los demás documentos (Guías y Actas INVIMA, resoluciones de autorización sanitaria, fichas técnicas y documentos de vida útil) la Entidad mantiene la obligación de que sean radicados con una semana de anticipación al inicio de la distribución, dado que se trata de soportes que corresponden al origen del producto y permiten verificar, de manera preventiva, la legalidad, inocuidad y trazabilidad sanitaria de la proteína antes de que ingrese la operación del PAE. La verificación posterior al ingreso en bodega no garantiza control previo ni permite adoptar medidas de prevención frente a lotes provenientes de establecimientos no autorizados.

Por tal razón, la entidad despacha desfavorablemente la observación e invita a los posibles oferentes que pacten las condiciones que la Entidad exige en las obligaciones contractuales con sus proveedores previo al inicio de la operación, con el fin de evitar contratiempos que afecten la prestación del servicio.

OBSERVACIÓN

OBSERVACIÓN SG-SST

Respecto al requisito que establece que *"el proponente o proponentes plurales presentarán la autoevaluación del cumplimiento de los estándares mínimos del SG-SST del año 2024, utilizando la tabla de valores y con una calificación superior al 85% de aceptación, registrada conforme a lo estipulado en el artículo 26 de la Resolución No. 0312 de 2019 y la Circular No. 0009 del 22 de enero de 2025"*, se solicita **aclarar cuál de los documentos debe corresponder específicamente al año 2024.**

En particular, se requiere precisar **si la autoevaluación del SG-SST correspondiente al año 2024 debe ser la emitida/registrada ante la ARL, la exigida por el Ministerio del Trabajo, o si ambos documentos deben presentarse con corte al año 2024**, con el fin de evitar interpretaciones ambiguas y garantizar el adecuado cumplimiento del requisito. Por otro lado, si se cuenta con el 2025 ya que las plataformas pueden estar apertura das antes del cierre del proceso, es posible presentar el documento más actualizado?

RESPUESTA

Atendiendo lo observado, la entidad se permite aclarar que, la información objeto de reporte es con base en la información del 2024, la cual deberá reportase ante el ministerio del trabajo conforme a lo indicado por la resolución 312 del 2019.

DE:	AVOSS

OBSERVACIÓN

Buenas noches.

Se solicita a la entidad manejar la misma estructura del formato de personal ofertado del proceso PAE año 2024, con los siguientes campos, ya que hace falta incluir la matricula profesional: NOMBRE / PROFESION / IDENTIFICACION / DEDICACION / MATRICULA PROFESIONAL / CARGO. Además, incluir el campo CANTIDAD es irrelevante, ya que en dicho cuadro se relaciona uno a uno las personas y los cargos a desempeñar como señala el pliego de condiciones definitivo.

Atte. MARIA LEYDITH CUELLAR DE FAJARDO

RESPUESTA

Atendiendo a la observación presentada se acepta el requerimiento indicado, para tal efecto, se procede a la publicación del formato.

DE:	ELYON SOLUCIONES INTEGRALES SAS

OBSERVACIÓN

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA:

Dado que el pliego de condiciones no precisa si los contratos para la acreditación de la experiencia, hayan sido suscritos con entidades publicas y privadas, esto teniendo en cuenta que existen instituciones educativas de carácter privado, es importante que la entidad precise que los contratos con los cuales se debe acreditar la experiencia claramente debe corresponder a los suscritos con entidades públicas, esto teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una iniciativa gubernamental que busca garantizar un complemento alimentario diario a estudiantes de instituciones educativas oficiales para apoyar su bienestar, desarrollo y permanencia en el sistema educativo; mediante el cual se proporciona comidas nutritivas, ayuda a prevenir la deserción escolar y fomenta hábitos saludables entre los niños y jóvenes.

Como lo señalamos anteriormente, existen instituciones educativas de carácter privado que cuentan con el servicio de alimentación escolar o restaurante al interior de las mismas, cuyo tipo de suministro difiere totalmente, de los componentes técnicos, logísticos y especialmente nutricionales establecidos para los programas de alimentación escolar para las entidades públicas.

En este sentido, es de resaltar en el pliego de condiciones, que los contratos permitidos para la acreditación de la experiencia solamente serán los correspondientes los programas de alimentación escolar para las entidades públicas.

RESPUESTA

Frente a la observación planteada, la entidad se permite aclarar, que el programa de alimentación escolar PAE, es una estrategia del Ministerio de Educación Nacional que garantiza un complemento alimentario diario a estudiantes de colegios públicos, especialmente los más vulnerables, para promover su permanencia, nutrición y rendimiento académico, entregando raciones balanceadas (almuerzos o desayunos) que cubren un porcentaje de sus necesidades nutricionales, razón por la cual resulta claro, que los contratos con los que se pretende acreditar la experiencia debieron ser suscritos con entidades públicas; lo anterior, de conformidad con la naturaleza de los recursos y la finalidad de la prestación del servicio, que es dirigido únicamente a instituciones educativas de carácter público.

OBSERVACIÓN

BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - ACTA Y CERTIFICADO SANITARIO:

- **Presentación del acta y concepto sanitario favorable sin requerimientos de la bodega o bodegas de alimentación que se va a ofertar en la propuesta de cada oferente. Dicha acta y certificado debe encontrarse actualizados por lo menos dentro de los sesenta (60) días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.**

Respecto al anterior requisito, se sugiere que para la verificacion de este requisito corresponda con base, ya sea del acta de notificación o del certificado de inspección sanitaria, lo anterior, dado a que dichas fechas pueden diferir acorde al tramite documental que realiza en su interior el ente de control.

RESPUESTA

En respuestas anteriores la entidad manifestó, y expuso la modificación en el pliego de condiciones definitivo, en el sentido de solicitar **la presentación del acta y concepto sanitario favorable** sin requerimientos de la bodega o bodegas de alimentación que se va a ofertar en la propuesta de cada oferente. **Dicha acta y certificado debe**

encontrarse actualizados por lo menos dentro de los sesenta (60) días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Lo anterior en concordancia con lo establecido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA mediante la Circular Externa **DG1000-161-20** del 01 de julio de 2020, el concepto sanitario no tiene vigencia determinada, por lo que su validez se mantiene desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la cual la autoridad sanitaria verifique nuevamente las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

Siendo expresa y clara la intensión de solicitar, el acta y concepto favorable, tal y como se indicó en letras anteriores.

OBSERVACION

PLAZO DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO:

- **En caso de proponentes plurales, por lo menos uno de los integrantes deberá acreditar el requisito. El contrato de arrendamiento, leasing o promesa de arrendamiento no deberá tener un plazo de ejecución inferior a nueve (9) y con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del proceso**

Frente al requisito anterior, en donde la entidad señala que el contrato de arrendamiento No podrá haber sido expedido a un término mayor de treinta (30) dias calendario, esta condición resulta contradictoria frente al requisito de emisión del acta y certificado sanitario favorable dentro de los 60 dias hábiles; dado que para que se tenga un acta sanitaria y un certificado emitido dentro de los 60 dias hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso, se requiere que tener en arrendamiento el inmueble dentro de este mismo termino de temporalidad, ya que como podría no ser el contrato mayor a 30 dias calendario?. Es pertinente que ambos requisitos guarden coherencia, en el sentido de que, el contrato de arrendamiento haya sido emitido como minimo con una antelación de 60 dias calendario, de modo que la antigüedad de tenencia del inmueble sea por lo menos de 60 dias por parte del proponente o su integrante en caso proponente plural. Lo anterior, a fin a que los dos requisitos guarden una concordancia temporal.

RESPUESTA

En primer lugar, el pliego de condiciones establece de manera expresa y taxativa que, tratándose de proponentes arrendatarios, el contrato de arrendamiento deberá contar con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Esta exigencia tiene una finalidad concreta, como lo es asegurar que, al momento de la presentación de la oferta, la Entidad pueda verificar la disponibilidad real, cierta y actualizada de la infraestructura logística necesaria para la adecuada ejecución del servicio.

La exigencia temporal no se configura como una carga desproporcionada ni ajena a la realidad operativa del PAE, por el contrario, es un mecanismo de verificación indispensable dado que, la bodega constituye un elemento crítico para la operación dada su relación directa con la inocuidad, la trazabilidad y el almacenamiento seguro de los alimentos, por lo que es necesario que los documentos allegados reflejen información actualizada, verificable y congruente con la realidad del inmueble al momento del cierre del proceso.

Aunado a lo anterior, la condicional de una fecha reciente permite constatar que el inmueble sigue vigente en manos del proponente, que no ha sido modificado su uso, y que continúa siendo apto para la operación, a su vez, evita riesgos de información desactualizada o cambios en la tenencia del inmueble, así como cambios de arrendador, condiciones de uso o incluso terminaciones anticipadas.

Ahora bien, el pliego establece que el contrato de arrendamiento debe incluir la exclusividad del uso de la bodega para la operación del PAE, condición que difícilmente puede verificarse en contratos antiguos, dada la dinámica contractual y la necesidad de ajustes permanentes del operador.

En consecuencia, no es procedente eliminar ni modificar la exigencia de temporalidad de 30 días. Esta condición es necesaria y coherente con la naturaleza del proceso de selección adelantado por la Entidad. No obstante, de los requisitos dados, para el cumplimiento de la solicitud de Bodegas; en el sentido del contrato de arrendamiento y el certificado sanitario y acta, no son requisitos subsidiarios, sino requisitos independientes.

Por lo expuesto, se despacha desfavorablemente la observación.

OBSERVACION

FACTOR ECONÓMICO

Determinación del método para la ponderación de la propuesta económica:

Para la determinación del método se tomarán hasta las centésimas de la (TRM) Tasa de cambio Representativadel Mercado (certificada por Superintendencia financiera) que rija al segundo (2) día hábil siguiente a la finalización del término del traslado del informe de verificación o evaluación de ofertas indicado en el cronograma del SECOP II, el cual se contará teniendo en cuenta las adendas que se efectúen al correspondiente cronograma.

De acuerdo a lo anterior, entendemos que, en caso de correrse la fecha preestablecida para el Termino del informe de verificacion o evaluación de ofertas, esto es el dia 09 de enero de 2026; se tomara la TRM a partir de la nueva fecha adendada para esa etapa. Favor confirmar si nuestra apreciación es correcta. En tal caso, respetuosamente se sugiere que la publicación de la adenda que llegare a surgir para dicha etapa, se realice antes de las 4 pm, esto dado que, la superintendencia financiera da a conocer la TRM hacia las 5 pm. Lo anterior a fin de preservar el espíritu de la transparencia y la selección objetiva dentro del presente proceso.

RESPUESTA

En referencia la observación, la Entidad se permite manifestar:

La TRM se establece en el pliego con la finalidad de asegurar que, se utilice una tasa de cambio oficial y que de esta forma no sea afectada la asignación de puntaje por eventos inesperados durante la evaluación de los proponentes dentro del proceso.

En tal sentido la Entidad dispuso, referente a la TRM, establecerla **al segundo (2) día hábil siguiente a la finalización del término del traslado del informe de verificación o evaluación de ofertas indicado en el cronograma del SECOP** II, Teniendo en cuenta que esta disposición previene la COLUSIÓN entre proponentes, dado que, conocer la fórmula de ponderación antes de que se venza el plazo para subsanar documentos, permitiría que los proponentes puedan subsanar o no de acuerdo a su conveniencia particular.

Por lo expuesto, se despacha desfavorablemente la solicitud.

OBSERVACIÓN

FORMATO – PERSONAL OFERTADO

Teniendo en cuenta la nueva versión del formato de personal ofertado, respetuosamente solicitamos se indique que información se debe registrar en el columna denominada "Cantidad", favor aclarar si dicha columna se debe registrar, ¿cantidad de personas?, ¿cantidad de Horas?, ¿a qué hace referencia la Columna Cantidad?, en dicho formato.

RESPUESTA

Conforme a la observación presentada, se indica que, el formato en mención fue ajustado, eliminando la palabra CANTIDAD, para tal efecto, el nuevo formato, será publicado para los fines pertinentes.

OBSERVACION

FORMATO – ACREDITACIÓN CONDICIÓN MIPYME

Se solicita a la entidad informar, si dispone de un formato presentar la manifestación de la Mipyme para aquellos proponentes que pretendan acreditar tal condición; o si para la acreditación de esta condición, se pude hacer mediante una manifestación hecha por el proponente a su discreción. Favor aclarar.

RESPUESTA

Se aclara al observante que la condición de MiPymes debe acreditarse con la presentación del Registro Único de Proponentes - RUP.

DE:	MAFRATA SOLUCIONES EN LOGISTICA Y DISTRIBUCIONES S.A.S

OBSERVACIÓN

1. LA ENTIDAD INDICO QUE HABIA PUBLICADO EL LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS CON GAS NATURAL Y LAS SEDES QUE REQUIEREN PIPETA, SIN EMBARGO, EN LOS DOCUMENTOS DEFINITIVOS NO SE ENCUENTRA DICHO LISTADO, SOLICITAMOS PUBLICARLO URGENTEMENTE.

RESPUESTA

La entidad, atendiendo la observación realizada, procede a realizar la publicación de la información solicitada.

OBSERVACIÓN

2. Frente a nuestra observación, la entidad indico lo siguiente

OBSERVACIÓN
16. En la página 69 nota 9, inciso I, solicita que las certificaciones contengan el número de raciones efectivamente diarias suministradas, al respecto solicitemos que en caso que dentro de las certificaciones o acta de liquidación no se indique el número de raciones diarias, pero si se indique el número de raciones totales y el plazo de ejecución en días calendario escolar, la entidad pueda calcular el numero diario de reciones, tomando el número total de raciones dividido en el número de días calendario escolar, por ejemplo: Raciones totales: 7.423.245 Número de días escolares: 118 Raciones diarias calculadas: 62.908 raciones día.
RESPUESTA
Se aclara al observante que la Entidad previendo esta situación establecida en la Nota 11 del literal EXPERIENCIA ESPECIFICA del numeral 42.2 CONDICIONES TÉCNICAS del proyecto de pliego de condiciones, en donde se especifica: *"NOTA 11: En el evento que las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales no contengan la información que permita su evaluación, el oferente deberá anexar la documentación siguiente:* *a) La fecha de inicio de la ejecución del contrato; se podrá acreditar con la copia del acta de inicio, de la orden de iniciación, o, con el documento previsto en el contrato.* *b) Las suspensiones o reinicio podrán acreditarse con la copia del acta de suspensión o de reinicio, según sea el caso.* *c) La existencia del contrato se podrá acreditar con la copia del contrato.* *d) La fecha de terminación se podrá acreditar con la copia del acta de terminación o con el documento previsto en el contrato."* Es de precisar que las raciones solicitadas para la certificación de la experiencia corresponde a la ración preparada en sitio, tal como lo estipula la NOTA 1 del referido numeral. Por lo expuesto se da por aclarada la observación.

Sin embargo, la respuesta dada por la entidad no responde a nuestra inquietud, solicitamos específicamente que, para la acreditación del número de raciones diarias, la entidad al momento de evaluación pueda obtener el numero de raciones diarias dividiendo el numero total de raciones en todo el contrato entre los días escolares ejecutados:

Raciones totales: 7.423.245
Días calendario escolar: 118
Raciones días calculada: 62.908

En a la respuesta, la entidad se refiere a la nota 11, pero dicha nota solo hace referencia a información como fecha de inicio, suspensiones, existencia del contrato y fecha de terminación, pero no menciona nada sobre las raciones diarias, en caso de no encontrarse en la certificación.

RESPUESTA

Referente a la observación, la Entidad se permite dar claridad al mismo, indicando que el pliego no está pidiendo "experiencia general" en alimentación o suministro de alimentos, sino experiencia específica en PAE y, dentro de ella, que las certificaciones aportadas reflejen de forma verificable la capacidad real de operación en la modalidad de ración preparada en sitio. Por eso, la Nota 1 define un umbral objetivo: las certificaciones que acreditan experiencia deben corresponder como mínimo al 60% del suministro de raciones diarias preparadas en sitio, y ese 60% se mide contra la cantidad de raciones de la zona a la cual el proponente se presenta.

Ese criterio tiene tres ideas técnicas de fondo:

1. Se mide sobre raciones diarias (capacidad operativa cotidiana), no solamente sobre valor contractual. Un proponente puede tener contratos de alto valor por componentes logísticos o combinaciones de modalidades, pero eso no necesariamente prueba que haya operado diariamente el volumen de "preparación en sitio" exigido. Por eso, el pliego exige que la experiencia refleje volumen diario y no sólo monto.

2. El 60% es un umbral mínimo, no un promedio ni un requisito "flexible". Esto significa que, si el proponente va a competir por una zona con un determinado volumen de raciones diarias, debe demostrar que ha tenido a su cargo, en experiencia certificada, al menos un volumen comparable, aunque sea parcialmente, a la magnitud del reto operativo.

3. La Entidad diferencia la modalidad "preparada en sitio" de otras (industrializadas, comida caliente transportada, refrigerios, pasabocas, etc.) porque el nivel de riesgo sanitario, control de proceso, personal de manipulación, dotaciones, infraestructura y coordinación diaria es sustancialmente distinto. Por eso, experiencias que no prueban "preparación en sitio" no satisfacen el estándar.

Ahora bien, respecto al calculo del 60% por zona (regla objetiva), la mecánica es simple:

Raciones mínimas exigibles = Raciones diarias de la zona × 60%

Con base en el cuadro del pliego:

- Zona 1: 11.178 × 0,60 = 6.706,8 → para efectos prácticos, se exige acreditar al menos 6.707 raciones diarias (redondeo hacia arriba para no quedar por debajo del mínimo).
- Zona 2: 13.597 × 0,60 = 8.158,2 → mínimo 8.159 raciones diarias.
- Zona 3: 13.130 × 0,60 = 7.878,0 → mínimo 7.878 raciones diarias.
- Zona 4: 11.360 × 0,60 = 6.816,0 → mínimo 6.816 raciones diarias.
- Zona 5: 11.219 × 0,60 = 6.731,4 → mínimo 6.732 raciones diarias.

Por su parte, la verificación de las certificaciones, el pliego exige que los documentos aportados contengan información mínima como:

- No. de raciones efectivamente diarias suministradas
- No. total de raciones suministradas
- Objeto, fechas, valor, y (si aplica) porcentaje ejecutado en consorcio/UT

Por tanto, la verificación del 60% se realizará sobre el dato "raciones efectivamente diarias"; en caso que, la certificación no contenga ese dato con claridad, el pliego habilita soportes adicionales (facturas, actas, contrato, actas finales/liquidación, etc.) para poder determinarlo.

Lo anterior, atendiendo que existen certificaciones con varias modalidades (por ejemplo, parte preparada en sitio y parte industrializada o comida caliente transportada), el pliego es explicito, solo se toma lo correspondiente a la experiencia requerida, y se debe discriminar. En términos prácticos:

- Si la certificación dice: 10.000 raciones diarias totales, pero solo 5.000 son "preparadas en sitio", para el 60% solo cuentan 5.000.
- Si no está discriminado, el proponente debe aportar soporte que permita separar cantidades y valores por modalidad; si no lo hace, la Entidad no puede "presumir" que todo fue preparación en sitio, porque eso rompería selección objetiva.

De igual forma, y respecto a la experiencia en Consorcio o Unión Temporal, el pliego también es muy claro, se debe indicar el porcentaje de participación del oferente. Para el cálculo, se toman:

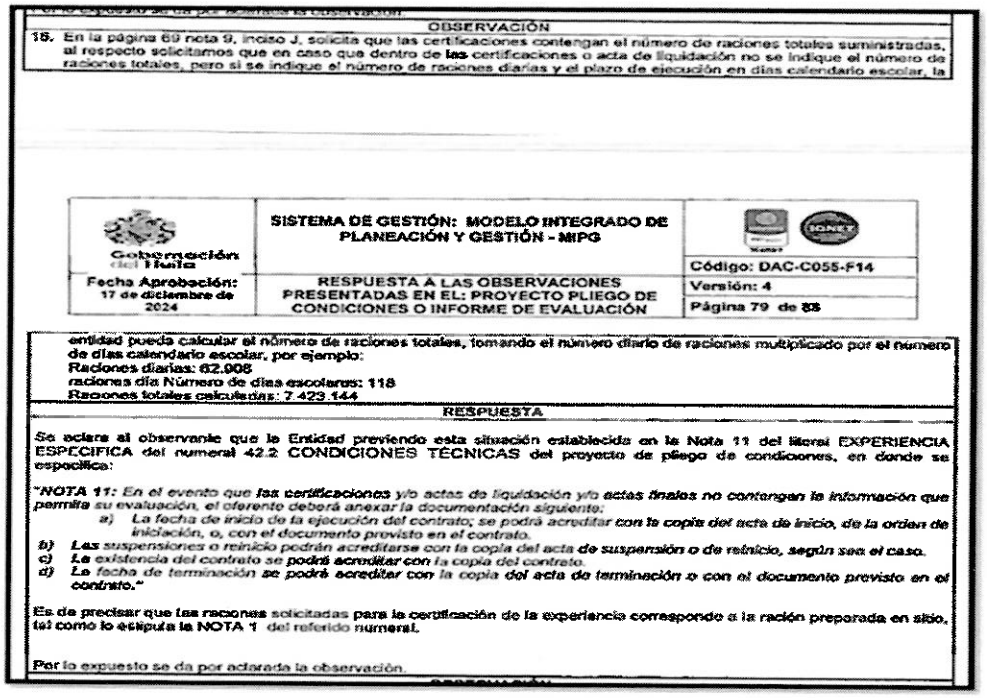
- Valor del contrato en el porcentaje ejecutado (para el umbral del 100% del presupuesto en SMLMV actualizado), y
- Cantidad de raciones atribuible al porcentaje de participación, cuando la certificación lo permita o cuando el documento de constitución del acuerdo conjunto lo determine.

Ejemplo de ello es, si un contrato certifica 8.000 raciones diarias preparadas en sitio y el integrante tuvo 50%, el volumen atribuible para acreditar experiencia sería 4.000 raciones diarias (salvo que el soporte técnico demuestre una distribución distinta). Esto evita que un integrante con participación menor "se apropie" de la totalidad del volumen.

Por lo expuesto se da por aclarada la observación.

OBSERVACION

3. Frente a nuestra observación, la entidad indico lo siguiente



OBSERVACIÓN

18. En la página 69 nota 9, inciso J, solicita que las certificaciones contengan el número de raciones totales suministradas, al respecto solicitamos que en caso que dentro de las certificaciones o acta de liquidación no se indique el número de raciones totales, pero si se indique el número de raciones diarias y el plazo de ejecución en días calendario escolar, la

Gobernación del Huila	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	Código: DAC-C055-F14
Fecha Aprobación: 17 de diciembre de 2024	RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS EN EL: PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES O INFORME DE EVALUACIÓN	Versión: 4 Página 79 de 88

entidad pueda calcular el número de raciones totales, tomando el número diario de raciones multiplicado por el número de días calendario escolar, por ejemplo:
Raciones diarias: 62.908
raciones día Número de días escolares: 118
Raciones totales calculadas: 7.423.144

RESPUESTA

Se aclara al observante que la Entidad previendo esta situación establecida en la Nota 11 del literal EXPERIENCIA ESPECIFICA del numeral 42.2 CONDICIONES TÉCNICAS del proyecto de pliego de condiciones, en donde se especifica:

"NOTA 11: En el evento que las certificaciones y/o actas de liquidación y/o actas finales no contengan la información que permita su evaluación, el oferente deberá anexar la documentación siguiente:
a) La fecha de inicio de la ejecución del contrato; se podrá acreditar con la copia del acta de inicio, de la orden de iniciación, o, con el documento previsto en el contrato.
b) Las suspensiones o reinicio podrán acreditarse con la copia del acta de suspensión o de reinicio, según sea el caso.
c) La existencia del contrato se podrá acreditar con la copia del contrato.
d) La fecha de terminación se podrá acreditar con la copia del acta de terminación o con el documento previsto en el contrato."

Es de precisar que las raciones solicitadas para la certificación de la experiencia corresponde a la ración preparada en sitio, tal como lo estipula la NOTA 1 del referido numeral.

Por lo expuesto se da por aclarada la observación.

Sin embargo, la respuesta dada por la entidad no responde a nuestra inquietud, solicitamos específicamente que, para la acreditación del número de raciones totales, la entidad al momento de evaluación pueda obtener el número de raciones totales multiplicando el número diario de raciones por los días escolares ejecutados:

Raciones días: 62.908
Días calendario escolar: 118
Raciones totales: 7.423.144

RESPUESTA

Referente a la observación, la Entidad se permite dar claridad al mismo, indicando que el pliego no está pidiendo "experiencia general" en alimentación o suministro de alimentos, sino experiencia específica en PAE y, dentro de ella, que las certificaciones aportadas reflejen de forma verificable la capacidad real de operación en la modalidad de ración preparada en sitio. Por eso, la Nota 1 define un umbral objetivo: las certificaciones que acreditan experiencia deben corresponder como mínimo al 60% del suministro de raciones diarias preparadas en sitio, y ese 60% se mide contra la cantidad de raciones de la zona a la cual el proponente se presenta.

Ese criterio tiene tres ideas técnicas de fondo:

4. Se mide sobre raciones diarias (capacidad operativa cotidiana), no solamente sobre valor contractual. Un proponente puede tener contratos de alto valor por componentes logísticos o combinaciones de modalidades, pero eso no necesariamente prueba que haya operado diariamente el volumen de

"preparación en sitio" exigido. Por eso, el pliego exige que la experiencia refleje volumen diario y no sólo monto.

5. El 60% es un umbral mínimo, no un promedio ni un requisito "flexible". Esto significa que, si el proponente va a competir por una zona con un determinado volumen de raciones diarias, debe demostrar que ha tenido a su cargo, en experiencia certificada, al menos un volumen comparable, aunque sea parcialmente, a la magnitud del reto operativo.

6. La Entidad diferencia la modalidad "preparada en sitio" de otras (industrializadas, comida caliente transportada, refrigerios, pasabocas, etc.) porque el nivel de riesgo sanitario, control de proceso, personal de manipulación, dotaciones, infraestructura y coordinación diaria es sustancialmente distinto. Por eso, experiencias que no prueban "preparación en sitio" no satisfacen el estándar.

Ahora bien, respecto al calculo del 60% por zona (regla objetiva), la mecánica es simple:

Raciones mínimas exigibles = Raciones diarias de la zona × 60%

Con base en el cuadro del pliego:

- Zona 1: 11.178 × 0,60 = 6.706,8 → para efectos prácticos, se exige acreditar ál menos 6.707 raciones diarias (redondeo hacia arriba para no quedar por debajo del mínimo).
- Zona 2: 13.597 × 0,60 = 8.158,2 → mínimo 8.159 raciones diarias.
- Zona 3: 13.130 × 0,60 = 7.878,0 → mínimo 7.878 raciones diarias.
- Zona 4: 11.360 × 0,60 = 6.816,0 → mínimo 6.816 raciones diarias.
- Zona 5: 11.219 × 0,60 = 6.731,4 → mínimo 6.732 raciones diarias.

Por su parte, la verificación de las certificaciones, el pliego exige que los documentos aportados contengan información mínima como:

- No. de raciones efectivamente diarias suministradas
- No. total de raciones suministradas
- Objeto, fechas, valor, y (si aplica) porcentaje ejecutado en consorcio/UT

Por tanto, la verificación del 60% se realizará sobre el dato "raciones efectivamente diarias"; en caso que, la certificación no contenga ese dato con claridad, el pliego habilita soportes adicionales (facturas, actas, contrato, actas finales/liquidación, etc.) para poder determinarlo.

Lo anterior, atendiendo que existen certificaciones con varias modalidades (por ejemplo, parte preparada en sitio y parte industrializada o comida caliente transportada), el pliego es explícito, solo se toma lo correspondiente a la experiencia requerida, y se debe discriminar. En términos prácticos:

- Si la certificación dice: 10.000 raciones diarias totales, pero solo 5.000 son "preparadas en sitio", para el 60% solo cuentan 5.000.
- Si no está discriminado, el proponente debe aportar soporte que permita separar cantidades y valores por modalidad; si no lo hace, la Entidad no puede "presumir" que todo fue preparación en sitio, porque eso rompería selección objetiva.

De igual forma, y respecto a la experiencia en Consorcio o Unión Temporal, el pliego también es muy claro, se debe indicar el porcentaje de participación del oferente. Para el cálculo, se toman:

- Valor del contrato en el porcentaje ejecutado (para el umbral del 100% del presupuesto en SMLMV actualizado), y
- Cantidad de raciones atribuible al porcentaje de participación, cuando la certificación lo permita o cuando el documento de constitución del acuerdo conjunto lo determine.

Ejemplo de ello es, si un contrato certifica 8.000 raciones diarias preparadas en sitio y el integrante tuvo 50%, el volumen atribuible para acreditar experiencia sería 4.000 raciones diarias (salvo que el soporte técnico demuestre una distribución distinta). Esto evita que un integrante con participación menor "se apropie" de la totalidad del volumen.

Por lo expuesto se da por aclarada la observación.

OBSERVACION

4. **Frente a nuestra observación, la entidad indico** lo siguiente

OBSERVACIÓN
17. En la página 69 nota 9, inciso J, solicita que las certificaciones contengan el número de raciones totales suministradas, al respecto tomando en cuenta que la entidad evalúa el número diario de raciones y no el número total de raciones para efectos de los requisitos habilitantes, solicitamos que la exigencia de raciones totales en las certificaciones se elimine del pliego, toda vez que lo que importa para la entidad es el numero diario de raciones, adicionalmente, la entidad está exigiendo unos requisitos dentro de las certificaciones, que no se encuentran reglamentados a nivel nacional y que dentro de la autonomía y planes de calidad y gestión documental de cada entidad, se manejan formatos diferentes que a la fecha no han sido estandarizados bajo ninguna normatividad, por tanto no es equitativo que la entidad exija la acreditación obligatoria de estos requisitos, pues seguramente la gobernación del huila lo expide de esa manera pero otras entidades no lo hacen, por tanto esto pone en una clara desventaja a otros oferentes que no hayan tenido contratación previa con la gobernación del huila.
RESPUESTA
No se acepta la observación teniendo en cuenta que se requiere que los proponentes acrediten experiencia operativa para la prestación del servicio en las raciones preparadas en sitio estipuladas en el presente proceso, garantizando que se realice con oportunidad, calidad y a satisfacción, teniendo en cuenta calidad de beneficiarios a los que se les presta el servicio.

Sin embargo, la respuesta dada por la entidad no responde a nuestra inquietud, en ningún momento se está solicitando que se elimine la exigencia del numero diario de raciones, pero si el numero total de las mismas, toda vez que la entidad requiere asegurar que el contratista cuente con experiencia en al entrega diaria de un número mínimo de raciones, sin que sea relevante el numero total entregadas en todo el contrato, la no acreditación del número total pero si del numero diario de raciones garantiza que la ejecución se realice con oportunidad, calidad y a satisfacción.

Solicitamos eliminar la exigencia del numero total de raciones y mantener el numero de raciones diarias, el cual efectivamente es relevante para evaluar la idoneidad técnica del futuro contratista.

RESPUESTA

Respecto a la observación planteada, la Entidad se permite aclarar que, la misma parte de una premisa incorrecta sobre la finalidad y alcance de la información exigida en las certificaciones de experiencia. Si bien, el pliego utiliza el número de raciones diarias como uno de los criterios determinantes para verificar el cumplimiento del porcentaje mínimo del 60% de preparación en sitio, ello no excluye ni vuelve irrelevante la exigencia del número total de raciones suministradas, toda vez que ambos datos cumplen funciones complementarias y no excluyentes dentro del proceso de verificación.

Lo anterior, atendiendo que el número de raciones diarias permite evaluar la capacidad operativa diaria del proponente, mientras que el número total de raciones suministradas resulta indispensable para verificar la consistencia técnica y temporal de la experiencia, esto es, la correspondencia entre el plazo de ejecución, el volumen diario reportado y el alcance real del contrato ejecutado. La exigencia conjunta de ambos datos le permite a la Entidad descartar

certificaciones inconsistentes, infladas o incongruentes, y garantiza una evaluación objetiva, verificable y transparente de la experiencia acreditada, en consonancia con el principio de selección objetiva.

Adicionalmente, debe precisarse que el pliego no condiciona la validez de la certificación a un formato específico, ni exige que las entidades contratantes adopten un modelo documental predeterminado. Lo que se establece es un contenido mínimo de información, razonable y proporcional, necesario para que la Entidad pueda ejercer su deber legal de verificación. Esta exigencia no vulnera la autonomía administrativa de otras entidades ni desconoce sus sistemas de gestión documental, pues el pliego prevé expresamente mecanismos alternativos de acreditación cuando la certificación no contenga toda la información requerida, tales como la aportación de contratos, actas de inicio, actas finales, actas de liquidación, facturas u otros documentos equivalentes.

En este sentido, no es cierto que la exigencia genere una ventaja indebida a favor de oferentes que hayan contratado previamente con la Gobernación del Huila, por cuanto el requisito es general, abstracto y aplicable a todos los proponentes por igual, con independencia de la entidad con la cual hayan ejecutado sus contratos. La carga probatoria no se centra en el origen de la certificación, sino en la capacidad del oferente para demostrar, por cualquier medio idóneo previsto en el pliego, que efectivamente ejecutó el volumen y la modalidad del servicio exigidos.

Así las cosas, la exigencia del número total de raciones suministradas no resulta desproporcionada, sino que constituye un elemento técnico razonable para validar la coherencia, trazabilidad y suficiencia de la experiencia acreditada, sin restringir la participación ni desconocer el principio de pluralidad de oferentes.

En consecuencia, no se accede a la solicitud de eliminar dicho requisito, manteniéndose incólume el contenido de la Nota 9 del pliego de condiciones, por encontrarse ajustado a la normativa aplicable y a los principios que rigen la contratación estatal.

OBSERVACION

5. Frente a nuestra observación, la entidad indico lo siguiente

OBSERVACIÓN
31. Se solicita a la entidad a través de la secretaria de salud departamental publicar el listado de laboratorios vigilados por la secretaria de salud departamental, para proceder con las respectivas certificaciones de puntaje solicitadas.
RESPUESTA
La Entidad se permite indicar que, se procederá a la publicación del listado de laboratorios vigilados por la Secretaria de Salud Departamental.

Sin embargo, con los documentos definitivos publicados, no se encontró ningún listado de laboratorios vigilados por la secretaria de salud departamental

RESPUESTA

Se aclara al observante que los laboratorios, referidos en el pliego de condiciones, hace alusión a los que cumplen con los estándares de habilitación, establecidos por los entidades que le ejercen control, teniendo en cuenta que esto garantiza que un laboratorio cuenta con las condiciones mínimas de seguridad y calidad para prestar servicios, igualmente la Resolución 1598 del 31 de julio de 2025, se relacionan los laboratorios autorizados en el Departamento del Huila

OBSERVACION

6. Frente a nuestra observación, la entidad indico lo siguiente

OBSERVACIÓN
35. Para el caso de la cuota parafiscal, se debe acreditar el parafiscal de los proveedores con los que se presente promesa de proveeduría o pueden ser proveedores diferentes, tomando en consideración que el decreto 248 de 2021 en el artículo 2.20.1.2.1 en el parágrafo 1 hace énfasis en productores nacionales: **PARÁGRAFO 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.** Por lo que no necesariamente deben ser los mismos de las promesas de proveeduría habilitantes, solicitamos aclarar este aspecto.
RESPUESTA
Se aclara al observante que, para el caso de cuota para fiscal se debe acreditar conforme a lo establecido en el literal a del ARTÍCULO 2.20.1.2.1. Puntajes adicionales obligatorios del Decreto 248 de 2021, cumpliendo los requisitos estipulados en el mismo.

Sin embargo, con la respuesta no despejo nuestra inquietud, solicitamos a la entidad responder sencillamente si o no frente a la siguiente pregunta:

¿Los proveedores con quienes se acredite la cuota parafiscal, deben ser los mismos con quienes se suscriban las promesas de proveeduría?

RESPUESTA
Frente a la observación, la Entidad se permite indicar que, según lo dispuesto en el articulo 2.20.1.2.1 del Decreto 248 de 2021, el cual establece que el puntaje por concepto de cuota parafiscal se otorga cuando la mayoría de los proveedores indicados en los contratos de proveeduría presentados por el oferente se encuentren a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, lo que vincula de manera directa el análisis del cumplimiento parafiscal con los proveedores que hacen parte de la relación contractual de proveeduría, y no con terceros distintos o ajenos a dicha relación.
OBSERVACION

7. En la pagina 75 del pliego definitivo, la entidad incorporo la siguiente nota:

Nota 11: Para la acreditación del personal mínimo requerido, el proponente deberá allegar una Declaración Juramentada de Exclusividad y de Disponibilidad de Vinculación, suscrita por el profesional en cuestión. Esta declaración deberá indicar de manera expresa, clara e inequívoca a que proponente prestará sus servicios y deberá ser autenticada ante Notaría Pública para garantizar la fecha cierta del compromiso y la voluntad libre de coacción. Lo anterior, debido a que el personal ofertado se requiere de 100% de dedicación y por ende, no podrán hacer parte del equipo de trabajo de dos operadores a la vez.

Al respecto solicitamos a la entidad eliminar dicha exigencia, tomando en cuenta que es deber de la entidad partir del principio de buena fe y adicionalmente el decreto 2106 de 2019, conocido también como la ley antitramites, expresa claramente que **Se eliminan las autenticaciones para la realización de trámites o actuaciones administrativas.** Para la realización de trámites o actuaciones administrativas, no se podrá exigir autenticación ante notario o en sede administrativa de documentos expedidos por funcionario público competente o particular con función administrativa.

Los documentos privados también se presumirán auténticos, excepto los relacionados con poderes especiales y las actas de las asambleas de accionistas, juntas de socios y los que deban registrarse ante las cámaras de comercio.

En lo adelante, ninguna autoridad administrativa podrá exigir la presentación, suministro o entrega de documentos originales autenticados o copias o fotocopias autenticadas, salvo para el reconocimiento o pago de pensiones.

Así las cosas, la exigencia incorporada respecto a la autenticación en notaria de la carta de compromiso de los profesionales va en contravía de la ley colombiana, por tratarse de un documento que según la ley anti-trámites se debe presumir autentica, pues no es un poder especial, tampoco es un acta de asamblea de accionistas, junta de socios o cualquiera que deba registrarse ante Cámara de comercio, por tanto, no es exigible la autenticación.

Solicitamos a la entidad eliminar la exigencia de autenticación de las cartas de compromiso ante notaria, en cumplimiento estricto de la ley colombiana.

RESPUESTA

Frente a la observación presentada, la Entidad se permite dar respuesta en los siguientes términos:

En primer lugar, la exigencia prevista en la Nota 11 del pliego de condiciones no desconoce el principio de buena fe ni contraviene el Decreto 2106 de 2019, en tanto no se trata de un trámite administrativo autónomo ni de la exigencia de autenticación de documentos expedidos por funcionarios públicos o particulares con función administrativa, sino de una condición objetiva y razonable establecida dentro de un proceso de selección contractual, orientada a garantizar la seriedad, certeza y exclusividad del compromiso asumido por el personal clave ofertado.

La Declaración Juramentada de Exclusividad y Disponibilidad no es una simple carta de intención o manifestación genérica, sino un compromiso vinculante de carácter personal, mediante el cual el profesional declara, bajo juramento, que prestará sus servicios de manera exclusiva a un único proponente y que contará con disponibilidad del 100% de dedicación, condición que resulta esencial para la adecuada ejecución del contrato y para salvaguardar el interés público. En ese sentido, la autenticación notarial no se exige para suplir la presunción de autenticidad del documento, sino para verificar la identidad del declarante y asegurar que la manifestación de voluntad sea libre, consciente y no mediada por coacción, elementos que no se garantizan con la sola suscripción del documento privado.

Así mismo, el Decreto 2106 de 2019 no prohíbe de manera absoluta la exigencia de autenticaciones, sino que elimina su imposición indiscriminada en trámites administrativos ordinarios. No obstante, la normativa no impide que, en el marco de un proceso de contratación estatal, la Entidad establezca requisitos formales adicionales cuando estos resulten proporcionales, necesarios y directamente relacionados con la finalidad del contrato, como ocurre en el presente caso, en el que se busca evitar la doble postulación de personal estratégico en distintos procesos o con diferentes operadores, situación que podría afectar gravemente la ejecución contractual y la continuidad del servicio.

Adicionalmente, debe resaltarse que el pliego es claro al advertir que el personal ofertado no podrá hacer parte del equipo de trabajo de dos operadores a la vez, lo cual justifica plenamente la adopción de un mecanismo reforzado de verificación del compromiso asumido por los profesionales. La autenticación notarial, en este contexto, constituye una medida idónea y proporcional para mitigar riesgos de incumplimiento, falsedad o retractación posterior del compromiso, sin que ello implique una carga desmedida o injustificada para los proponentes.

En consecuencia, al tratarse de una exigencia debidamente motivada, acorde con la naturaleza del objeto contractual, con la responsabilidad asociada al personal mínimo requerido y con la necesidad de garantizar la exclusividad y disponibilidad real del talento humano ofertado, se niega la solicitud formulada, manteniéndose incólume la exigencia de autenticación notarial de la Declaración Juramentada de Exclusividad y de Disponibilidad de Vinculación, en los términos previstos en la Nota 11 del pliego de condiciones.

OBSERVACION

8. **Dentro del listado de organizaciones publicado por la secretaria de agricultura departamental, no se encuentran empresas transformadoras por tanto resulta imposible suscribir promesa de proveeduría con ellas toda vez que no se encuentran en el listado, no obstante, la entidad mantiene dentro del pliego lo siguiente:**

Página 75

Nota 2: la Entidad se permite indicar que será válido la presentación de promesa de contrato de proveeduría con empresas que ostenten la calidad organizaciones de productores agropecuarios (transformadores) para los criterios habilitantes y ponderables del criterio ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES (VEINTIOCHO 28 PUNTOS), siempre y cuando cumplan con las siguientes características en especial:

i) Que se encuentren inscritos ante la secretaria de Agricultura Departamental del Huila.

Dentro del listado no existe ninguna empresa que sea transformadora, todas las asociaciones registradas manejan materias primas agropecuarias, por tanto, no existe empresas o asociaciones que funjan como transformadoras.

Solicitamos a la entidad aclarar este aspecto para la suscripción de promesas de proveeduría

RESPUESTA

Conforme a la observación la entidad procede a publicar el listado solicitado.

OBSERVACION
9. Las promesas de proveeduría deben indicar el valor del futuro contrato en pesos o únicamente debe expresar el cumplimiento de mínimo el 30% de compras locales? Si es necesario expresarlo en pesos, solicitamos publicar el estudio de costos desagregado componente por componente (alimento por alimento) para determinar el valor en pesos colombianos que corresponde a la carne de res, al pollo, al cerdo y a cada producto, con el animo de ajustar las promesas con la realidad del contrato.
OBSERVACIÓN
10. Insistimos en la necesidad de asegurar la participación de empresas interesadas y con experiencia que cuentan con sus bodegas en Neiva, es importante asegurar la participación plural de oferentes. En contratos anteriores la entidad ha permitido la existencia de bodegas en Neiva para atender municipios cercanos como Aipe, villa vieja, Rivera, Yaguara y otros que convergen en los alrededores, sin que existan incumplimientos por parte de los Contratistas.
RESPUESTA
Frente a la observación presentada, la Entidad precisa que, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 248 de 2021, la promesa de contrato de proveeduría constituye un instrumento de naturaleza precontractual orientado a acreditar el compromiso del oferente de adquirir productos agropecuarios a pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, con el fin de dar cumplimiento al porcentaje mínimo de compras locales exigido por la normativa vigente. En particular, el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 establece de manera expresa el contenido mínimo que debe reunir la promesa de proveeduría, el cual comprende, entre otros aspectos, la identificación del productor y del oferente, el producto y sus variedades, la cantidad a adquirir (en unidades o peso), la fecha y el lugar de entrega, las condiciones de embalaje o empaque y la manifestación de la intención de compra. No obstante lo anterior, la Entidad aclara que, en todo caso, procederá a verificar el cumplimiento de lo requerido en el pliego de condiciones, tanto en el aspecto habilitante como en el aspecto ponderable, cuando el proponente allegue documentación con esa finalidad. Dicha verificación se realizará con base en los criterios, requisitos y medios de acreditación previstos en la normativa aplicable, y demás variables necesarias para corroborar el ofrecimiento realizado por el proponente, garantizando los principios de selección objetiva, transparencia e igualdad de trato entre los oferentes. En consecuencia, las promesas de proveeduría deberán acreditar de manera clara el compromiso de cumplimiento del porcentaje mínimo de compras locales exigido y contener los elementos mínimos definidos en el Decreto 248 de 2021. De igual forma, es de aclarar que la Entidad dentro de los anexos del proceso, adjuntó los documentos técnicos y financieros necesarios para que los posibles proponentes estructuren sus ofrecimientos de una forma real, evitando ofrecimientos irreales y alejados de la estructura del proceso

En relación con la acreditación de bodegas de almacenamiento, es importante precisar que los requerimientos establecidos en el pliego de condiciones obedecen a criterios técnicos, logísticos y operativos, definidos con base en la estructura zonal del proceso contractual y en las necesidades reales para garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

La exigencia de contar con bodegas ubicadas dentro de las zonas objeto de ejecución del contrato responde a la necesidad de asegurar la oportunidad en la entrega, la correcta conservación de los alimentos, la eficiencia en la distribución y la atención inmediata de contingencias, aspectos que se verían afectados si se permite el almacenamiento centralizado en municipios que no corresponden a la zona asignada.

Si bien es cierto que municipios como Neiva y Pitalito concentran una importante actividad comercial e industrial, la Entidad considera que, desde el punto de vista operativo, no resulta técnicamente viable ni conveniente que la logística de almacenamiento para zonas diferentes dependa de bodegas ubicadas fuera de estas, toda vez que ello incrementa los tiempos de desplazamiento, los costos logísticos y los riesgos asociados a la cadena de suministro.

Así mismo, la definición de los requisitos no tiene como propósito limitar la participación ni afectar la continuidad del PAE, sino garantizar condiciones homogéneas, objetivas y acordes con las particularidades territoriales de cada zona, permitiendo que la prestación del servicio se realice de manera eficiente y conforme a los estándares exigidos por el programa.

Por lo expuesto, se despacha desfavorablemente la observación.

DE:	PRISMA

OBSERVACIÓN

ANEXO TÉCNICO 1

MATRIZ DE CUMPLIMIENTO NUTRICIONAL – CICLO COMPLEMENTO AM/PM

(Con base en análisis químico publicado por la ETC – TCAC 2018)

Nota técnica: Los valores consignados corresponden a los datos reportados en el análisis químico oficial del ciclo AM/PM 2026. La referencia de cumplimiento es el **20 % de las RIEN por grupo etario**, conforme a la Resolución 3803 de 2016.

Menú	Preparación principal	Energía (kcal)	Proteína (g)	Carbohidratos (g)	Grasa (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)	Referencia 20 % RIEN	Brecha técnica identificada
1	Según ciclo publicado	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	**Superior al 20 % RIEN**	20 % RIEN	Exceso de sodio por consomé
2	Según ciclo publicado	Según análisis	Según análisis	**Elevado (azúcares)**	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Dentro/alto	20 % RIEN	Bebida endulzada estructural
3	Según ciclo publicado	Según análisis	**Límite inferior**	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Dentro	20 % RIEN	Proteína dependiente de leche
4	Según ciclo publicado	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	**Alto**	20 % RIEN	Queso + preparación salada
5	Según ciclo publicado	Según análisis	Según análisis	**Azúcares añadidos**	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Dentro	20 % RIEN	Calidad CHO deficiente
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

Menú	Preparación principal	Energía (kcal)	Proteína (g)	Carbohidratos (g)	Grasa (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)	Referencia 20 % RIEN	Brecha técnica identificada
20	Según ciclo publicado	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	Según análisis	**Recurrentemente alto**	20 % RIEN	Problema estructural del ciclo

Conclusión técnica del Anexo 1:
El análisis menú a menú evidencia **incumplimientos reiterados y estructurales**, especialmente en sodio, azúcares añadidos y estabilidad proteica, que impiden considerar el ciclo AM/PM conforme con los lineamientos del PAE, aun cuando algunos promedios globales resulten aparentemente aceptables.

ANEXO TÉCNICO 2

MATRIZ DE HALLAZGOS Y AJUSTES TÉCNICOS PROPUESTOS

(Sin alterar modalidad RPS ni incrementar costo por ración)

Menú	Hallazgo crítico	Evidencia técnica	Riesgo	Ajuste técnico propuesto
1	Exceso de sodio	Análisis químico: Na > 20 % RIEN	Riesgo nutricional	Estandarizar consomé (gramaje de sal)
2	Azúcares añadidos	Bebida con panela/azúcar	Patrón no saludable	Reducir azúcar y añadir fruta entera
3	Proteína inestable	Proteína depende de leche	Subadecuación diaria	Incorporar huevo/leguminosa
4	Acumulación de sodio	Queso + sal	Sobrecarga Na	Sustituir queso por proteína sólida
5	CHO de baja calidad	Azúcar estructural	Menor densidad nutricional	Rotar bebidas sin azúcar
...	...	...	...	...
20	Repetición de errores	Tendencia del ciclo	Incumplimiento estructural	Ajuste integral del ciclo

RESPUESTA

De acuerdo con la observación realizada la ETC se permite dar respuesta:

Menú	Ajuste técnico propuesto	Respuesta por parte de la ETC
1	Estandarizar consomé (gramaje de sal)	Se rechaza esta observación, se indica al observante remitirse a la guía de preparaciones, en donde esta estandarizado el gramaje de la sal para todos los niveles de escolaridad.

2	Reducir azúcar y añadir fruta entera	Se rechaza observación dado que en el menú N°2, se incluye fruta entera (mango) como lo indica la frecuencia para este grupo de alimentos como lo establece la minuta patrón (2 veces por semana), así mismo para el grupo de alimentos "VI. Azúcares" la minuta patrón indica que su frecuencia es "Todos los días", por lo cual permite usar este alimento como esta establecido.
3	Incorporar huevo/leguminosa	Se rechaza observación dado que el menú N°3, ya incluye proteína de alto valor biológico como lo es el huevo (Huevos revueltos con tomate y cebolla).
4	Sustituir queso por proteína sólida	Se rechaza esta observación dado que el menú N°4, el alimento proteico principal es la carne de cerdo; el queso se incluye como un ingrediente en la preparación arepa asada, para mejorar la aceptabilidad de la preparación (sabor y textura) por parte de los beneficiarios.
5	Rotar bebidas sin azúcar	Se rechaza esta observación, dado a que, en la minuta patrón, para el grupo de alimentos "VI. Azúcares" indica que su frecuencia es "Todos los días", por lo cual permite usar este alimento como está establecido.
20	Ajuste integral del ciclo	Se rechaza esta observación dado a que los menús propuestos cumplen con lo establecido en la minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde.

OBSERVACIÓN

Cordial saludo,

PRISMA – Plataforma de Integridad, Seguimiento y Monitoreo Activo, en ejercicio de su función de vigilancia preventiva sobre los procesos de contratación asociados al Programa de Alimentación Escolar – PAE para la vigencia 2026, formula la presente observación técnica respecto de los menús, ciclos de menú, análisis nutricionales y soportes de planeación alimentaria publicados y validados por la Entidad Territorial Certificada, a la luz de la Resolución 0335 de 2021 (y sus modificaciones), la RIEN – Resolución 3803 de 2016, el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, y los estándares de análisis basados en TCAC 2018.

Del examen de los documentos oficiales se evidencian inconsistencias sustantivas de carácter nutricional, técnico y metodológico que comprometen la planeación del componente alimentario y afectan la confiabilidad de los instrumentos que soportan el proceso contractual. En particular, se identifican: (i) sobrecargas reiteradas y desproporcionadas de sodio en menús de complemento (especialmente AM/PM), incompatibles con el enfoque de alimentación saludable y sostenible y con el carácter complementario del servicio; (ii) uso estructural y frecuente de bebidas endulzadas(panela/azúcar) que aumenta la carga de azúcares añadidos y altera la calidad del aporte de carbohidratos; (iii) inestabilidad del aporte proteico y de micronutrientes críticos por menú, con variaciones día a día que impiden asegurar adecuación mínima consistente; y (iv) debilidades de estandarización y trazabilidad (ausencia o insuficiencia de fichas técnicas con gramajes máximos de sal y azúcar, rendimientos y porción servida), lo cual afecta la coherencia entre la formulación teórica, el análisis nutricional y la preparación real en las sedes.

Las situaciones identificadas no corresponden a desviaciones menores ni a variaciones marginales aceptables. Se trata de fallas estructurales que inciden de manera directa en la calidad técnica de los instrumentos de planeación puestos a disposición del proceso, comprometen la interpretación objetiva de los requisitos técnicos y nutricionales, y elevan el riesgo de que los oferentes estructuren propuestas sobre bases metodológicas incompletas o

inconsistentes, afectando la competencia en condiciones de igualdad y la selección objetiva. Adicionalmente, la validación institucional de menús con perfiles críticos de sodio y azúcares añadidos, sin evidencia de control por receta y por porción, compromete el deber de rigor técnico exigible a la ETC y al profesional en nutrición y dietética que avala los ciclos de menú.

Desde un enfoque de integridad pública, el PAE no puede operar sobre instrumentos técnicos que introduzcan riesgo evitable para la salud de la población escolar o que generen incertidumbre técnica en la estructuración de ofertas. La ETC, como responsable del diseño, validación y publicación de los componentes técnicos del programa, debe asegurar que los documentos puestos a disposición del proceso cumplan de manera verificable el marco técnico-normativo vigente y permitan una competencia real en condiciones de transparencia, proporcionalidad y objetividad, garantizando la protección del interés superior de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Las observaciones que se presentan se formulan con carácter preventivo, con base en un análisis técnico exhaustivo, con el propósito de contribuir a la adecuada estructuración del proceso, al cumplimiento estricto de la normatividad aplicable y a la garantía efectiva del derecho a una alimentación adecuada en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

I. OBSERVACIÓN FORMAL A LOS MENÚS Y ANÁLISIS NUTRICIONALES DEL PAE – VIGENCIA 2026 - Basada en la Resolución 0335 de 2021, RIEN – Resolución 3803 de 2016, y obligaciones técnicas de la ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA - Exceso estructural de sodio en el complemento AM/PM y ausencia de control técnico en la formulación del ciclo.

En mi calidad de profesional técnico responsable de la planeación y análisis nutricional del Programa de Alimentación Escolar – PAE, y en ejercicio de la vigilancia preventiva sobre los instrumentos técnicos que soportan el proceso para la vigencia 2026, me permito formular observación técnica a los menús, ciclos de menú y análisis nutricionales publicados por la Entidad Territorial Certificada, con fundamento en la Resolución 0335 de 2021, su modificación mediante Resolución 002 de 2022, la RIEN – Resolución 3803 de 2016, el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, y el análisis realizado con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018.

De acuerdo con la normativa vigente, el complemento alimentario AM/PM tiene una finalidad claramente delimitada: aportar aproximadamente el 20 % de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN por grupo etario, como apoyo complementario y equilibrado a la jornada escolar. Dicho aporte debe materializarse a través de un diseño de menú que observe de manera estricta los principios de calidad nutricional, adecuación por edad, alimentación saludable y sostenible, control técnico de la preparación y protección de la salud de los beneficiarios, los cuales constituyen obligaciones técnicas exigibles y no criterios discrecionales. En este contexto, el análisis del ciclo AM/PM evidencia

que, si bien la estructura general resulta operativamente viable en modalidad de ración preparada en sitio, dicha viabilidad logística no es suficiente para considerar el ciclo conforme con los lineamientos del PAE, en la medida en que se identifican deficiencias estructurales en la formulación nutricional que afectan la consistencia menú a menú y la garantía verificable del aporte esperado.

En particular, del análisis químico nutricional se evidencian aportes de sodio superiores al valor de referencia correspondiente al 20 % de las RIEN, con menús que exceden el rango técnicamente aceptable para un complemento AM/PM. Estos excesos no corresponden a desviaciones puntuales, sino a una condición estructural del ciclo, asociada al uso recurrente de preparaciones tipo consomé, a la combinación simultánea con insumos naturalmente altos en sodio como el queso, y a la ausencia de estandarización estricta del uso de sal por preparación y por porción. Esta concurrencia de factores genera un efecto acumulativo que desborda el aporte previsto para el complemento, resulta incompatible con el enfoque de alimentación saludable y sostenible exigido por la Resolución 0335 de 2021 y constituye un riesgo nutricional evitable para niños, niñas y adolescentes. *(Ver ANEXO TÉCNICO 1: Matriz menú a menú con valores de sodio (mg), referencia RIEN 20 % y brecha identificada).*

Adicionalmente, el ciclo presenta una recurrencia elevada y sistemática de bebidas lácteas endulzadas —agua de panela con leche, chocolate con azúcar y coladas endulzadas— incorporando los azúcares añadidos como componente estructural del complemento. Desde el punto de vista técnico, esta práctica desvirtúa el enfoque de alimentación saludable previsto en el Anexo Técnico, incrementa de manera sostenida el aporte de carbohidratos simples, reduce la densidad nutricional del complemento y limita la inclusión regular de fruta entera como fuente natural de azúcares, fibra y micronutrientes. La ausencia de gramajes máximos definidos de azúcar o panela por porción incrementa, además, la variabilidad operativa entre sedes, comprometiendo la correspondencia entre el análisis teórico y la preparación real del alimento servido.

El análisis nutricional también evidencia que el aporte proteico no es estable en todos los días del ciclo, presentándose menús en los que la proteína depende casi exclusivamente de la leche o del queso, sin una fuente proteica sólida complementaria. Esta variabilidad compromete la garantía de adecuación mínima diaria de proteína, especialmente en los grupos etarios de mayor requerimiento, y genera efectos colaterales indeseados cuando se utiliza el queso como principal corrector nutricional, incrementando simultáneamente el sodio y el costo del menú sin resolver de manera integral el equilibrio requerido.

Así mismo, aunque el ciclo contempla fruta en algunos menús, no se garantiza su inclusión sistemática como componente estructural del complemento AM/PM. Esta omisión limita el aporte de fibra dietaria, vitaminas y compuestos bioactivos, y se aparta del enfoque de alimentación saludable y sostenible que debe orientar la planeación del PAE. La fruta entera no puede considerarse un

elemento accesorio, sino un componente central del equilibrio nutricional del complemento.

Los hallazgos descritos presentan una causa transversal claramente identificada: la insuficiente estandarización de recetas y gramajes, particularmente en ingredientes críticos como sal, azúcar o panela, queso y aceite. La ausencia de fichas técnicas con cantidades definidas por porción y rendimientos compromete la trazabilidad nutricional, el control efectivo de calidad y la coherencia entre la formulación teórica, el análisis químico y la preparación real en las instituciones educativas, en contravía de las exigencias de planeación, seguimiento y control establecidas en los lineamientos del PAE.

Con fundamento en lo anterior, se considera técnicamente necesario que la Entidad proceda a ajustar el ciclo de menú del complemento AM/PM, corrigiendo el exceso estructural de sodio, reduciendo la carga reiterada de azúcares añadidos, garantizando la estabilidad del aporte proteico diario y reforzando la inclusión sistemática de fruta entera como componente estructural. Así mismo, se solicita disponer y publicar una matriz de cumplimiento nutricional menú a menú que evidencie, de manera verificable, la adecuación de energía, carbohidratos, proteína, grasa, calcio, hierro y sodio conforme al 20 % de las RIEN, y avanzar en la estandarización formal de las recetas mediante fichas técnicas con gramajes máximos para los ingredientes críticos. *(Ver ANEXO TÉCNICO 1 y ANEXO TÉCNICO 2: fichas técnicas sugeridas).*

De manera adicional, se solicita la publicación inmediata de los ciclos de menú correspondientes a la ración de Almuerzo, junto con sus análisis nutricionales, listas de intercambio y gramajes por porción. El almuerzo, al aportar aproximadamente el 30 % de las RIEN, constituye un instrumento esencial e inseparable de la planeación nutricional del Programa; su ausencia impide la evaluación integral del componente alimentario, la verificación de coherencia entre raciones y la estructuración objetiva de las propuestas por parte de los oferentes, afectando los principios de planeación, transparencia y selección objetiva.

La adopción de estos ajustes permitirá asegurar que los instrumentos técnicos del PAE 2026 se encuentren plenamente alineados con la normatividad vigente, protejan la salud de la población escolar beneficiaria y resulten técnicamente sólidos y defendibles en escenarios de supervisión, auditoría y control.

RESPUESTA

Se indica al observante que para la planeación de los menús, la Entidad Territorial se basó en la minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada para los niveles de preescolar, primero, segundo y tercero, cuarto y quinto, secundaria y media y ciclo complementario del Anexo Técnico de Alimentación Saludable, teniendo en cuenta lo anterior se incluyeron los alimentos de los grupos de alimentos definidos y según la frecuencia establecida, así mismo en el análisis de energía y nutrientes la minuta patrón indica que se debe garantizar el aporte diario total de "mínimo" el 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, en este aspecto la planeación de menús cumple con la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR y el mínimo irreductible de proteína de acuerdo al porcentaje de adecuación planeado para estos menús, es importante señalar que no es posible modificar la frecuencia semanal de grupos de alimentos como lo son Grupo II. Frutas y Verduras, Grupo III, leche y productos lácteos y Grupo VI. Azúcares, dado a que así están establecidos en la minuta patrón.

Con respecto al manejo de nutrientes críticos como lo es el sodio, es necesario explicar que dentro de la planeación de menús se incluyen sazonadores naturales como lo es el ajo, la sal, el cilantro y la cebolla, y que el aporte de sodio es aportado naturalmente por la composición en si de los alimentos incluidos en los menús, en este sentido y haciendo un análisis técnico dicho micronutriente no supera el UL del valor de referencia de la Resolución 3803 de 2016.

Es importante resaltar que para el diseño de los menús además de tener en cuenta la composición nutricional y el aspecto técnico de la minuta patrón, se tiene en cuenta la cultura alimentaria de la región, en donde es importante la aceptación y preferencias de los niños, niñas y adolescentes, por lo cual se incluyen preparaciones de las tradiciones y costumbres del departamento del Huila, esto permite mayor aceptación y satisfacción de los estudiantes y por lo tanto la reducción en los desperdicios de alimentos.

Por último, se indica al observante remitirse a la Guía de Preparaciones en donde se describen los pasos para preparar los menús diseñados para el PAE vigencia 2026.

Por todo lo anterior se despacha desfavorablemente la observación.

OBSERVACIÓN

II. AUSENCIA DE PUBLICACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚ DE ALMUERZO Y LIMITACIÓN A LA EVALUACIÓN INTEGRAL DEL COMPONENTE NUTRICIONAL.

De manera adicional, se considera técnicamente necesario formular observación respecto de la no publicación de los ciclos de menú correspondientes a la ración de Almuerzo, los cuales constituyen un instrumento esencial e inseparable de la planeación nutricional del Programa de Alimentación Escolar.

PRISMA – Plataforma de Integridad, Seguimiento y Monitoreo Activo
Correo: info.prismah@gmail.com

PRISMA
La luz que revela lo público.
Plataforma de Integridad, Seguimiento y Monitoreo Activo

De conformidad con la Resolución 0335 de 2021 y sus modificaciones, el almuerzo escolar debe aportar aproximadamente el 30 % de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN por grupo etario, razón por la cual su diseño, análisis nutricional y validación técnica no pueden ser tratados como información accesoria ni diferida. Por el contrario, los ciclos de menú de almuerzo hacen parte del núcleo técnico del componente alimentario del PAE, y su ausencia impide verificar el cumplimiento integral de los objetivos nutricionales del Programa.

La no publicación de los ciclos de menú de almuerzo limita de manera significativa la evaluación técnica completa del servicio, en la medida en que impide analizar la coherencia entre las diferentes modalidades de atención (complemento AM/PM y almuerzo), la distribución global de nutrientes a lo largo de la jornada escolar y la correcta aplicación del enfoque de alimentación saludable y sostenible. Así mismo, dificulta la verificación de aspectos críticos como el control de sodio, grasas, azúcares añadidos, la estabilidad del aporte proteico, la inclusión de frutas y verduras, y la adecuación de micronutrientes esenciales, particularmente en una ración que concentra el mayor aporte nutricional diario.

Desde la perspectiva de planeación y transparencia, la ausencia de estos ciclos también afecta la estructuración objetiva de las propuestas por parte de los potenciales oferentes, quienes requieren contar con información técnica completa, clara y validada para estimar costos, definir gramajes, estructurar procesos operativos y garantizar el cumplimiento de los lineamientos del PAE en condiciones de igualdad. En este sentido, la no publicación de los menús de almuerzo introduce un nivel de incertidumbre técnica que resulta incompatible con los principios de planeación, transparencia y selección objetiva que rigen el Programa.

En consecuencia, y con fundamento en los lineamientos técnicos vigentes, se solicita de manera respetuosa y técnica la publicación inmediata de los ciclos de menú de almuerzo, junto con sus respectivos análisis nutricionales detallados, listas de intercambio y, de ser posible, fichas técnicas de preparación, a fin de permitir una evaluación integral del componente alimentario del PAE, asegurar la coherencia nutricional entre las distintas raciones y garantizar que el proceso se desarrolle con el rigor técnico, la transparencia y la calidad exigidos por la normativa aplicable.

PRISMA – Plataforma de Integridad, Seguimiento y Monitoreo Activo
Correo: info.prismah@gmail.com

PRISMA
La luz que revela lo público.
Plataforma de Integridad, Seguimiento y Monitoreo Activo

La disponibilidad oportuna de esta información resulta indispensable para la correcta planeación del Programa, la adecuada validación técnica de los instrumentos nutricionales y la protección efectiva del derecho a una alimentación adecuada de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE en el Departamento del Huila.

Sin otro particular, se suscribe,

ARMANDO OSPINA SAMPER
Director Ejecutivo
PRISMA – Plataforma de Integridad, Seguimiento y Monitoreo Activo.

RESPUESTA

Se realiza revisión de la observación identificando que por error técnico no se cargó el documento de planeación del complemento alimentario almuerzo, por lo tanto, se procederá a la publicación del archivo faltante.

DE:	HECTOR CABRERA

OBSERVACIÓN

Durante el desarrollo de la audiencia de asignación de riesgos y aclaración del pliego de condiciones, el ciudadano interesado formulo las siguientes peticiones:

En primer lugar, que se publicara el listado de laboratorios vigilados por la secretaria de salud departamental y que se publicara el formato de carta compromisoria del personal ofertado. Conjuntamente, solicita la posibilidad de ajustar el riesgo No. 01 asociado con, los riesgos sociales y políticos, indicado que, por la naturaleza del mismo, la distribución del % no está debidamente distribuido.

RESPUESTA

FRENTE AL LISTADO DE LABORATORIOS La Entidad se permite aclarar e indicar que en la Resolución 1598 del 31 de julio de 2025, se autorizan unos laboratorios para la realización de análisis físicos, químicos y/o microbiológicos de agua para consumo humano

FRENTE A LA CARTA COMPROMISORIA DEL PERSONAL OFERTADO Conforme a lo observado, se informa que el formato indicado será publicado.

FRENTE A LOS RIESGOS

Conforme lo observado la entidad se permite aclarar que en virtud de los riesgos sociales o políticos la entidad se mantiene en la asignación de los porcentajes dados en virtud de la asignación del riesgo; En materia de contratación pública, el marco normativo ha establecido el deber de las entidades públicas de incluir en los pliegos de condiciones o sus equivalentes la estimación, tipificación y asignación de riesgos previsibles involucrados en la contratación. Esto, con el fin de administrarlos, controlarlos, gestionarlos, mitigarlos y efectuar una distribución proporcional entre las partes, «actividad que debe sujetarse a un criterio de justicia y equidad, al tiempo que corresponde ejercerse con apego a los principios y reglas constitucionales y legales que orientan la actividad contractual del Estado». La Ley 1150 de 2007, en su artículo 4, regula la materia, prescribiendo lo siguiente:

(...)
Los pliegos de condiciones o sus equivalentes deberán incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación.
En las licitaciones públicas, los pliegos de condiciones de las entidades estatales deberán señalar el momento en el que, con anterioridad a la presentación de las ofertas, los oferentes y la entidad revisarán la asignación de riesgos con el fin de establecer su distribución definitiva (...)
Por su parte, el artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015 establece que los pliegos de condiciones deben contener, entre otros aspectos, «los Riesgos asociados al contrato, la forma de mitigarlos y la asignación del Riesgo entre las partes contratantes».

Para el caso en particular es importante advertir a los futuros proponentes que la asignación del porcentaje dado tanto futuro contratista como para la entidad son acordes y razonables al contexto dentro del cual se predica el riesgo, ahora bien estamos frente a dos particularidades que se pueden presentar y esas son; en primer lugar los cambios gubernamentales y en segundo lugar los cambios y/o hechos de condiciones sociales, los cuales se pueden enmarcar en situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, lo que comporta no solamente responsabilidad Estatal ante la ocurrencia de hechos futuros negativos, sino también existe una gran posibilidad de acción o responsabilidad por parte del particular, bajo el entendido que pueda ser el futro contratista.

Es así como, la entidad desde lo referido en el articulo 209 de la constitución política, y desde la naturaleza de los fines esenciales del estado y desde la óptica de la finalidad de la contratación estatal es que las entidades públicas puedan cumplir sus fines y prestar servicios públicos de manera efectiva y continua. Además, busca que los particulares colaboren con el Estado en el cumplimiento de su función social y en la consecución de sus fines.
La contratación estatal es un proceso administrativo que permite a las entidades públicas adquirir los bienes y servicios que necesitan para cumplir sus objetivos. La cual debe estar acorde con la finalidad de los mecanismos de riesgos dados desde la estructuración y formulación de los documentos precontractuales.

Los riesgos en la contratación estatal son eventos que pueden generar efectos adversos en el logro de los objetivos del proceso de contratación o en la ejecución de un contrato. La administración de riesgos es el conjunto de procesos que buscan proteger a la entidad estatal de los eventos en el proceso de contratación por tal razón resulta equitativo y equilibrado la distribución del riesgo, es por ello que se reitera las condiciones iniciales dadas para la responsabilidad del mismo. Por lo anterior se da por aclarada su observación

DE:	PATRICIA OSPINA

OBSERVACIÓN

Durante el desarrollo de la audiencia de asignación de riesgos y aclaración del pliego de condiciones, el ciudadano interesado formulo las siguientes peticiones:

En primer lugar, que se publicara el listado de laboratorios vigilados por la secretaria de salud departamental y formula una consulta, con el animo de saber, si para el cumplimiento del requisito ponderable, referente a la toma de muestras, se permiten que la acreditación de la condición dada, se puede cumplir mediante la acreditación de laboratorios que operen en todo el territorio colombiano.

RESPUESTA

La Entidad se permite aclarar e indicar que en la Resolución 1598 del 31 de julio de 2025, se autorizan unos laboratorios para la realización de análisis físicos, químicos y/o microbiológicos de agua para consumo humano.

De igual forma se retira las condiciones dadas para la obtención del puntaje, para el factor técnico.

DE:	LEONARDO ZORRO

OBSERVACIÓN

Durante el desarrollo de la audiencia de asignación de riesgos y aclaración del pliego de condiciones, el ciudadano interesado formulo las siguientes peticiones:

En primer lugar, que sea publicado el anexo de menú de ración tipo almuerzo.

RESPUESTA

FRENTE AL ANEXO DE MENÚ TIPO RACIÓN DE ALMUERZO, la entidad se permite aclarar que será publicado, en el sentido que por error humano el anexo no fue cargado dentro de los documentos precontractuales.

DE:	MAURICIO TOVAR

OBSERVACIÓN

Durante el desarrollo de la audiencia de asignación de riesgos y aclaración del pliego de condiciones, el ciudadano interesado formulo las siguientes peticiones:

En primer lugar, que sea publicado el anexo de menú de ración tipo almuerzo y que sea publicado el listado de laboratorios vigilado por la secretaria de salud departamental.

RESPUESTA

FRENTE AL ANEXO DE MENÚ TIPO RACIÓN DE ALMUERZO, la entidad se permite aclarar que será publicado, en el sentido que por error humano el anexo no fue cargado dentro de los documentos precontractuales.

FRENTE A LA PUBLICACION DEL LISTADO DE LABORATORIOS: La Entidad se permite aclarar e indicar que en la Resolución 1598 del 31 de julio de 2025, se autorizan unos laboratorios para la realización de análisis físicos, químicos y/o microbiológicos de agua para consumo humano.

DE:	ELIANA BELTRAN

OBSERVACIÓN

Durante el desarrollo de la audiencia de asignación de riesgos y aclaración del pliego de condiciones, el ciudadano interesado formulo las siguientes peticiones:

En primer lugar, que sea publicado el listado de laboratorios vigilado por la secretaria de salud departamental.
RESPUESTA
La Entidad se permite aclarar e indicar que en la Resolución 1598 del 31 de julio de 2025, se autorizan unos laboratorios para la realización de análisis físicos, químicos y/o microbiológicos de agua para consumo humano.

Neiva, 22 de diciembre del 2025.

MARIA CATALINA CUELLAR PARRA
Ingeniera de Alimentos PAE

LEIDY YOHANNA PERDOMO PERDOMO
Ingeniera de Alimentos PAE

SANTIAGO VARGAS VEGA
Ingeniera de Alimentos PAE

MARIA TERESA PLATA RIVAS
Apoyo financiera PAE

BELARMINA VELEZ LLANOS
Apoyo Juridico PAE