AVISO DE CONVOCATORIA

PROCESO: LICITACIÓN PÚBLICA No. MP-LP-002-2026

EL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.2. DEL DECRETO 1082 DEL 2015, CONVOCA A LOS INTERESADOS PARA QUE PARTICIPEN EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA.

1. **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA ENTIDAD**

Municipio de Purificación – Tolima, Carrera 4 N°.8 - 122 Edificio Palacio Municipal Segundo Piso - Oficina Asesora Jurídica y de contratación.

2. **DIRECCIÓN, EL CORREO ELECTRÓNICO Y EL TELÉFONO EN DONDE LA ENTIDAD ESTATAL ATENDERÁ A LOS INTERESADOS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN, Y LA DIRECCIÓN Y EL CORREO ELECTRÓNICO EN DONDE LOS PROPONENTES DEBEN PRESENTAR LOS DOCUMENTOS EN DESARROLLO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN:**

Las comunicaciones en el desarrollo del proceso de contratación deben hacerse por medio de la plataforma SECOP II.

3. **OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR, IDENTIFICANDO LAS CANTIDADES A ADQUIRIR**

A. **OBJETO A CONTRATAR:** PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA

B. Especificaciones técnicas.

Acorde con la Resolución N°.0003 del 07 de enero de 2026, en la cual se establecen los lineamientos técnicos, administrativos, y estándares del Programa de Alimentación Escolar PAE, la Secretaria de Educación del Municipio de Purificación, verificó las condiciones geográficas donde se encuentran ubicadas las Sedes Educativas, el estado de las instalaciones de los Restaurantes Escolares, los mensajes existentes y lo establecido en el Acuerdo de Bolsa Común suscrito con la Gobernación del Tolima, con el fin de garantizar la cobertura del servicio de PAE a los NNAJ oficialmente matriculados, y se seleccionaron las modalidades de Complemento AM/PM Preparada en sitio y Complemento AM/PM Ración Industrializada, los cuales permitirán ofrecer un complemento alimentario que contribuya al acceso, permanencia, reducción de la deserción escolar y el bienestar en general en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y la jornada académica de los menores registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media.

La Entidad contratante podrá demandar uno o varios tipos de los complementos aquí descritos de acuerdo con la necesidad que se presente en cada una de las Sedes Educativas durante la prestación del servicio.

1. **Adaptación de la modalidad de atención al PAE en circunstancia de orden estrictamente excepcional.**

La Administración Municipal deberá analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presenten, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación del PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UAPA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias

- ✔ Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público, desastres, fuerza mayor o caso fortuito.
- ✔ Cuando en el municipio, región, departamento y/o nación, se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas.
- ✔ Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia

2. Especificaciones Técnicas Especiales

Tal y como se indicó en el párrafo que antecede, la modalidad de atención del servicio para garantizar de PAE y acorde a lo señalado en la Resolución N°.0003 del 07 de enero, Artículo 8, será las de:

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

La modalidad "Preparada en sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

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

El número de complementos a contratar corresponden a los complementos a entregar por día dejando en claro que este número puede variar debido a la dinámica de la matrícula y la vida institucional (salud ocupacional, jornadas pedagógicas cargo de los establecimientos educativos, entre otros)

Las modalidades que se irían a contratar son: Complemento AM/PM Preparada en sitio y Complemento AM/PM Ración Industrializada en las sedes educativas que más adelante se indicarán.

3. Tipos de Complementos Alimentarios

El componente alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE del Municipio de Purificación, para su consumo inmediato durante la jornada escolar y que complementan la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Se distinguen dos tipos de complemento:

3.1. Complemento alimentario

Jornada mañana/tarde: corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros) que se suministra a través de la modalidad preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

3.2. Complemento Alimentario Almuerzo

Corresponde al tipo de comida del mediodía, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

La Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar ALIMENTOS PARA APRENDER, en su anexo técnico denominado Alimentación Saludable en PAE, establece una minuta patrón con las

recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grados niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016. A continuación, se presenta el porcentaje de micronutrientes según la modalidad de suministro:

Tabla 2. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de Suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Acorde a la tabla anterior, se relaciona el aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario que se requiere:

Tabla 3 Aporte nutricional* según tipo de complemento

Complemento alimentario	% de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario Almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA

El suministro del Completo alimentario al estudiante debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes señalados en las tablas que anteceden y establecidas en la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y sus anexos técnicos, el Municipio de Purificación con sus minutas patrón, minutas estas debidamente aprobadas por la Nutricionista del Equipo PAE de la Gobernación del Tolima y que el futuro contratista debe cumplir para el suministro de las raciones, así:

Complemento AM/PM Preparada en sitio: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Complemento AM/PM Ración Industrializada: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupos de edad.

Tal y como se indicó anteriormente, para el caso del municipio de Purificación – Tolima se seleccionaron las modalidades de **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, los cuales permitirán ofrecer un complemento alimentario que contribuya al acceso, permanencia, reducción de la deserción escolar y el bienestar en general en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y la jornada académica de los menores registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media.

4. Minutas Patrón.

Para la estructuración de las minutas patrón que forman parte integral del presente Estudio Previo, se adoptaron como base las minutas oficiales definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA para la operación del PAE. Estas minutas fueron previamente solicitadas por la Alcaldía Municipal de Purificación – Tolima, mediante comunicación emitida por la Secretaría de Educación, y posteriormente fueron remitidas a la Gobernación del Tolima para su respectiva revisión y aval por parte de las profesionales del equipo PAE.

4.1. Ciclos de Menú

El contratista deberá acogerse a la minuta: **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, el contratista deberá cumplir con la entrega de los alimentos, según lo establecido en los componentes ciclos de menús y guías de preparaciones, para garantizar el aporte nutricional de calorías y nutrientes de las preparaciones que componen los

ciclos. Estos ciclos deben publicarse en cada uno de los comedores escolares, en lugar visible a toda la comunidad educativa, junto con los cambios de menús a través de la lista de intercambios autorizados por la entidad territorial.

Cuando no exista disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos con el fin de mantener el aporte nutricional. Los intercambios no pueden exceder seis (6) componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo dos (2) pueden corresponder al alimento proteico.

El operador debe solicitar por escrito con mínimo tres (3) días hábiles de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimento, etcétera…) la autorización del intercambio a la supervisión e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas donde se realizará en intercambio.

5. Horarios para la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios.

Acorde al Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible PAE, herramienta 01, guía para horarios de consumo de los complementos alimentarios en el programa de Alimentación Escolar, esta Entidad Territorial sugiere el siguiente horario de consumo:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	HORARIO SUGERIDO DE CONSUMO EN LAS SEDES EDUCATIVAS
Complemento alimentario Jornada Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario Jornada Tarde	3:00 p.m a 4:30 p.m.

En caso de que la sede educativa requiera cambio de horario (puede ser eventual o permanente) diferente al establecido por la entidad, deberá informar por escrito a la secretaría de Educación para su análisis y aprobación. El horario debe ser publicado en lugar visible del comedor escolar de la sede educativa y debe darse a conocer a la comunidad educativa, del operador y de la supervisión.

6. CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS.

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las modalidades señalados en el presente estudio previo **DEBEN CUMPLIR** con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos y que logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento y cumpliendo con los parámetros de inocuidad de alimentos y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Estas condiciones SE DEBEN GARANTIZAR hasta su consumo.

Los alimentos que sean importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: INVIMA. Todos y cada uno de los alimentos que sean suministrados durante la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 de MSPS, con relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

7. ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

El suministro y/o entrega de los alimentos debe hacerse de manera higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para las modalidades que se describen en el presente estudio, el operador debe cumplir con la entrega en cada sede educativa de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado y realizará la entrega de los productos al docente, directivo, o persona designada, quienes de manera conjunta verificaran las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos

alimentarios debidamente entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato guía de la UApA denominado verificación de calidad y Cantidad.

Los establecimientos educativos, en especial al delegado asignado en cada comedor escolar informará de manera inmediata a la supervisión del contrato cuando el operador realice entregas incompletas, excepto cuando se da a conocer con anticipación a la supervisión la problemática presentada, evitando una afectación al momento de suministrar el complemento alimentario.

8. POBLACIÓN A ATENDER

La población beneficiaria del proyecto corresponde a los estudiantes matriculados según SIMAT a fecha de corte de noviembre de 2025, son aquellos que se encuentran en la TABLA No.01 que hace parte integral de los presentes estudios previos.

9. FASE DE ALISTAMIENTO.

FASE DE ALISTAMIENTO	
✔ Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador conforme a las especificaciones establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ET establecerá para una adecuada ejecución, el plazo de cumplimiento para la fase de alistamiento. ✔ Sera comprendida entre la adjudicación hasta el inicio de las operaciones en las IE. ✔ Realizar proceso de fumigación de acuerdo a todos comedores escolares beneficiarios del programa de alimentación escolar en caso de ser necesario. ✔ Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.	
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA O CERTIFICADO	El operador deberá presentar el documento expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con **concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
Relación de equipos y utensilios en bodega y/o planta de almacenamiento:	El operador deberá soportar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE de acuerdo al grupo de alimentos perecederos y no perecederos: equipos de refrigeración y congelación, equipos de medición (grameras, básculas, termómetros), sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas y estibas plásticas), entre otros.
PLAN DE SANEAMIENTO	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y articulado con la ET, que contemple los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable para cada uno de los lugares (comedores escolares, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, igualmente, dejar copia en cada uno de los sitios donde se implementara.

	Para cada programa incluir como mínimo: a) Objetivos claramente definidos de acuerdo a las características propias de cada operación b) Procedimientos c) Cronogramas d) Formatos de registro y control de actividades. Nota: Es de aclarar, para el programa de control de plagas dependiendo del tipo de plaga como medida correctiva se aplica proceso de fumigación o desratización, el cual debe ser realizado por una empresa idónea certificada en el servicio y como medida preventiva se realizan procesos de limpieza y desinfección en áreas.
PLAN DE RUTAS	El operador deberá elaborar el plan de rutas en el formato guía establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UapA el cual contiene: periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE BODEGA, PLANTA DE ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES:	El operador deberá diseñar y presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y/o planta de almacenamiento y de los equipos existentes en cada comedor escolar los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho programa, que contenga como mínimo: a) Objetivos b) Estrategias de respuesta ante contingencias c) Personas o empresa encargada de su aplicación d) Fichas técnicas de los equipos e) Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes.
PLAN DE CAPACITACIÓN:	El operador deberá diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes en la operación del Programa PAE y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule, el cual debe contener, al menos, los siguientes aspectos: a) Metodología, b) Duración, c) Capacitador d) Cronograma e) Temas específicos a impartir f) Planilla de asistencia. g) Registro fotográfico Nota: Se debe considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, articulo 12 y 13 de la

	Resolución Nº 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO	El operador deberá diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contra muestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.
ADOPCIÓN DE CICLOS DE MENÚS	Para la atención en los comedores escolares, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión.
PROGRAMA DE PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.
DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	Realizar la entrega oportuna de tres (3) uniformes completos (dotación) al Personal Manipulador de Alimentos.

FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios del programa, debiendo el futuro operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, en los lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades requeridas: tres (3) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

Plan de Saneamiento Básico: Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

Programa de limpieza y desinfección: Es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico- sanitarias, se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución, con el fin de prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

Programa de desechos sólidos: A través del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos y desechos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos "desechos" del proceso productivo son considerados residuos.

- Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

- Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes Resolución 2184 de 2019 específicamente el artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

Programa de control de plagas: En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control. Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos.

- Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada comedor escolar y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estos áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con las directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

- Dentro del programa de control de plagas, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

Programa abastecimiento o suministro de agua potable: El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

- Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La adecuación y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

- Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

Buenas prácticas de manufactura: El presente apartado se basa íntegramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así las que las modifiquen, complementen o sustituyan.

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

Plan de capacitación a personal manipulador: El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Por lo anterior, los manipuladores de alimentos que se desempeñan en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 – 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

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

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

Programa de proveedores, materias primas e insumos: El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

- ✔ El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.

- ✔ Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

- ✔ Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas de cada territorio.

Recibo y manejo de materia prima: El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima: El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación médica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

Recepción de productos y materias primas: El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- ✔ Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- ✔ Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- ✔ Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- ✔ Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- ✔ Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- ✔ Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- ✔ Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
- ✔ Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- ✔ Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- ✔ Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- ✔ Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.

- ✔ Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.

En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

Almacenamiento y conservación: A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.

- ✔ La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.

- ✔ El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.

- ✔ Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

- ✔ Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.

- ✔ El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

- ✔ Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.

- ✔ Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.

- ✔ El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

- ✔ Materiales, empaques y embalajes: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los requisitos según la normatividad vigente.

Equipos y menaje: Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes,

durante y después de su uso. Este mensaje deberá ser adecuado para cada trayectoria educativa correspondiente y en las cantidades necesarias de acuerdo al número de beneficiarios.

Transporte: El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Adicional, contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la Entidad Territorial en Salud, soporte de formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos vigente y copia de la licencia de conducción, la licencia de tránsito, copia del SOAT vigente, revisión técnico mecánica vigente, y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

Protocolo de muestreo: Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

Fichas técnicas de alimentos: Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Implementos de aseo: Es responsabilidad del operador, garantizar que para el **Complemento AM/PM Preparada en sitio,** en el comedor escolar se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio.

Nota: Lo anterior de acuerdo al Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 del 07 de enero 2026.

10. ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos, de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato guía de la UApA, denominado Verificación de Calidad y Cantidad.

Corresponde a los establecimientos educativos, en especial al delegado asignado en cada comedor escolar informar de manera inmediata a la supervisión del contrato cuando el operador realice entregas incompletas, las cuales no están permitidas, excepto cuando se dé a conocer con anticipación a la supervisión la problemática presentada, evitando una afectación al momento de suministrar el complemento alimentario.

11. MINUTA

El Municipio anexa a este documento 40 menús revisados y avalados por las nutricionistas del equipo PAE de la Gobernación del Tolima; 20 de **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y 20 del mismo **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, así mismo lista de intercambios, análisis químico y guía de preparación a quien aplique, lo cual es de obligatorio cumplimiento; descritos en el numeral 4.2.1 del anexo técnico de fecha 23 de diciembre de 2021, donde se da cumplimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes por grado y nivel escolar, según modalidad de acuerdo a la Resolución 0003 del 07 de enero 2026.

Así mismo, los ciclos de menús seleccionados para suministrar durante la vigencia 2026, están diseñados conforme a las Minutas Patrón aprobada por el la UAPA, teniendo en cuenta los lineamientos técnicos de la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y el anexo 2.3, **Numeral 2.5.1 Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, por tipo de complemento**, las tablas Nos. 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19 del consumo semanal complemento alimentario modalidad de atención preparada en sitio; y el numeral **2.5.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada** la tabla N°.20 consumo semanal complemento industrializado.

TABLA No.10

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel Preescolar (incluye primera infancia)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14g - 45 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 80 g	mínimo 80 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	312	12,0	9,9	42,5	239	2,5	102
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	24%	26%	23%	23%	34%	45%	9%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.11

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 110 g	mínimo 110 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	*Calcio mg*	*Hierro mg*	*Sodio mg*
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	***21%***	***31%***	***9%***

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	*Calcio mg*	*Hierro mg*	*Sodio mg*
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	**370**	**13,9**	**11,5**	**51,0**	***251***	***3,0***	***115***
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	*800*	*6,2*	*1200*
Adecuación total	**23%**	**24%**	**21%**	**22%**	***31%***	***48%***	***10%***

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.12

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 110 g	mínimo 110 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

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

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	**442**	**17,0**	**13,6**	**60,8**	**271**	**3,5**	**145**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**22%**	**24%**	**21%**	**22%**	**25%**	**40%**	**10%**

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.13

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel secundaria

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 130 g	mínimo 130 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias (Nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Observaciones

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

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

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

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

Fuente: Construcción UIAPA

TABLA No.14

Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel media

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	mínimo 135 g	mínimo 135 g
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

Observaciones

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	627	23,2	20,2	85,3	325	4,5	198
(Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	30%	38%	13%

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

TABLA No.15

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel preescolar (incluye primera infancia)

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	mínimo 50 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Observaciones

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

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

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

TABLA No.16

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: grados Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	535	20,6	16,5	73,3	202	4,5	159
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: grados Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	33%	36%	30%	32%	25%	73%	13%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.17

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 65 g	mínimo 65 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
AGUA	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Observaciones

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

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

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.18

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 70 g	mínimo 70 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm³ (total semanal)	
AGUA	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.19

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESOS SEGÚN ALIMENTO DEL CICLO DE MENÚS	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
CEREALES	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 90 g	mínimo 90 g
BEBIDA	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
GRASAS	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm³ (total semanal)	
AGUA	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	933	36,1	29,1	126,9	303	7,1	296
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	32%	36%	30%	31%	28%	60%	20%

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

Fuente: Construcción UAPA

TABLA No.20

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Industrializada

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS[1]	FRECUENCIA	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar (incluye primera infancia)	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm³ 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 45 g queso en caso de suministrarlo)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	Kcal	Proteinas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
NIVEL PREESCOLAR							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PREESCOLAR	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
RECOMENDACIÓN NIVEL PREESCOLAR	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do, y 3ro	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO, QUINTO							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
RECOMENDACIÓN NIVEL PRIMARIA GRADOS 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN NIVEL SECUNDARIA	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
RECOMENDACIÓN NIVEL SECUNDARIA	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA							
APORTE MINIMO MINUTA PATRON NIVEL MEDIA	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
RECOMENDACIÓN NIVEL MEDIA	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% ADECUACIÓN	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Fuente: Construcción UAPA

CICLO DE MENÚS:

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias del municipio de Purificación – Tolima, se contempla cuarenta /40) menús, 20 para el **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y 20 menús para el **Complemento AM/PM Ración Industrializada** Anexo: los lineamientos técnicos del anexo de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026, y los ciclos de menús y los intercambios debidamente autorizados por el equipo PAE del Ente Territorial Certificado (Gobernación del Tolima).

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.

TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

Como se mencionó, en el marco conceptual el complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento: **Complemento alimentario jornada mañana/tarde**: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada.** La modalidad " **Complemento AM/PM Ración Industrializada** " debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

TIEMPOS Y HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y bienestar del individuo y en torno a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios, de salud e higiene como el lavado de manos. En este sentido, necesita tiempos y horarios definidos claramente, sin que estos afecten la jornada académica.

La siguiente tabla establece los horarios de consumo de los complementos alimentarios dentro del establecimiento educativo. No obstante, el Comité de Alimentación Escolar puede establecer un horario diferente dentro de la jornada escolar de acuerdo con las dinámicas propias de sus establecimientos educativos.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible en todos los comedores de los establecimientos educativos y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETNOC (Entidades Territoriales No Certificadas)

HORARIOS PARA EL CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNDA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	7:00 am a 9:00 am
Complemento alimentario Jornada Tarde	Jornada de la tarde	3:00 p.m a 4:30 p.m.

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	PATRICIO LIS RAGA
	LA CANDELARIA
	CORA GRIMALDO
	EL BAURA
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA

Que, si bien el Ministerio de Educación asigna recursos para apoyar la entrega de raciones de acuerdo al numeral cuatro (4) del anexo técnico del 23 de diciembre de 2021, y en sus sub – numerales. Numeral 4. Implementación del componente de Alimentación Saludable en el PAE, 4.1 MODALIDADES DE ATENCIÓN, 4.1.1 Modalidad Preparada en Sitio, 4.1.2 Comida Caliente Transportada, 4.1.3 Modalidad Industrializada, 4.1.4 Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional; para beneficiar por 142 días calendario escolar.

El Municipio debe optimizar los cupos actuales de raciones, dando prioridad a las instituciones educativas conforme al artículo cinco de la resolución N°.0003 del 07 de enero del 2026. En consecuencia, se hace necesario llevar a cabo el proceso de Licitación Pública LP para contratar el **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN TOLIMA** Se requiere garantizar la prestación del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad de Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde preparada en sitio y modalidad industrializada a los estudiantes de las Instituciones Educativas Oficiales para de esta manera mejorar la situación nutricional y alimentaria.

12. MANUALES Y PROGRAMAS

El contratista después de adjudicado debe adjuntar el plan de saneamiento, programa de mantenimiento preventivo.

El plan de saneamiento debe contener como mínimo los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección
- Residuos sólidos
- Control de plagas
- Abastecimiento de agua potable
- Programa de capacitación y/o actualización.

MATRÍCULA TOLIMA 2026
MUNICIPIOS – IE - SEDES - ZONAS Y GRADOS
SECTOR OFICIAL PURIFICACIÓN – TOLIMA

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	SECTOR		BENEFICIARIOS	
		URBANO	RURAL	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	COMPLEMENTO PREPARADA EN SITIO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	Patricio Lis Raga	X		119	
	La Candelaria	X			134
	Cora Grimaldo	X			147
	El baura		X		36
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO		X		34
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO		X	21	
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA		X		79
TOTAL				**140**	**430**

NOTA 1: Esta tabla no determina la cantidad de beneficiarios atender durante los **CIENTO CUARENTA Y DOS (142) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**; es una estimación para calcular el valor del contrato, la cual está sujeta a modificaciones de acuerdo al comportamiento de la matrícula en el SIMAT en meses posteriores al contrato durante la ejecución del mismo, lo cual si se requiere permitirá realizar ajustes en la entrega de los alimentos.

NOTA 2: Es Necesario indicar que se deben tener en cuenta lo señalado en la Resolución N°.0003 del 07 de enero del 2026, emanada de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN y teniendo en cuenta el Artículo 4: Criterios de priorización de sedes y grados.

NOTA 3: Los días del calendario académico se determinó teniendo en cuenta la Resolución 7865 del 17 de octubre de 2025, suscrito por el secretario de Educación del Tolima, por medio de la cual se expide el CALENDARIO ACADÉMICO, para el año 2026, de las Instituciones Educativas de los cuarenta y seis (46) municipios no certificados del Departamento del Tolima, que prestan el servicio educativo en los niveles Preescolar, Básica, Media y Educación de Adultos.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

El proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, a las normas que lo modifiquen y/o complementen y al Pliego de Condiciones.

El artículo segundo de la Ley 1150 de 2007, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, señala que la escogencia del proveedor se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos y Contratación Directa y Mínima Cuantía.

De conformidad con lo establecido en el numeral 1º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, la contratación de Licitación Pública para este Municipio para el año 2026 será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales, es decir, $ 490.253.400 en consecuencia, tenido en cuenta que la cuantía del objeto a contratar supera el antes mencionado y aunado a la naturaleza y alcance del objeto del contrato, se adelantará la selección del contratista a través de la modalidad de Licitación Pública.

Según el **Artículo 2°.** De las modalidades de selección, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con las **DISPOSICIONES ESPECIALES – SECCIÓN 1 - MODALIDADES DE SELECCIÓN - SUSBSECCIÓN 1 AL 5 – DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.1.1.1. AL ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.4. DEL DECRETO 1082 DE 2015**, el cual reglamenta el sistema de compras y contratación pública. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a la siguiente modalidad de selección del Contratista:

1. Licitación pública: La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo. Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento.

5. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

Será de **CIENTO CUARENTA Y DOS (142) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**. El plazo de ejecución no podrá superar el 31 de diciembre de 2026. Contados desde el cumplimiento de requisitos de legalización y ejecución previo perfeccionamiento. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías y de la expedición del respectivo registro presupuestal. La vigencia será igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más.

6. FECHA LÍMITE EN LA CUAL LOS INTERESADOS DEBEN PRESENTAR SU OFERTA Y EL LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

Se deben presentar las propuestas a través de la plataforma del SECOP II

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA MANIFESTACIÓN EXPRESA DE QUE LA ENTIDAD ESTATAL CUENTA CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

El valor total del contrato corresponde a la suma de **SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS M/C ($699.095.760)** que incluye los costos directos e indirectos en que incurra el contratista para la ejecución del objeto contractual. Es importante señalar que el proponente al formular su oferta, acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasa y contribuciones, pólizas, estampillas, de conformidad con lo dispuesto en el estatuto de rentas del municipio y aquellos otros previstos del orden nacional, que tendrá que asumir la persona que resulte seleccionada para la celebración del contrato.

En el orden municipal, el contrato a celebrar estará grabado de la siguiente manera:

1. Estampilla Pro Adulto Mayor 4%
2. Estampilla Pro Cultura 2%
3. Estampilla Pro Deporte 1%
4. Estampilla Justicia Familiar 2%

EL MUNICIPIO, no asume responsabilidad alguna por el mal uso que el oferente haga del presupuesto oficial estimado, para la realización de sus cálculos económicos.

Este valor corresponde al análisis de cotizaciones requeridas desde la Secretaría de Educación y de quienes dieron respuesta a lo solicitado, arrojando lo siguiente:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES	Sector		Beneficiarios		VALOR COTIZADO POR EMPRESA							
						COPROCULTEC		CORPOTACION PARA NUESTRA COLOMBIA		SERVICIOS Y SUMINISTROS LYH		PROMEDIO	
		Rural	Urbano	Complemento Ración Industrializada	Complemento Ración Preparada en Sitio	Complemento Ración Industrializada: $7.980	Complemento Ración Preparada en Sitio: $8.940	Complemento Ración Industrializada: $7.685	Complemento Ración Preparada en Sitio: $8.685	Complemento Ración Industrializada: $7975	Complemento Ración Preparada en Sitio: $8840	Complemento Ración Industrializada:	Complemento Ración Preparada en Sitio:
												7880	8821,66667
Sub Total				140	430	$ 1.117.200	$ 3.844.200	$ 1.075.900	$ 3.734.550	$ 1.116.500	$ 3.801.200	$ 1.103.200	$ 3.793.317
Total Diario				570		$ 4.961.400		$ 4.810.450		$ 4.917.700		$ 4.896.517	
TOTAL CALENDARIO ESCOLAR						$ 704.518.800		$ 683.083.900		$ 698.313.400		$ 695.305.367	

El Municipio de Purificación para establecer el valor estimado del contrato, consideró lo siguiente:

Tipo de ración: Tipo de ración **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**.

Precios: el Municipio de Purificación el día 21 de enero del presente año, envió vía correo electrónico solicitud de cotización del programa de alimentación escolar PAE a las siguientes entidades:

1. CORPORACIÓN PROFESIONAL CULTURAL Y TECNOLÓGICA PARA EL DESARROLLO SOCIAL COMUNITARIO Y EMPRESARIAL – COPROCULTEC - SCE con radicado interno 140-010
2. CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA con radicado interno 140-011
3. L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S L&M S.A.S con radicado interno 140-012

Dado que se recibió respuesta de cotización de las empresas los días: 24 de enero del año 2026 CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA, 26 de enero del año 2026 CORPORACIÓN PROFESIONAL CULTURAL Y TECNOLÓGICA PARA EL DESARROLLO SOCIAL COMUNITARIO Y EMPRESARIAL – COPROCULTEC y 27 de enero del año 2026 L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S L&M S.A.S; De esta manera se estableció el valor para la modalidad **Complemento AM/PM Preparada en sitio** y **Complemento AM/PM Ración Industrializada**, el promedio de estas cotizaciones nos da a conocer el valor de la Ración, alimentario jornada mañana/jornada tarde y Ración Industrializada.

El Municipio de Purificación tomó como referencia los precios de las raciones de las tres (3) cotizaciones enviadas por las empresas de esta manera se estableció el valor para la modalidad Tipo de ración Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y Ración Industrializada, tal y como se indicó en el cuadro que antecede.

Paso seguido, y tomando como base el Acuerdo suscrito con el Departamento del Tolima para disponer el uso articulado de los recursos de cada una de las entidades territoriales con el fin de garantizar una eficiente operación del Programa de Alimentación Escolar PAE 2026, se identificaron la cantidad de beneficiarios a los cuales el Municipio de Purificación, entidad territorial no certificada, les suministrará los complementos alimentarios descritos en el presente estudio previo, así:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES EDUCATIVAS	SECTOR		BENEFICIARIOS	
		URBANO	RURAL	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	COMPLEMENTO PREPARADA EN SITIO
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA PEREZ Y ALDANA	Patricio Lis Raga	X		119	
	La Candelaria	X			134
	Cora Grimaldo	X			147
	El baura		X		36

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA SANTA LUCIA	NUESTRA SEÑORA DEL AMPARO		X		34
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JORGE	SAN FRANCISCO		X	21	
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA TULIO VARON	JUAN DE BORJA		X		79
TOTAL				**140**	**430**

8. MENCIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL.

En virtud del numeral 8, del artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad debe indicar si el presente proceso de selección está cobijado por un Acuerdo Comercial, considerado como tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos.

A efectos de lo establecido en el parágrafo segundo del artículo 20 de la Ley 80 de 1993, el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto 019 de 2012, y el Decreto 1082 de 2015, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Los oferentes, bienes y servicios provenientes de Estados con los cuales Colombia tenga Acuerdos Comerciales, en los términos establecidos en tales Acuerdos Comerciales;

La aplicación de trato nacional opera para los acuerdos comerciales vigentes y para la decisión 439 de 1998 de la secretaria de la Comunidad Andina de Naciones – CAN-.

En la siguiente tabla se registran los acuerdos comerciales que el estado colombiano ha suscrito y que se encuentran vigentes:

Acuerdo Comercial	Capítulo de Compras Públicas Acuerdo Comercial[5]	Ley en Colombia que aprueba el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico[6]	Capítulo VIII del Protocolo Adicional	Ley 1746 de 2014
Canadá	Capítulo XIV del texto final del Acuerdo	Ley 1363 de 2009
Chile	Capítulo XIII del Acuerdo de Libre Comercio entre Colombia - Chile	Ley 1189 de 2008
Corea	Capítulo XIV y Anexo del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Corea	Ley 1747 de 2014
Costa Rica	Capítulo X y Anexo X.A del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y la República de Costa Rica	Ley 1763 de 2015
Estados Unidos	Capítulo IX, Anexo 9.1, Carta adjunta 9.11, Carta adjunta licitaciones electrónicas y Decisión No. 2 del Acuerdo de Promoción Comercial entre la República de Colombia y Estados Unidos de América	Ley 1143 de 2007
Estados AELC[7]	Capítulo VII, Anexo XIX, Anexo XX del Acuerdo de Libre Comercio entre la República de Colombia y los Estados AELC	Ley 1372 de 2010
México	Capítulo XV Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia	Ley 172 de 1994
Triángulo Norte[8]	Parte IV Tratado de Libre Comercio entre la República de Colombia y las Repúblicas de el Salvador, Guatemala y Honduras	Ley 1241 de 2008
Unión Europea[9]	Título VI y Anexo XII del texto final del Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Colombia y Perú	Ley 1669 de 2013

Fuente: Colombia Compra Eficiente con base en los Acuerdos Comerciales

APLICABILIDAD DE UN ACUERDO COMERCIAL.

Para determinar la aplicación de un acuerdo comercial en un proceso de contratación, se deben tener en cuenta las siguientes reglas en orden consecutivo, a saber:

REGLA 1. Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

REGLA 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

REGLA 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación.

- RECIPROCIDAD

EL Municipio debe conceder el mismo trato que da a los bienes y servicios colombianos a aquellos bienes y servicios de Estados con los cuales, a pesar de no existir un Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado reciprocidad.
Las certificaciones expedidas por el Ministerio de Relaciones Exteriores están publicadas en http://www.colombiacompra.gov.co/es/certificaciones-de- trato-nacional- por-reciprocidad, y su contenido debe ser verificado pues no en todos los casos la Entidad debe conceder dicho trato.

En estos casos, la Entidad debe otorgar a los bienes y servicios extranjeros el mismo trato que da a los bienes y servicios nacionales y en consecuencia dar a esas ofertas el puntaje adicional de que

trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del decreto 1082 de 2015.

- PLAZOS.

Los Acuerdos Comerciales establecen plazos mínimos para presentar las ofertas con el fin de dar tiempo suficiente a los proponentes para preparar sus ofertas. Es así que los documentos del proceso deben establecer en su Cronograma el plazo suficiente para cumplir con esta obligación. Los Acuerdos Comerciales establecen estos plazos en días calendario. Este plazo debe contarse a partir de la fecha de publicación del Aviso de Convocatoria y hasta el día en que vence el término para presentar ofertas en el Proceso de Contratación. Los Acuerdos Comerciales contienen la posibilidad de reducir estos plazos cuando la Entidad Estatal adquiera Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y cuando la información del Proceso de Contratación haya sido publicada oportunamente en el Plan Anual de Adquisiciones. La siguiente tabla muestra los plazos previstos en los Acuerdos Comerciales, incluyendo los plazos para los Procesos de Contratación de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de los Procesos de Contratación cuya información ha sido publicada en el Plan Anual de Adquisiciones entre 40 días y 12 meses antes de la publicación del Aviso de Convocatoria.

Acuerdo Comercial	Plazo general	Plazo Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes	Plazo cuando hay publicidad en el Plan Anual de Adquisiciones
Alianza Pacífico	30 días	10 días	10 días
Canadá	30 días	10 días	10 días
Chile	10 días	10 días	10 días
Corea	30 días	13 días[4]	10 días
Costa Rica	30 días	10 días	10 días
Estados AELC	10 días	10 días	10 días
Estados Unidos	30 días	10 días	10 días
Unión Europea	30 días	10 días	10 días

Fuente Colombia Compra Eficiente con base en los Acuerdos Comerciales

9. MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME

En razón a la cuantía del presupuesto oficial, se informa que, en virtud de lo establecido en el artículo 5 del Decreto 1860 del 2021, que modifica los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, y teniendo en cuenta que el presente proceso no supera los 125.000 dólares americanos, es posible que el presente proceso sea limitado a convocatoria de MIPYMES.

Para poder se limitado el presente proceso a MIPYMES se deberá tener en cuenta las siguientes reglas:

1. Operará para Mi pyme colombianas con Mínimo un año de existencia
2. Se deben recibir solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. Cuyo objeto social les permita ejecutar el objeto contractual.
3. Se recibirá estas solicitudes durante el término consagrado en el cronograma del proceso.

Nota. En caso de que se solicite la limitación territorial, dicha solicitud deberá manifestarse en las condiciones del numeral segundo.

9.1. LIMITACIÓN TERRITORIAL.

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, la presente convocatoria podrá limitarse a MiPyme colombianas que tengan domicilio en el departamento o municipio en donde se va a ejecutar el contrato.

Para poder se limitado el presente proceso a MIPYMES que tengan domicilio en el departamento o municipio en donde se va a ejecutar el contrato, se deberá tener en cuenta las siguientes reglas:

1. Operará para Mi pyme colombianas con Mínimo un año de existencia

2. Se deben recibir solicitudes de por lo menos dos (2) MiPyme colombianas que tengan domicilio en el departamento o municipio en donde se va a ejecutar el contrato. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. Cuyo objeto social les permita ejecutar el objeto contractual.

3. Se recibirá estas solicitudes durante el término consagrado en el cronograma del proceso.
Cada MiPyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente inciso.

9.2. ACREDITACIÓN DE REQUISITOS PARA LA LIMITACIÓN A MIPYME

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021 - Acreditación de requisitos para participar en convocatoria limitadas. La MiPyme colombiana deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. En todo caso, las MiPyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a MiPyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

PARÁGRAFO 3. En caso de que la convocatoria se limite, solo se aceptarán las ofertas de MiPyme o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPyme.

Nota: Las solicitudes deberán ser enviadas a través del correo electrónico señalado en los documentos del proceso. Aquellas solicitudes que no cumplan con la totalidad de los requisitos establecidos en el presente numeral no serán tenidas en cuenta para efectos de la limitación a MIPYME.

10. ENUMERACIÓN Y BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Los proponentes y las ofertas deben cumplir con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones que rige el proceso de selección.

PARTICIPANTES: De acuerdo con los parámetros establecidos en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 podrán participar en este proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas individualmente o en Consorcio o en Unión Temporal, consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales colombianas, cuyo objeto social o actividad comercial comprenda el objeto del presente proceso de selección y cumplan con todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Los requisitos habilitantes y los criterios de evaluación, así como la forma de acreditarlos, se encuentran señalados en el respectivo pliego de condiciones.

11. INDICAR SI EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN HAY LUGAR A PRECALIFICACIÓN

En el presente proceso de contratación no hay lugar a precalificación por cuanto la modalidad de selección del contratista es mediante Licitación Pública**.**

12. CRONOGRAMA

El cronograma de este proceso será el establecido en el pliego electrónico realizado a través de la plataforma del SECOP II, Página web: https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii

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

13. FORMA COMO LOS INTERESADOS PUEDEN CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

Las comunicaciones en el desarrollo del proceso de contratación deben hacerse por medio de la plataforma SECOP II.

Dado en el Municipio de Purificación – Tolima, a los diez (10) días del mes de febrero del dos mil veintiséis (2026).

ORIGINAL FIRMADO

JUAN CARLOS BESSOLO MONTAÑA
Alcalde Municipal

Angie Vanesa Rivera R.
Proyecto: **ANGIE VANESA RIVERA RAMIREZ**
Abogada Contratista / Oficina Jurídica y de contratación

Revisó: **ANGELICA ALEXANDRA OSORIO SOLANO**
Jefe Oficina Jurídica y Contratación