Capítulo I: Descripción general		
1. Certificado de inclusión en el Banco de Proyectos:	2024258990047	ALCALDÍA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ
2. Fecha de elaboración del estudio previo:	MARZO DE 2026	
3. Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo.	Dra. ADNEY SATTY RAMÍREZ Secretaria de Educación	
4. Dependencia solicitante:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN	
5. Tipo de Contrato:	LICITACIÓN PÚBLICA	

Capítulo II: Descripción técnica

6. Descripción de la necesidad:

Se procede a realizar el presente estudio previo en acatamiento a lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo establecido en la Ley 80 de 1.993, para la siguiente contratación: "**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**

La Constitución Política de Colombia, entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del Estado *"servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes…"*, lo cual se logra entre otros a través de la prestación de los distintos servicios que presta el estado a sus habitantes.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como *"un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(…)"*, asimismo, establece de manera clara que *"Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo."*, el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

En ese sentido los Municipios, tal y como lo establece la Ley 1551 de 2012, deben concretar tal precepto constitucional a través de la adopción de planes y programas que garanticen además del mandato superior, el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio.

Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012 *"Por la cual se dictan normas para modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios"*, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio: *"20. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias."*

Que, a su turno, la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija y establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que

involucra los derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de *"alcanzar los objetivos de la educación"*, determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar – PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

Que la Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación de los recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben ser asignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de los principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

Que con más concreción respecto del desarrollo constitucional arriba referido, se dictó la Ley 1176 del año 2007, disponiendo en artículos como el 16 y el 19, no solamente las diferentes fuentes de financiamiento del PAE, dejando a cargo de las entidades territoriales el seguimiento y aplicación de los lineamientos técnico administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, sino igualmente determinando que la garantía de la continuidad se debe dar en esas entidades, con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, financiándose con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones.

Se debe señalar como antecedente histórico normativo, que el programa de alimentación escolar pasó del ICBF, al Ministerio de Educación Nacional con la Ley 1450 de 2011, por medio de la cual se expidió el Plan Nacional de Desarrollo 2011-2014, la cual señaló al tenor literal del artículo 136: *"(…) el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientostécnicos- administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa. (…)".* Igualmente, dicha norma señaló fuentes de financiación del Programa de Alimentación Escolar en Colombia, así como la determinación de darle forma descentralizada a través de procedimientos previstos con la concurrencia de múltiples fuentes de recursos.

Que en la Agenda 2030, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4º.), el de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, al eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

Que entendiendo a la Alimentación Escolar como una política pública estatal, la Ley 1955 del año 2019, determinó en el artículo 189 la creación de una institución con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la Unidad Administrativa Especial de

Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN, y estructurada a través del Decreto 218 de 2020.

De conformidad con la norma en mención, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender (UApA)-, se convirtió en el ente rector del programa de alimentación escolar, la cual tiene como objetos específicos:

1. Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de AlimentaciónEscolar.
2. Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación delprograma de Alimentación Escolar.
3. Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos defocalización.
4. Garantizar la calidad e inocuidad de la Alimentación Escolar.
5. Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en estamateria.

El Plan de Desarrollo 2022- 2026 "COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA en el parágrafo primero del artículo 216 *"Sistema Nacional Para La Garantía Progresiva Del Derecho A La Alimentación Y Programa Hambre Cero"*, señala: *"El programa Hambre Cero articulará cuanto menos: El sistema nacional de seguimiento y monitoreo para la superación del hambre y la malnutrición; el Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria;* ***el Programa de Alimentación Escolar (PAE);…"*** (Negrita fuera del texto original).

Que a la luz del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender (UApA)- se encuentra adscrita al MEN, y asume la responsabilidad de reglamentar la ejecución de programa de alimentación escolar en articulación con las entidades territoriales certificadas.

En consonancia con lo anterior con el artículo 2.3.10.4.3 del Decreto No 1852 de 2015, estableció: "*…Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de entidades Territoriales. - Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones enrelación con el Programa de Alimentación Escolar PAE:*

1. *Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.*
2. *Garantizar que en una institución educativa no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manerasimultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de losalimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.*
3. *Asegurar la dotación de equipos y utensilios y menaje necesariospara la operación programa en instituciones educativas priorizadas, acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.*
4. *Remitir oportunamente al Ministerio de Educación Nacional la información y los documentos que establezca de manera generalo que solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte delos recursos el en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública - CHIP.*
5. *Establecer y remitir al Ministerio de Educación Nacional antes del 31 de octubre cada año la priorización de instituciones educativas del calendario escolar siguiente. Para el año 2015 lafecha límite será fijada por ese Ministerio.*
6. *Registrar el Sistema en el Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o enel sistema de información que tal efecto determine el Ministerio Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con la focalización determinada por ese Ministerio.*

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

7. *Consolidar la información del programa de los establecimientos educativos de su jurisdicción a través del Integrado de Matrícula(SIMAT), generando el reporte de los niños, niñas, adolescentesy jóvenes inscritos en el PAE y remitir el respectivo reporte al Consejo de Política Social del municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción para su conocimiento yentrega a los operadores del servicio.*
8. *Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.*
9. *Aplicar y cumplir los criterios priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.*
10. *Ejecutar directa o indirectamente el PAE, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio Educación Nacional. Para tal efecto debe:*

A. *Administrar y coordinar la ejecución recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación,bajo el esquema bolsa común.*
B. *Adelantar los procesos contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.*
C. *Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día calendario escolar y durante la respectiva vigencia.*
D. *Designar la supervisión, y en caso de ser necesario interventoríatécnica, en los contratos suscriba, para el adecuado seguimientoy verificación su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, ensu jurisdicción.*

11. *Gestionar acompañamiento técnico que permitan aunar financieros, técnicos y humanos, con ampliar la cobertura local del programa o mejorar la calidad las minutas.*
12. *Realizar acompañamiento técnico a los establecimientos educativos de su jurisdicción buscando la eficiencia y del programa, acuerdo con lineamientos del Ministerio de EducaciónNacional.*
13. *Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para laprestación del servicio en las condiciones indicadas en este Título y en los lineamientos, condiciones y estándares y del Ministerio de Nacional.*
14. *Garantizar que los establecimientos su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación yejecución.*
15. *Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución delprograma en el municipio.*
16. *Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.*"

Que mediante la Resolución Número 0003 del 07 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender se expidieron los lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Que la necesidad a satisfacer consiste en la prestación de servicios para la preparación de la alimentación escolar para las IEM públicas del Municipio, acorde con los lineamientos técnicos

	administrativos y estándares de la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA. Que este programa consiste en la entrega de una ración alimentaria con un ciclo de menús y una lista de intercambios, la cual para las necesidades del municipio consiste en cinco modalidades de atención: **Preparada en Sitio (Almuerzo y complemento JM/JT)**, **Caliente Transportada (Complemento JM/JT), Industrializado JM/JT, canasta PAE en casa y bono alimentario;** con el objetivo contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes NNAJ registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación. Que para la vigencia 2026 se estableció el calendario académico en el municipio de Zipaquirá, mediante Resolución No. 2132 de 30 de octubre de 2025 “POR LA CUAL SE ESTABLECE EL CALENDARIO ACADÉMICO PARA EL AÑO 2026 EN LOS ESTABLECIMIENTO EDUCATIVOS DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ”, el cual en su ARTÍCULO SEGUNDO PERIODOS SEMESTRALES; dispone las 40 semanas lectivas de trabajo con los estudiantes, las cuales se distribuyen en 2 semestres del año escolar 2026, así; PRIMER PERIODO SEMESTRAL del lunes 19 de enero de 2026 al Domingo 21 de junio de 2026 y SEGUNDO PERIODO SEMESTRAL del lunes 06 de julio de 2026 al Domingo 29 de noviembre de 2026. Que con la entrada en vigencia de la Resolución No. 0003 de 2026 de la UApA, “Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”, la cual tiene como objeto según su articulo 1; Establecer los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas que deben cumplir todos los actores para la operación del programa de alimentación escolar – PAE, con el fin de contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños , adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial. Que de conformidad con lo anterior, en el artículo 5 de la Resolución No. 0003 de 2026 de la UApA, el Municipio de Zipaquirá como entidad certificada realizó la selección de instituciones educativas para la vigencia 2026 de la siguiente manera:

IEM	SEDE	MODALIDAD	TIPO DE RACION
I.E.M. RURAL LUIS EDUARDO GUTIERREZ	RIO FRIO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	RIO FRIO PRIMARIA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA ALTO DEL AGUILA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA VENTA LARGA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA SAN ISIDRO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA EL EMPALIZADO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO OCCIDENTAL **(ZDA Zona Difícil Acceso)**	PREPARADO EN SITIO	**ALMUERZO ZDA**
	EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO ORIENTAL **(ZDA Zona Difícil Acceso)**	PREPARADO EN SITIO	**ALMUERZO ZDA**
I.E.M. RURAL SAN JORGE	EDUCATIVA BARRO BLANCO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE EDUCATIVA EL GAVILAN	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	PORTACHUELO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	LA CAPILLA	CALIENTE TRANSPORTADA	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. CUNDINAMARCA	EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL	**PRINCIPAL**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	PRIMARIA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	CENTO EDUCATIVO PASOANCHO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	CENTRO EDUCATIVO JOSELÍN CASTILLO DE SUSAGUÁ	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
I.E.M. SANTIAGO PÉREZ	**PRINCIPAL**	CALIENTE TRANSPORTADA	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA CARRUSEL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. LA GRANJA	**PRINCIPAL**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA BARANDILLAS	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA SAN MIGUEL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	CENTRO EDUCATIVO SANTA ISABEL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	EDUCATIVA RURAL EL TUNAL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
I.E.M. GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA	**PRINCIPAL**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	PRINCIPAL	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLIVAR B (CALLE 14)	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. LICEO INTEGRADO DE ZIPAQUIRA	PRINCIPAL	INDUSTRIALIZADO	RACION INDUSTRIALIZADA
	SEDE EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL A	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE BRASIL (CALLE 13)	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	SEDE GABRIELA B MISTRAL (CARRERA 11)	CALIENTE TRANSPORTADA	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. INSTITUTO TÉCNICO LUÍS ORJUELA	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	CENTRO EDUCATIVO MARISCAL SUCRE	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
	CENTRO EDUCATIVO RAFAEL POMBO	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM/JT
I.E.M. SAN JUAN BAUTISTA DE LA SALLE	BACHILLERATO **(PRINCIPAL)**	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO
	PRIMARIA	PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO ALMUERZO

Cuadro 1. Modalidad y tipo de ración por IEM (Construcción ETC Zipaquirá)

NOTA 1: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, de personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran sin que necesariamente las modificaciones conlleven al reclamo por desequilibrio económico del contrato, sin perjuicio de lo establecido por el inciso segundo

del numeral 3º, del artículo 5º de la Ley 80 de 1993; y el incido segundo del literal f) del numeral 5º del artículo 24 de la misma ley.

NOTA 2: Que en la medida en que se susciten situaciones de fuerza mayor, caso fortuito o emergencias reconocidas por la autoridad competente que obliguen a la modificación de las condiciones de tiempo, modo y lugar de la prestación del servicio, la entidad territorial convocará Al comité territorial de planeación y seguimiento CTPS, los rectores de las instituciones educativas, el comité de alimentación escolar y al operador del PAE; podrá autorizar modalidades (**canasta PAE en casa y bono alimentario)** o medidas alternativas de atención que garanticen la continuidad del servicio conforme a los lineamientos técnicos, administrativos, estándares y condiciones mínimas establecidos en el artículo 7 de la Resolución 0003 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA y demás disposiciones aplicables, sin que ello constituya incumplimiento contractual.

Que de igual forma en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 4 y 5 de la Resolución 0003 de 2026 el área de cobertura y el equipo PAE de la secretaria de Educación de Zipaquirá, realizaron la focalización de los beneficiarios de las IEM para la vigencia 2026, de donde se definió que los cupos asignados son en total 12637, y para darle continuidad al programa en el año lectivo 2026, serán distribuidos así:

	TIPO DE RACIÓN	COBERTURA	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026	TOTAL RACIONES
PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM / JT - PREESCOLAR	893	108	96444
	COMPLEMENTO JM / JT - PRIMARIA1	2821	108	304668
	COMPLEMENTO JM / JT - PRIMARIA 2	1701	108	183708
	COMPLEMENTO JM / JT - SECUNDARIA	1165	108	125820
	COMPLEMENTO JM / JT - MEDIA	75	108	8100
	COMPLEMENTO ALMUERZO - PREESCOLAR	217	108	23436
	COMPLEMENTO ALMUERZO- PRIMARIA 1	971	108	104868
	COMPLEMENTO ALMUERZO - PRIMARIA 2	751	108	81108
	COMPLEMENTO ALMUERZO - SECUNDARIA	1721	108	185868
	COMPLEMENTO ALMUERZO - MEDIA	1129	108	121932
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PREESCOLAR	11	108	1188
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PRIMARIA 1	6	108	648
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PRIMARIA 2	11	108	1188
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PREESCOLAR *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PRIMARIA 1	72	108	7776
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PRIMARIA 2	362	108	39096
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - SECUNDARIA 1	461	108	49788
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - MEDIA	40	108	4320
INDUSTRIALIZADO	**COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PREESCOLAR ***	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PRIMARIA 1 *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PRIMARIA 2 *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - SECUNDARIA 1	200	108	21600
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - MEDIA	30	108	3240
	TOTAL	**12637**	**108**	**1364796**

Cuadro 2. Total de raciones contrato discriminado por modalidad y tipo de ración.
Nota *: Las tipologías de ración denominadas Complemento Caliente Transportado JM/JT – Preescolar, Complemento Industrializado JM/JT (Preescolar – Primaria 1 - Primaria 2) deberán mantenerse debidamente valoradas dentro del presente proceso; Lo anterior, teniendo en cuenta que la Entidad Territorial, en virtud de eventuales ajustes o cambios en la focalización de beneficiarios, podría requerir su implementación en cualquier momento durante la ejecución

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

contractual. No obstante, a la fecha no se contempla la atención de población en estos grupos, en razón a que no se cuenta con beneficiarios o estudiantes focalizados que demanden dichas tipologías de ración.

Que para la priorización de acuerdo con la Ley 1176 de 2007 y sus decretos reglamentarios, las entidades territoriales deben aplicar para el programa de alimentación escolar, en primer término, los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, para el desarrollo del programa. Adicionalmente, considerar dichos lineamientos y establecerlos dentro del plan de desarrollo Municipal.

Sumado a lo anterior, el Municipio cuenta con población escolar focalizada para PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso y para PAE convencional, la cual se encuentra cargada en la estrategia alimentación escolar en SIMAT, el presupuesto disponible en el Municipio para el Programa de Alimentación Escolar, estableció que se requiere de acuerdo a los tipos de raciones ofrecidas en la Resolución 0003 de 2026 de la UApA a través de su Anexo 3: Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE y a las necesidades de cada institución educativa del Municipio los siguientes modalidades de atención y tipos de complemento:

Modalidades de Atención del PAE

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.

Caliente Transportada:
Corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria.

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.

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

Bono Alimentario:
corresponde a un cupón o vale canjeable por alimentos, cuando por razones de fuerza mayor debidamente documentadas, no sea posible la entrega de la modalidad Canasta PAE en Casa, debiendo hacerse efectivo el bono con el equivalente a los alimentos que conforman la canasta o con

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

el suministro de alimentos del mismo valor nutricional. El valor del bono alimentario deberá cubrir la totalidad de costos directos e indirectos de la operación.

Parágrafo 1: Las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, deben ser preferentes, por lo tanto, las Entidades Territoriales que presten la atención con modalidad Industrializada deben realizar las gestiones necesarias para el desmonte progresivo hasta máximo el año 2030. Se debe informar anualmente a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA o cuando esta lo solicite, sobre las gestiones y avances de dicho proceso; a fin de realizar el seguimiento y acompañamiento correspondiente.

Parágrafo 2: Para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares con actividades académicas de seis u ocho horas diarias, así como para la población beneficiaria matriculada en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE serán las de preparada en sitio y caliente transportada.

Parágrafo 3: La Entidad Territorial deberá establecer desde la etapa de planeación las situaciones excepcionales de prestación del servicio, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera de la sede educativa, cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, paros y otros), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad de atención del servicio diferente a la definida para la sede educativa cuando sea necesario.

Parágrafo 4: Durante las semanas de receso estudiantil definidas en el calendario académico, se garantizará la continuidad del Programa de Alimentación Escolar en las Entidades Territoriales priorizadas anualmente, de conformidad con el listado publicado por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar. Para tal efecto, se focalizarán los periodos de receso de mayor extensión, asegurando el suministro del complemento alimentario a la población beneficiaria mediante la modalidad de atención “Canasta PAE en casa”. Dicho complemento deberá aportar, como mínimo, el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, y estará conformado por alimentos y cantidades destinadas a la preparación, cuya descripción se encuentra detallada en el anexo 3 de alimentación saludable y sostenible.

Parágrafo 5: La distribución y entrega de las “Canasta PAE en casa” se realizará al inicio de cada receso estudiantil, sin sobrepasar la primera semana del periodo de disfrute estando a cargo del operador del PAE, quien efectuará la entrega y distribución en las sedes educativas, o en los puntos de distribución definidos por la Entidad Territorial, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad del servicio y asegurando que la “Canasta PAE en casa” sea recibida por las familias o personas cuidadoras de la población beneficiaria para su preparación y consumo en el hogar durante dicho receso. El seguimiento a la distribución y entrega de la “Canasta PAE en casa” en receso estudiantil, estará a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación, en el caso de los departamentos, estos deberán coordinar con los municipios no certificados de su jurisdicción en el marco del principio de corresponsabilidad. En caso excepcional se podrá suministrar el “Bono Alimentario”.

Parágrafo 6: La modalidad de atención “Canasta PAE en casa” y “Bono Alimentario” podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

Etapas. El PAE se estructura en tres etapas fundamentales 1. planeación, 2. operación y seguimiento y 3. evaluación; las cuales deben ser implementadas conforme a los lineamientos técnicos y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA. Cada etapa comprende un conjunto de actividades básicas y características definidas que orientan la gestión integral del Programa, en concordancia con lo establecido en la "Guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE". A continuación, se describen las actividades esenciales que deberán desarrollarse en cada una de las etapas:

1.- Planeación: Corresponde al conjunto de actividades orientadas a la formulación del Plan Operativo Anual – POA del Programa de Alimentación Escolar, mediante la cual se definen los aspectos técnicos, operativos, administrativos y financieros necesarios para la adecuada prestación del servicio. Esta etapa comprende, además, la realización del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento, así como la estructuración y contratación de la operación del Programa.
2.- Operación y seguimiento: corresponde al conjunto de acciones necesarias para ejecutar lo planeado asegurando la prestación efectiva del PAE conforme a los estándares y garantizando la continuidad y pertinencia del servicio durante toda la vigencia del calendario académico. Asimismo, esta etapa contempla la verificación del cumplimiento de las acciones previstas en el Plan Operativo Anual, validando que el PAE se ejecute respetando la autonomía, la diversidad cultural, las particularidades alimentarias y territoriales, y cumpliendo estándares de calidad, inocuidad, eficiencia, transparencia, oportunidad, equidad e inclusión.
3.- Evaluación: corresponde a la medición del cumplimiento de los objetivos, resultados e impactos del Programa de Alimentación Escolar, a través de la recolección sistemática, análisis y uso de información oficial, visitas de campo, instrumentos de evaluación y acciones de control. Incluye la evaluación financiera, técnica y administrativa, la retroalimentación, la generación de alertas y recomendaciones, así como su socialización en espacios de participación social. Esta etapa permite identificar buenas prácticas, áreas de mejora y orientar la toma de decisiones para el fortalecimiento continuo del PAE.

Tipos de Complemento Alimentario

La Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 en su anexo 3. Alimentación Saludable y Sostenible establece que el complemento alimentario corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y con el tiempo de comida pertinente a la jornada escolar. A nivel general en el PAE se establecen dos tipos de complemento:

Complemento Jornada Mañana/Tarde (CAJM/JT):
Corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario.

Complemento Almuerzo:
Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

	• En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa. • En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. Este complemento alimentario tendrá un aporte superior de calorías (40% del requerimiento calórico diario según RIEN) para esta población específica. Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS (Comité Territorial de Planeación y Seguimiento) del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos. De conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos, estándares y condiciones mínimas establecidos en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, la Entidad Territorial implementará de manera gradual la modalidad de Comida Caliente Transportada (CCT), con el propósito de migrar progresivamente la atención actualmente prestada mediante ración industrializada, en concordancia con el carácter excepcional, transitorio y de desmonte progresivo definido para esta última por la UApA. Dicha transición se aplicará en aquellas sedes educativas cuya infraestructura no permita la preparación directa de alimentos en sitio bajo condiciones sanitarias adecuadas que garanticen calidad, inocuidad y cumplimiento de los ciclos de menú, priorizando soluciones operativas que favorezcan modalidades de preparación y suministro de alimentos frescos y calientes, hasta lograr la sustitución total de la modalidad industrializada. En este contexto, el Programa de Alimentación Escolar se sustenta en el enfoque de seguridad alimentaria y nutricional, orientado a garantizar el acceso oportuno, suficiente, adecuado, inocuo y con pertinencia cultural a alimentos de calidad, priorizando poblaciones con barreras de acceso y condiciones de inequidad, con el fin de contribuir al mejoramiento del estado nutricional, la salud, el aprendizaje y la permanencia en el sistema educativo. Que el Municipio de Zipaquirá, cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria emitida mediante Acuerdo No. 9 de 2018, en el cual el Programa de Alimentación Escolar es un apoyo en la corresponsabilidad del mejoramiento de la calidad de vida y nutricional de los niños, niñas y jóvenes del Municipio, la cual fue incluida dentro del Plan de Desarrollo Municipal aprobado mediante Acuerdo Municipal No. 02 de 2024, “ZIPAQUIRÁ CREE, PROTEGE Y AVANZA 2024-2028 LÍNEA 3 “ZIPAQUIRÁ AVANZA” Sector Educación y programa 33, ZipaEduca: calidad que Inspira, cuyo objetivo es implementar estrategias que permitan aumentar la cobertura, calidad e innovación de la educación, que conlleve a un mejor futuro para las nuevas generaciones cuya meta es: 261- aumentar a 11364 las raciones suministradas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) Que el municipio de Zipaquirá en desarrollo de sus competencias y a través de la Secretaria de Planeación, formuló el proyecto de inversión pública bajo el certificado de inscripción 2024258990047 - Fortalecimiento de la calidad y cobertura de la educación inicial, preescolar, básica y media en el municipio de Zipaquirá, Cundinamarca, el cual comprende la actividad de Beneficiar estudiantes con estrategias de educación inclusiva en preescolar, básica y media formal que sustenta la necesidad de la contratación de esta prestación de servicios. Así mismo se deja constancia de que en el presupuesto de la entidad, se asignaron recursos de inversión para poder financiar el proyecto viabilizado, de los cuales hace parte esta contratación. Que como se ha indicado, a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UAPA, se le asignaron las competencias para expedir los lineamientos para la regulación integral del PAE y para ello se expidió la Resolución 0003 de 2026.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Que la Ley 2167 del 22 de diciembre de 2021 en su artículo 1 determinó como objeto: "establecer los lineamientos generales para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y de calidad durante el cien por ciento del calendario académico, asegurando la concurrencia efectiva coordinada articulada y conjunta de los recursos a cargo de la nación, los distritos y los municipios."

DEFINICIÓN DE CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 0003 DE 2026

Que la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expidió el 07 de enero de 2026 la Resolución No. 0003 "*Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE*", los cuales definen el orden en que deberán ser atendidas progresivamente las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes – NNAJ matriculados en el sistema educativo oficial, con el fin de avanzar hacia la universalidad de la atención del Programa de Alimentación Escolar.

De acuerdo a lo anterior, el municipio determina dar cumplimiento a los siguientes criterios de focalización expresados en el artículo 5. Criterios de priorización de la población beneficiaria.

1. El 100 % de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).

2. El 100 % de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.

3. El 100 % de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, víctimas del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50 % de los estudiantes matriculados).

4. Priorizar a las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por aquellas que cuenten con un solo docente; posteriormente, las que ofrezcan educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.

5. Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en sedes educativas del área urbana, comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Atendiendo lo enunciado, el municipio de Zipaquirá considera conveniente adelantar un proceso por modalidad de Licitación Pública, mediante el cual se garantice la prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE y la entrega de la totalidad de raciones alimenticias de manera ininterrumpida, con el operador que esté en capacidad de cumplir con la ejecución de contrato que se derive de este proceso y garantice la suficiente y debida solvencia económica y financiera y el cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos, estándares para el PAE definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 así como el cumplimiento de las obligaciones establecidas por su competencia.

Con la ejecución del contrato que se derive de este proceso de selección, el municipio de Zipaquirá logrará garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios de las IEM,

Dependencia:	Proyectó:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

	contribuyendo al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación. Que la presente contratación se encuentra incluida en el Plan Anual para a la vigencia 2026. Por lo anterior, se hace necesario y pertinente contratar la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".
6.1 LÍNEA DEL PLAN DE DESARROLLO	**LÍNEA 3 – ZIPAQUIRÁ AVANZA**
6.2 SECTOR DEL PLAN DE DESARROLLO	**EDUCACIÓN**
6.3. PROGRAMA DEL PLA DE DESARROLLO	**PROGRAMA 33 – ZIPAEDUCA: CALIDAD QUE INSPIRA**
7. Descripción del objeto a contratar, especificaciones e identificación del contrato a celebrar:	
7.1. Objeto del contrato:	**"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**
7.2. Descripción del objeto a contratar. Características del bien, obra o servicio a contratar (Especificaciones Técnicas):	**ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR:** La presente contratación debe estar acorde con los Lineamientos Técnico Administrativos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA y sus anexos técnicos, correspondientes a la resolución 0003 del 7 de enero de 2026. **ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE** **<u>Modalidades de Atención del PAE</u>** **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. **Caliente Transportada:**

Corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria.

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.

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

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

Parágrafo 1: Las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, deben ser preferentes, por lo tanto, las Entidades Territoriales que presten la atención con modalidad Industrializada deben realizar las gestiones necesarias para el desmonte progresivo hasta máximo el año 2030. Se debe informar anualmente a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA o cuando esta lo solicite, sobre las gestiones y avances de dicho proceso; a fin de realizar el seguimiento y acompañamiento correspondiente.

Parágrafo 2: Para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares con actividades académicas de seis u ocho horas diarias, así como para la población beneficiaria matriculada en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE serán las de preparada en sitio y caliente transportada.

Parágrafo 3: La Entidad Territorial deberá establecer desde la etapa de planeación las situaciones excepcionales de prestación del servicio, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera de la sede educativa, cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, paros y otros), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad de atención del servicio diferente a la definida para la sede educativa cuando sea necesario.

Parágrafo 4: Durante las semanas de receso estudiantil definidas en el calendario académico, se garantizará la continuidad del Programa de Alimentación Escolar en las Entidades Territoriales priorizadas anualmente, de conformidad con el listado publicado por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar. Para tal efecto, se focalizarán los periodos de receso de mayor extensión, asegurando el suministro del complemento alimentario a la población beneficiaria mediante la modalidad de atención "Canasta PAE en casa". Dicho complemento deberá aportar, como mínimo, el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, y estará conformado por alimentos y

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

cantidades destinadas a la preparación, cuya descripción se encuentra detallada en el anexo 3 de alimentación saludable y sostenible.

Parágrafo 5: La distribución y entrega de las "Canasta PAE en casa" se realizará al inicio de cada receso estudiantil, sin sobrepasar la primera semana del periodo de disfrute estando a cargo del operador del PAE, quien efectuará la entrega y distribución en las sedes educativas, o en los puntos de distribución definidos por la Entidad Territorial, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad del servicio y asegurando que la "Canasta PAE en casa" sea recibida por las familias o personas cuidadoras de la población beneficiaria para su preparación y consumo en el hogar durante dicho receso. El seguimiento a la distribución y entrega de la "Canasta PAE en casa" en receso estudiantil, estará a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación, en el caso de los departamentos, estos deberán coordinar con los municipios no certificados de su jurisdicción en el marco del principio de corresponsabilidad. En caso excepcional se podrá suministrar el "Bono Alimentario".

Parágrafo 6: La modalidad de atención "Canasta PAE en casa" y "Bono Alimentario" podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Etapas. El PAE se estructura en tres etapas fundamentales 1. planeación, 2. operación y seguimiento y 3. evaluación; las cuales deben ser implementadas conforme a los lineamientos técnicos y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA. Cada etapa comprende un conjunto de actividades básicas y características definidas que orientan la gestión integral del Programa, en concordancia con lo establecido en la "Guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE". A continuación, se describen las actividades esenciales que deberán desarrollarse en cada una de las etapas:

1.- Planeación: Corresponde al conjunto de actividades orientadas a la formulación del Plan Operativo Anual – POA del Programa de Alimentación Escolar, mediante la cual se definen los aspectos técnicos, operativos, administrativos y financieros necesarios para la adecuada prestación del servicio. Esta etapa comprende, además, la realización del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento, así como la estructuración y contratación de la operación del Programa.
2.- Operación y seguimiento: corresponde al conjunto de acciones necesarias para ejecutar lo planeado asegurando la prestación efectiva del PAE conforme a los estándares y garantizando la continuidad y pertinencia del servicio durante toda la vigencia del calendario académico. Asimismo, esta etapa contempla la verificación del cumplimiento de las acciones previstas en el Plan Operativo Anual, validando que el PAE se ejecute respetando la autonomía, la diversidad cultural, las particularidades alimentarias y territoriales, y cumpliendo estándares de calidad, inocuidad, eficiencia, transparencia, oportunidad, equidad e inclusión.
3.- Evaluación: corresponde a la medición del cumplimiento de los objetivos, resultados e impactos del Programa de Alimentación Escolar, a través de la recolección sistemática, análisis y uso de información oficial, visitas de campo, instrumentos de evaluación y acciones de control. Incluye la evaluación financiera, técnica y administrativa, la retroalimentación, la generación de alertas y recomendaciones, así como su socialización en espacios de participación social. Esta etapa permite identificar buenas prácticas, áreas de mejora y orientar la toma de decisiones para el fortalecimiento continuo del PAE.

Tipos de Complemento Alimentario

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

La Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 en su anexo 3. Alimentación Saludable y Sostenible establece que el complemento alimentario corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y con el tiempo de comida pertinente a la jornada escolar. A nivel general en el PAE se establecen dos tipos de complemento:

Complemento Jornada Mañana/Tarde (CAJM/JT):
Corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde. Cubre un aporte energético del 20% de requerimiento de energía y nutrientes diario.

Complemento Almuerzo:
Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada. Cubre un aporte energético del 30% de requerimiento de energía y nutrientes diario calculado sobre un nivel de actividad física moderada.

• En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa.

• En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento tipo almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. Este complemento alimentario tendrá un aporte superior de calorías (40% del requerimiento calórico diario según RIEN) para esta población específica.

Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS (Comité Territorial de Planeación y Seguimiento) del PAE que vayan en detrimento de la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

- **Ciclos de menú y Aporte Nutricional.**

Las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN corresponden a la estimación de la cantidad de calorías y nutrientes que deben ingerirse para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar, considerando características individuales como sexo, edad, nivel de actividad física o estados fisiológicos específicos como crecimiento, gestación o lactancia, conforme a los lineamientos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

La metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el suministro y consumo del complemento alimentario por parte de la población beneficiaria, se estructura conforme a los siguientes grupos:

a) Segundo ciclo de la educación inicial: preescolar (prejardín, jardín y transición).
b) Básica primaria: primero, segundo y tercero.
c) Básica primaria: cuarto y quinto.
d) Básica secundaria.
e) Media.

El cálculo de las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016, considerando el promedio de edad por grado, con referencia al Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, así como un nivel de actividad física moderada.

Para el complemento alimentario tipo almuerzo en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se tomarán como referencia los requerimientos calóricos establecidos en el presente anexo, así: para la población del segundo ciclo de la educación inicial y la básica primaria, se aplicarán los valores correspondientes a los grados primero, segundo y tercero; y para la población de básica secundaria y media, se adoptará como referencia el aporte calórico definido para la básica secundaria.

En el marco de la corresponsabilidad, cuando se requiera una dieta específica por condiciones médicas individuales que excedan los parámetros técnicos del Programa, la familia será el primer respondiente, en atención a las limitaciones operativas para realizar ajustes individualizados a los menús institucionales.

En todo caso, el operador deberá planificar, preparar y suministrar los complementos alimentarios conforme a las RIEN y a los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), garantizando pertinencia nutricional, calidad, inocuidad y oportunidad en el servicio, sin efectuar modificaciones no autorizadas a las minutas patrón o ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial.

Tabla 2. Distribución de macronutrientes, según modalidad de atención del servicio

Modalidad de atención del servicio	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / CalienteTransportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016. Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de atención del servicio.

Tabla 3. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: **Preparada en Sitio, Caliente Trasportada.**

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

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

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidad de atención del servicio **Industrializada**

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

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

Aporte nutricional de los complementos alimentarios

El porcentaje de aporte nutricional de los complementos alimentarios se determina considerando, entre otros aspectos, la intensidad horaria de la jornada escolar en la que se encuentran matriculados los beneficiarios.

En este sentido, el suministro del complemento alimentario deberá garantizar el cumplimiento del porcentaje de aporte energético diario establecido para cada tipo de atención, de acuerdo con la modalidad correspondiente, ya sea complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo.

Tabla 5. Porcentaje de aporte energético diario según tipo de complemento alimentario

Complemento alimentario	% Aporte energético respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana (JM)	20%
Complemento alimentario jornada tarde (JT)	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

Nota: En las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso se deberá suministrar complemento alimentario tipo almuerzo, independientemente de la jornada escolar que se maneje. Este complemento deberá garantizar un aporte energético superior, correspondiente al cuarenta por ciento (40 %) del requerimiento calórico diario, de conformidad con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, para esta población específica.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, considerando un nivel de actividad física moderada y el porcentaje de aporte definido según el tipo de complemento alimentario.

Tabla 6. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: **Preparada en Sitio, Caliente Trasportada, según tipo de complemento alimentario**

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento alimentario JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento alimentario Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

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

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en la modalidad de atención del servicio **industrializada**, según tipo de complemento

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

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

Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio del PAE de forma habitual, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

a) Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
b) Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas.

La aplicación de estas situaciones excepcionales se ajustará a lo previsto en los correspondientes contratos. A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

Prestación del PAE presencial en las sedes educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

a) La ETC realizará y documentará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la continuidad del Programa y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico.

b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado en el CTPS del PAE de la Entidad territorial, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del Programa, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

Variaciones del número de menús por ciclo.

Adaptación transitoria de las minutas patrón.

Cambio en la modalidad de atención.

Para ello, la ETC deberá reportar con al menos 5 cinco días de anticipación a la implementación por

los Canales Oficiales de la UApA, la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.

Prestación del servicio educativo en casa

Cuando se determina la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa, en articulación con el Ministerio de Educación Nacional; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado en el CTPS de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrá incluir la implementación de la modalidad excepcional del PAE.

Para ello, la ETC deberá reportar con mínimo 5 días de anticipación a la implementación por los Canales Oficiales de la UApA la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programas.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.
e) Plan para atender la Contingencia**.**

Nota: La Modalidad Canasta PAE en Casa, de uso excepcional, está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la tabla 21, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, y no dependerá del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de Primaria: cuarto y quinto.

Promoción de alimentación saludable y sostenible en el PAE

En el PAE, la promoción de alimentación saludable y sostenible se entiende como el conjunto de acciones que se realizan con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; respetando los principios de desarrollo sostenible. Asimismo,

incluye el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario, haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y sostenible en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

Alimentación saludable y sostenible

Desde la Entidad Territorial se deben adelantar acciones tendientes a la promoción de la alimentación saludable y sostenible, que busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades y favorecer el crecimiento adecuado, entre otros.

La alimentación saludable presenta las siguientes características, de acuerdo con el Ministerio de Salud y Protección Social:

a) Completa: debe contener todos los macronutrientes, micronutrientes, agua y fibra.

b) Equilibrada: debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados, aportan la proporción de nutrientes necesaria para promover el crecimiento y el mantenimiento de la salud.

c) Suficiente: cubre las necesidades del organismo para su adecuado funcionamiento, en cuanto a nutrientes suficientes.

d) Adecuada: ajustada a los gustos, preferencias, recursos económicos, hábitos y cultura alimentaria de los individuos.

e) Inocua: libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume.

f) Diversificada: debe variar los alimentos de cada grupo, incluyendo diferentes tipos de frutas, verduras, cereales, raíces, tubérculos, leguminosas, carnes, huevos, etc.

Las guías alimentarias se constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable en el PAE. A continuación, se presentan los mensajes establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017), que se deben tener en cuenta en las acciones de promoción de alimentación saludable y en las estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional.

Como apoyo pedagógico para la comprensión de una alimentación balanceada y variada, las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) presentan el Plato Saludable de la Familia Colombiana, una representación gráfica de carácter orientador que facilita la selección y combinación de los grupos de alimentos en las comidas diarias.

Este recurso se emplea como referencia en los procesos de Educación Alimentaria y Nutricional, con el propósito de promover hábitos alimentarios saludables y la toma de decisiones informadas en la población escolar.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Ilustración 1. Plato Saludable de la Familia Colombiana



Fuente: ICBF, Manual para facilitadores "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años"

A continuación, se presentan los mensajes orientadores de las GABA para la población colombiana mayor de 2 años:

1. Consuma alimentos frescos y variados, como lo indica el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.

3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

4. Para complementar su alimentación, consuma al menos dos veces por semana leguminosas como fríjol, lenteja, arveja y garbanzo.

5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de ultraprocesados, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.

7. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio.

8. Cuide su corazón: consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.

9. Por el placer de vivir saludablemente, realice actividad física de forma regular.

Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de aquellas que promueven una alimentación escolar saludable a través del acompañamiento a los momentos de comer y el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a sistemas alimentarios (producción, mercado, género, territorio), así como prácticas colectivas vinculadas a derechos que se reflejen en una mejoría de los hábitos alimentarios de los beneficiarios.

En el marco del PAE, la Entidad Territorial debe desarrollar estrategias que promuevan una Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN), definida como "un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural,

económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud" (CISAN, 2017).

Considerando lo anterior, la UApA dispone del Plan Pedagógico para la Promoción de Alimentación Saludable y Cultura Alimentaria en el PAE, como una de las estrategias de EAN, que incluye acciones de información y comunicación para que sean desarrolladas en el comedor escolar y en los diferentes entornos de la vida de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes, como el hogar y las aulas escolares.

El Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible del PAE es un instrumento (guía educativa) que incluye orientaciones para promover hábitos alimentarios saludables, sostenibles y respetuosos en la comunidad educativa.

Está pensado para integrar saberes y esfuerzos de estudiantes, docentes, familias, cuidadores y de quienes trabajan en el PAE. Contempla la posibilidad de adaptar y usar las herramientas según las condiciones y particularidades de los territorios, con lo cual busca promover un ambiente de aprendizaje de educación nutricional respetuoso, diferenciado y apropiado a un país diverso.

El objetivo principal es mejorar la salud y el bienestar de la población beneficiaria, por medio de actividades pedagógicas que fortalecen el conocimiento y la práctica de una alimentación adecuada. Estas actividades se pueden desarrollar en el comedor escolar, el aula y el hogar, creando ambientes saludables y sostenibles que integran la educación formal con la vida diaria.

Para ello, la UApA creó una Caja de Herramientas Digital, que pone a disposición recursos prácticos y materiales para implementar las acciones del Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible.

Reconociendo la rica diversidad cultural y geográfica de Colombia, la UApA ha desarrollado herramientas que se ajustan a contextos específicos:

Manejo de Nutrientes Críticos

La planeación del componente alimentario en el PAE debe tener en cuenta el manejo de nutrientes críticos. La siguiente tabla presenta los límites para definir la cantidad excesiva de estos nutrientes, según el "Modelo de Perfil de Nutrientes" de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

De igual manera, se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Asimismo, se debe dar cumplimiento a la Resolución 2492 de 2022, la cual modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, o a la normativa vigente.

Igualmente, se debe considerar lo establecido en la Ley 2120 de 2021, "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones", o las normas que la modifiquen o sustituyan.

Tabla 8. Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultraprocesados

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

En la siguiente tabla se listan los productos NO PERMITIDOS en el PAE

Producto no permitido	Ejemplo de producto no permitido
Realzadores de sabor artificial: caldos o sazonadores en cubo o polvo altos en sodio, grasas y saborizantes artificiales, salsas comerciales	Salsas comerciales como: tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas. Caldo de gallina o costilla en cubo
Cereales con azúcar añadida	Cereales ultraprocesados como: inflados, aplastados, cilindrados o roleados y tipo copo en flakes con adición de azúcar
Productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans	Papas, platanitos, paquetes salados
Chicles, Caramelos duros y blandos	Gomas, caramelos, bombones
Bebidas con exceso de azúcares añadidos, néctar de fruta con adición de azúcar. Edulcorante o mezclas de aditivos o aromatizantes	Gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, pulpas de fruta con adición de azúcar, edulcorante o mezclas de aditivos o aromatizantes
Sopas o cremas deshidratadas	Sopas en sobre, salsas en sobre deshidratadas
Productos de panadería industrializada y galletas con relleno	Galletas con relleno de crema, productos como pasteles y tortas con exceso de grasas y exceso de azúcares
Carnes embutidas industrializadas	Salchichas, chorizo, salchichón

Tabla 9. Productos NO PERMITIDOS en el PAE

Para la modalidad industrializada, la Entidad Territorial deberá propender por incluir productos con el menor número de sellos de advertencia, con un máximo de dos (2) sellos de advertencia por componente, garantizando que la totalidad del complemento alimentario por menú no supere tres (3) sellos de advertencia.

De igual manera, deberá implementar acciones de información y comunicación respecto al etiquetado nutricional y frontal, establecido en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022, así como en las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

De acuerdo con la disponibilidad de dichos productos en el mercado, el operador deberá adelantar procesos de gestión comercial y efectuar pruebas de aceptabilidad con la población beneficiaria, con el propósito de alcanzar de manera gradual un ***máximo total de tres (3) sellos de advertencia por menú***.

Adicionalmente, el operador deberá incorporar productos industrializados autóctonos y/o elaborados con ingredientes ancestrales, que contribuyan al fortalecimiento y promoción de la cultura gastronómica

MINUTAS PATRÓN.

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la planeación del componente alimentario en el PAE, de acuerdo con la modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

A modo de contextualización, los rangos de edades que se citaron en la Tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016

corresponden a la fuente SIMAT, siendo necesario precisar que no se deben realizar cálculos adicionales por parte de las Entidades Territoriales o los operadores para determinar las edades según niveles y grados escolares.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se realiza tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018).

En el caso de que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina® en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada, como adicional a los componentes establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, deberá realizar la gestión correspondiente y las acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), conforme a los lineamientos que para tal fin establezca la Entidad.

En caso de que en las regiones se disponga de productos de alto valor nutricional de producción local, con características y usos similares a la Bienestarina®, estos podrán ser incorporados como componentes adicionales a la minuta patrón, previa revisión técnica por parte de la UApA.

A continuación, se presentan criterios para la comprensión de la Minuta Patrón, su estructura y la consecuente planeación del componente alimentario por parte del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial:

a. Minuta patrón:
Guía para la planeación de los menús que define la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia de oferta y aporte nutricional por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad de atención.

b. Grupos de alimentos:
El nombre de los grupos de alimentos que se encuentran referenciados en las minutas patrón corresponde a la denominación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana. Por lo tanto, para la planeación de los ciclos de menús, la Entidad Territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida en las minutas patrón.

c. Agua apta para el consumo humano:
La inclusión del agua en las modalidades preparada en sitio y caliente transportada debe realizarse de manera adicional a los demás componentes del complemento alimentario; por lo cual no se sustituye ni reemplaza con otras preparaciones que en sus ingredientes incluyan agua.

El profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial definirá la frecuencia y logística de suministro del agua en el ciclo de menús, con el análisis de contexto y el soporte técnico respectivo, propendiendo por el aumento gradual en la frecuencia de entrega.

Es necesario que la Entidad Territorial, dentro de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional, incluya aquellas relacionadas con la importancia del consumo de agua, así como las orientaciones para el consumo efectivo por parte de los beneficiarios.

d. Rangos de pesos:
En la minuta patrón se presenta el peso neto y el peso servido en rangos, los cuales corresponden a mediciones de referencia para el cálculo del aporte nutricional de la minuta patrón. Estos no corresponden a la definición de tamaños de porción del alimento según el complemento alimentario, nivel o grado educativo.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

	Para la planeación de los ciclos de menús, el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial debe definir, de acuerdo con el alimento que incluya, el peso requerido para cumplir con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario. El cálculo del peso puede variar según el alimento, los factores de conversión, así como la combinación con los otros componentes de los menús. Los pesos brutos, netos y servidos definidos por el profesional en Nutrición y Dietética para los alimentos en el ciclo de menús deben ser utilizados para el proceso de supervisión y verificación del cumplimiento por parte del operador. Se recomienda tomar como referencia el porcentaje comestible de las Tablas de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF (2018). e. Adecuación total: Corresponde al cálculo matemático del análisis nutricional de la planeación de la Minuta Patrón; por ende, no debe tomarse como porcentajes mínimos de aporte objetivo cuando se diseñe el ciclo de menús, considerando que los porcentajes de aporte nutricional diario por tipo de complemento alimentario y modalidad de atención se encuentran establecidos en las Tablas 5, 6 y 7 del presente documento. A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del PAE, según modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar. A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) para la planeación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar – PAE, de acuerdo con la modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar. Como referencia contextual, los rangos de edad señalados en la Tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, establecidas en la Resolución 3803 de 2016, corresponden a la fuente Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT). El análisis del contenido nutricional de la minuta patrón se efectuará con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. 1.Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento 1.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT Tabla 26. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente

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.

Tabla 27. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 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: 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.

Tabla 28. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **nivel básica primaria: cuarto y quinto.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**407**	**14,9**	**13,3**	**54,8**	**191**	**2,4**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

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

Tabla 29. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **nivel básica secundaria**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (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 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

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

Observaciones

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

Tabla 30. Minuta Patrón de consumo semanal para el **CAJM/JT,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente **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 cm^3 (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 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**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.

1.2 Complemento Alimentario almuerzo:

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo,** Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Observaciones

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

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Observaciones

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

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Observaciones

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

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Tabla 33. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básico **secundaria.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Observaciones

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

Tabla 33. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario **Almuerzo**, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Observaciones

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

2. Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 20. Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención Industrializada

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
Recomendación nivel preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% Adecuación	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
Nivel básica primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
Recomendación nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% Adecuación	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
Nivel básica primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
Recomendación nivel primaria grados 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% Adecuación	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
Recomendación nivel secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% Adecuación	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
Recomendación nivel media	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% Adecuación	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Consideraciones para el ajuste de las Minutas Patrón

En caso de que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida —luego de un análisis técnico, operativo y financiero— usar una minuta patrón por nivel de educación, es decir:
I) preescolar,
II) básica primaria,
III) básica secundaria y media,

deberá acoger la minuta patrón para el grado más alto del nivel educativo y diseñar e implementar un plan para seguimiento al consumo y reducción de desperdicios de alimentos con periodicidad trimestral.

La documentación y los soportes respectivos del uso de una minuta patrón por nivel escolar, así como el plan de seguimiento, deben ser remitidos a la UApA por los medios que esta disponga previa implementación, para el concepto correspondiente.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Así mismo, la Entidad Territorial, luego de un análisis técnico, operativo y administrativo y, en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, siempre que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

Este proceso deberá realizarse conforme al flujograma que se incluye en la caja de herramientas. Los documentos que soporten y justifiquen este ajuste deben ser remitidos a la UApA, previa a su implementación, para la respectiva revisión y emisión del concepto técnico.

Por otra parte, en caso de realizar ajustes en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 1. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de atención" del presente anexo, así como con el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

Este ajuste deberá ser informado a la UApA por los canales oficiales; sin embargo, el ajuste en los porcentajes de distribución de macronutrientes no requiere aprobación o validación de la UApA.

Las minutas patrón de este Anexo Técnico no aplican para la planeación del componente alimentario de los Modelos de Atención PAE para pueblos indígenas y son objeto de adaptación en el Modelo de Atención PAE para comunidades negras, afrocolombianas, palenqueras y raizales, conforme a la normatividad vigente para cada modelo de atención.

Conformación Modalidad Canasta PAE en Casa

La Modalidad Canasta PAE en Casa está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la siguiente tabla, para la entrega a cada NNAJ beneficiario del PAE, sin que su composición dependa del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el ***25%*** de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario, con base en el grado y nivel escolar de educación básica primaria, grados cuarto y quinto.

a) Las cantidades se calculan con base en la atención de ***30 días***, en caso de que se requiera, las Entidades territoriales deberán a través del profesional en Nutrición y Dietética realizar la equivalencia correspondiente.
b) La Entidad Territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, deberán analizar la disponibilidad de alimentos en territorio para la conformación de la Canasta; en todo caso, si se requieren ajustes, los intercambios propuestos y la cantidad de los mismos deberán garantizar el aporte nutricional de los grupos de alimentos establecidos.
c) La conformación de la canasta respecto a los intercambios y sus cantidades no requiere autorización de la UApA, considerando que el ajuste lo realizará el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, el cual quedará debidamente documentado en el archivo de dicha Entidad.
d) El análisis nutricional debe realizarse utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 2018 del ICBF y sus actualizaciones posteriores. Para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.
e) La Entidad Territorial podrán cualificar el aporte nutricional únicamente con recursos propios; sin que esta decisión constituya un desfinanciamiento en la operación del PAE para la jornada escolar. Se entiende por cualificación el aumento en el gramaje de los alimentos ya descritos o en sus intercambios o la adición de nuevos alimentos.

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) o 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso o Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso o leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros o Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

Tabla 21. Conformación Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa

Planeación alimentaria

Para la planeación de los menús en el PAE es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, tales como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos y sus métodos de cocción, con el fin de ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios. Esto contribuye a lograr el aporte nutricional establecido según el tipo de complemento, asegurando el consumo completo de los alimentos y disminuyendo el desperdicio y el consumo excesivo de nutrientes críticos.

A continuación, se presentan aspectos generales para la planeación de alimentación saludable y agradable en el PAE:

Variedad: Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los diferentes alimentos que conforman los menús en el PAE, priorizando la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha.

Textura: Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Puede ser crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa o granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar distintas texturas. En la cocción de verduras es importante mantener su firmeza y no sobrecocinarlas, lo que contribuye a la conservación de micronutrientes (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Consistencia: Es el grado de firmeza, densidad o viscosidad de un alimento: fluido, gelatinoso, firme, espeso, líquido, medio espeso (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Color: Se deben presentar diferentes combinaciones de color; el plato no debe ser monocromático. Se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste. Las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos transmiten frescura y naturalidad (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Sabor: Las papilas gustativas perciben cuatro sabores básicos: dulce, salado, amargo y ácido. Estos

deben estar en equilibrio dentro de un plato saludable, ya que si alguno predomina en exceso, el plato no resulta agradable (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Forma: Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo: cubos, esferas, tiras, tajadas o ralladura (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Humedad: Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos para evitar la monotonía; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Métodos de cocción: Es recomendable combinar diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. Los métodos que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar deben ofrecerse ocasionalmente, ya que su uso frecuente podría resultar en un consumo excesivo de nutrientes críticos (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Simetría: Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes estén ubicados transmitiendo sensación de orden, armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se relaciona con la decoración (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017). Para el PAE se sugiere realizar un diagrama visual del plato servido, utilizando diferentes herramientas, por ejemplo: fotografías de las preparaciones o simulación de los componentes del menú servido a través de aplicaciones ofimáticas.

Para la planeación de los menús en el PAE es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

Incorporación de la Gastronomía y Cocina tradicional

Es importante que, en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable. Para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE se deben realizar las siguientes actividades y las demás que se consideren:

• Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
•Diseño y aplicación de encuestas de aceptabilidad para la revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
•De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

Uso de Sazonadores y Especias Naturales

Para fortalecer la alimentación saludable en el PAE, el profesional en Nutrición y Dietética debe implementar alternativas que hagan los menús más apetitosos y agradables, resaltando el sabor, color y aroma de las preparaciones. Estas alternativas se encuentran en el documento “Sazonadores Naturales: Especias, hierbas y frutas” del Ministerio de Salud y Protección Social, e incluyen: achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre

otros (Ministerio de Salud y Protección Social, 2014).

El uso de estos elementos potencia el sabor de los alimentos de manera natural y se puede aplicar en aliños, adobos y salsas caseras. Además, el adobo con estas especias o hierbas permite incrementar la vida útil de los alimentos y reducir desperdicios, usando partes de los alimentos que normalmente se desechan (tallos de cilantro, rabos de cebolla o ajo, cáscaras de cítricos, etc.).

Planeación de ciclos de menús
Los ciclos de menús deben ser diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial certificada, con la firma y matrícula profesional respectiva.

Para el diseño de los ciclos de menús deben:

a) Diseñarse con base en las minutas patrón definidas por la UApA, por cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario.
b) Ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico,
c)Contener mínimo la planeación de 10 menús para la modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y caliente transportada.
d) Para la planeación alimentaria del modelo de atención sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso se deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 10 del presente anexo.
e) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Sostenible.
f) Como parte de los insumos necesarios para el proceso de planeación de los ciclos de menús la Entidad Territorial debe documentar la disponibilidad de alimentos en el territorio, considerando la inclusión de tiempos de cosecha, alimentos fortificados y biofortificados, mecanismos de abastecimiento de alimentos.
g) La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa, pueden diseñar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario, los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
h) Publicar el ciclo de menús completo y el menú del día para los diferentes tipos de complemento alimentario y modalidades de atención, en un lugar visible del comedor escolar o lugar donde se realiza el consumo de los alimentos en la sede educativa, para consulta de la ciudadanía.
a especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario, los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
h) Publicar el ciclo de menús completo y el menú del día para los diferentes tipos de complemento alimentario y modalidades de atención, en un lugar visible del comedor escolar o lugar donde se realiza el consumo de los alimentos en la sede educativa, para consulta de la ciudadanía.
i) Los ciclos de menús deben incluir los siguientes *documentos:*

1. Análisis nutricional: por nivel y grado escolar a atender, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos; teniendo en cuenta los posibles nombres o identificaciones del mismo alimento, según el territorio.
Para productos industrializados se puede hacer uso de información de fichas técnicas de los fabricantes o productores, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto.
Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.
2. Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo acorde a la preparación, considerando cantidades estandarizadas

Dependencia:	Proyectó:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

con un aporte igual o superior de energía y nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera6. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).
3. Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias e instrucciones de servido; esta guía de preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada.
4.Estandarización de porciones e instrumentos para el servido: corresponde al documento que consolida el proceso de estandarización de porciones para el servido; así como las indicaciones para su implementación por parte del personal manipulador de alimentos, incluyendo el uso de utensilios estandarizados para el servido; de tal manera que se garantice los gramajes establecidos según alimentos y preparaciones incluidos en el ciclo de menús.

Para efectos del **uso de la lista de intercambios** de alimentos en el ciclo de menús:

El operador debe solicitar por escrito ***mínimo con 3 días de antelación*** (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial, e informar por escrito con el soporte correspondiente dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; es importante tener en cuenta que la autorización de los intercambios no podrá ser realizada por el operador PAE.

Los intercambios no pueden exceder a ***6 componentes en un ciclo de menús***, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. En el caso de la ***modalidad industrializada***, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús.

Dado el caso que por situaciones excepcionales o de fuerza mayor se supere el número de intercambios definidos en el numeral anterior, la ETC deberá analizar el caso y contar con la documentación correspondiente que justifique la autorización de un número de intercambios superior a **seis** para las modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada, o superior a t**res** para la modalidad Industrializada-

De ser reiterativo los cambios en el ciclo de menús, debidamente sustentado y documentado previa revisión técnica, operativa, jurídica, administrativa y financiera; el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, podrá ajustar la planeación de los ciclos de menús

- **Alimentación para la atención las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición)**

De conformidad con lo dispuesto en la ley 1804 de 2016, Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, la atención dirigida a las niñas y los niños menores de seis años deberá garantizar la protección integral y el goce efectivo de sus derechos, mediante acciones articuladas e intersectoriales, acordes con la edad, el contexto y las condiciones de los entornos en los que ocurre su desarrollo, uno de estos el entorno educativo, en el que materializan su derecho a la educación inicial.

En el sistema educativo formal, la trayectoria educativa inicia con las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), a quienes, en el marco de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia, se les debe garantizar el derecho a una educación inicial de calidad, pertinente y oportuna, articulada con los componentes de la atención integral, siendo uno de estos el componente de salud, alimentación y nutrición, que incluye entre otras, acciones relacionadas con la garantía del derecho humano a la alimentación a través de la complementación alimentaria.

Por tanto, la modalidad de atención y el número de complementos alimentarios para la atención de las niñas y los niños del segundo ciclo de la educación inicial se determina en función del tiempo efectivo de permanencia en la sede educativa.

Tabla 22 Complemento alimentario y modalidad de atención para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial según el tiempo de permanencia en la sede educativa
Fuente: construcción UApA

Duración de la jornada escolar	Número de complementos alimentarios diarios	% Aporte energético respecto a las RIEN	Modalidades de atención
4 a 5 horas	1	20 % o 30 %	Cualquiera de las modalidades de atención
6 a 7 horas	2	50 %	Preparada en sitio o caliente transportada
8 horas	3	70 %	Preparada en sitio o caliente transportada

Para la atención con PAE en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de "Itinerancia" se debe realizar con la Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa, que aporte mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes del nivel preescolar; dado el caso que plantee otra modalidad de atención, esta deberá ser documentada y justificada por la Entidad Territorial y remitida a la UApA para su viabilización, previo a la implementación.

- **Alimentación para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso**

Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se deberá garantizar la entrega de un complemento alimentario ***tipo almuerzo***, el cual deberá suministrarse bajo las modalidades de atención preparada en sitio o caliente transportada, según las condiciones operativas del territorio.

Para tal efecto, se deberá realizar la formulación e implementación de un Plan Alimentario Rural, que incluirá la minuta patrón y deberá cumplir con los aportes nutricionales definidos a continuación, incorporar alimentos acordes al contexto territorial y garantizar su viabilidad operativa, con enfoque en la producción y proveeduría local.

El plan alimentario se realizará de la siguiente manera:

1.La Minuta Patrón del Plan Alimentario Rural deberá ser elaborada por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial.

2. Para el cálculo de los aportes nutricionales se deberá utilizar el promedio de aporte de nutrientes y energía por cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta todos los subgrupos, conforme a las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABAS vigentes para población mayor de dos años del ICBF.

3.Se deberá garantizar un aporte promedio de ***690 Kcal/día*** para los grados del segundo ciclo de la educación inicial (prejardín, jardín y transición) y básica primaria, y de ***940 Kcal/día*** para los grados de básica secundaria y media, con un aporte mínimo irreductible de proteína del 16 % del aporte energético del complemento alimentario, de acuerdo con los rangos establecidos en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique o sustituya.

4.Se deberá garantizar la inclusión diaria de todos los grupos de alimentos establecidos en las GABAS vigentes. Para tal efecto, se podrá emplear la porción estandarizada definida en dichas guías,

denominada “intercambio”. Como referencia, se adopta la siguiente distribución por grupos de alimentos, según nivel educativo

Tabla 48 Guía de distribución semanal de grupos de alimentos del Plan Alimentario Rural por intercambios GABA y aporte calórico promedio

Grupo de Alimentos	No. De Intercambios GABA semanal – segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar (prejardín, jardín y transición) y básica primaria	No. De Intercambios GABA semanal – básica secundaria y media
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7 ½	14
II. Frutas y/o verduras	5	8
III. Leche y productos lácteos	5	11
IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6	10
V. Grasas (Para preparaciones)	5	5
VI. Azúcares (Para preparaciones y/o dulces/postres)	10	10
Total Semanal	**38 ½**	**58**
Aporte Calórico Promedio	**650 Kcal**	**990 Kcal**

Fuente: construcción UApA

5. El profesional de Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial deberá realizar el proceso de planeación alimentaria de mínimo ***diez menús*** por ciclo.
6. La planeación alimentaria deberá garantizar:
La inclusión de alimentos que puedan adquirirse de manera efectiva a través de la producción local y de los mercados cercanos a las sedes educativas.
6.2 La consideración de la capacidad real de almacenamiento de las sedes educativas, bajo la lógica de consumo inmediato y mínimo almacenamiento; en consecuencia, los alimentos deberán adquirirse para consumo inmediato y cumplir con la normatividad vigente.

7.En desarrollo de lo anterior, se deberá

7.1 Priorizar el consumo de alimentos naturales, mínimamente procesados, incluidos los sazonadores naturales.
7.2 No está permitido incluir alimentos altamente procesados o ultra procesados.
7.3Respetar y promover las tradiciones alimentarias de las comunidades, articuladas con las estrategias de rescate de la cultura alimentaria y promoción de alimentación saludable y agradable.
7.4 Contar con documentos soporte de la planeación alimentaria.

MINUTA PATRÓN PARA SEDES RURALES DE DIFÍCIL ACCESO

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	Todos los días (sorbete 3 veces/semana) y 2 veces/queso	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,3**	**21,1**	**89,3**	**160**	**4,1**	**201**

Observaciones

Las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales 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.

Fuente: construcción ETC Zipaquirá

CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

En el marco de la operación del PAE, el operador deberá elaborar y presentar los planes operativos requeridos para garantizar la adecuada prestación del servicio, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de las disposiciones contractuales establecidas por la el municipio. A continuación, se describen los componentes mínimos que deberán ser formulados:

1. Plan de saneamiento:

• El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por el municipio y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

• El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial, la supervisión dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

2. Plan de rutas de distribución

• El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas.

• Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá incluir su suministro. Este plan debe estructurarse de acuerdo con lo contratado y considerar las dinámicas de funcionamiento de cada

sede educativa, de manera que la recepción de los productos sea realizada por el personal designado para la verificación correspondiente.

• El operador debe presentar el documento de Plan de rutas, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE previo al inicio de la operación

1.3 Plan de mantenimiento y reposición de equipos

El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas donde se implementará el PAE. El operador debe presentar el documento del plan de mantenimiento, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE de la entidad territorial previo al inicio de la operación.

1.4 Plan de capacitación:
• El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, conductores y demás operarios que intervengan en la operación, tanto en la zona urbana como en la rural. Este plan deberá abordar, como mínimo, temáticas relacionadas con: BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente.

• De manera complementaria, el plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes.

• El equipo PAE de la entidad territorial debe verificar la estructuración del plan de capacitación y las temáticas relacionadas con la manipulación de alimentos y calidad nutricional. Adicionalmente debe proyectar actividades para realizar el oportuno seguimiento a su ejecución y verificación de la apropiación de los conocimientos.

2. PLAN DE SANEAMIENTO

2.1 Programa de limpieza y desinfección
El operador deberá diseñar e implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados. Así mismo, el operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención.

El programa tiene como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE.

El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como equipos de refrigeración, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento.

2.2 Programa de manejo de residuos sólidos

El operador deberá implementar y mantener un programa de manejo integral de residuos sólidos aplicable exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de

almacenamiento, transporte y espacios destinados a la preparación o distribución de alimentos, incluida la modalidad industrializada. El programa deberá establecer los procedimientos para la recolección, separación en la fuente, clasificación, manejo, almacenamiento temporal, aprovechamiento y disposición final de los residuos generados durante la operación, tales como empaques, plásticos, cartón, cajas, restos de alimentos, cáscaras, aceites vegetales usados y demás residuos orgánicos e inorgánicos derivados del servicio.

Dicho programa deberá contemplar objetivos, actividades, cronograma, frecuencias, responsables, registros de control y mecanismos de seguimiento, y articularse con el Plan de Saneamiento de la sede educativa, sin sustituirlo ni interferir con sus lineamientos institucionales.

En concordancia con la política pública de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, establecida en la Ley 1990 de 2019 y reglamentada por el Decreto 375 de 2022, el operador deberá diseñar e implementar estrategias orientadas a minimizar la generación de excedentes de alimentos y complementos alimentarios, priorizando su aprovechamiento y evitando su disposición como desecho.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deberán retirarse con la frecuencia necesaria para prevenir la contaminación de alimentos, áreas, equipos y utensilios, evitar la generación de olores ofensivos y mitigar la proliferación de vectores, plagas o animales que representen riesgo sanitario o ambiental.

Para la gestión de aceites de cocina usados (ACU), el operador deberá cumplir lo dispuesto en la Resolución 316 de 2018. En consecuencia, estos residuos no podrán verterse en redes de alcantarillado ni mezclarse con residuos orgánicos. Deberán recolectarse en recipientes identificados, almacenarse en áreas destinadas para tal fin y entregarse a un gestor o empresa certificada, contratada por el operador, para su recolección y disposición final. La documentación y certificación del gestor deberá presentarse a la ETC al inicio del contrato y cada vez que se realice cambio de proveedor.

En las sedes donde este implementado la modalidad preparada en sitio tipo almuerzo, el operador deberá garantizar la provisión de recipientes y elementos adecuados para el almacenamiento seguro de los residuos generados y asegurar su recolección mediante empresa autorizada. En las sedes con modalidades de complemento diferentes, los procedimientos y acuerdos para el almacenamiento y disposición final deberán quedar documentados en el Plan de Saneamiento Básico de cada sede, en coordinación con la Institución Educativa.

En consecuencia, el operador deberá diseñar, implementar y mantener un programa de manejo integral de plagas y vectores aplicable a todas las áreas bajo su control y responsabilidad, incluyendo bodegas, zonas de almacenamiento, transporte, cuartos fríos, áreas de producción, ensamble y distribución de alimentos, con el fin de prevenir, controlar y mitigar factores de riesgo sanitario.

2.3 Programa de control de plagas

El programa deberá contemplar, como mínimo:

a) Diagnóstico inicial y periódico de las condiciones sanitarias y estructurales de las áreas intervenidas.
b) Identificación de riesgos y puntos críticos de ingreso, refugio o proliferación de plagas.
c) Implementación de medidas preventivas, tales como barreras físicas, sellamiento de accesos, manejo adecuado de residuos, orden y aseo permanente.
d) Aplicación controlada y segura de productos o métodos autorizados para el control de plagas, cuando se requiera.
e) Actividades correctivas, seguimiento y verificación de la eficacia de las medidas implementadas.

Las acciones preventivas deberán ejecutarse, como mínimo, antes del inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar, o con la periodicidad que determine el diagnóstico sanitario.

El programa deberá incluir la planeación de actividades, cronograma, responsables, fichas técnicas de los productos utilizados, planillas de registro, evidencias de ejecución y mecanismos de seguimiento y control, articulándose con el Plan de Saneamiento Básico de la sede educativa y con las buenas prácticas de higiene exigidas para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La fumigación o aplicación de tratamientos químicos de control solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, garantizando protocolos que eviten la contaminación de alimentos, equipos y superficies de contacto, y protejan la salud e integridad de la comunidad educativa.

2.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El operador deberá diseñar, implementar y mantener un programa de abastecimiento de agua potable que garantice el suministro continuo, suficiente y seguro de agua apta para consumo humano en todas las etapas de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), incluyendo preparación, ensamble, limpieza, desinfección, almacenamiento y consumo de los alimentos.

El programa deberá contemplar, como mínimo, la identificación y verificación de los siguientes aspectos: fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del sistema de almacenamiento, distribución interna, mantenimiento preventivo y correctivo, limpieza y desinfección de tanques, así como los controles necesarios para asegurar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Cuando la sede educativa no cuente con conexión a la red de acueducto o con suministro directo de agua potable, el operador deberá implementar y documentar el método de potabilización utilizado, garantizando la aptitud del agua destinada tanto al consumo directo o indirecto como a los procesos de limpieza y desinfección de alimentos, utensilios, equipos y áreas.

El equipo PAE de la entidad territorial deberá realizar seguimiento periódico al cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y sus registros, y podrá requerir al operador las modificaciones, actualizaciones o ajustes necesarios a los procedimientos, formatos, controles y fichas técnicas, conforme a los lineamientos definidos por la UApA y la normatividad vigente.

3. Buenas prácticas de manufactura – BPM

3.1 Personal manipulador de alimentos

De conformidad con la Ministerio de Salud y Protección Social y lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, todo el personal manipulador de alimentos vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberá contar con certificación médica vigente que acredite su aptitud para la manipulación de alimentos.

El operador deberá garantizar la práctica de reconocimiento médico ocupacional al personal manipulador, como mínimo una (1) vez al año, y adicionalmente cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de ausencias laborales asociadas a enfermedades infecciosas u otras condiciones que puedan representar riesgo de contaminación. Cuando la valoración médica lo requiera, deberán realizarse las pruebas de laboratorio o exámenes complementarios correspondientes, dejando registro de las medidas preventivas y correctivas adoptadas.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

El personal manipulador deberá mantener estrictas condiciones de higiene y aseo personal, incluyendo lavado frecuente y adecuado de manos antes de iniciar labores, cada vez que salga y regrese al área de trabajo y después de manipular materiales, residuos u objetos que puedan generar contaminación. Así mismo, deberá utilizar de manera permanente y correcta la dotación sanitaria y los elementos de protección personal definidos para la operación.

La dotación será de uso exclusivo para el servicio y deberá mantenerse limpia y en buen estado, comprendiendo como mínimo uniforme, gorro o cofia, delantal, tapabocas cuando aplique y calzado cerrado antideslizante.

El municipio, en ejercicio de su autonomía administrativa y conforme a los lineamientos técnicos definidos por la UApA, establecerá el número de manipuladores requeridos por sede educativa. No obstante, el operador deberá garantizar que la cantidad de personal asignado sea suficiente para asegurar la calidad, inocuidad, oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y el cumplimiento integral de las actividades del servicio. Cualquier modificación en la planta de personal deberá sustentarse en un análisis técnico de la operación y contar con la aprobación previa de la entidad territorial.

3.1.2 Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El operador deberá implementar un programa de capacitación continúa dirigido a todo el personal manipulador de alimentos, el cual hará parte del proceso de inducción del personal nuevo que ingrese a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Dicho programa deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, garantizando un plan permanente de formación desde el inicio de la vinculación laboral y su actualización periódica mediante charlas, cursos u otros mecanismos efectivos.

La capacitación deberá contar con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales y abordar temáticas relacionadas con higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manipulación higiénica, prevención de la contaminación, saneamiento básico, control de plagas, manejo de residuos y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Cuando el proceso sea ejecutado por terceros, estos deberán acreditar idoneidad técnica, formación y experiencia específica en dichas áreas. Así mismo, deberá darse cumplimiento a las directrices establecidas por el INVIMA en la Circular Externa DAB 4150–10264–19.

Los documentos de soporte, tales como certificaciones médicas, plan y cronograma de capacitación, contenidos programáticos y listados de asistencia, deberán permanecer actualizados y disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador, para verificación por parte de la supervisión y autoridad sanitaria competente.

3.2 Gestión de equipos e instrumentos

3.2.1 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador deberá implementar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo, previamente aprobado por el municipio, debidamente documentado y con protocolos, procedimientos y cronogramas que aseguren el adecuado funcionamiento de los equipos, utensilios y herramientas utilizados en la operación del servicio.

El programa deberá incluir las áreas de producción, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, definiendo objetivos, responsables, periodicidades, estrategias de respuesta ante contingencias y hojas de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá ejecutarse en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados a partir del reporte efectuado por la sede educativa, la supervisión, o el personal manipulador. Cuando no sea posible la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo para su arreglo, el operador deberá garantizar la disponibilidad de equipos sustitutos de características equivalentes, con el fin de evitar la interrupción del servicio de alimentación escolar.

3.2.1.1 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador deberá implementar un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, acreditando la contratación de un laboratorio externo o empresa certificada que garantice la confiabilidad de las mediciones de masa y temperatura, tales como balanzas, básculas, grameras, termómetros y termocuplas.

La frecuencia de verificación y calibración deberá ajustarse a las recomendaciones del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás criterios técnicos aplicables. Los certificados y registros correspondientes deberán mantenerse disponibles para consulta y verificación por parte de la entidad territorial, la supervisión y la autoridad sanitaria competente.

El programa de calibración de equipos debe contener como mínimo:
• Objetivos del programa.
• Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración.
• Cronograma del plan de calibración.
• Responsables de la ejecución.
• Formatos y registros de verificación de la calibración.

El operador deberá incluir en el programa de calibración de equipos las grameras y termómetros patrón, con los cuales se realizarán la verificación en cada uno de los restaurantes por medio de la supervisión realizada del operador de acuerdo a cronograma dejando soporte de esta actividad.
Posterior a la actividad de verificación en cada restaurante el personal manipulador de alimentos debe realizar el monitoreo de los equipos, dejando registro de este.

3.3 Proveedores, materias primas e insumos

3.3.1 Programa de proveedores, materias primas e insumos

El operador deberá contar con un programa documentado para la gestión de proveedores, materias primas e insumos, en el cual se establezcan los criterios de evaluación, selección, aceptación, seguimiento y reevaluación de proveedores, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, trazabilidad y continuidad del suministro requeridas para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El programa deberá contemplar, como mínimo, las especificaciones técnicas y de calidad de materias primas e insumos; los criterios de aceptación y rechazo; las condiciones de recibo, almacenamiento, uso y control de calidad; la caracterización y rotación de inventarios aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir); el cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado establecidos en la reglamentación sanitaria vigente; y la implementación de registros de control y seguimiento.

Para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en modalidad industrializada, la entidad territorial deberá exigir al operador la certificación de liberación de producto terminado, expedida por el fabricante o proveedor autorizado.

En el marco de la supervisión, la entidad territorial deberá verificar periódicamente la vigencia de registros, permisos o notificaciones sanitarias, así como cualquier novedad emitida por la autoridad sanitaria competente respecto a la autorización de comercialización de los alimentos suministrados.

Con el fin de mitigar riesgos de desabastecimiento, el operador deberá contar con proveedores principales y alternos que garanticen la continuidad del servicio, considerando la posible fluctuación de la producción agroalimentaria. La selección de proveedores de carnes y productos cárnicos comestibles deberá realizarse exclusivamente con establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente o el INVIMA, y dichos productos deberán cumplir con los requisitos de rotulado y, cuando aplique, con registro, permiso o notificación sanitaria vigente.

La entidad territorial deberá aprobar previamente los proveedores del PAE, mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión.

3.3.2 Recibo y manejo de materias primas

El operador deberá implementar procedimientos documentados para el recibo y manejo de materias primas, aplicando estrictamente los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas y en la normatividad sanitaria vigente, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y aptitud para el consumo de los alimentos suministrados.

Durante la recepción deberán verificarse, como mínimo, las condiciones organolépticas, rotulado, integridad del empaque, gramaje, temperatura, fechas de vencimiento, número de lote, registro sanitario y demás especificaciones técnicas. Únicamente se aceptarán materias primas, alimentos e insumos que cumplan integralmente con dichos requisitos.

Previo al recibo, las áreas de almacenamiento y preparación deberán encontrarse limpias, desinfectadas y organizadas. El personal responsable deberá portar la dotación sanitaria completa y cumplir con los protocolos de higiene establecidos.

Serán rechazados los productos que presenten empaques deteriorados, alteraciones físicas o microbiológicas evidentes, fechas vencidas, inconsistencias frente a las fichas técnicas, contaminación cruzada, almacenamiento o transporte junto a sustancias químicas o tóxicas, incumplimiento de temperaturas de conservación o cualquier otra condición que comprometa su inocuidad.

Los productos no conformes deberán ser identificados, separados, señalizados y almacenados temporalmente en áreas definidas para tal fin, aplicando los protocolos de disposición correspondientes y resolviendo la novedad antes de su uso o consumo.

3.3.3 Almacenamiento y conservación de alimentos

El operador deberá garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento y conservación de los alimentos, de conformidad con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente, especialmente lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social y el INVIMA, asegurando la protección frente a contaminación, deterioro o alteraciones.

Los alimentos deberán almacenarse en áreas exclusivas, limpias, ventiladas, protegidas y separadas de las zonas de preparación. Se deberá evitar el contacto directo con el suelo, conservar distancias perimetrales adecuadas y organizar los productos conforme a las instrucciones del fabricante, evitando daños en los empaques.

Todas las materias primas deberán estar debidamente rotuladas, indicando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. Así mismo, deberán mantenerse en recipientes o envases cerrados, protegidos y acordes con su naturaleza.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Los alimentos perecederos de alto riesgo, tales como carnes, lácteos, frutas, verduras, salsas y preparaciones similares, deberán conservarse a las temperaturas indicadas por el fabricante o según su naturaleza, garantizando refrigeración entre 0 °C y 4 °C (± 2 °C) o congelación igual o inferior a –18 °C, con control de humedad, ventilación y monitoreo continuo mediante equipos calibrados.

Los elementos y sustancias de limpieza y desinfección deberán almacenarse en áreas independientes, debidamente identificadas y separadas de materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje, evitando cualquier riesgo de contaminación.

3.4 Recibo y manejo de materia prima

El operador verificará en la recepción la calidad e inocuidad de los alimentos, aplicando criterios técnicos de aceptación y rechazo definidos en fichas técnicas y en la normatividad sanitaria. Solo se aceptarán productos que cumplan condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fechas de vencimiento y registro sanitario.

Las áreas y el personal deberán cumplir condiciones de higiene, limpieza y desinfección. Los productos no conformes deberán identificarse, aislarse y gestionar su retiro de forma inmediata.

4. Operación del servicio de alimentación

4.1 Materiales, empaques y embalajes

Los envases y empaques deberán ser de grado alimenticio, resistentes, inertes y aptos para proteger los alimentos contra contaminación. No se permitirá la reutilización de empaques que representen riesgo sanitario. Deberán almacenarse limpios y protegidos.

El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
• No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
• Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

El operador implementará medidas de gestión ambiental y un sistema de trazabilidad que permita identificar origen, proveedor y lote de los alimentos durante toda la cadena.

4.2 Equipos y menaje

Los equipos, utensilios y menaje deberán ser de materiales sanitarios, resistentes, de fácil limpieza y desinfección, destinados exclusivamente a la operación del Programa y mantenerse en adecuado estado de funcionamiento e higiene.
Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de materiales permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.

El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.

4.3 Elaboración, ensamble y suministro de alimentos

La preparación y ensamble de alimentos deberá realizarse bajo Buenas Prácticas de Manufactura, evitando contaminación cruzada, controlando tiempos de exposición y garantizando temperaturas seguras de conservación, cocción y servido. Los alimentos crudos y cocidos deberán mantenerse separados y las frutas y verduras deberán lavarse y desinfectarse previamente.

El operador deberá implementar planes de manejo ambiental para la disposición adecuada de residuos generados.

4.3.1 Industrializada.

El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo, cuando amerite este procedimiento.

4.3.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada.

La preparación y ensamble de alimentos deberá realizarse bajo Buenas Prácticas de Manufactura, evitando contaminación cruzada, controlando tiempos de exposición y garantizando temperaturas seguras de conservación, cocción y servido. Los alimentos crudos y cocidos deberán mantenerse separados y las frutas y verduras deberán lavarse y desinfectarse previamente.

Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.

• Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.

• Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.

• Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
• Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.

• Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del programa.

• El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.

• Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

• Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.

• Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.

• Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

• Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

• Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:
*Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
* En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
* Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
* Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos. *Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados, incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
*Ser de fácil manejo y almacenamiento.
*Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
*No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).
En la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la sede educativa que se defina, la cual funcionará como centro de producción PAE, cumpliendo con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

4.4 Transporte de alimentos

El transporte deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, utilizando vehículos exclusivos, limpios, con concepto sanitario favorable vigente y con control de temperatura cuando aplique. Se prohíbe transportar alimentos con sustancias peligrosas.

Deberán mantenerse registros de tiempos, temperaturas, vehículo y personal responsable, asegurando la trazabilidad de la operación.

Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere implementar un formato de seguimiento de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos de alto riesgo

Dependencia:	Proyectó:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

(proteínas) que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

4.4.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada

Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
• Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
• Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
• Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
• Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
• Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa en el menor tiempo posible. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

4.5 Registros, permisos y notificaciones sanitarias

El operador deberá asegurar que los alimentos y materias primas cuenten con registro, permiso o notificación sanitaria vigente expedida por la autoridad competente, conforme a la clasificación de riesgo en salud pública establecida por la normatividad vigente y supervisada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:
1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

4.5.1 Concepto sanitario proveedores y operadores PAE.
Es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el Invima en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

5. Control de calidad e inocuidad

5.1. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico

La entidad territorial deberá diseñar un plan de muestreo acorde con la modalidad de atención del servicio y el tipo de complemento alimentario, que incluya alimentos, personal manipulador, superficies, ambientes y agua, con el fin de verificar permanentemente las condiciones de calidad e inocuidad, el cual debe ser implementado por el operador de acuerdo al cronograma establecido.

La entidad territorial será responsable de adaptar el plan general a sus condiciones propias, considerando la pertinencia de los tipos de análisis, la frecuencia, el número de muestras, la modalidad de atención, el tipo de complemento alimentario, las condiciones geográficas y las características de accesibilidad del territorio.

El plan de muestreo tendrá carácter obligatorio y será parte integral de las acciones de inspección, vigilancia y control. La entidad deberá documentar, registrar y realizar seguimiento a los resultados obtenidos, así como establecer e implementar las acciones correctivas, preventivas o de mejora que se requieran cuando se identifiquen hallazgos o incumplimientos.

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE

Tipo de muestra o análisis	Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
1. Ambiente	Áreas de: recepción de materia prima, proceso, equipos de frio, despacho y distribución.	El punto de toma de muestra debe determinarse según el riesgo de contaminación ambiental que se pueda presentar en el complemento alimentario una vez se encuentre finalizada su cocción.
2. Superficies, equipos y utensilios	Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, balanzas y superficies en contacto directo con los alimentos.	Se debe enfocar en la superficie, equipo o utensilio que represente un riesgo de contaminación por las condiciones de uso normal, para verificar si el riesgo está controlado.
3. Personal Manipulador de Alimentos de todas las áreas.	Frotis de garganta y KOH para uñas.	El operador debe contar con los soportes de resultados al ingreso de cada manipulador de alimentos a la operación. La entidad territorial debe realizarlo siempre y cuando se evidencie resultado "no cumple" y requiera verificar la aptitud para manipular alimentos.
	Frotis de manos	La entidad territorial debe rotar al personal manipulador al cual se toma la muestra y según identifique riesgo en la piel o uñas según el seguimiento realizado.

Tipo de muestra o análisis		Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
			En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote.
4. Alimentos (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad Industrializada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (cmp)[3] por proveedor de leche)	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	
5. Materias Primas/Producto terminado (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades Preparada en sitio y caliente trasportada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico concentración de caseinomacropéptido (cmp)[4])	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado -preparado	
	Huevo	Preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	Producto de panadería con relleno.	Almacenado - manipulado	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma enfocándose en el área de preparación. Monitoreo de cloro residual y pH "in situ" por comedor escolar.

Fuente: Adaptación UApA

5.2 Toma de muestras y contramuestras

El operador deberá garantizar la toma y conservación diaria de contramuestras de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), en cantidades definidas conforme a los protocolos del laboratorio y la normatividad vigente, con el propósito de realizar análisis microbiológicos por lote como mecanismo de control de calidad e inocuidad o ante la ocurrencia de eventos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos. Los análisis bromatológicos se efectuarán cuando la entidad territorial lo considere pertinente.

Las contramuestras deberán conservarse obligatoriamente según la modalidad de atención y el tipo de complemento alimentario, almacenadas de acuerdo con la naturaleza del producto (refrigeración, congelación o temperatura ambiente), por un periodo mínimo de setenta y dos horas, debidamente rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, número de lote, modalidad de atención, tipo de complemento y responsable del proceso, garantizando la trazabilidad.

Para las modalidades preparada en sitio y caliente transportada, la entidad territorial definirá el número y cantidad de contramuestras con base en las características operativas y el nivel de riesgo de cada preparación, priorizando alimentos de alto riesgo sanitario, especialmente proteínas de origen animal

(queso, huevo, carnes, pollo, pescado), ensaladas, jugos naturales y preparaciones con leche o sus derivados, así como aquellas que incluyan ingredientes como crema de leche, mayonesa o huevo.

En sedes educativas rurales o de difícil acceso, la entidad territorial certificada establecerá el procedimiento interno para el manejo de contramuestras. Cuando no se disponga de laboratorio certificado, el muestreo podrá realizarse a través de laboratorios con estándares de calidad en salud pública y con concepto sanitario favorable de la autoridad competente.

6. Operación en zonas rurales de difícil acceso

6.1 Condiciones sanitarias e infraestructura

La entidad territorial y el operador deberán diseñar e implementar un Plan de Gestión del Riesgo que identifique, prevenga y mitigue las contingencias que puedan afectar la continuidad, calidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar en zonas rurales de difícil acceso, garantizando condiciones operativas seguras y oportunas.

6.2 Capacitación y acompañamiento

El personal manipulador de alimentos deberá contar con capacitación continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como con acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la entidad territorial, fortaleciendo las competencias necesarias para la adecuada manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

Las áreas destinadas a la preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con condiciones sanitarias, de infraestructura, higiene y dotación que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos durante todas las etapas del proceso.

6.3 Gestión ambiental

Los operadores, en coordinación con los directivos de las sedes educativas, deberán implementar prácticas de manejo ambiental que contemplen la adecuada disposición de residuos sólidos, la reducción del desperdicio de alimentos y el aprovechamiento o reutilización responsable de materiales, promoviendo la sostenibilidad y minimizando el impacto ambiental de la operación.

7. Gestión del riesgo sanitario

7.1 Plan de gestión de riesgos – Implementación y seguimiento

La Entidad Territorial deberá socializar el plan de mitigación de riesgos con el operador del Programa y con el rector de la institución educativa o su delegado, garantizando que todos los actores involucrados conozcan los riesgos identificados, las acciones definidas y las responsabilidades asignadas. Asimismo, deberá ponerse en marcha el Plan de Gestión de Riesgos y realizar el monitoreo permanente de su cumplimiento, estableciendo responsables, alcances y mecanismos de seguimiento que permitan verificar la ejecución efectiva de las medidas de mitigación.

El Plan de Saneamiento de cada sede educativa deberá articularse con el Plan de Gestión de Riesgos, integrando los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable y control de plagas, en concordancia con la normatividad sanitaria vigente. Igualmente, se deberán adoptar los formatos, registros e instructivos necesarios para la implementación, control y seguimiento del plan, garantizando la trazabilidad de las acciones ejecutadas y el control permanente de los riesgos identificados en cada sede educativa.

En consecuencia, el modelo propone mecanismos diferenciales y pertinentes para la aplicación de los estándares y lineamientos técnicos en materia sanitaria y de inocuidad, de forma coherente con los entornos rurales y plantea estrategias de gestión del riesgo sencillas, progresivas y con enfoque preventivo, sustentadas en las capacidades reales de las comunidades, orientadas a gestionar y mitigar los peligros derivados de las condiciones de infraestructura, acceso y operación del servicio.

7.2 Generación de alertas y acciones de mejora

En el marco de la aplicación de los instrumentos de seguimiento, monitoreo, supervisión del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y bajo un enfoque intersectorial, territorial y colaborativo, se deberán establecer mecanismos para la identificación, notificación y gestión de alertas tempranas, así como la implementación oportuna de acciones de control, mitigación y mejora que permitan prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de la población beneficiaria.

7.3 Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos corresponden a síndromes ocasionados por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes biológicos, químicos o toxinas que afecten la salud individual o colectiva. Estas pueden presentarse como infecciones, cuando se ingieren microorganismos patógenos vivos; intoxicaciones, cuando existen toxinas o sustancias químicas en concentraciones nocivas; o infecciones mediadas por toxinas. También se incluyen las enfermedades derivadas del consumo de agua contaminada.

La ocurrencia de ETA se asocia principalmente a prácticas inadecuadas de manipulación, almacenamiento, transporte, preparación y servido de alimentos, especialmente aquellos clasificados como de alto riesgo en salud pública, tales como carnes, lácteos, pescados, huevos y preparaciones mixtas. En consecuencia, el operador y los demás actores del Programa deberán garantizar el cumplimiento estricto de las normas de higiene, saneamiento e inocuidad, con el fin de prevenir afectaciones a la salud de los beneficiarios.

7.4 Síntomas gastrointestinales o alertas en salud

Ante la identificación de dos o más casos de niños, niñas o jóvenes que presenten síntomas gastrointestinales tales como náuseas, vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea, rash, prurito o erupción cutánea, posiblemente asociados al consumo del complemento alimentario del PAE dentro de un periodo de veinticuatro horas, se deberá activar de manera inmediata la ruta de alerta sanitaria.

7.5 Reporte y trazabilidad del evento sanitario

La notificación inicial deberá realizarse por parte de los estudiantes al personal de la sede educativa, quien informará al rector o su delegado. Este deberá comunicar de forma inmediata a los padres de familia, a la entidad territorial de salud, al operador del PAE, al equipo PAE y a la Entidad Territorial Certificada, con el fin de activar las acciones de verificación, atención y seguimiento.

La Entidad Territorial deberá reportar el evento a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar dentro de las primeras veinticuatro horas, adjuntando el formato de verificación de alerta temprana, el informe preliminar del evento elaborado por la entidad de salud y, en caso de haberse realizado toma de muestras microbiológicas, los resultados de laboratorio y el informe epidemiológico de cierre del brote.

Todos los actores del Programa deberán ejecutar las acciones preventivas, correctivas y de mejora establecidas en los protocolos oficiales de prevención y manejo de eventos por ETA, garantizando la trazabilidad del evento, la adopción de medidas de control inmediatas y la protección de la salud de la comunidad educativa.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Tabla 3. Acciones por ejecutar ante un evento de ETA, por parte de los diferentes actores

ACTOR	ACCIONES
Rector o funcionario de la sede educativa delegado	1. Verificar si la población beneficiaria presenta uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (2 o más beneficiarios) relacionadas con los síntomas descritos. 2. Registrar la población beneficiaria que presente los síntomas descritos en el numeral anterior, con los datos: nombre, número de identificación, edad, grado, alimentos consumidos en la sede educativa, hora de consumo, síntomas. 3. Notificar de inmediato o en un tiempo no superior a 24 horas a: • Secretaría de Educación, en el caso del PAE y adicionalmente, a la entidad encargada del manejo del Programa, si es diferente a la Secretaría de Educación. • Secretaría de Salud del territorio. • Padres de familia para que se desplacen a la sede y lleven al niño a su respectiva IPS. 4. Únicamente, en caso de urgencia vital, trasladar inmediatamente a los involucrados. 5. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud en los demás beneficiarios. 6. Mantener los alimentos implicados refrigerados para su análisis; en caso de no contar con refrigerador manténgalos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro. 7. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes. 8. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud, el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio). 9. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias. 10. Mantener actualizados los datos de contacto de los beneficiarios y docentes. 11. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Población beneficiaria	1. Informar al coordinador/docente si presenta uno o más síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. 2. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la sede educativa o en la Entidad de Salud. 3. Facilitar la atención de los primeros auxilios. 4. No auto medicarse.
Padres de Familia	1. Atender el llamado de la Sede Educativa 2. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información de evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. 3. Colaborar con las autoridades de salud en el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita). 4. Tener disponible la documentación del beneficiario, en el momento que la autoridad lo requiera. 5. Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud. 6. Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los beneficiarios afectados. 7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Operador	1. Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran. 2. Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los beneficiarios y custodiarlos hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final. El operador debe tener la contramuestra, teniendo en cuenta la normatividad. 3. Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la Secretaría de Salud. 4. Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras). 5. Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote. 6. Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.

ACTOR	ACCIONES
Secretaría de Educación	1. Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. Acompañar al proceso y las visitas del estudio de campo por parte de la entidad correspondiente. 2. Cuando la situación esté controlada, la Secretaría de Educación debe diligenciar el formato de notificación de ETA del modelo de monitoreo y control y enviarlo al correo del enlace correspondiente de la UApA. 3. Una vez identificada la causa del brote, gestionar un plan de acción con los actores correspondientes para superar la causa en forma definitiva.
Secretaría de Salud	1. Aplicar el protocolo de vigilancia en salud pública para la investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2. Brindar las indicaciones correspondientes a los diferentes actores para el manejo del evento de ETA. 3. Socializar el análisis (consolidado) del estado sanitario y comportamiento epidemiológico de las ETA en poblaciones vulnerables como la beneficiaria del PAE, entre otros, en el concejo de política social o en diferentes comités de seguimiento institucional. 4. Participar en las mesas de trabajo para la planeación del PAE en los territorios, y las acciones que se deban realizar desde el sector salud de la entidad territorial para su funcionalidad. 5. Enviar informe final de la investigación del Brote a la Secretaría de Educación o la entidad encargada del PAE en el territorio.

Fuente: Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con PAE

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

	Una vez realizada la notificación por parte de la sede educativa, la Entidad Territorial Certificada (ETC) deberá activar de manera inmediata la ruta de atención del evento y adelantar las acciones necesarias para consolidar la información correspondiente. En consecuencia, deberá elaborar y remitir oportunamente el informe de trazabilidad del evento, el cual deberá incluir las medidas implementadas por el operador del Programa de Alimentación Escolar, el acompañamiento efectuado durante la atención del caso y los hallazgos derivados de la Investigación Epidemiológica de Campo (IEC) realizada por la entidad territorial de salud competente, garantizando la verificación de causas, la adopción de acciones correctivas y la mitigación de riesgos para la población beneficiaria. **CONDICIONES TÉCNICAS.** El cumplimiento con los Lineamientos Técnico- Administrativos de la UApA y comprende al contratista la entrega de: UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, preparada en sitio denominado COMPLEMENTO JM o JT, por 108 días calendario escolar 2026 para 6655 cupos. UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 30%, preparada en sitio denominado ALMUERZO, por 108 días calendario escolar 2026 para 4789 cupos. UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 40%, preparada en sitio denominado ALMUERZO ZDA, por 108 días calendario escolar 2026 para 28 cupos. UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, preparada en sitio denominado CALIENTE TRANSPORTADA JM o JT, por 108 días calendario escolar 2026 para 935 cupos. UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, Industrializada denominado COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT por 108 días calendario escolar 2026 para 230 cupos; Para un total de 12637 cupos, bajo los Lineamientos Técnico Administrativos fijados por la UApA, Programa de Alimentación Escolar (PAE). Lo anterior reflejado en el siguiente cuadro:

	TIPO DE RACIÓN	COBERTURA	DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026	TOTAL RACIONES
PREPARADO EN SITIO	COMPLEMENTO JM / JT - PREESCOLAR	893	108	96444
	COMPLEMENTO JM / JT - PRIMARIA1	2821	108	304668
	COMPLEMENTO JM / JT - PRIMARIA 2	1701	108	183708
	COMPLEMENTO JM / JT - SECUNDARIA	1165	108	125820
	COMPLEMENTO JM / JT - MEDIA	75	108	8100
	COMPLEMENTO ALMUERZO - PREESCOLAR	217	108	23436
	COMPLEMENTO ALMUERZO- PRIMARIA 1	971	108	104868
	COMPLEMENTO ALMUERZO - PRIMARIA 2	751	108	81108
	COMPLEMENTO ALMUERZO - SECUNDARIA	1721	108	185868
	COMPLEMENTO ALMUERZO - MEDIA	1129	108	121932
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PREESCOLAR	11	108	1188
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PRIMARIA 1	6	108	648
	COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA - PRIMARIA 2	11	108	1188
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PREESCOLAR *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PRIMARIA 1	72	108	7776
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - PRIMARIA 2	362	108	39096
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - SECUNDARIA 1	461	108	49788
	COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT - MEDIA	40	108	4320
INDUSTRIALIZADO	**COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PREESCOLAR ***	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PRIMARIA 1 *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - PRIMARIA 2 *	**0**	**108**	**0**
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - SECUNDARIA 1	200	108	21600
	COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT - MEDIA	30	108	3240
	TOTAL	**12637**	**108**	**1364796**

NOTA 1: ***** Las tipologías de ración denominadas Complemento Caliente Transportado JM/JT – Preescolar, Complemento Industrializado JM/JT (Preescolar – Primaria 1 - Primaria 2) deberán mantenerse debidamente valoradas dentro del presente proceso. Lo anterior, teniendo en cuenta que la Entidad Territorial, en virtud de eventuales ajustes o cambios en la focalización de beneficiarios, podría requerir su implementación en cualquier momento durante la ejecución contractual. No obstante, a la fecha no se contempla la atención de población en estos grupos, en razón a que no se cuenta con beneficiarios o estudiantes focalizados que demanden dichas tipologías de ración.

NOTA 2: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, del personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran.

NOTA 3: Si por cualquier circunstancia presentada en las instituciones educativas municipales, no se pudiere prestar el servicio en la modalidad aquí indicada, esta podrá variarse por el operador, una vez se consulte y autorice el cambio de modalidad, previa autorización de la supervisión del contrato.

NOTA 4: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros, pandemias y otras novedades de causa extraña no imputables a las partes del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de ejecución del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de suministro de acuerdo a las cantidades suministradas para garantizar el adecuado uso del recurso y alimentación a los titulares de derecho.

7.3. Clasificación UNSPSC

El servicio requerido se clasifica en el clasificador de bienes UNSPSC, así:

Código del Producto	Nombre del Producto
48 10 18 00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00	SERVICIOS DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGIA EDUCACIONAL
80 14 17 00	DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERIA
90 10 18 00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93 13 16 00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
93 14 15 00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00	QUESO
50 19 21 00	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CITRICOS FRESCOS
50 20 26 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

7.4. Plazo de ejecución del contrato:

El plazo de ejecución del Contrato que se suscriba será de CIENTO OCHO (108) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026 contados a partir de la fecha de suscripción, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías y suscripción del acta de inicio.

7.5. Lugar de ejecución del contrato:

Municipio de Zipaquirá.

7.6. Obligaciones del Contratista:

7.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de las especificaciones señaladas en la ficha técnica, los interesados en presentar propuesta deberán tener en cuenta que, en caso de resultar seleccionados, el operador deberá cumplir con los siguientes ítems, derivados de lo exigido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar, la normatividad vigente aplicable, el Plan de Desarrollo de la Alcaldía y el Programa de Alimentación Escolar del Municipio, los cuales se encuentran descritos en el presente pliego de condiciones.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS.

El operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Zipaquirá deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 0003 de 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), así como a todas las disposiciones técnicas, administrativas, financieras, sanitarias, operativas y de calidad allí contenidas, y a las normas que la modifiquen, adicionen, sustituyan, complementen y tengan concordancia con el objeto contractual.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

1. Acceso a la información: El Operador debe permitir y promover el acceso público a la información relacionada con la ejecución del programa, garantizando la publicación y actualización permanente de los documentos que determine la entidad. Dicha información deberá ubicarse en un lugar visible dentro de la institución educativa, en condiciones adecuadas de color, tamaño y legibilidad que faciliten su lectura, comprensión y acceso por parte de la comunidad educativa, asegurando su disponibilidad durante toda la ejecución contractual.

1.1 Ficha Técnica de Información del PAE: El operador deberá elaborar y publicar en cada restaurante escolar la Ficha Técnica de Información del PAE conforme a los formatos oficiales y lineamientos vigentes expedidos por la UApA y el Municipio, los cuales deben garantizar que la ficha contenga como mínimo:
Modalidad de atención, Número de beneficiarios focalizados, Ciclo de menú vigente y minuta patrón aprobada, Jornada(s) atendida(s), datos del operador, Información de supervisión, Canales de atención de PQRS actualizados.

PARÁGRAFO 1: En sedes con doble jornada (mañana y tarde), incluir la información de ambas jornadas en un solo afiche o disponer piezas diferenciadas para cada una.
PARÁGRAFO 2: Actualizar la ficha técnica de manera mensual o cuando se presenten novedades reportadas oficialmente por la Secretaría de Educación.

1.2 Horario de Atención y Consumo. El operador deberá:
a) Elaborar y publicar el horario de entrega de los alimentos en cada institución educativa, garantizando que el consumo se realice dentro de la jornada escolar y conforme a los tiempos establecidos en la Resolución 003 de 2026.
b) Concertar el horario con el rector o directivo docente, asegurando que no interfiera con el proceso pedagógico.
c) Publicar el horario en lugar visible y mantenerlo actualizado.
d) En sedes con doble jornada, podrá publicarse un único aviso que incluya ambas jornadas.

1.3 Afiches de Educación Alimentaria y Hábitos Saludables. El operador deberá:
a) Diseñar, elaborar e instalar material pedagógico orientado a la promoción de hábitos saludables y educación alimentaria y nutricional (EAN), alineado con los lineamientos establecidos por la UApA.
b) Elaborar mínimo un (1) afiche durante la vigencia del contrato, en tamaño mínimo medio pliego, impresos en material resistente y de fácil limpieza, realizando la debida reposición en caso de deterioro o perdida.
c) Garantizar que el contenido incorpore enfoque diferencial (etario y territorial), lenguaje claro y mensajes culturalmente pertinentes.
d) Remitir previamente el diseño a la supervisión para su aprobación antes de la impresión e instalación.

1.4 Protocolo de Atención a PQRS: El operador deberá:
a) Elaborar un Protocolo de Atención a Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias (PQRS), alineado con los principios de participación ciudadana, transparencia y mejora continua establecidos en la normativa vigente.
b) Entregar el protocolo para aprobación de la supervisión dentro de la primera semana de ejecución contractual.
c) Socializar el protocolo con la comunidad educativa.
d) Publicar en cada comedor escolar una infografía, tamaño mínimo medio pliego, en material resistente y de fácil limpieza, que detalle:
• Canales de recepción (presencial, telefónico y virtual).
• Tiempos de respuesta.
• Ruta de atención.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

2. Participación en el Comité de Alimentación Escolar (CAE): El operador deberá asistir al Comité de Alimentación Escolar en las instituciones educativas cuando sea invitado y participar activamente, con voz, pero sin voto en las decisiones que se tomen en estos espacios de participación ciudadana.

3. Compras locales y fortalecimiento de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC): El operador deberá garantizar que como mínimo el treinta por ciento (30%) del valor total de las compras de alimentos destinadas a la ejecución del PAE provenga de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones, en cumplimiento de la normatividad nacional vigente.
Para tal efecto, el operador deberá:
a) Priorizar la vinculación de pequeños productores, asociaciones, cooperativas, organizaciones de productores y demás actores de la ACFC registrados en el departamento de Cundinamarca.
b) Seleccionar proveedores que se encuentren inscritos en el registro oficial correspondiente o que cuenten con certificación expedida por la Secretaría de Desarrollo Rural y Ambiente de Zipaquirá, o la autoridad competente.
c) Considerar como área geográfica local la Provincia de Sabana Centro y, de manera preferente, los productores del municipio de Zipaquirá que cumplan con los requisitos técnicos, sanitarios, legales y comerciales vigentes.
d) Garantizar condiciones de compra transparentes, precios justos, trazabilidad, calidad e inocuidad de los productos adquiridos, asegurando continuidad en el abastecimiento del servicio.
e) Presentar al municipio, para estudio y aprobación, la relación de proveedores locales seleccionados y los soportes contractuales, sanitarios, comerciales y logísticos, tanto al inicio de la operación como cada vez que se realicen cambios o sustituciones.
f) Reportar mensualmente a la supervisión el consolidado de compras locales, anexando facturación, órdenes de compra y demás evidencias que permitan verificar el porcentaje de cumplimiento, en el formato establecido por la UApA y/o el Municipio.
g) Implementar mecanismos de seguimiento, control y mejora continua que permitan mantener o incrementar progresivamente la participación de compras locales durante la ejecución contractual.

4. Ruteros: El Operador deberá elaborar y mantener actualizados los ruteros indicando la periodicidad, horarios y puntos de entrega de alimentos, implementos de aseo y demás insumos a las instituciones educativas del municipio de Zipaquirá.
El cronograma del mes siguiente deberá remitirse a la Secretaría de Educación, durante la última semana de cada mes.

5. Ciclo de minutas y publicación de menús: El Operador deberá implementar y cumplir el ciclo de minutas elaborado por el municipio, publicándolo en un lugar visible de cada comedor escolar junto con la lista de intercambios, gramajes de servido según el tipo de ración y mantener en cada sede las guías de preparación impresas. Asimismo, deberá exhibir diariamente el menú en material visible y perdurable para la comunidad educativa.
Parágrafo. El Operador deberá ofrecer hasta tres (3) menús especiales al año, conforme a la programación y requerimientos de la Secretaría de Educación de Zipaquirá.

6. Capacitación del personal manipulador en temas de nutrición: El Operador deberá capacitar al personal manipulador de alimentos durante el primer mes de operación en la implementación del ciclo de menús, listas de intercambio y guías de preparación. Asimismo, deberá realizar capacitaciones trimestrales en temas de nutrición, estandarización de porciones, nuevas recetas, servido y demás aspectos operativos del servicio.
Todas las capacitaciones deberán contar con soportes documentales, incluyendo actas, objetivos, metodología, evaluación y planillas de asistencia.

7. Relación de Proveedores: El Operador deberá diligenciar, dentro de la primera semana de ejecución, la base de datos de proveedores de materias primas e insumos del Programa de

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Alimentación Escolar (PAE), dispuesta por la Secretaría de Educación de Zipaquirá, anexando la documentación sanitaria, legal y comercial requerida, y mantenerla actualizada de manera mensual.
Cualquier cambio, inclusión o sustitución de proveedor deberá contar con autorización previa de la supervisión del programa; para tal efecto, el Operador deberá presentar la totalidad de la documentación del nuevo proveedor para su estudio, análisis y aprobación y solo podrá iniciar el suministro o la prestación de servicios una vez dicha autorización haya sido otorgada.

8. Implementos de aseo: El operador deberá garantizar que cada comedor escolar cuente permanentemente con los insumos e implementos de aseo necesarios para la adecuada prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas exigidas por la Resolución 0003 de 2026 de la UApA y los lineamientos definidos por la Secretaría de Educación, asegurando su suministro oportuno y suficiente durante toda la ejecución del contrato.
Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones sanitarias y de almacenamiento; de igual manera, deben ser reemplazados cada vez que se requiera por deterioro; así mismo el Municipio podrá evaluar la necesidad de ajustar cantidades.

9. Toma y conservación de contramuestras: El Operador deberá garantizar la toma y almacenamiento de contramuestras de los alimentos suministrados, de conformidad con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 y demás normativa vigente sobre criterios microbiológicos para alimentos.
Para tal efecto, deberá tomar diariamente contramuestras representativas por lote de alimento o preparación servida, equivalentes a cinco (5) unidades de cien (100) gramos y/o cien (100) cc cada una. Estas deberán conservarse por un periodo mínimo de setenta y dos (72) horas en refrigeración entre 0°C y 4°C, debidamente rotuladas con nombre del producto o preparación, fecha de recolección, fecha de descarte y responsable. Las muestras deberán almacenarse en bolsas resellables dentro de recipientes plásticos con tapa que garanticen condiciones de inocuidad.

10. Análisis microbiológicos y laboratorio: El Operador deberá realizar los análisis microbiológicos de acuerdo a cronograma establecido para cada modalidad, de los alimentos a través de un laboratorio que cuente con certificación ISO 9001, NTC-ISO/IEC 17025, inscripción en REDLA, acreditación ante ONAC o IDEAM, o que acredite su idoneidad y experiencia técnica.
Al inicio del contrato deberá entregar a la Entidad la documentación del laboratorio contratado y, dentro de las dos (2) primeras semanas de ejecución, el protocolo de muestreo y cadena de custodia, garantizando que la entrega de las muestras al laboratorio no supere cuatro (4) horas posteriores a su toma.
Así mismo, el Operador deberá remitir mensualmente a la Entidad los resultados de los análisis microbiológicos realizados. En caso de presentarse resultados no conformes, deberá informar de manera inmediata a la Entidad y, de forma conjunta, definir e implementar un plan de mejora o acciones correctivas que permitan dar respuesta oportuna a la situación presentada. Posteriormente, el Operador deberá realizar una nueva toma de muestras y análisis de laboratorio hasta obtener resultados conformes.

11. Reporte Mensual de Población Atendida y Complementos Alimentarios Entregados: El operador debe entregar un consolidado mensual de la población atendida y el número de complementos alimentarios entregados en el marco del PAE, desagregado por establecimiento Educativo, tomando como insumo las certificaciones suscritas y rubricadas por el Rector(a) de la IEM correspondiente.

12. Suministro complementos alimentarios: El Operador deberá garantizar la entrega oportuna, continua y en condiciones de calidad e inocuidad de los complementos alimentarios definidos por la entidad, conforme a la modalidad de atención contratada y a los lineamientos técnicos, nutricionales y operativos establecidos.

En consecuencia, el Operador deberá suministrar:

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Complemento Jornada Mañana/Tarde: Refrigerio o merienda suministrado por cualquiera de las modalidades autorizadas, con aporte aproximado del 20 % de los requerimientos diarios de energía y nutrientes.

Industrializada: Alimentos listos para consumo, sin preparación en sede, con un aporte del 20% de requerimientos diarios de energía y nutrientes. Procede únicamente cuando no existan condiciones de almacenamiento o preparación o exista concepto sanitario desfavorable.
*Esta modalidad hace parte del complemento jornada mañana / tarde.

Complemento Almuerzo: Comida principal del mediodía suministrada en modalidad preparada en sitio o caliente transportada, con aporte mínimo del 30 % de requerimientos diarios; obligatorio en Jornada Única y en sedes rurales de difícil acceso con un aporte del 40%.
NOTA 1: Los complementos deben ser entregados dando cumplimiento al ciclo de menús elaborados por la entidad.
NOTA 2. La entidad acorde a la necesidad podrá modificar cantidades en cada tipo de complemento sin modificar el número total de cupos, ni el número total de raciones.

13. Fichas técnicas: al inicio de la ejecución del contrato (primera semana), el operador deberá radicar con el supervisor del contrato las fichas técnicas de la totalidad de las materias primas y productos a utilizar en las diferentes raciones. Cualquier cambio, inclusión o sustitución de proveedor se deberá actualizar y radicar las fichas técnicas correspondientes ante la Secretaría de Educación para su revisión y registro.

14. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria: el operador deberá garantizar que los alimentos y materias primas suministrados cuenten con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria expedidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 719 de 2015 y demás normas vigentes. Se exceptúan de este requisito aquellos alimentos que, de acuerdo con la normatividad sanitaria aplicable, no requieren registro, permiso o notificación sanitaria.

15. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: al inicio de la ejecución del contrato (primera semana), el operador deberá radicar ante la secretaria de educación el certificado de calibración de los equipos patrón de su propiedad (balanzas, básculas, grameras y termómetros) acreditado por un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (Así mismo, deberá garantizar y registrar las verificaciones intermedias de manera trimestral.
El Operador deberá entregar a la Entidad Territorial la documentación que acredite la empresa encargada de la calibración y certificación de los equipos de medición.

16. Plan de saneamiento básico PSB: el operador debe elaborar el plan de saneamiento básico basado en la Resolución 2674 del 2013 y en el anexo 5 de calidad e inocuidad de la Resolución 003 de 2026 emitida por la UApA, ajustado para cada sede educativa según sus características, modelo de atención y tipo de complemento; el cual debe incluir los objetivos, procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. Dicho plan debe estar disponible en cada restaurante para la autoridad sanitaria competente y los organismos de control, así como para la entidad territorial en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.

El PSB debe incluir:
a. Programa de limpieza y desinfección: el operador deberá garantizar condiciones higiénico sanitarias en todas las áreas, superficies, equipos y menaje utilizados en la operación del PAE, así como la higiene personal de las manipuladoras de alimentos. El programa deberá incluir los procedimientos, agentes y sustancias, frecuencias de aplicación, responsables y actividades de

registro y verificación, y asegurar la disponibilidad permanente y la reposición oportuna de los insumos e implementos de aseo, de acuerdo con la modalidad de atención y el volumen de la operación.

b. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos: el operador deberá implementar este programa, que incluya recolección, clasificación, almacenamiento temporal y disposición final de todos los residuos generados en las áreas bajo su control, incluyendo bodegas, zonas de almacenamiento, transporte, preparación y distribución de alimentos (incluida la modalidad industrializada). El operador debe disponer de los elementos necesarios, como canecas con tapa y bolsas, para el almacenamiento de los residuos según su clasificación y de acuerdo con la normatividad vigente, en cada restaurante o sede de atención.
En las sedes urbanas donde se suministra complemento almuerzo, el operador debe contratar una empresa externa certificada para la recolección de residuos orgánicos y líquidos (aceites). Al inicio de la ejecución del contrato (primera semana) el operador debe radicar ante la secretaria de educación la documentación que acredite dicha empresa y actualizarla en caso de realizar algún cambio.

c. Programa de control de plagas: este programa debe garantizar la inocuidad de los alimentos e incluir formatos que permitan evidenciar la inspección periódica. La fumigación será responsabilidad de las Instituciones Educativas Oficiales.

d. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable: el operador establecerá procedimientos que garanticen la verificación y el suministro continuo de agua potable durante todas las etapas de la operación del PAE, incluyendo controles que aseguren el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos definidos en la normatividad vigente, conservando soporte documental de los registros en cada restaurante o sede de atención.

17. Bodega de Almacenamiento: el operador debe contar con bodega de almacenamiento o planta de ensamble, la cual debe estar al día con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674/2013 o la norma que la modifique, aclare o adicione, la cual debe tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta, y debe tener concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, con porcentaje de cumplimiento mayor al 80%, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato.
NOTA 1: El operador debe autorizar el ingreso sin notificación previa, de personal autorizado por la Entidad y entes de control, y admitir el registro fotográfico a las instalaciones de la misma para verificación durante la ejecución del contrato.
NOTA 2: Debe mantener publicado el horario de atención en un lugar visible del acceso de la bodega.

18. Vehículos: El operador deberá contar con vehículos de transporte mínimo requerido para la ejecución del programa y garantizar que tanto los vehículos como el personal transportador cumplan a cabalidad la normatividad vigente (resolución 2674 de 2013 y resolución 2505 de 2004 Min. de transporte). Los vehículos ofertados, no se podrán cambiar sin autorización del municipio a través de la supervisión del contrato, previa verificación del cumplimiento legal de lo ofertado. Los documentos de los vehículos y de los conductores contratados, deben ser presentados durante la primera semana de ejecución del contrato y permanecer vigentes:

• **Documentos del vehículo:** tarjeta de propiedad, soat, revisión técnico mecánica (si aplica), concepto sanitario del vehículo, programa de limpieza y desinfección, formato de control de temperatura.

• **Documentos del conductor**: documento de identidad, licencia de conducción, certificación de capacitación en BPM con soportes según normatividad vigente (de acuerdo al alimento transportado), exámenes de laboratorio con certificado médico como manipulador de alimentos y certificado médico ocupacional.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

19. Combustible: Garantizar oportunamente el suministro de combustible o gas para la prestación del servicio en las Instituciones Educativas en las que sea requerido dicho servicio, entregar soporte de remisiones de cada entrega y la facturación.

20. SIGEPAE: El operador debe Cargar y mantener actualizada la información requerida en el SIGEPAE, según solicitud de la UApA.

21. Cuota manipuladoras: De conformidad Artículo 4 de la Ley 2042 de 2020, por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE, el contratista deberá integrar dentro de su personal como manipuladores de alimentos, un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia niños, niñas o adolescentes beneficiarios del PAE, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de la IEM.

22. Buenas prácticas de manufactura – BPM: El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 de 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

- Personal manipulador de alimentos
- Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos
- Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición
- Programa de Proveedores, materias primas e insumos
- Recibo y manejo de materia prima

23. Personal profesional y técnico: el operador debe contar con el personal profesional y técnico idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa. Adicionalmente, se debe garantizar la supervisión en campo en todas las Instituciones educativas tanto en el área urbana y rural; así mismo, acudir al llamado para atención de novedades respecto al funcionamiento del programa de forma inmediata.

24. Personal manipulador de alimentos: el operador debe garantizar la cantidad establecida por la Secretaria de Educación de manera autónoma, de acuerdo al número de beneficiarios y a la modalidad suministrada; este personal debe garantizarse desde el primer día de ejecución y mantenerse durante la vigencia del contrato. En caso de presentarse eventualidades con dicho personal (renuncia, incapacidades u otros) el operador deberá informar a la entidad de manera inmediata y garantizar el reemplazo del mismo manteniendo la cantidad solicitada por el Municipio.

25. Resolución 0003 del 07 de enero de 2026. UApA: Cumplir con las obligaciones señaladas en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 expedida la UApA así como las normas que la modifiquen, adicionen, sustituyan o deroguen, en las diferentes etapas allí previstas, los que hacen parte integral de los estudios previos, de los pliegos de condiciones y en consecuencia del futuro contrato a celebrarse. Debe tenerse en cuenta las obligaciones mínimas que hacen parte de este pliego de condiciones, así como la información suministrada por la entidad contratante para el desarrollo del futuro contrato a celebrarse.

26. Calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos: Mantener la calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos, materia prima y preparaciones finales, durante toda la ejecución del contrato de acuerdo con lo exigido en los anexos técnicos de la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y o la que expida la Unidad Administrativa para Aprender -UApA.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

27. Directrices y planes de mejora: Acatar las directrices y planes de mejora propuestos por la Secretaría de Educación de Zipaquirá, quien es la Supervisora del contrato con el debido respeto, seriedad y oportunidad requerida, cumpliendo los plazos que se establezcan de común acuerdo para no entorpecer la ejecución del contrato. Utilizar los formatos exigidos por la UApA y/o ajustados por el Municipio en las actividades donde se requiera.

28. Continuidad del servicio en situaciones de emergencia o contingencia: en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales, olas invernales, paros o cualquier otro fenómeno, que impidan o afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el operador debe atender las directrices a tomar con apoyo de la Secretaría de Educación de Zipaquirá, la supervisión o el Municipio, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 de la UApA y/o la norma que expida la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar, que modifique, aclare o complemente el programa PAE.

29. Recursos: el operador debe Garantizar que los recursos del contrato sean destinados únicamente para el cumplimiento del objeto del contrato.

30. Planes de mejora: El operador deberá formular, presentar e implementar los planes de mejora requeridos y adoptar los ajustes u observaciones que solicite la supervisión del contrato o el Municipio, dentro de los plazos establecidos para su efectivo cumplimiento.

31. Personal Mínimo: El personal mínimo requerido podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, por otro de mejores o iguales calidades, previa autorización escrita del Municipio. La entidad contratante podrá modificar el personal requerido de acuerdo a las necesidades que se vayan presentando en el Programa durante la ejecución del contrato o por solicitudes realizadas por la UApA.

32. Inscripción ante la autoridad sanitaria competente: Realizar la inscripción ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento señalado por la ETS como lo establece el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013.

33. Imprevistos transitorios, contingencias o por determinación de la Entidad Territorial: El operador deberá garantizar la entrega de la ración industrializada cuando, de común acuerdo con la Secretaría de Educación, se determine la necesidad de su implementación durante la ejecución del contrato.
Dicha necesidad podrá originarse en imprevistos transitorios, contingencias o por determinación de la Entidad Territorial con ocasión de salidas o actividades pedagógicas debidamente autorizadas, que afecten la normal prestación del servicio de alimentación escolar o impidan la adecuada preparación o distribución de raciones en sitio.
El operador deberá asegurar la disponibilidad, calidad e inocuidad de estas raciones, así como su entrega oportuna a la población beneficiaria definida por la Entidad Territorial, conforme a la normatividad vigente aplicable.

34. Cumplir con las demás obligaciones que estén contempladas en la Resolución No. 0003 de 2026 por la UApA y sus anexos técnicos y/o la norma que aclare, modifique o complemente del Programa PAE y las demás que contribuyan a la adecuada ejecución del objeto contractual.

OBLIGACIONES GENERALES EN CONDICIONES NORMALES.

1. Cumplir el objeto y actividades contractuales de la mejor forma y con la mejor calidad.

2. Cancelar en forma oportuna y presentar mensualmente la planilla pagada al SGSS integral, y la certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal donde manifieste que se cumple con los aportes a la seguridad social y pagos parafiscales de sus empleados.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

3. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. Para ello los procesos deben minimizar la generación de desperdicios en sus procesos y debe ir acorde con lo especificado en el Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, del PSB.

4. Presentar si es requerido por el supervisor del Municipio, informes de ejecución y atención a novedades, en la oportunidad y calidad requeridas.

5. Pagar los descuentos por incumplimiento de la siguiente manera: Teniendo en cuenta que el artículo 44 de la Constitución Nacional protege los derechos de los niños, niñas y jóvenes del municipio de Zipaquirá; que de acuerdo a lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las entidades estatales podrán acordar las condiciones, modalidades, cláusulas que consideren necesarias para garantizar el cumplimiento de la contratación estatal, sin que estén por fuera de la ley; el Municipio por conducto de la Secretaría Jurídica, podrá aplicar descuentos de mutuo acuerdo con el operador previo agotamiento al debido proceso y el derecho a la contradicción.

Para ello se ha considerado que el futuro operador está en la capacidad de cumplir a cabalidad con las exigencias del programa PAE, la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 de la UApA, el pliego de condiciones y la normatividad vigente; por tanto, en caso de presentar falencias se procederá de la siguiente manera:

a. **En el primer evento de incumplimiento**, allegar un oficio solicitando las mejoras de los hallazgos evidenciados en una o varias IEM del municipio, con seguimiento de cumplimiento estipulado por la supervisión del contrato y el futuro Operador.

b. En el segundo evento de incumplimiento, un oficio solicitando de manera inmediata los planes de mejora a los hallazgos evidenciados con plazo de cumplimiento estipulado por la entidad contratante y verificación de correcciones realizadas, adicionalmente informando que en caso de seguir el incumplimiento se procederá a la aplicación de multas y/o descuentos acá descritos.

c. En el tercer evento de incumplimiento, se procederá a generar un requerimiento con los descuentos que apliquen según la tasación aquí contenida.

Para ello se determina que los eventos de incumplimiento acá especificados tendrán los siguientes descuentos:

1. Por no presentar dentro de los primeros cinco (5) días hábiles, a la radicación de los documentos para el pago, los formatos de pago de SGSS del personal manipulador, se realizará descuento del 2% del valor día del número de raciones entregadas, tomando como base el menor valor de las raciones ofertadas.

2. Por no acatar las recomendaciones, ajustes, sugerencias y solicitudes hechas por la supervisión del contrato en cabeza de la Secretaría de Educación, dentro de los plazos que se establezcan, se realizará descuento del 5% del valor día del número de raciones entregadas tomando como base el menor valor de las raciones ofertadas.

3. Por no entregar el número de raciones contratadas por modalidad, o la porción estipulada de acuerdo a lo solicitado por la Secretaría de Educación y a la Resolución 003 del 07 de enero de 2026; no se pagarán las raciones que no han sido entregadas o que se entregan por debajo de la porción exigida y adicionalmente se realizará descuento del 10% del valor día de las raciones entregadas en los IEM donde se evidencie el incumplimiento.

4. Por no cumplir con la minuta de cada ración suministrada, de acuerdo con lo solicitado en la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y/o la norma aplicable, o por realizar cambios a la minuta suministrada sin previa autorización, se realizará descuento del 15% del valor día de las raciones entregadas en la modalidad donde se evidencie el incumplimiento y en cada institución educativa municipal donde se observe y reporte este incumplimiento.

5. Por la entrega de componentes posterior a la solicitud de cambio o de reposición, o por la no entrega de componentes, se realizará el descuento del componente no entregado y adicionalmente se realizará descuento del 15% del valor día de las raciones entregadas en los IEM donde se evidencie o reporte el faltante.

6. Por no cumplir con el plazo estipulado para la entrega de las fichas técnicas de los alimentos y productos, por entregas parciales de dichas fichas o cambio no autorizado de fichas técnicas, se realizará descuento del 10% del valor día de raciones entregadas en todas las modalidades.
7. Por no contar con la totalidad del personal solicitado por la normatividad vigente para el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Zipaquirá, se realizará descuento del 10% del valor día de la ración entregada en los IEM donde se evidencie el incumplimiento.

8. Por no cumplir con la normatividad relativa a transporte y personal transportador en los vehículos utilizados para la logística del municipio o por evidenciarse cambios de vehículos o de personal transportador sin previa autorización, se realizará descuento del 10% del valor día de la totalidad de raciones entregadas en todas las modalidades.

9. Por no mantener favorable el concepto higiénico sanitario de la bodega, planta de producción o planta de ensamble ofertada para el desarrollo del programa durante la ejecución del contrato, se realizará descuento del 15% del valor día del total de las raciones suministradas para el municipio por cada día que se mantenga el incumplimiento.

10. Por no mantener la calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato, por encontrarse alimentos alterados, vencidos o contaminados en las instituciones educativas municipales, se aplicará descuento del 25% del valor día de las raciones entregadas en la modalidad donde se evidencie dicho alimento.

11. Por no entregar en cada institución educativa municipal una copia del Plan de Saneamiento ajustado al tipo de ración ofertada en dicha IEM, por no aplicar el Plan de Saneamiento o no cumplir con la calidad y cantidad de los implementos de aseo, así como por no encontrar formatos de control en campo de los programas contenidos en el Plan de Saneamiento, se realizará descuento del 10% del valor día de las raciones entregadas en la institución educativa municipal donde se evidencie el incumplimiento.

12. Por no cumplir con el mantenimiento preventivo y correctivo solicitado por la supervisión o determinado en el diagnóstico inicial plasmado en el cronograma, se realizará descuento del 15% del valor día de las raciones suministradas en la IEM donde se evidencie la falta de mantenimiento.

13. Por no entregar dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes las certificaciones de entrega suscritas por los rectores de las IEM correspondientes al mes inmediatamente anterior, por omitir o cambiar información en dichas planillas, se realizará descuento del 5%

	del valor día de las raciones suministradas en los IEM donde se evidencie inconsistencia de la información. 14. Por no cumplir con los plazos establecidos de común acuerdo entre el operador y la entidad contratante, la supervisión del programa de alimentación escolar y demás entes de control, así como por la no entrega de la documentación e informes exigidos por la supervisión del programa, se realizará descuento del 15% del valor día de las raciones entregadas tomando como base la ración de menor valor. 15. Por encontrarse resultados microbiológicos no conformes, por no cumplir con la toma de muestras, por no acatar las recomendaciones de muestreo conjunto o por no realizar planes de mejora efectivos frente a los resultados de los análisis microbiológicos, se realizará descuento del 5% del valor día del total de raciones suministradas en el tipo de ración donde se evidencie el incumplimiento. 16. Por no cumplir las demás obligaciones plasmadas en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 de la UApA, el pliego de condiciones, anexos y contrato, se realizará descuento del 10% del valor día del total de raciones suministradas teniendo como base la ración de menor valor. 17. Por no cumplir con el porcentaje de compras locales solicitado por la UApA, se realizará descuento del 10% del total día de raciones suministradas. 18. El contratista deberá dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Para dar aplicación a las sanciones y procedimientos, se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Guía para la Gestión Administrativa en materia de incumplimientos contractuales del PAE, emitida por el Ministerio de Educación Nacional. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento en que se llegare a hacer uso de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley 2195/2022 en lo que se refiere a la aplicación de las excepciones previstas, es de obligatoriedad se le informe a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender tal situación remitiendo copia de las decisiones. Dichos procesos administrativos sancionatorios o actuaciones de la administración deben adelantase de manera rápida, buscando siempre evitar dilaciones que conlleven paralización o interrupción del Programa de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta la afectación que la estrategia puede tener, máxime cuanto no es dable la retroactividad en los beneficios del Programa.
7.7. Obligaciones del Municipio:	De acuerdo a la naturaleza del contrato, son obligaciones del Municipio: **a)** Cancelar al contratista el valor del presente contrato en la oportunidad aquíestablecida. **b)** Vigilar el desarrollo y ejecución del contrato y exigir al contratista el cumplimiento del mismo, a través del Supervisor del contrato. **c)** Formular sugerencias por escrito sobre observaciones que estime convenientes en el desarrollo del contrato, siempre enmarcadas dentro del término del mismo entregar oportunamente al CONTRATISTA la información necesaria, útil y apropiada para llevar a cabo el objeto de la presente contratación, con base enla cual desarrollará la labor encomendada. El Municipio conforme lo solicitadoserá el único responsable por la exactitud, contenido y veracidad de la información que entregue.
7.8. Plazo de liquidación del contrato:	De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 del 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

	las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En la liquidación del contrato se dará estricto cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
8. Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección:	Sirven de fundamento jurídico a la modalidad de contratación LICITACIÓN PUBLICA, lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007. Teniendo en cuenta el presupuesto proyectado del contrato, el proceso de licitación pública deberá adelantarse cuando la contratación requerida supera los 450 salarios mínimos mensuales legales vigentes, que corresponden a $787.907.250,oo, para el año 2026. Descartada la procedencia de las demás modalidades de selección de contratistas (Contratación directa, concurso de méritos, selección abreviada y contratación directa), es procedente adelantar el proceso de selección mediante una LICITACIÓN PÚBLICA.
9. Supervisión:	La supervisión del contrato será realizada por el Secretaria de Educación y/o quien haga sus veces, quien supervisará y controlará directamente la debida ejecución del contrato por parte del CONTRATISTA. Para tal efecto, el supervisor deberá tener en cuenta las atribuciones contenidas en la Resolución Nº 165 del 29 de mayo de 2018, "Mediante la cual se adopta el manual de supervisión, modificada por la Resolución N°1714 del 29 de diciembre de 2023.
Capítulo III: Descripción financiera	
10. Análisis que soporta el valor estimado del contrato:	Para el cálculo del presupuesto oficial, la Secretaría de Educación dio aplicación a los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), conforme a lo dispuesto en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y su Anexo 6 "Planeación Financiera", los cuales sirven como orientación para la estructuración y costeo de las minutas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). En concordancia con lo anterior, se adoptó el método de costeo por absorción, aplicado a cada una de las modalidades del servicio. Este método, también denominado costeo total, permite identificar y asignar la totalidad de los costos asociados a la prestación del servicio, incorporando tanto los costos fijos como variables, así como los directos e indirectos, a cada unidad de complemento alimentario. Bajo este enfoque, los complementos alimentarios se entienden como unidades que absorben integralmente los costos generados a lo largo de toda la cadena de suministro, sin distinción entre la naturaleza de los mismos ni la etapa del proceso en la que se originan. En este sentido, el costeo incluye, entre otros, los siguientes componentes: • Alimentos • Personal manipulador • Empaque y embalaje • Arrendamientos • Transporte y distribución

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

- Mantenimiento de equipos e infraestructura
- Seguros
- Costos administrativos y operativos

La aplicación del método de costeo por absorción permite obtener una visión integral del costo unitario de cada complemento alimentario, lo cual facilita la adecuada planeación presupuestal, la evaluación de la eficiencia operativa y la toma de decisiones informadas dentro del proceso de contratación.

Que actualmente se cuenta con un contrato en ejecución el cual tiene el número No. PS-534-2025, identificado en SECOP II con el ID CO1.PCCNTR.7897615, en el cual, se efectuó la publicación del Anexo Modificatorio No. 002, celebrado entre el Municipio de Zipaquirá y la Unión Temporal Alimentos Zipa 2025, el día 11 de febrero de 2026. Mediante dicha modificación se realizó la adición de recursos y el recalculo de los valores de los ítems que integran el costeo, en atención a las variaciones oficiales de los índices de precios al consumidor (IPC) y al incremento de los costos de mano de obra derivado del aumento del salario mínimo para la vigencia 2026.

En el marco del anexo modificatorio realizado al contrato que se está ejecutando actualmente y con el propósito de garantizar la adecuada estructuración financiera de este nuevo proceso contractual, se hace necesario establecer que para el nuevo ejercicio de costeo se tomarán como base los datos históricos de la operación, los cuales reflejan de manera objetiva el comportamiento real de los costos asociados a la prestación del servicio. Lo anterior cobra especial relevancia teniendo como premisa que para dar inicio a la vigencia 2026 varios de los componentes del costo ya han sido debidamente valorados y recalculados conforme a las condiciones reales del mercado, así como a los lineamientos técnicos y normativos aplicables, constituyéndose en una base sólida, técnica y verificable para la estructuración del presupuesto.

En este sentido, el uso de la información histórica permite contar con una línea base que incorpora las condiciones efectivas de ejecución del contrato, evitando distorsiones en la estimación de los valores unitarios y garantizando coherencia entre la planeación financiera y la realidad operativa del servicio. Así mismo, responde a criterios de eficiencia, economía y responsabilidad en el manejo de los recursos públicos, en tanto evita reprocesos innecesarios y la duplicidad de ejercicios técnicos ya realizados y validados.

De igual forma, dicha metodología se complementa con la aplicación de los incrementos normales reconocidos a nivel nacional, tales como la variación del índice de precios al consumidor (IPC) y los indicadores reportados por el DANE, lo cual permite actualizar los valores de manera razonable y acorde con la dinámica económica del país. Esto garantiza que el nuevo costeo mantenga su correspondencia con las condiciones actuales del mercado, sin apartarse de la trazabilidad y consistencia de los valores previamente estructurados.

Particularmente, en lo relacionado con los componentes de mayor incidencia como la materia prima, no se considera necesario adelantar nuevas cotizaciones, toda vez que los precios actualmente considerados ya incorporan las variaciones derivadas de factores como la inflación, el comportamiento del mercado y los incrementos oficiales. Adelantar un nuevo proceso de cotización podría conllevar a una sobreestimación de los costos, generando incrementos adicionales que no necesariamente responden a la realidad de la operación, afectando de manera injustificada el valor del contrato y desbordando los principios de economía y planeación.

En consecuencia, la adopción de esta metodología basada en datos históricos actualizados permite preservar el valor previamente estructurado, mantener la estabilidad de la ecuación

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

financiera del contrato y evitar afectaciones derivadas de incrementos no sustentados técnicamente. Así mismo, contribuye a garantizar condiciones de equilibrio económico, sostenibilidad financiera y continuidad en la prestación del servicio, asegurando que el proceso contractual se desarrolle bajo parámetros de eficiencia, transparencia y responsabilidad en la administración de los recursos públicos

Como soporte de lo anterior, se puede consultar el anexo denominado "Cuadro de costeo 2026", en el cual se desagregan los componentes de la materia prima, evidenciándose que estos mantienen los mismos valores establecidos para la vigencia 2025.

A partir del último incremento en el valor de las raciones efectuado para la vigencia 2026, se procedió a realizar los cálculos para el nuevo proceso, tomando como base dicha actualización y contemplando los siguientes componentes del costo, con el fin de determinar el valor total de la ración:

1. **Materiales Directos:** Corresponden al costo de adquisición de la materia prima necesaria para la elaboración de una unidad de complemento alimentario lista para el consumo del beneficiario. Este componente incluye alimentos como frutas, verduras, carnes, huevos y cereales, así como insumos de preparación utilizados en el proceso, tales como sal, azúcar, sazonadores naturales, agua y aceite.

COSTEO COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

CMP ALMUERZO NIVEL PREESCOLAR						
COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	u	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	75	g	$ 27,60	$ 10.350,63
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 25,51	$ 7.653,00
	Pollo Pierna	3	200	g	$ 19,71	$ 11.826,00
	Pechuga	4	80	g	$ 20,27	$ 6.485,33
Costo promedio preparacion						$ 1.938,09
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	30	g	$ 4,30	$ 103,16
	Pasta	1	30	g	$ 7,18	$ 43,05
Costo promedio preparacion						$ 146,21
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	80	g	$ 2,54	$ 162,24
	Plátano	2	80	g	$ 4,26	$ 68,11
Costo promedio preparacion						$ 230,35
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	20	g	$ 10,59	$ 211,73
	Garbanzo	1	20	g	$ 9,54	$ 190,70
						$ 160,97
Verdura/ Ensalada	espinaca, zanahoria, habichuela+AGUACATE	5	67	g	$ 4,17	$ 279,44
Costo promedio preparacion						$ 279,44
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	6	g	$ 29,47	$ 176,84
Costo promedio preparacion						$ 176,84
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
Costo promedio preparacion						$ 950,10
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 9,94	$ 79,48
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.173,82

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

CMP ALMUERZO NIVEL PRIMARIA 1 (1,2,3)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	UNIDAD	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	75	g	$ 27,60	$ 10.350,63
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 25,51	$ 7.653,00
	Pollo Pierna	3	200	g	$ 19,71	$ 11.826,00
	Pechuga	4	80	g	$ 20,27	$ 6.485,33
Costo promedio preparacion						$ 1.938,09
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	40	g	$ 4,30	$ 137,55
	Pasta	1	40	g	$ 7,18	$ 57,40
Costo promedio preparacion						$ 194,95
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	90	g	$ 2,54	$ 182,52
	Plátano	2	90	g	$ 4,26	$ 76,62
Costo promedio preparacion						$ 259,14
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	20	g	$ 10,59	$ 211,73
	Garbanzo	1	20	g	$ 9,54	$ 190,70
						$ 161
Verdura/ Ensalada	espinaca, zanahoria, habichuela+AGUACATE	5	67	g	$ 4,17	$ 279,44
Costo promedio preparacion						$ 279,44
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	6	g	$ 29,47	$ 176,84
Costo promedio preparacion						$ 176,84
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
Costo promedio preparacion						$ 950,10
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 9,94	$ 79,48
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.251,35

CMP ALMUERZO NIVEL PRIMARIA 2 (4,5)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	unidad	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	75	g	$ 27,60	$ 10.350,63
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 25,51	$ 7.653,00
	Pollo Pierna	3	200	g	$ 19,71	$ 11.826,00
	Pechuga	4	80	g	$ 20,27	$ 6.485,33
Costo promedio preparacion						$ 1.938,09
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	40	g	$ 4,30	$ 137,55
	Pasta	1	40	g	$ 7,18	$ 57,40
Costo promedio preparacion						$ 194,95
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 2,54	$ 243,36
	Plátano	2	120	g	$ 4,26	$ 102,16
Costo promedio preparacion						$ 345,52
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	30	g	$ 10,59	$ 317,60
	Garbanzo	1	30	g	$ 9,54	$ 286,05
						$ 241,46
Verdura/ Ensalada	espinaca, zanahoria, habichuela+AGUACATE	5	67	g	$ 4,17	$ 279,44
Costo promedio preparacion						$ 279,44
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29,47	$ 294,73
Costo promedio preparacion						$ 294,73
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
Costo promedio preparacion						$ 950,10
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 9,94	$ 79,48
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.536,11

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

CMP ALMUERZO NIVEL SECUNDARIA (6,7,8,9)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	un	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	85	g	$ 27,60	$ 11.730,71
	Carne de Cerdo	4	85	g	$ 25,51	$ 8.673,40
	Pollo Pierna	3	200	g	$ 19,71	$ 11.826,00
	Pechuga	4	85	g	$ 20,27	$ 6.890,67
	Costo promedio preparacion					$ 2.078,38
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	70	g	$ 4,30	$ 240,71
	Pasta	1	70	g	$ 7,18	$ 100,45
	Costo promedio preparacion					$ 341,16
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 2,54	$ 243,36
	Plátano	2	120	g	$ 4,26	$ 102,16
	Costo promedio preparacion					$ 345,52
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	40	g	$ 10,59	$ 423,47
	Garbanzo	1	40	g	$ 9,54	$ 381,40
						$ 321,95
Verdura	espinaca, zanahoria, habichuela-AGUACATE	5	83	g	$ 4,17	$ 346,17
	Costo promedio preparacion					$ 346,17
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29,47	$ 294,73
	Costo promedio preparacion					$ 294,73
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
	Costo promedio preparacion					$ 950,10
Azucar	Azucar	5	8	g	$ 5,11	$ 40,84
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 9,94	$ 119,22
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 5.024,89

CMP ALMUERZO NIVEL MEDIA (10, 11)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	g	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	80	g	$ 27,60	$ 11.040,67
	Carne de Cerdo	4	80	g	$ 25,51	$ 8.163,20
	Pollo Pierna	3	200	g	$ 19,71	$ 11.826,00
	Pechuga	4	85	g	$ 20,27	$ 6.890,67
	Costo promedio preparacion					$ 2.018,37
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	70	g	$ 4,30	$ 240,71
	Pasta	1	70	g	$ 7,18	$ 100,45
	Costo promedio preparacion					$ 341,16
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 2,54	$ 243,36
	Plátano	2	120	g	$ 4,26	$ 102,16
	Costo promedio preparacion					$ 345,52
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	60	g	$ 10,59	$ 635,20
	Garbanzo	1	60	g	$ 9,54	$ 572,10
						$ 482,92
Verdura	espinaca, zanahoria, habichuela-AGUACATE	5	83	g	$ 4,17	$ 346,17
	Costo promedio preparacion					$ 346,17
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29,47	$ 294,73
	Costo promedio preparacion					$ 294,73
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
	Costo promedio preparacion					$ 950,10
Azucar	Azucar	5	8	g	$ 5,11	$ 40,84
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	13	cc	$ 9,94	$ 129,16
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 5.135,78

COSTEO COMPLEMENTO JM / JT (20%)

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

COMPLEMENTO JM/JT NIVEL PREESCOLAR

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	20	gr	$ 25,17	$ 201,32
	Panela	1	15	g	$ 5,99	$ 89,85
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 15,84	$ 475,05
	Avena	1	10	g	$ 8,74	$ 87,38
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 700,70
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	60	g	$ 27,60	$ 331,22
	Pollo pierna	1	180	g	$ 19,71	$ 354,78
	Carne de cerdo	2	60	g	$ 25,51	$ 306,12
	Pechuga	3	65	g	$ 20,27	$ 395,20
Costo promedio preparacion						$ 1.509,66
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4,30	$ 25,79
	Pasta	1	35	g	$ 7,18	$ 50,23
	Papa	1	75	g	$ 2,54	$ 38,03
	Plátano	1	80	g	$ 4,26	$ 68,11
	Arepa	1	55	g	$ 9,56	$ 105,11
Costo promedio preparacion						$ 287,25
FRUTA Y VERDURA/ FRECUENCIA	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
	Mix verduras	1	20	g	$ 4,17	$ 16,68
Costo promedio preparacion						$ 193,84
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 9,94	$ 69,55
kit de	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$2.891,18

COMPLEMENTO JM/JT NIVEL PRIMARIA 1 (1,2,3)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	20	g	$ 25,17	$ 201,32
	Panela	1	15	g	$ 5,99	$ 89,85
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 15,84	$ 475,05
	Avena	1	10	g	$ 8,74	$ 87,38
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 700,70
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	65	g	$ 27,60	$ 358,82
	Pollo pierna	1	180	g	$ 19,71	$ 354,78
	Carne de cerdo	2	60	g	$ 25,51	$ 306,12
	Pechuga	3	65	g	$ 20,27	$ 395,20
Costo promedio preparacion						$ 1.537,26
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4,30	$ 25,79
	Pasta	1	35	g	$ 7,18	$ 50,23
	Papa	1	100	g	$ 2,54	$ 50,70
	Plátano	1	100	g	$ 4,26	$ 85,13
	Arepa	2	55	g	$ 9,56	$ 105,11
Costo promedio preparacion						$ 316,95
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Verdura	Mix verduras	3	20	g	$ 4,17	$ 50,05
Costo promedio preparacion						$ 227,21
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 9,94	$ 69,55
kit de	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$2.981,84

COMPLEMENTO JM/JT NIVEL PRIMARIA 2 (4,5)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	20	g	$ 25,17	$ 201,32
	Panela	1	15	g	$ 5,99	$ 89,85
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 15,84	$ 475,05
	Avena	1	10	g	$ 8,74	$ 87,38
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 700,70
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	65	g	$ 27,60	$ 358,82
	Pollo pierna	1	180	g	$ 19,71	$ 354,78
	Carne de cerdo	2	65	g	$ 25,51	$ 331,63
	Pechuga	3	65	g	$ 20,27	$ 395,20
Costo promedio preparacion						$ 1.562,77
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4,30	$ 25,79
	Pasta	1	30	g	$ 7,18	$ 43,05
	Papa	1	100	g	$ 2,54	$ 50,70
	Plátano	1	100	g	$ 4,26	$ 85,13
	Arepa	1	80	g	$ 9,56	$ 152,88
Costo promedio preparacion						$ 357,55
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Verdura	Mix verduras	3	22	g	$ 4,17	$ 55,05
Costo promedio preparacion						$ 232,21
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 9,94	$ 69,55
total costo racion						$3.052,96

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

COMPLEMENTO JM/JT NIVEL SECUNDARIA (6,7,8,9)						
COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	g	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
	Panela	1	18	g	$ 5,99	$ 107,82
	Pulpa de Fruta	1	40	g	$ 15,84	$ 633,40
	Avena	1	18	g	$ 8,74	$ 157,28
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 862,92
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	90	g	$ 27,60	$ 496,83
	Pollo pierna	1	200	g	$ 19,71	$ 394,20
	Carne de cerdo	2	90	g	$ 25,51	$ 459,18
	Pechuga	3	95	g	$ 20,27	$ 577,60
Costo promedio preparacion						$ 2.050,15
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	60	g	$ 4,30	$ 51,58
	Pasta	1	60	g	$ 7,18	$ 86,10
	Papa	1	120	g	$ 2,54	$ 60,84
	Plátano	1	120	g	$ 4,26	$ 102,16
	Arepa	1	120	g	$ 9,56	$ 229,32
Costo promedio preparacion						$ 530,00
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Verdura	Mix verduras	3	32	g	$ 4,17	$ 80,08
Costo promedio preparacion						$ 322
Azucar	Azucar	5	6	g	$ 5,11	$ 30,63
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 9,94	$ 119,22
kit de	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$4.019,23

COMPLEMENTO JM/JT NIVEL MEDIA (10, 11)						
COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
	Panela	1	18	g	$ 5,99	$ 107,82
	Pulpa de Fruta	1	40	g	$ 15,84	$ 633,40
	Avena	1	18	g	$ 8,74	$ 157,28
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 862,92
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	90	g	$ 27,60	$ 496,83
	Pollo pierna	1	200	g	$ 19,71	$ 394,20
	Carne de cerdo	2	90	g	$ 25,51	$ 459,18
	Pechuga	3	95	g	$ 20,27	$ 577,60
Costo promedio preparacion						$ 2.050,15
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	65	g	$ 4,30	$ 55,88
	Pasta	1	65	g	$ 7,18	$ 93,28
	Papa	1	120	g	$ 2,54	$ 60,84
	Plátano	1	120	g	$ 4,26	$ 102,16
	Arepa	1	120	g	$ 9,56	$ 229,32
Costo promedio preparacion						$ 541,47
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Verdura	Mix verduras	3	52	g	$ 4,17	$ 130,13
Costo promedio preparacion						$ 371,71
Azucar	Azucar	5	6	g	$ 5,11	$ 30,63
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 9,94	$ 119,22
kit de	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$4.080,75

COSTEO COMPLEMENTO ALMUERZO ZONA DIFÍCIL ACCESO (40%)

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

CMP ALMUERZO ZDA NIVEL PREESCOLAR

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	u	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	75	g	$ 27,60	$ 10.350,63
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 25,51	$ 7.653,00
	Pollo Pierna	2	200	g	$ 19,71	$ 7.884,00
	Pechuga	5	80	g	$ 20,27	$ 8.106,67
Costo promedio preparacion						$ 1.822,05
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	17	40	g	$ 4,30	$ 137,55
	Pan	1	20	g	$ 20,00	$ 40,00
	Pasta	2	40	g	$ 7,18	$ 28,70
Costo promedio preparacion						$ 206,25
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 2,54	$ 243,36
	Plátano	2	120	g	$ 4,26	$ 102,16
Costo promedio preparacion						$ 345,52
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	30	g	$ 10,59	$ 317,60
	Garbanzo	1	30	g	$ 9,54	$ 286,05
						$ 241,46
Verdura/ Ensalada	espinaca, zanahoria, habichuela	5	62	g	$ 4,17	$ 258,58
Costo promedio preparacion						$ 258,58
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29,47	$ 176,84
	queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
Costo promedio preparacion						$ 478,82
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
Costo promedio preparacion						$ 950,10
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Agua consumo	Agua	5	180	g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 9,94	$ 79,48
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.594,61

CMP ALMUERZO ZDA NIVEL PRIMARIA 1 (1,2,3)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	u	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	75	g	$ 27,60	$ 10.350,63
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 25,51	$ 7.653,00
	Pollo Pierna	2	200	g	$ 19,71	$ 7.884,00
	Pechuga	5	80	g	$ 20,27	$ 8.106,67
Costo promedio preparacion						$ 1.822,05
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	17	40	g	$ 4,30	$ 137,55
	Pan	1	20	g	$ 20,00	$ 40,00
	Pasta	2	40	g	$ 7,18	$ 28,70
Costo promedio preparacion						$ 206,25
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 2,54	$ 243,36
	Plátano	2	120	g	$ 4,26	$ 102,16
Costo promedio preparacion						$ 345,52
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	30	g	$ 10,59	$ 317,60
	Garbanzo	1	30	g	$ 9,54	$ 286,05
						$ 241,46
Verdura/ Ensalada	espinaca, zanahoria, habichuela	5	62	g	$ 4,17	$ 258,58
Costo promedio preparacion						$ 258,58
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29,47	$ 176,84
	queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
Costo promedio preparacion						$ 478,82
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
Costo promedio preparacion						$ 950,10
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Agua consumo	Agua	5	180	g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 9,94	$ 79,48
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.594,61

CMP ALMUERZO ZDA NIVEL PRIMARIA 2 (4,5)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	u	$ 611,70	$ 2.446,80
	Carne de Res	5	75	g	$ 27,60	$ 10.350,63
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 25,51	$ 7.653,00
	Pollo Pierna	2	200	g	$ 19,71	$ 7.884,00
	Pechuga	5	80	g	$ 20,27	$ 8.106,67
Costo promedio preparacion						$ 1.822,05
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	17	40	g	$ 4,30	$ 137,55
	Pan	1	20	g	$ 20,00	$ 40,00
	Pasta	2	40	g	$ 7,18	$ 28,70
Costo promedio preparacion						$ 206,25
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 2,54	$ 243,36
	Plátano	2	120	g	$ 4,26	$ 102,16
Costo promedio preparacion						$ 345,52
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	30	g	$ 10,59	$ 317,60
	Garbanzo	1	30	g	$ 9,54	$ 286,05
						$ 241,46
Verdura/ Ensalada	habichuela	5	62	g	$ 4,17	$ 258,58
Costo promedio preparacion						$ 258,58
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29,47	$ 176,84
	queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
Costo promedio preparacion						$ 478,82
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 15,84	$ 950,10
Costo promedio preparacion						$ 950,10
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Agua consumo	Agua	5	180	g		$ 82,18
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 9,94	$ 79,48
kit de Condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.594,61

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

COSTEO COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM / JT (20%)

CMP CALIENTE TRANSPORTADO JM/JT NIVEL PREESCOLAR

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	20	gr	$ 25,17	$ 201,32
	Panela	1	15	g	$ 5,99	$ 89,85
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 15,84	$ 475,05
	Avena	1	10	g	$ 8,74	$ 87,38
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 700,70
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	60	g	$ 27,60	$ 331,22
	Pollo pierna	1	180	g	$ 19,71	$ 354,78
	Carne de cerdo	2	60	g	$ 25,51	$ 306,12
	Pechuga	3	65	g	$ 20,27	$ 395,20
Costo promedio preparacion						$ 1.509,66
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4,30	$ 25,79
	Pasta	1	35	g	$ 7,18	$ 50,23
	Papa	1	75	g	$ 2,54	$ 38,03
	Plátano	1	80	g	$ 4,26	$ 68,11
	Arepa	1	55	g	$ 9,56	$ 105,11
Costo promedio preparacion						$ 287,25
FRUTA Y VERDURA/ FRECUENCIA mes	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
	Mix verduras	1	20	g	$ 4,17	$ 16,68
Costo promedio preparacion						$ 193,84
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 9,94	$ 69,55
kit de condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 2.891,18

CMP CALIENTE TRANSPORTADO JM/JT NIVEL PRIMARIA 1 (1,2,3)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	20	g	$ 25,17	$ 201,32
	Panela	1	15	g	$ 5,99	$ 89,85
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 15,84	$ 475,05
	Avena	1	10	g	$ 8,74	$ 87,38
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 700,70
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	65	g	$ 27,60	$ 358,82
	Pollo pierna	1	180	g	$ 19,71	$ 354,78
	Carne de cerdo	2	60	g	$ 25,51	$ 306,12
	Pechuga	3	65	g	$ 20,27	$ 395,20
Costo promedio preparacion						$ 1.537,26
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4,30	$ 25,79
	Pasta	1	35	g	$ 7,18	$ 50,23
	Papa	1	100	g	$ 2,54	$ 50,70
	Plátano	1	100	g	$ 4,26	$ 85,13
	Arepa	2	55	g	$ 9,56	$ 105,11
Costo promedio preparacion						$ 316,95
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Verdura	Mix verduras	3	20	g	$ 4,17	$ 50,05
Costo promedio preparacion						$ 227,21
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 9,94	$ 69,55
kit de condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 2.981,84

CMP CALIENTE TRANSPORTADO JM/JT NIVEL PRIMARIA 2 (4,5)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	20	g	$ 25,17	$ 201,32
	Panela	1	15	g	$ 5,99	$ 89,85
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 15,84	$ 475,05
	Avena	1	10	g	$ 8,74	$ 87,38
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 700,70
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	65	g	$ 27,60	$ 358,82
	Pollo pierna	1	180	g	$ 19,71	$ 354,78
	Carne de cerdo	2	65	g	$ 25,51	$ 331,63
	Pechuga	3	65	g	$ 20,27	$ 395,20
Costo promedio preparacion						$ 1.562,77
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4,30	$ 25,79
	Pasta	1	30	g	$ 7,18	$ 43,05
	Papa	1	100	g	$ 2,54	$ 50,70
	Plátano	1	100	g	$ 4,26	$ 85,13
	Arepa	1	80	g	$ 9,56	$ 152,88
Costo promedio preparacion						$ 357,55
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4,03	$ 88,58
Verdura	Mix verduras	3	22	g	$ 4,17	$ 55,05
Costo promedio preparacion						$ 232,21
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5,11	$ 25,53
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 9,94	$ 69,55
total costo racion						$ 3.052,96

CMP CALIENTE TRANSPORTADO JM/JT NIVEL SECUNDARIA (6,7,8,9)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	g	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
	Panela	1	18	g	$ 5,99	$ 107,82
	Pulpa de Fruta	1	40	g	$ 15,84	$ 633,40
	Avena	1	18	g	$ 8,74	$ 157,28
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 862,92
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	90	g	$ 27,60	$ 496,83
	Pollo pierna	1	200	g	$ 19,71	$ 394,20
	Carne de cerdo	2	90	g	$ 25,51	$ 459,18
	Pechuga	3	95	g	$ 20,27	$ 577,60
Costo promedio preparacion						$ 2.050,15
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	60	g	$ 4,30	$ 51,58
	Pasta	1	60	g	$ 7,18	$ 86,10
	Papa	1	120	g	$ 2,54	$ 60,84
	Plátano	1	120	g	$ 4,26	$ 102,16
	Arepa	1	120	g	$ 9,56	$ 229,32
Costo promedio preparacion						$ 530,00
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Verdura	Mix verduras	3	32	g	$ 4,17	$ 80,08
Costo promedio preparacion						$ 321,66
Azucar	Azucar	5	6	g	$ 5,11	$ 30,63
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 9,94	$ 119,22
kit de condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.019,23

CMP CALIENTE TRANSPORTADO JM/JT NIVEL MEDIA (10,11)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	3	13	gr	$ 29,47	$ 229,89
	Queso	2	30	g	$ 25,17	$ 301,98
	Panela	1	18	g	$ 5,99	$ 107,82
	Pulpa de Fruta	1	40	g	$ 15,84	$ 633,40
	Avena	1	18	g	$ 8,74	$ 157,28
	Chocolate	1	18	g	$ 23,65	$ 425,70
Costo promedio preparacion						$ 862,92
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 611,70	$ 122,34
	Carne de Res	2	90	g	$ 27,60	$ 496,83
	Pollo pierna	1	200	g	$ 19,71	$ 394,20
	Carne de cerdo	2	90	g	$ 25,51	$ 459,18
	Pechuga	3	95	g	$ 20,27	$ 577,60
Costo promedio preparacion						$ 2.050,15
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	65	g	$ 4,30	$ 55,88
	Pasta	1	65	g	$ 7,18	$ 93,28
	Papa	1	120	g	$ 2,54	$ 60,84
	Plátano	1	120	g	$ 4,26	$ 102,16
	Arepa	1	120	g	$ 9,56	$ 229,32
Costo promedio preparacion						$ 541,47
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4,03	$ 120,79
Verdura	Mix verduras	3	52	g	$ 4,17	$ 130,13
Costo promedio preparacion						$ 371,71
Azucar	Azucar	5	6	g	$ 5,11	$ 30,63
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 9,94	$ 119,22
kit de condimentos	$				104,65	$ 104,65
total costo racion						$ 4.080,75

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

COSTEO COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT (20%)

CMP IND JM/JT NIVEL PREESCOLAR

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 9,71	$ 1.941,60
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	40	g	$ 27,61	$ 1.104,50
Frutas	fruta- UND	3	100	g	$ 1.788,96	$ 1.073,38
Postre	Postres	2	20	g	$ 27,50	$ 219,96
						$ 4.339,44

CMP IND JM/JT NIVEL PRIMARIA 1 (1,2,3)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 9,71	$ 1.941,60
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	40	g	$ 27,61	$ 1.104,50
Frutas	fruta- UND	3	100	g	$ 1.788,96	$ 1.073,38
Postre	Postres	2	20	g	$ 27,50	$ 219,96
						$ 4.339,44

CMP IND JM/JT NIVEL PRIMARIA 2 (4,5)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 9,71	$ 1.941,60
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	50	g	$ 27,61	$ 1.380,63
Frutas	fruta- UND	3	120	g	$ 1.788,96	$ 1.073,38
Postre	Postres	2	20	g	$ 27,50	$ 219,96
						$ 4.615,56

CMP IND JM/JT NIVEL SECUNDARIA (6,7,8,9)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 9,71	$ 1.941,60
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	80	g	$ 27,61	$ 2.209,00
Frutas	fruta- UND	3	120	g	$ 1.788,96	$ 1.073,38
Postre	Postres	2	20	g	$ 27,50	$ 219,96
						$ 5.443,94

CMP IND JM/JT NIVEL MEDIA (10,11)

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 9,71	$ 1.941,60
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	90	g	$ 27,61	$ 2.485,13
Frutas	fruta- UND	3	120	g	$ 1.788,96	$ 1.073,38
Postre	Postres	2	30	g	$ 27,50	$ 329,94
						$ 5.830,04

2. **Mano de Obra Directa:** Hace referencia al costo asociado al trabajo físico e intelectual del personal directamente involucrado en la preparación de los complementos alimentarios. Este componente contempla, principalmente, el costo del personal manipulador de alimentos.

Este valor se determina de acuerdo a la necesidad del servicio en cada una de las instituciones educativas del municipio con el fin de dar cumplimiento optimo en la prestación del servicio, para la cual se requiere 133 manipuladoras; como lo determina la siguiente tabla:

TABLA DISTRIBUCIÓN ECÓNOMAS

INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	COBERTURA	ECONOMAS	ALMUERZO	TIPO CMP	RI	CCT		
IEMR LUIS EDUARDO GUTIERREZ MENDEZ	SEDE RIO FRIO BACHILLERATO 6º a 11	**270**	4	4					
	SEDE RIO FRIO PRIMARIA PI º a 5º	104	2		2				
	SEDE EDUCATIVA ALTO DEL AGUILA PI A 5º	48	1		1				
	SEDE EDUCATIVA VENTALARGA PI A 5º	39	1		1				
	SEDE EDUCATIVA SAN ISIDRO PI A 5º	18							
	SEDE EDUCATIVA EL EMPALIZADO PI A 5º	35	1		1				
	SEDE EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO OCCIDENTAL	7	1		1				
	SEDE EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO ORIENTAL	21	1		1				
	SUBTOTAL	**542**	**11**						
IEMR SAN JORGE	PRINCIPAL LA CAPILLA 3º A 5º	105	1			1			
	SEDE EDUCATIVA BARRO BLANCO 6º A 11º	229	4		2		**2**		
	SEDE EDUCATIVA EL GAVILAN PI A 2º	99	2		2				
	PORTACHUELO PI A 5º	56	1		1				
	SUBTOTAL	**489**	**8**						
IEM CUNDINAMARCA	ANTONIO NARIÑO 0º-1º - 2º Y 6º A 11º	718	6		6				
	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER 2º A 5º	574	5		5				
	SUBTOTAL	**1292**	**11**						
IEM INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL 3º a 11º	1484	14	14					
	DANIEL FORERO 0º 1º- 2 3º	286	3	3					
	CENTO EDUCATIVO PASOANCHO 0º a 5º	100	2	2					
	JOSELÍN CASTILLO DE SUSAGUÁ. 0º a 5º	190	2	2					
	SUBTOTAL	**2060**	**21**						
IEM SANTIAGO PEREZ	CARRUSEL J.M 0º A 5º	959	14		10		**4**		
	SANTIAGO PRINCIPAL JT ACELERACION	410	2			2			
	SUBTOTAL	**1369**	**16**						
IEMR LA GRANJA	SEDE PRINCIPAL LA GRANJA 0º A 11º	582	5		5				
	SEDE EDUCATIVA BARANDILLAS JM 0º A 5º	471	4		4				
	SEDE EDUCATIVA SAN MIGUEL JM 0º A 3º	356	3		3				
	SEDE SANTA ISABEL JM PI A 3º	322	3		3				
	SEDE EDUCATIVA RURAL EL TUNAL 0º - 5º	16	1		1				
	SUBTOTAL	**1747**	**16**						
IEM GUILLERMO QUEVEDO Z	SEDE PRINCIPAL GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA 3º y 6	477	5		5				
	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR JM (0-1-2)	467	4		4				
	SEDE EDUCATIVA CALLE 14 N 14 (4-5)	215	2		2				
	SUBTOTAL	**1159**	**11**						
IEM LICEO INTEGRADO	SEDE BRASIL 0º	155	6		2		**4**		
	SEDE GABRIELA MISTRAL B CARRERA 11	420	1			1			
	SEDE PRINCIPAL LICEO INTEGRADO 6º a 11º	230	1			1			
	SEDE GABRIELA MISTRAL A JM 1,2 y 3	320	4		4				
	SUBTOTAL	**1125**	**12**						
IEM INSTITUTO TECNICO LUIS ORJUELA	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO 0º a 11º	527	5		5				
	CENTRO EDUCATIVO MARISCAL SUCRE 0º a 5º	159	2		2				
	CENTRO EDUCATIVO RAFAEL POMBO 0º a 5º	175	2		2				
	SUBTOTAL	**861**	**9**						
IEM SALLE	SEDE PRIMARIA	1015	10	10					
	SEDE BACHILLERATO	978	8	8					
	SUBTOTAL	**1993**	**18**						
	TOTAL COBERTURA	**12637**	**133**	**43**	**75**	**5**	**10**	**133**	**TOTAL**

2.026

ITEM	%	VALOR
Salario mínimo mensual legal vigente 2025		1.750.905,00
Auxilio de transporte		249.095,00
Total salario mínimo		**2.000.000,00**
Cesantías	8,33%	$ 166.600,00
Intereses sobre cesantías (Proporcional contrato)	1,00%	$ 20.000,00
Prima	8,33%	$ 166.600,00
Vacaciones	4,17%	$ 72.960,21
Sub Total Prestaciones sociales		**$ 426.160,21**
Salud	8,50%	$ 148.826,93
Pensión	12,00%	$ 210.108,60
ARL	2,44%	$ 42.722,08
Parafiscales (Caja 4%, ICBF 3%, Sena 2%)	4,00%	$ 70.036,20
Sub Total Seguridad social		**$ 471.693,81**
TOTAL SALARIO CON PRESTACIONES		**2.897.854,02**

FACTOR MULTIPLICADO	1,65506

TOTAL COBERTURA BENEFICIARIOS	12.637

Tipo de servicio	Beneficiarios x Serv	Cobertura	Manip
Almuerzos	**4.817**	4.817	43
AM / PM	**6.655**	6.655	75
Industrializ.	**230**	230	5
CCT	**935**	935	10
TOTAL BENEFICIARIOS		12.637	133
Total Manipuladoras			**133**

NÓMINA MENSUAL MANIPULADORAS =	$ 2.897.854,02	X	133	$ 385.414.584,44

NÚMERO DE DÍAS PROMEDIO MES DE ATENCIÓN				20
# TOTAL RACIONES MES =	20	X	12.637	252.740
VALOR POR RACIÓN = (NÓMINA MES / TOTAL RACIONES)	385.414.584	/	252.740	$ 1.524,94

Comprobación: Si una sola manipuladora al mes tiene un costo total para el operador de $2.897,854 y este valor se multiplica por el total de manipuladoras, tenemos una nómina total mensual de manipuladoras de $385.414.584,44 Al dividir el total de la nómina mensual entre el total de raciones del mes 252.740 raciones (Total Rac Mes = 12.637*20 = 252.740), se tiene como resultado $1524,94

3. **Costos Indirectos de Producción:** Son aquellos costos que, aunque no están directamente relacionados con la transformación de los alimentos, son necesarios para garantizar la operación del servicio alimentario. Incluyen, entre otros, el transporte de alimentos, personal de coordinación de la operación, servicios públicos, dotación y mantenimiento de menaje de cocina y comedor, implementos e insumos de aseo, vigilancia, así como impuestos y contribuciones aplicables según el territorio. A continuación, se exponen el costeo para cada uno de ellos:

a. Transporte

Se obtuvo cotización de empresas especializadas en transporte de carga terrestre y del sistema de información de costos eficientes de transporte, entregando el valor de un recorrido de Bogotá hasta el Municipio; adicionalmente se sabe que el recorrido en el Municipio se divide en tres zonas: Zona 1 (centro), Zona 2(granjas) y Zona 3 (rurales) para un total de 8 rutas semanales en zona urbana y dos rutas rurales donde se entregan víveres para las 39 sedes y excepcionalmente una vez cada 20 días CE se realizará entrega de implementos de aseo, los furgones a utilizar para las entregas son de mínimo 2 toneladas.

De forma adicional se incluye el costo de transporte para la CCT que corresponde a un total de 3 (tres) rutas diarias en transporte independiente con el fin de garantizar la inocuidad y oportunidad en la entrega de este tipo de ración.

Se realiza el cálculo independiente para el transporte de la CCT como quiera que, el numero de recorridos es mayor que en las demás modalidades debido a la particularidad de esta operación ya que se requiere transporte dedicado para cada una de las sedes en las que se implementará este tipo de modalidad.

Para ambos casos se aplica la fórmula obteniendo el valor promedio del flete y este valor se multiplica por el número total de recorridos al mes y se divide por el número total de raciones a entregar por mes con lo cual se halla el valor del transporte por ración.

Se tiene en cuenta el costeo por https://plc.mintransporte.gov.co/ del ministerio de transporte.

TRANSPORTE								
MODALIDAD	**REFERENCIA**	**COTIZACION 1**	**COTIZACION 2**	**COTIZACION SISETAC**	**PROMEDIO FLETE**	**Dias Rec Sem**	**Vr Semanal tte**	**Vr Mensual**
RI+ALMUERZOS + CMP AM/PM	$ transporte 1 Cam Ref x Recorrido zona urbana	$ 520.000,00	$ 500.000,00	$ 746.093,00	$ 588.697,67	8	$ 4.709.581,33	$ 18.838.325,33
RI+ALMUERZOS + CMP AM/PM	$ transporte 1 Cam CS x Recorrido zona rural	$ 570.000,00	$ 550.000,00	$ 746.093,00	$ 622.031,00	2	$ 1.244.062,00	$ 4.976.248,00
TOTALES						10	$ 5.953.643,33	$ 23.814.573,33
MODALIDAD	**REFERENCIA**	**COTIZACION 1**	**COTIZACION 2**	**COTIZACION SISETAC**	**PROMEDIO FLETE**	**Dias Rec Sem**	**Vr Semanal tte**	**Vr Mensual**
CCT	$ transporte 1 Cam CS x Recorrido zona rural	$ 570.000,00	$ 550.000,00	$ 746.093,00	$ 622.031,00	15	$ 9.330.465,00	$ 37.321.860,00
Totales							**$ 9.330.465,00**	**$ 37.321.860,00**

RI+ALMUERZOS + CMP AM/PM	Valor transporte mes	$23.814.573,33
	Raciones día	12.637
	Días promedio mes	20
	Raciones totales mes	252.740
	Valor transporte mes / Número raciones mes	**$ 94,23**

CCT	Valor transporte mes	$37.321.860,00
	Raciones día	935
	Días promedio mes	20
	Raciones totales mes	18.700
	Valor transporte mes / Número raciones mes	**$ 1.995,82**

Información recolectada de Cotizaciones:

- ✓ Valores cotizados de un furgón por recorrido.
- ✓ El transporte / día, debe multiplicarse por 4 para tener el mes = Transporte / mes.
- ✓ Valor promedio recorrido furgón zona urbana = $588.697,67
- ✓ Valor promedio recorrido furgón zona rural y CCT= $622.031,0
- ✓ Valor 10 recorridos a la semana = $5.953.643,33
- ✓ Valor total transporte mes = $23.814.573,33
- ✓ Valor mensual transporte / número de raciones por mes= $94,23

Valores obtenidos para CCT:

- ✓ Valor promedio recorrido CCT= $622.031,0
- ✓ Valor 15 recorridos a la semana = $9.330.465,33
- ✓ Valor total transporte mes = $37.321.860,00
- ✓ Valor mensual transporte / número de raciones por mes= $1995,82

Nota: se incluyen rutas adicionales exclusivas para refrigerados con el fin de minimizar los riesgos de inocuidad durante el transporte

4. Gas

Se cotiza con Gas Zipa, se utiliza como valor de referencia el del cilindro de 100 lb el cual es el más utilizado en el Municipio en los Comedores Escolares. El cilindro tiene un valor puesto en sitio de $350.000 pesos. Para la operación se requiere un estimado de 46 cilindros al mes, toda vez que el estándar de consumo por niño mes es de 0,0050 libras de gas al mes. Al multiplicar las libras de gas de niño mes por la cobertura, se obtiene el número total de cilindros anotados que se requieren para atender al total de los beneficiarios por los 20 días promedio de asistencia escolar al mes. Ver el cuadro a continuación:

COBERTURA - RACIONES PREPARADA EN SITIO		# CILINDROS * 100 LB /Mes
Estandar Consumo libras gas / Niño		0,00500
Valor por cilindro de 100 lb		$ 350.000
COBERTURA PARA CALCULAR # CILINDROS		TOTAL CILINDROS
Cobertura Zip/ día RPS	*12.637*	63
VALOR TOTAL (=Número cilindros x Valor cilindros)		
Costo Gas Mes Zipa		$ 22.114.750
VALOR * RACIÓN GAS PROPANO		
Total Rac con Gas/ mes	*252.740*	*$ 88*

PROMEDIO QUINCE DIAS DE CONSUMO (15)

SEDES GAS N		m3	valor fra	vr/m3
IEM INDUSTRIAL	PRINCIPAL	487	$ 917.380	$ 1.884
	DANIEL FORERO	86	$ 164.380	$ 1.911
	PASOANCHO	89	$ 170.020	$ 1.910
LUIS ORJUELA	EL CEDRO	69	$ 132.460	$ 1.920
	RAFAEL POMBO	39	$ 76.130	$ 1.952
LA GRANJA	PRICIPAL	94	$ 179.410	$ 1.909
	SANTA ISABEL	80	$ 153.120	$ 1.914
	SAN MIGUEL	56	$ 108.050	$ 1.929
LICEO INTEGRADO	BRASIL (CALLE 13	22	$ 44.200	$ 2.009
TOTALES		1.022	$ 1.945.150	$ 1.903,28

RACIONES DIA G.N	2.000
# RACIONES	30.000
CONSUMO TOTAL periodo	$ 1.945.150
CONSUMO POR RACION	$ 64,84

TOTAL COSTO PROMEDIO GAS	$ 81,8

TOTAL SEDES GN	9	25%	$ 64,84	$ 16,21
TOTAL SEDES PROPANO	27	75%	$ 87,50	$ 65,63
	36	100%		$ 81,80

TOTAL, COSTO PROPORCIONAL GAS= VALOR GAS RACIÓN GAS PROPANO + VALOR GAS RACIÓN GAS NATURAL 2.

TOTAL COSTO GAS = $81,80 (Valor proporcional del gas por ración).

5. Elementos de aseo

Se realiza cotización con varias empresas proveedoras de insumos de aseo a nivel industrial, se determinan los precios básicos del mínimo de elementos de aseo a exigir en la ejecución de acuerdo a la Resolución 003 del 7 de enero de 2026 de la UApA con una frecuencia mensual y se promedia

el valor obtenido en todas las cotizaciones;
Acorde con lo cotizado se tiene que los costos mensuales y por ración:

COTIZACIÓN PRODUCTOS DE ASEO / MES (RPS) SEDE ALMUERZO							
PRODUCTOS	UN REQ	U.M	PRECIO/UN JFP	TOTAL COSTO	PRECIO/UN TODO ASEO	TOTAL COSTO	VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
Escobas plásticas Con palo	2	UN	8.200	16.400	8.900	17.800	17.100,00
Trapero de hilaza sin gomas	2	UN	15.967	31.934	15.500	31.000	31.467,00
Recogedor de basuras	1	UN	6.200	6.200	5.650	5.650	5.925,00
Cepillo largo de cerda dura	1	UN	13.000	13.000	12.000	12.000	12.500,00
Cepillo de mano de cerda dura	1	UN	7.600	7.600	6.800	6.800	7.200,00
Delantal plastico	2	UN	62.900	125.800	62.900	125.800	125.800,00
Guantes de manipulación	5	pq	3.100	15.500	2.358	11.790	13.645,00
Guantes para lavado	10	UN	10.690	106.900	9.170	91.700	99.300,00
Esponja plástica para lavado de ollas	5	UN	1.200	6.000	1.500	7.500	6.750,00
Detergente biodegradable (lavado de platos y bateria	1	BIDON	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000,00
Esponja abrasiva	7	UN	2.521	17.647	1.800	12.600	15.123,50
Desinfectante (Hipoclorito)20 Lt- Limpieza de traperos y	2	BIDON	34.000	68.000	34.000	68.000	68.000,00
Desinfectante de ácidos orgánicos de amplio espectro	5	GALONES	90.000	450.000	90.000	450.000	450.000,00
Jabon para aseo general- Kg	2	KG	11.000	22.000	12.000	24.000	23.000,00
Jabón antibacterial líquido	1	UN	15.000	20.000	9.000	9.000	14.500,00
Papel higiénico (INDUSTRIAL)	2	UN	10.925	21.850	10.882	21.764	21.807,00
Bolsas plásticas biodegradables para orgánicos e	60	UN	900	54.000	800	48.000	51.000,00
VALOR TOTAL KIT							1.043.117,50

COTIZACIÓN PRODUCTOS DE ASEO / MES (RI)							
PRODUCTOS	UN REQ	U.M	PRECIO/UN JFP	TOTAL COSTO	PRECIO/UN TODO ASEO	TOTAL COSTO	VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
Escobas plásticas Con palo	1	UN	8.200	8.200	8.900	8.900	8.550,00
Trapero de hilaza sin gomas	1	UN	15.967	15.967	15.500	15.500	15.733,50
Esponja plástica para lavado general	2	un	1.200	2.400	1.200	2.400	2.400,00
Guantes de manipulación	2	pq	3.100	6.200	2.358	4.716	5.458,00
Guantes para lavado	1	UN	10.690	10.690	9.170	9.170	9.930,00
Desinfectante (Hipoclorito) 3,8 LT-GALON	1	UN	12.000	12.000	11.000	11.000	11.500,00
Papel higiénico (INDUSTRIAL)	1	un	10.925	10.925	10.882	10.882	10.903,50
Jabon para aseo general- Kg	1	UN	11.000	11.000	12.000	12.000	11.500,00
Bolsas plásticas biodegradables para orgánicos e inorgánicos	30	UN	900	27.000	800	24.000	25.500,00
VALOR TOTAL KIT							101.475,00

Datos de cobertura/ Dia		# Rac /Mes
Almuerzos	4.817	96.340
AM / PM	7.590	151.800
Industrializ.	230	4.600

TOTAL RPS/MES
252.740

RPS/DIA	12.407

VALOR POR RPS INSUMOS BÁSICOS / MES	
COBERTURA	12.407,00
VALOR ASEO MES/ SEDE	1.043.117,50
# SEDES EDUCATIVAS RPS	35,00
Vr TOTAL ASEO RPS/ MES	36.509.112,50
# RPS/ MES	248.140,00
VALOR POR RACIÓN	147,13

VALOR POR RI INSUMOS BÁSICOS / MES		
COBERTURA		1.242,00
VALOR ASEO MES/ SEDE		101.475,00
# SEDES EDUCATIVAS RI		1,00
Vr TOTAL ASEO RI/ MES		101.475,00
# RI/ MES		24.840,00
VALOR POR RACIÓN		4,09

ESTÁNDAR DE CANECAS 1 JUEGO AL INICIO DEL CONTRATO							
PRODUCTOS	UN		BIGGUEST		TODO ASEO		VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
Caneca para manejo de residuos	2		180.000		190.000		185.000
					TOTAL		185.000

Número de Instituciones	37
$ X Número Instituciones	6.845.000,00

Cobertura	12.637
Total raciones	1.870.276
VALOR POR RACIÓN	3,66

VALOR POR RACIÓN TOTAL ASEO RPS	151
VALOR POR RACIÓN TOTAL ASEO RI	7,75

6. Gastos Administrativos

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Para este rubro, se tuvieron en cuenta los valores del salario del personal administrativo: Coordinador Operativo, Nutricionista, Tecnólogos, Ingeniero y Profesional en SST. Este personal es solicitado de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución 003 del 7 de enero de 2026 de la UApA y a las necesidades del Municipio; se divide el valor de salario en el número de días del mes, para determinar valor diario del personal y luego por el número de raciones entregadas día en el Municipio.

Así mismo, se incluyen otros gastos administrativos que forman parte de las necesidades de la operación PAE como son arriendos, gastos para ejecución del plan de saneamiento básico (control preventivo de plagas, recolección y disposición de residuos sólidos y líquidos, control de agua potable, calibración y verificación de equipos de medición), mantenimiento de equipos y gastos de papelería (afiches, impresión de documentación de carpetas, ejecución del plan de capacitación, formatos soportes del plan de saneamiento), conforme lo indica el anexo 6. Planeación Financiera, de la Resolución 003 del 7 de enero de 2026 de la UApA donde se define la inclusión de factores que permiten una visión integral del costo unitario de los complementos alimentarios con la totalidad de variables que intervienen en el proceso:

- Empaque y embalaje.
- Arrendamientos.
- Transporte y distribución.
- Mantenimiento de equipos e infraestructura.
- Seguros.
- Costos administrativos y operativos.

VALOR SALARIOS INCLUIDA SEGURIDAD SOCIAL, PRESTACIONES, PARAFISCALES Y TODAS LAS EXIGENCIAS DE LEY				
PROFESIONAL	**#**	**TIEMPO**	**SALARIO ESCALA SALARIAL 2025**	**SALARIO PROMEDIO**
Director de Programa	1	**100%**	$ 9.257.351	$ 9.257.351,00
Nutricionista	1	**50%**	$ 9.257.351	$ 4.628.675,50
Profesional SST	1	**50%**	$ 5.445.438	$ 2.722.719,00
Supervisores	3	**100%**	$ 3.528.317	$ 10.584.951,00
Profesional/ Ingeniero	1	**100%**	$ 5.445.438	$ 5.445.438,00
otros gastos administrativos (arriendos, ejecución PSB, papelería, mantenimientos)				$ 29.000.000,00
			TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	**$ 61.639.134,50**
			Número de Raciones Mes	252.740
			Valor por ración gastos administrativos	$ 243,88

7. Dotación

Se realiza cotización de la dotación básica a utilizar por el personal manipulador(pantalón, camisa, delantal, gorro, tapabocas, zapato cerrado blanco); se tiene en cuenta que son dos dotaciones para cada personal manipulador;

COTIZACIONES PARA DOTACIÓN POR MANIPULADORA						
ELEMENTO BÁSICO	**MEDIDA**	**SEINDECOL LTDA VALOR CON IVA**	**Total x Veces**	**CASA DEL IMPERMEABLE**	**Total x Veces**	**VALOR PROMEDIO DOTACIONES**
Gorro blanco (tipo chavo)	UNID	22.000	66.000	20.000	60.000	63.000
Conjunto blanco blusa y pantalón BLANCO	UNID	75.000	225.000	80.000	240.000	232.500
Zapato antideslizante blanco	PAR	80.000	80.000	92.000	92.000	86.000
Tapabocas	UNID	6.200	18.600	6.500	19.500	19.050
VALOR PROMEDIO COTIZACIÓN DOTACIÓN			**389.600**		**411.500**	**$ 400.550**
				NÚMERO TOTAL MANIPULADORAS (Acorde a cobertura Res. 00335)		**133**
				VALOR TOTAL DE DOTACIONES		**$ 53.273.150**
				Total raciones diarias		12.637
				Total raciones mes (20 días)		252.740
				Total raciones estándar Semestre		1.478.529
				VALOR POR RACIÓN DE LA DOTACIÓN		**$ 36,03**

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

V.DOT*RAC = $36,03

8. Microbiológicos Muestreo ración preparado en sitio.

Se realiza cotización obteniendo el precio de muestreo mensual con el desplazamiento al municipio, es decir, se tiene en cuenta el valor entregado por los laboratorios consultados que son dos muestreos en el mes incluyendo el muestreo de agua potable. Este valor se divide por el número total de raciones a entregar en el mes DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO para encontrar el valor del muestreo por ración.

TOTAL MICROBIOLOGICOS POR CONTRATO	$	8.200.000
COBERTURA/DIA		12.637
RACIONES POR CONTRATO		1.478.529
VALOR POR CADA RACION	**$**	**5,55**

Se utilizó la fórmula:
VMMC = VCMM/RAC CONTRA
Donde:
VMMC = Valor muestreo microbiológico contrato = valor cotizado de muestreo microbiológico
# RAC= raciones contratadas/mes

Aplicando la fórmula:

Nota: 1.478.529 es el número de raciones mes = 12.637*20

VMMC = $8.200.000 /# RAC
VMMC = 5,55

AGUA PARA CONSUMO DIARIO

AGUA PARA CONSUMO DIARIO		
VR ENVASE	$	20.000,00
VR SOPORTE	$	30.900,00
VR ENVASE BOTELLON + SOPORTE (ÚNICA VE	$	50.900,00
CONTENIDO BOTELLON (ML)	$	16.000,00
No. BOTELLONES REQ	$	24,09
VR TOTAL (UNICA VEZ)	$	1.225.926,50
VR POR RACION	$	2,18
VR LIQUIDO (20LT) RECARGA	$	16.000,00
VR MILILITRO	$	0,80
ML REQ POR DIA	$	481.700,00
TOTAL COSTO AGUA/ DIA	$	385.360,00
VR TOTAL PARA 117 DIAS	$	45.087.120,00
COSTO POR RACION	$	80,00
VR UNICA VEZ	$	2,18
TOTAL COSTO POR RACION	$	82,18

VALOR TOTAL CÁLCULO GENERAL:

COMPLEMENTO JM / JT

COBERT OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2026	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRA MUESTRAS	MICROBI	COSTOS ADMINISTRATIVOS		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
6655	CMP JM/JT PREESCOLAR (20%)	893	$ 2.891,18	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.185,22	$ 5.076,40
	CMP JM/JT PRIMARIA 1 (20%)	2821	$ 2.981,84	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.185,22	$ 5.167,06
	CMP JM/JT PRIMARIA 2 (20%)	1701	$ 3.052,96	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.185,22	$ 5.238,18
	CMP JM/JT SECUNDARIA (20%)	1165	$ 4.019,23	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.185,22	$ 6.204,45
	CMP JM/JTT MEDIA (20%)	75	$ 4.080,75	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.185,22	$ 6.265,97

COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO JM / JT

COBERT OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2026	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRA MUESTRAS	MICROBI	COSTOS ADMINISTRATIVOS		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
230	CMP IND JM/JT PREESCOLAR (20%)	0	$ 4.339,44	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 0,00	$ 9,10	$ 39,03	$ 154,03	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.071,22	$ 6.410,66
	CMP IND JM/JT PRIMARIA 1 (20%)	0	$ 4.339,44	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 0,00	$ 9,10	$ 39,03	$ 154,03	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.071,22	$ 6.410,66
	CMP IND JM/JT PRIMARIA 2 (20%)	0	$ 4.615,56	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 0,00	$ 9,10	$ 39,03	$ 154,03	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.071,22	$ 6.686,78
	CMP IND JM/JT SECUNDARIA (20%)	200	$ 5.443,94	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 0,00	$ 9,10	$ 39,03	$ 154,03	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.071,22	$ 7.515,16
	CMP IND JM/JT MEDIA (20%)	30	$ 5.830,04	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 0,00	$ 9,10	$ 39,03	$ 154,03	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.071,22	$ 7.901,26

COMPLEMENTO ALMUERZO

COBERT OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2026	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRA MUESTRAS	MICROBI	COSTOS ADMINISTRATIVOS		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
4789	CMP ALMUERZO PREESCOLAR (30%)	217	$ 4.174,00	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 6.344,02
	CMP ALMUERZO PRIMARIA 1 (30%)	971	$ 4.251,53	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 6.421,55
	CMP ALMUERZO PRIMARIA 2 (30%)	751	$ 4.536,29	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 6.706,31
	CMP ALMUERZO SECUNDARIA (30%)	1721	$ 5.025,07	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 7.195,09
	CMP ALMUERZO MEDIA (30%)	1129	$ 5.135,96	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 7.305,98

COMPLEMENTO ALMUERZO ZDA

COBERT OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2026	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRA MUESTRAS	MICROBI	COSTOS ADMINISTRATIVOS		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
28	CMP ALMUERZO ZDA PREESCOLAR (40%)	11	$ 4.594,79	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 6.764,81
	CMP ALMUERZO ZDA PRIMARIA 1 (40%)	6	$ 4.594,79	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 6.764,81
	CMP ALMUERZO ZDA PRIMARIA 2 (40%)	11	$ 4.594,79	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 6.764,81
	CMP ALMUERZO ZDA SECUNDARIA (40%)	0	$ 0,00	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 2.170,02
	CMP ALMUERZO ZDA MEDIA (40%)	0	$ 0,00	$ 1.524,94	$ 94,23	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 27,95	$ 6,01	$ 243,88	$ 2.170,02	$ 2.170,02

COMPLEMENTO CALIENTE TRANSPORTADO JM /JT

COBERT OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2026	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRA MUESTRAS	MICROBI	COSTOS ADMINISTRATIVOS		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
935	CMP CT JM/JT PREESCOLAR (20%)	0	$ 2.891,18	$ 1.524,94	$ 1.995,82	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 4.086,81	$ 6.977,99
	CMP CT JM/JT PRIMARIA 1 (20%)	72	$ 2.981,84	$ 1.524,94	$ 1.995,82	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 4.086,81	$ 7.068,65
	CMP CT JM/JT PRIMARIA 2 (20%)	362	$ 3.052,96	$ 1.524,94	$ 1.995,82	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 4.086,81	$ 7.139,77
	CMP CT JM/JT SECUNDARIA (20%)	461	$ 4.019,23	$ 1.524,94	$ 1.995,82	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 4.086,81	$ 8.106,04
	CMP CT JM/JT MEDIA Y COMP (20%)	40	$ 4.080,75	$ 1.524,94	$ 1.995,82	$ 81,83	$ 152,15	$ 39,03	$ 43,15	$ 6,01	$ 243,88	$ 4.086,81	$ 8.167,56

VALOR TOTAL – CALCULO GENERAL

COBERT OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2026	TOTAL CD + CI	RACION VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO	IMPUESTOS TOTAL IMPUESTOS	RACION VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO	N° RACIONES	RESUMEN CONTRATO 108 DIAS DEL 2026	108 total raciones
6655	CMP JM/JT PREESCOLAR (20%)	893	$ 2.891,18	$ 2.185,22	$ 5.076,40	$ 517,79	$ 5.594,19	893	$ 539.526.060,36	96.444
	CMP JM/JT PRIMARIA 1 (20%)	2821	$ 2.981,84	$ 2.185,22	$ 5.167,06	$ 527,04	$ 5.694,10	2821	$ 1.734.810.058,80	304.668
	CMP JM/JT PRIMARIA 2 (20%)	1701	$ 3.052,96	$ 2.185,22	$ 5.238,18	$ 534,29	$ 5.772,47	1701	$ 1.060.448.918,76	183.708
	CMP JM/JT SECUNDARIA (20%)	1165	$ 4.019,23	$ 2.185,22	$ 6.204,45	$ 632,85	$ 6.837,30	1165	$ 860.269.086,00	125.820
	CMP JM/JTT MEDIA (20%)	75	$ 4.080,75	$ 2.185,22	$ 6.265,97	$ 639,13	$ 6.905,10	75	$ 55.931.310,00	8.100
230	CMP IND JM/JT PREESCOLAR (20%)	0	$ 4.339,44	$ 2.071,22	$ 6.410,66	$ 653,88	$ 7.064,54	0	$ 0,00	0
	CMP IND JM/JT PRIMARIA 1 (20%)	0	$ 4.339,44	$ 2.071,22	$ 6.410,66	$ 653,88	$ 7.064,54	0	$ 0,00	0
	CMP IND JM/JT PRIMARIA 2 (20%)	0	$ 4.615,56	$ 2.071,22	$ 6.686,78	$ 682,06	$ 7.368,84	0	$ 0,00	0
	CMP IND JM/JT SECUNDARIA (20%)	200	$ 5.443,94	$ 2.071,22	$ 7.515,16	$ 766,54	$ 8.281,70	200	$ 178.884.720,00	21.600
	CMP IND JM/JT MEDIA (20%)	30	$ 5.830,04	$ 2.071,22	$ 7.901,26	$ 805,94	$ 8.707,20	30	$ 28.211.328,00	3.240
4789	CMP ALMUERZO PREESCOLAR (30%)	217	$ 4.174,00	$ 2.170,02	$ 6.344,02	$ 647,09	$ 6.991,11	217	$ 163.843.653,96	23.436
	CMP ALMUERZO PRIMARIA 1 (30%)	971	$ 4.251,53	$ 2.170,02	$ 6.421,55	$ 655,00	$ 7.076,55	971	$ 742.103.645,40	104.868
	CMP ALMUERZO PRIMARIA 2 (30%)	751	$ 4.536,29	$ 2.170,02	$ 6.706,31	$ 684,05	$ 7.390,36	751	$ 599.417.318,88	81.108
	CMP ALMUERZO SECUNDARIA (30%)	1721	$ 5.025,07	$ 2.170,02	$ 7.195,09	$ 733,90	$ 7.928,99	1721	$ 1.473.745.513,32	185.868
	CMP ALMUERZO MEDIA (30%)	1129	$ 5.135,96	$ 2.170,02	$ 7.305,98	$ 745,21	$ 8.051,19	1129	$ 981.697.699,08	121.932
28	CMP ALMUERZO ZDA PREESCOLAR (40%)	11	$ 4.594,79	$ 2.170,02	$ 6.764,81	$ 690,01	$ 7.454,82	11	$ 8.856.326,16	1.188
	CMP ALMUERZO ZDA PRIMARIA 1 (40%)	6	$ 4.594,79	$ 2.170,02	$ 6.764,81	$ 690,01	$ 7.454,82	6	$ 4.830.723,36	648
	CMP ALMUERZO ZDA PRIMARIA 2 (40%)	11	$ 4.594,79	$ 2.170,02	$ 6.764,81	$ 690,01	$ 7.454,82	11	$ 8.856.326,16	1.188
	CMP ALMUERZO ZDA SECUNDARIA (40%)	0	$ 0,00	$ 2.170,02	$ 2.170,02	$ 221,34	$ 2.391,36	0	$ 0,00	0
	CMP ALMUERZO ZDA MEDIA (40%)	0	$ 0,00	$ 2.170,02	$ 2.170,02	$ 221,34	$ 2.391,36	0	$ 0,00	0
935	CMP CT JM/JT PREESCOLAR (20%)	0	$ 2.891,18	$ 4.086,81	$ 6.977,99	$ 711,76	$ 7.689,75	0	$ 0,00	0
	CMP CT JM/JT PRIMARIA 1 (20%)	72	$ 2.981,84	$ 4.086,81	$ 7.068,65	$ 721,00	$ 7.789,65	72	$ 60.572.318,40	7.776
	CMP CT JM/JT PRIMARIA 2 (20%)	362	$ 3.052,96	$ 4.086,81	$ 7.139,77	$ 728,26	$ 7.868,03	362	$ 307.608.500,88	39.096
	CMP CT JM/JT SECUNDARIA (20%)	461	$ 4.019,23	$ 4.086,81	$ 8.106,04	$ 826,81	$ 8.932,85	461	$ 444.748.735,80	49.788
	CMP CT JM/JT MEDIA Y COMP (20%)	40	$ 4.080,75	$ 4.086,81	$ 8.167,56	$ 833,09	$ 9.000,65	40	$ 38.882.808,00	4.320
12637		12637						12637	$ 9.293.245.051,32	1.364.796

Nota*: Las tipologías de ración denominadas Complemento Caliente Transportado JM/JT – Preescolar, Complemento Industrializado JM/JT (Preescolar – Primaria 1 - Primaria 2) deberán mantenerse debidamente valoradas dentro del presente proceso. Lo anterior, teniendo en cuenta que la Entidad Territorial, en virtud de eventuales ajustes o cambios en la focalización de beneficiarios, podría requerir su implementación en cualquier momento durante la ejecución contractual. No obstante, a la fecha no se contempla la atención de población en estos grupos, en razón a que no se cuenta con beneficiarios o estudiantes focalizados que demanden dichas tipologías de ración.

VALOR DIA	$86.048.565,29

De donde se obtuvo que el presupuesto oficial es por el valor de **NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CINCUENTA Y UN PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS M/CTE ($9.293.245.051,32).**

11. Valor Estimado del contrato, incluyendo Fuente y Recursos:

El valor estimado de la presente contratación será hasta por la suma de **NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CINCUENTA Y UN PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS M/CTE ($9.293.245.051,32).**se hará con cargo Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda.

DESCUENTOS TRIBUTARIOS. La Alcaldía Municipal de Zipaquirá efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

Los impuestos, tasas y contribuciones aplicables a este proceso:

TABLA ACUERDO 18 DE 2020 Y SUS MODIFICACIONES		BASE DEFINIDA
Industria y comercio	7 POR CADA MIL	Se Aplica al valor del contrato
Estampilla Pro Adulto Mayor	3%	Se Aplica al valor del contrato

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

		Estampilla Procultura	2%	Se Aplica al valor del contrato
		Tasa Pro Deporte	2.5%	Se Aplica al valor del contrato
		Estampilla para la justicia familiar	2%	Se Aplica al valor del contrato
		Retención en la fuente	De acuerdo con la calidad del contribuyente y al tipo de servicio que vaya a realizar. Consultar tabla de retención	Se Aplica al valor del contrato
11.1 Precio máximo pago comisionistas (Únicamente para adquisición de bienes en bolsa de productos)	N.A.			
11.2 Precio máximo compra de bienes o servicios (Únicamente para adquisición de bienes en bolsa de productos)	N.A.			
12. Forma de pago y requisitos:	EL MUNICIPIO pagará al contratista, el valor del contrato a través de pagos parciales, de acuerdo al número de raciones proporcionadas, para lo cual deberá presentar: • Factura, en la que se relacionen los ítems entregados, su valor unitario, se precise el iva y el valor total, adicionalmente la factura debe cumplir los requisitos del código de comercio y el estatuto tributario. • Informe técnico de ejecución y soportes de ejecución, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto. • Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos profesionales). • Certificación suscrita por el Rector de la IEM respectiva. • Copia del RUT (Para la primera cuenta) De otra parte, el supervisor deberá presentar lo siguiente: • Informe de supervisión • Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado. • Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud, pensiones y riesgos Profesionales.			

	Todos los pagos están sujetos al PAC. **PARÁGRAFO:** Para realizar los respectivos pagos, el supervisor del contrato, deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del objeto contratado, previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud y pensiones.
Capítulo IV: Bases para la Evaluación de Propuestas	
13 Justificación de lo factores de selección	Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 DE 2015, la ALCALDÍA DE ZIPAQUIRÁ determinará la oferta más favorable, teniendo en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo beneficio. En éste sentido, el proponente deberá señalar claramente: 1. Las condiciones técnicas y económicas mínimas de la oferta. 2. Las condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o de funcionamiento. 3. Las condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, que puedan ser valoradas en dinero. El valor en dinero que la Entidad Estatal asigna a cada ofrecimiento técnico o económico adicional, para permitir la ponderación de las ofertas presentadas.
13.1. Requisitos habilitantes	De acuerdo al numeral 1º del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, los siguientes factores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será **CUMPLE/NO CUMPLE.** Las ofertas serán sometidas en primer término a la verificación documentaria correspondiente, consistente en verificar si contienen los documentos esenciales y la información necesaria para demostrar el cumplimiento de las normas legales y los correspondientes requisito previsto en la invitación, para lo cual no solamente se requiere, comprobar la existencia del documento respectivo, sino que éste contenga la información para considerarlo dentro del estudio y dicho resultado no dará lugar a asignación de puntaje, sino que **HABILITARÁ** la oferta para continuar participando en el proceso de selección. El proponente que desee participar, debe cumplir con los siguientes requisitos: **a)** Ser persona natural, jurídica, consorcio, unión temporal, sociedad, conformada cuyo objeto social debe comprender a la ejecución del objeto contractual. **CALIDAD PROPONENTE:** Podrán participar todas las personas naturales, jurídicas, así como aquellas que conforman Consorcios o Uniones Temporales y todas aquellas, consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales colombianas. **OBJETO SOCIAL:** Que tengan por objeto social entre otras actividades, según su registro mercantil como actividad comercial, actividades con relación directa con el objeto del proceso de selección **DURACIÓN:** Si el PROPONENTE es persona jurídica, debe acreditar que su duración no será inferior al plazo del contrato y un (1) año más **b)** No encontrarse incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad de que tratan los artículos 8 y 9 de la ley 80 de 1993 y demás Normas legales pertinentes. Cuando se trate de personas extranjeras acreditar los documentos conforme lo señala el Numeral 22.4 artículo 22 de la Ley 80 de 1993.
13.1.1. Capacidad jurídica	**Capacidad Jurídica** En el proceso de selección pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social les

permita ejecutar el contrato en el Municipio.

1. Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o autoridad competente del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el que se verificará lo siguiente:

A. Personas Jurídicas nacionales o extranjera con sucursal en Colombia:

a. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado de existencia y representación legal la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

b. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

c. Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo 12 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

d. Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.

e. El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.

f. Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

Adicionalmente deberá presentar la Certificación del Revisor Fiscal en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada.

En el caso de las Sucursales de las personas jurídicas extranjeras y como quiera que la Sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última.

Si la Oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal debidamente constituida en Colombia, deberá acreditar la existencia de la sucursal y la capacidad jurídica de su representante o apoderado, mediante la presentación del Certificado del Registro Único de Proponentes y Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de 30 días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad. La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta

B. Persona jurídica extranjera sin Sucursal o domicilio en Colombia: Documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados de conformidad

con lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, en el que debe constar, como mínimo los siguientes aspectos:

I. Nombre o razón social completa.

II. Nombre del Representante Legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.

III. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

IV. Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social competente respectivo para cada caso.

V. Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación.

VI. Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica.

VII. Vigencia de la persona jurídica no inferior al plazo del contrato y mínimo 12 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la totalidad de la información de existencia y representación legal, el Proponente o miembro extranjero del Proponente Plural deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad en la que conste que: (i) no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; (ii) la información requerida en el presente numeral, y (iii) la capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración, así como de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

2. Certificado del Registro Único de Proponentes del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, vigente y en firme expedido dentro de los 30 días anteriores al cierre del presente proceso.

3.Documento de conformación de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación legal del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.

En el documento de constitución deberá constar la siguiente información:

a) Los oferentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal.
b) Señalar los términos y porcentaje de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la ENTIDAD.
c) Designar la persona que para todos los efectos representará al Consorcio o Unión Temporal y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad.
d) La duración del Consorcio o de la Unión Temporal deberá ser por el término de ejecución del contrato y un (1) año más.

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

NOTA 1: Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberán acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual.
NOTA 2: Cuando se trate de personas que participen bajo la modalidad de **Promesa de Sociedad Futura** deben presentar A LA ENTIDAD**,** uno de los originales de una promesa escrita de contrato de sociedad con el lleno de los requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:
a) La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los siete (7) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de **Adjudicación**;
b) Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar, ejecutar y liquidar el Contrato objeto del presente proceso de selección.
c) Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993;
d) Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se promete constituir;
e) La manifestación expresa de cada uno de los promitentes de que responderá solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad (i) por los perjuicios sufridos por LA ENTIDAD, derivados del incumplimiento de la obligación de suscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos consignados en el contrato de promesa presentado y (ii) por las obligaciones que se deriven de las Propuestas y del Contrato que se suscriba;
f) La inclusión en los estatutos de una cláusula del contrato de sociedad que se promete celebrar según la cual aquellos accionistas que (i) hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o (ii) hayan aportado su experiencia para acreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa de la **Entidad,** en los términos del Contrato que se suscriba**;**
h) La duración debe ser igual al plazo del contrato a adelantar y un (1) año más contados a partir de su constitución;
i) Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la **Adjudicación**;
j) La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de la sociedad prometida y el monto del mismo; y
k) La declaración de que ninguno de los promitentes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con la entidad.
Los integrantes asociados bajo la modalidad de **Promesa de Sociedad Futura** deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamente inscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la notificación del acto de **Adjudicación**. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el correspondiente contrato y se hará efectiva la **Garantía de Seriedad**.

4. Fotocopia del documento de identidad del representante legal o del apoderado o del proponente singular.

5. En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.

6. Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, suscrito por la Persona Natural o el Representante Legal de la Persona Jurídica, o del Consorcio y/o Unión Temporal.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Otros requisitos jurídicos que se deben aportar

1. **Carta de Presentación de la Propuesta – Anexo No. 1**

Carta de presentación de la Propuesta firmada por el Proponente si es Persona Natural, por el Representante Legal de la Persona Jurídica, o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, o por poder debidamente conferido para tal efecto con el lleno de los requisitos de Ley, según sea el caso, de acuerdo con el anexo contenido en el pliego, el cual deberá ser diligenciado de manera obligatoria.

Mediante la carta de presentación de la oferta, el proponente de forma expresa hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado.

En la carta de presentación el oferente deberá indicar cuál información de la suministrada en su propuesta es de carácter reservado, señalando la norma que le otorga tal carácter.

Debe ser firmada por el proponente cuando es persona natural o, si es persona jurídica o si la oferta se presenta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, por el representante legal indicando su nombre y documento de identidad.

La carta de presentación deberá estar suscrito en original, bien sea a través de firma manuscrita, electrónica o digital conforme a los parámetros fijados por la Ley 527 de 1999, el Decreto 2364 de 2012 y demás normas que las modifiquen, aclaren o complementen.

APODERADO

Los Proponentes podrán presentar ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder, otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato. El poder podrá estar contenido en un documento físico en un mensaje de datos.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica que en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y/o a todos los integrantes del Proponente Plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) presentar oferta para el Proceso de Contratación que trata este Pliego; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la Entidad en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso (iv) suscribir el contrato en nombre y representación del adjudicatario así como el acta de terminación y liquidación, si a ello hubiere lugar.

2. **Garantía de Seriedad de la Propuesta.**

Los proponentes prestarán garantía de seriedad de los ofrecimientos hechos; de acuerdo con las reglas definidas en este numeral:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Alcaldía de Zipaquirá identificada con NIT 899999318-6.
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015. a) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. b) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto en el pliego para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando estas prórrogas no excedan un término de tres (3) meses. c) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato. d)El retiro de la propuesta después de vencido el término fijado para la presentación de las Propuestas
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Quince por ciento (15%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
Tomador	• Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Además, deberá allegar el recibo de pago de la póliza o la constancia de no expirar por falta de pago y el respectivo clausulado y el clausulado.

La Alcaldía Municipal podrá hacerla efectiva en caso de que el Proponente retire su Propuesta dentro del período de validez de la misma o cuando el Proponente favorecido no suscriba el Contrato o no constituya las garantías contractuales.

El Proponente favorecido y los demás Proponentes podrán solicitar la devolución de la Garantía de Seriedad de la Oferta, cuando se hayan cumplido los requisitos de legalización del Contrato que se

llegare a celebrar, como resultado de este proceso. Si la selección se declara desierta, se devolverá el original de la póliza, previa solicitud por escrito del Proponente.

REQUISITO HABILITANTE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES, JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF, EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS *(los requisitos para acreditar dichas condiciones son los establecidos en el Decreto 1860 de 2021, Decreto 287 de 2026 y las normas concordantes)*

De acuerdo a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciona los artículos 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en la ley 2479 del 15 de julio de 2025 y el decreto 287 de 2026, frente a los criterios diferenciales habilitantes, la entidad considera pertinente adoptar el aspecto relacionado con el valor de la garantía de la seriedad de la oferta, es por ello que, las ofertas presentadas por emprendimientos y empresas de mujeres, jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF, emprendimientos y empresas de personas con discapacidad y mipymes con domicilio en el territorio nacional, deberán acreditar el valor del amparo de la garantía de seriedad de la oferta así:

"Garantía de Seriedad de la propuesta: Garantía de Seriedad de la Propuesta. Para garantizar la seriedad de la Propuesta y para que ésta pueda ser considerada, el Proponente adjuntará una Garantía de Seriedad de la Propuesta equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Presupuesto Oficial Estimado."

- Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales, solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y/o empresa de mujeres, y/o jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF, y/o emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, y/o mipyme, bajo los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 287 de 2026 y que acrediten una participación no inferior al 10% en el consorcio o la UT.

3. Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y pago de aportes parafiscales y las respectivas fotocopias de las planillas de pago unificado.

De conformidad con lo estipulado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003, el proponente deberá anexar la respectiva certificación en la cual se indique que se encuentra a paz y salvo en el pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social –EPS, Pensiones y ARP, así como de los Aportes Parafiscales –SENA, ICBF, Cajas de Compensación Familiar- y Subsidio Familiar a que haya lugar de sus empleados.

La certificación deberá ser suscrita por el Revisor Fiscal cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, en donde conste que se encuentra al día en sus pagos **a la fecha de presentación de la propuesta**. En el evento en que la sociedad no exceda el término de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Cada una de las personas jurídicas miembros de un Consorcio o Unión Temporal en forma independiente deberá anexar esta certificación.

Esta certificación igualmente deberá anexarse al momento de suscribir el contrato y en forma mensual, durante la ejecución del contrato y hasta su liquidación.

Si es persona natural debe anexar los soportes de pago y respectivas planillas de los últimos 2 meses para acreditar que se encuentra a paz y salvo por estos conceptos.

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

	4. Fotocopia del Registro Único Tributario. El PROPONENTE, o cada uno de sus integrantes si se trata de un consorcio o unión temporal, deberán presentar copia de este documento, que los acredita como contribuyentes inscritos ante la administración tributaria nacional. **5. Libreta Militar.** El proponente (Hombre menor de 50 años) (Persona Natural, Representante Legal de la Persona Jurídica, Representante e integrantes del Consorcio y Unión Temporal) deberán allegar con su propuesta fotocopia legible de la Libreta Militar. **6. Compromiso anticorrupción.** El proponente deberá diligenciar y suscribir compromiso anticorrupción. **7. Certificación REDAM:** Con fundamento en la Ley 2097 de 2021, el representante legal de la persona jurídica singular, así como el de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, deberá aportar el documento mediante el cual el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones – MINTIC certifica que no se encuentra inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Moroso, a la fecha de cierre del presente proceso de selección. De otra parte, la Alcaldía Municipal verificará lo siguiente: ✓ **Boletín de la Contraloría General de la República:** En cumplimiento de la Circular 005 de 2008, la Entidad verificará, en la Página Web www.contraloriagen.gov.code la Contraloría General de la República, que los cotizantes y sus Representantes Legales no figuren en el Boletín de Responsables Fiscales, con el fin de dar cumplimiento al Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, la cual señala "… *los Representantes Legales, así como los nominadores y demás funcionarios competentes, deberán abstenerse de nombrar, dar posesión o celebrar cualquier tipo de Contrato con quienes aparezcan en el boletín de responsables, so pena de incurrir en causal de mala conducta en concordancia con lo dispuesto en el Artículo 6º de la Ley 190 de 1995*". Por lo anterior, la Entidad no tendrá en cuenta las Propuestas presentadas por las personas o firmas, así como sus representantes, que aparezcan en el boletín de responsables fiscales. ✓ **Consulta de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría general de la Nación** De conformidad con la ley 1238 del 24 de julio de 2008, el Municipio llevara a cabo la verificación del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En caso de ser persona jurídica, se verificará el certificado de esta y su Representante Legal. En el caso de propuestas conjuntas, se verificará el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda. ✓ **Antecedentes Judiciales de la policía nacional** El Municipio realizará la verificación del certificado de la policía Nacional del proponente. ✓ **Registro Nacional de Medidas Correctivas** El Municipio realizará la verificación del certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas del proponente.
13.1.2. Capacidad Financiera	Las condiciones aquí fijadas buscan establecer unos mínimos requisitos que reflejan la salud financiera de los proponentes. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato y se consideran adecuadas y proporcionales a la

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

naturaleza, al valor, riesgos asociados al contrato, análisis del sector relativo a los servicios de alimentación, así mismo se considera que generan menor riesgo para la ejecución del contrato.

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente con la información financiera de la última renovación del RUP (31 de diciembre de 2024 o 31 de diciembre de 2025 para quienes ya lo hayan renovado) en los términos de los artículos 2.2.1.1.1.5.1. y 2.2.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la cual se evaluará teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

Tabla 3 - Indicadores de capacidad financiera:

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	MAYOR O IGUAL A 2
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	MENOR O IGUAL A 0.40
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	MAYOR O IGUAL A 10

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con los criterios establecidos en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación.

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura su capacidad financiera se calculará afectada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las siguientes formulas:

Índice de liquidez:

$$X = \frac{(\text{AC M} * \%\text{p}) + (\text{AC M} * \%\text{p}) + (\text{AC nM} * \%\text{p})}{(\text{PC M} * \%\text{p}) + (\text{PC M} * \%\text{p}) + (\text{PC nM} * \%\text{p})} =\geq 2$$

Dónde:
AC: Activo Corriente
PC: Pasivo Corriente
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Nivel de endeudamiento:

$$X = \frac{(\text{PT M} * \%\text{p}) + (\text{PT M} * \%\text{p}) + (\text{PT nM} * \%\text{p})}{(\text{AT M} * \%\text{p}) + (\text{AT M} * \%\text{p}) + (\text{AT nM} * \%\text{p})} x\ 100 =\leq 0.40$$

Dónde:
AT: Activo Total
PT: Pasivo Total
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Razón de cobertura de intereses:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{GI M} * \%\text{p}) + (\text{GI M} * \%\text{p}) + (\text{GI nM} * \%\text{p})} =\geq 10$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
GI: Gastos de Intereses
%P: Porcentaje de participación del miembro

M: Miembro

A. Capacidad Organizacional

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP con la información del último año de renovación (diciembre 31 de 2024 o 31 de diciembre de 2025 para quienes ya lo hayan renovado).

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente. Si este certificado contiene los indicadores de capacidad financiera solicitados en el cuadro de Indicadores para verificar la capacidad financiera y esta información está en firme, bastará con su presentación, la cual se evaluará teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

Tabla 2 - Indicadores de capacidad organizacional

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre el patrimonio	MAYOR O IGUAL A 0.11
Rentabilidad sobre el activo	MAYOR O IGUAL A 0.08

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura su capacidad de organización se calculará afectada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las siguientes formulas:

Rentabilidad sobre patrimonio:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{P M} * \%\text{p}) + (\text{P M} * \%\text{p}) + (\text{P nM} * \%\text{p})} x\ 100 = \geq 0{,}11$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
P: Patrimonio
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Rentabilidad sobre activos:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{A M} * \%\text{p}) + (\text{A M} * \%\text{p}) + (\text{A nM} * \%\text{p})} x\ 100 = \geq 0.08$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
A: Activos
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Nota: Los proponentes que presenten utilidad operacional negativa o igual a cero, NO CUMPLEN con los indicadores de Rentabilidad.

Para consorcios o uniones temporales, el cumplimiento de dichos indicadores (Rentabilidad del Patrimonio y Rentabilidad del Activo) se hará SUMANDO los componentes de los indicadores según el porcentaje de participación. Para determinar los indicadores se debe tener en cuenta el procedimiento de la ponderación de los componentes tal como lo establece el Manual de Colombia Compra Eficiente. En ningún caso los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal podrán presentar indicadores negativos.

13.1.3. Condiciones de experiencia.

CONDICIONES DE EXPERIENCIA La experiencia se fija con base en la necesidad de que el oferente cuente con conocimiento derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato, así mismo se considera proporcional por cuanto tiene relación con el alcance, la cuantía y complejidad del contrato a celebrar, en este sentido se considera viable fijar los siguientes criterios:

El proponente deberá acreditar la celebración, ejecución y terminación de dos (2) contratos que tengan por objeto la operación y/o ejecución del programa de alimentación escolar. Cada uno de los contratos debe acreditar como mínimo un valor equivalente al presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales vigentes a la fecha de terminación del contrato. La sumatoria de los contratos presentados debe acreditar un valor igual o superior al doble del valor del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales vigentes a la fecha de terminación del contrato, y deberán estar inscritos en el RUP. Cada contrato deberá contener cómo mínimo 15 de los siguientes códigos correspondientes al Sistema de Codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, clasificación, que para el presente proceso y de acuerdo al objeto son:

Código del Producto	Nombre del Producto
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00	SERVICIOS DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGIA EDUCACION
80 14 17 00	DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERIA
90 10 18 00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93 13 16 00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
93 14 15 00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00	QUESO
50 19 21 00	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CITRICOS FRESCOS
50 20 26 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

El valor de cada contrato será expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes SMMLV, del año en que fueron terminados.

Cuadro No. 1 EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

PERÍODO	MONTO MENSUAL
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009	496.900,00

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010	515.000,00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	535.600,00
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	566.700,00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	589.500,00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	616.000,00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	644.350,00
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	689.455,00
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017	737.717,00
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018	781.242,00
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019	828.116,00
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	877.802,00
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	908.526,00
Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022	1.000.000.00
Enero 1 de 2023 a Dic. 31 de 2023	1.160.000.00
Enero 1 de 2024 a Dic. 31 de 2024	1.300.000,00
Enero 1 de 2025 a Dic. 31 de 2025	1.423.503,00
Enero 1 de 2026 a Dic. 31 de 2026	1.750.905,00

En caso de oferentes plurales, uno de los integrantes del proponente debe aportar como mínimo el sesenta (60%) por ciento de la experiencia solicitada. De igual manera, para que esta experiencia sea aceptable, dicho integrante deberá tener una participación mínima en la Estructura Plural que se presenta para este proceso de selección, del cincuenta por ciento (50%).

Nota: Sólo se tendrá en cuenta para acreditar la experiencia habilitante del proponente los dos (02) primeros contratos relacionados en el anexo de experiencia, si el oferente presenta y/o relaciona más contratos de los solicitados no serán tenidos en cuenta para la evaluación.

Si la experiencia no cumple con los requisitos anteriores NO SERA tenida en cuenta para la evaluación.

Si el proponente no cumple este requisito se calificará NO HÁBIL para el proceso al cual presenta propuesta y se está evaluando.

Condiciones para la validez de la experiencia:

En caso de presentar certificaciones o contratos ejecutados en consorcio o unión temporal, la experiencia acreditada será tenida en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación.

La experiencia será verificada con la información que repose en el RUP, el cual debe estar vigente y en firme. Para complementar la información solicitada el oferente deberá presentar certificación y/o actas de terminación y/o liquidación y/o contrato con sus respectivos modificatorios, emitidos por la entidad contratante, en la cual conste la siguiente información:

- Objeto del contrato
- Número y fecha del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación
- Firma de la persona o funcionario competente para expedir la certificación.
- Porcentaje de participación en caso de haber participado en figura asociativa, consorcio o

	Unión Temporal. - Un mínimo de ejecución de seis (06) meses consecutivos. En casos de estructura plural la experiencia acreditada puede ser aportada por solo uno de los integrantes que conformen la estructura. Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la ley 80 de 1993. En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará de acuerdo al porcentaje de participación en la sociedad escindida. En el evento en que dos o más proponentes relacionen una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará a la Entidad contratante aclarar la información real del contrato, y al proponente que difiera en la información no se le aceptará como acreditación de experiencia. Para efectos de la acreditación de experiencia aceptable de contratos que haya sido objeto de cesión antes de la ejecución del cincuenta (50%) por ciento del valor del contrato, se admitirán como experiencia para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente. En caso que la Entidad requiera verificar la veracidad de la información aportada para acreditar la experiencia aceptable, podrá solicitarla y el oferente está en la obligación de allegarla, de lo contrario los contratos no serán tenidos en cuenta para la evaluación. El Municipio se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información y certificaciones aportadas por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes. El contrato deberá estar terminado en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas. Si el proponente no cumple con la experiencia general y específica solicitada y los soportes de acreditación serán evaluados como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, lo que inhabilita la propuesta para ser evaluada.
13.1.4. Capacidad de Organización o Condiciones Técnicas	**Personal Mínimo Requerido:** El proponente debe ofrecer y garantizar como mínimo el personal que se indica en el presente numeral cuya dedicación deberá ser la mínima establecida para cada uno mientras se desarrollen actividades de su competencia. En todo caso, el futuro Operador deberá contar con todo el personal que se requiera para el desarrollo del contrato dentro del cronograma establecido, y en caso de ser necesario deberá aumentar la cantidad de personal con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto en el plazo propuesto, todo sin que ello genere costo alguno para el Municipio: **DIRECTOR DEL PROGRAMA PAE** Dedicación: 100%

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Cantidad: 1

Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

El profesional ofrecido como Director de Programa deberá acreditar lo siguiente:

a) Profesional en Ingeniería de Alimentos, o Ingeniería Agroindustrial o Ingeniería Industrial

b) Experiencia profesional mínima de quince (15) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

c) Experiencia especifica mínima de tres (3) años en contratos de ejecución a programas de alimentación escolar PAE.

d) Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado, por cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

e) Se deberá anexar los siguientes documentos: carta de compromiso, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional, copia del diploma de estudios adelantados, certificación de vigencia (profesiones asociadas a la ingeniería que aplica reglamentación COPNIA) certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El director del programa representa al futuro operador en todo lo relacionado con el desarrollo, cumplimiento y planificación alimentaria del contrato en el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y para tomar las decisiones importantes que exija la misma y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas (39 sedes).

PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA

Dedicación: 50%

Cantidad: 1

El profesional ofrecido como Nutricionista deberá acreditar lo siguiente:

a) Título profesional en Nutrición y Dietética.

b) Experiencia profesional acreditada mínima de doce (12) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional

e) Experiencia específica de tres (03) años en servicios de Nutrición en programas de alimentación escolar. Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado, por cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

Se deberá anexar carta de compromiso, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional, certificaciones de experiencia específica, copia de diploma de estudios y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El profesional representa al futuro operador en todo lo relacionado con los ciclos de minutas, análisis nutricional, cumplimiento porcentaje adecuación nutricional y los ajustes que requiera el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias en el conocimiento de elaboración de menús y normatividadaplicable.

COORDINADOR OPERATIVO

Dedicación: 100%

Cantidad: 1

Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

Perfil solicitado: Ingeniero de Alimentos y deberá acreditar lo siguiente:

a) Experiencia profesional acreditada mínima de cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional

b) Experiencia especifica haber prestado sus servicios profesionales como ingeniera de Alimentos durante al menos dos (2) años en contratos de suministro a programas de alimentación escolar.

c) Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado de cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

d) Se deberá anexar carta de compromiso por el personal ofrecido, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia del diploma de estudio, Copia del acta de grado y copia de la tarjeta profesional (profesiones asociadas a la ingeniería que aplica reglamentación COPNIA), certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

Deberá atender todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y cumplimiento logístico y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas (39 sedes).

PARÁGRAFO: No se aceptan personas con título de técnico laboral por competencias, por no corresponder al nivel de educación terciaria técnico o tecnológico de conformidad con lo regulado en el artículo 7 de la Ley 30 de 1992, que a la letra dice:

*"…**ARTÍCULO 7** Los campos de acción de la educación superior son: el de la técnica, el de la ciencia, el de la tecnología, el de las humanidades, el del artey el de la filosofía...".*

SUPERVISORES DE CAMPO

Dedicación: 100%
Cantidad: 3
Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

Perfil solicitado: Tecnólogo en control de calidad de alimentos/ Tecnólogo en Alimentos deberá acreditar lo siguiente

a) Experiencia específica de dos (2) contratos en Programas de Alimentación Escolar PAE.

Se deberá anexar carta de compromiso por el personal ofrecido, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia del diploma de estudio, Copia del acta de grado, certificación copnia, certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El supervisor de campo representa al futuro operador en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en campo de cara al almacenamiento y distribución de materias primas en las instituciones educativas del Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas.

PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
El tiempo exigido para el profesional es del 50%.

Un Profesional en Seguridad y Salud Ocupacional (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia

profesional mínima de 4 años contados a partir de la expedición del diploma y experiencia especifica acreditada de mínimo 1 año en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar hoja de vida, copia de la Cédula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, Resolución de Otorgamiento de licencia y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS O ECÓNOMAS

El número de ecónomas es definido por la ETC de acuerdo con el número de raciones atendidas en cada sede, la modalidad y las condiciones propias de cada servicio.
Por tanto, el número de manipuladoras que debe contratar el Operador para cada sede educativa está sujeto al número de raciones a entregar en cada institución educativa.
Teniendo en cuenta la distribución actual de raciones por sede y tipo de suministro, el oferente deberá acreditar con la oferta lo siguiente:

Dedicación de tiempo de cada manipuladora:100%
Lugar de Trabajo: Municipio de Zipaquirá
Número de Manipuladoras requeridas por el programa: 133

El proponente deberá presentar lo siguiente para el personal manipulador que pretenda acreditar:

a) Hoja de vida
b) Copia de la cédula de ciudadanía
c) Certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.
d) Certificación médica en la que conste la aptitud para manipular alimentos; esta certificación deberá contener de manera legible los datos del médico que la expide (Art. 2.7.2.2.1.3.2, y Art. 2.7.2.2.1.3.4 Decreto 780/2016) y constar su firma autógrafa, y debe ser vigente.
e) Certificado de salud ocupacional no mayor a un año que cumpla con los parámetros establecidos en la resolución 2346 de 2007, es decir que sean realizados por médicos especialistas en medicina del trabajo o salud ocupacional, con licencia vigente en salud ocupacional, siguiendo los criterios definidos en el programa de salud ocupacional, los sistemas de vigilancia epidemiológica o los sistemas de gestion.
f) Carta de compromiso firmada por el proponente, bajo la gravedad de juramento indicando que mantendrá las ecónomas ofrecidas.
g) El oferente deberá adjuntar el listado de las ecónomas a acreditar para el desarrollo del programa, para lo cual deberá indicar nombre completo y númerode cédula de ciudadanía, junto con los demás requisitos antes indicados.

La entidad durante la evaluación solamente verificará los documentos de lasecónomas incluidas en la relación presentada.

NOTA 1. En caso de que la UApA llegase a realizar modificaciones a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar señalados en la Resolución 0003 de 2026 durante el proceso de contratación, el proponente deberá ajustarse a dichos lineamientos técnicos.

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

	VERIFICACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO: Para efectos de la verificación de los requisitos del equipo de trabajo, el proponente deberá presentar, junto con su oferta, la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos. No obstante, el proponente que resulte adjudicatario deberá contar, para la ejecución del contrato, con la totalidad del equipo humano requerido para la ejecución del contrato indicado en el presente pliego de condiciones. En caso de que se requiera reemplazar cualquiera de las personas ofrecidas deberá hacerlo por otros con igual o mejor perfil del requerido en este pliego. La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas de experiencia y para el equipo de trabajo básico y adicional requerido se sujetará a las siguientes reglas especiales: Se podrá presentar un documento mediante el cual se precise la hoja de vida, se relacione la experiencia y se refieran los demás aspectos exigidos respecto del proponente y del equipo de trabajo. Para la acreditación de la experiencia profesional deberán presentar copia de la matrícula o tarjeta profesional o certificación vigente y para la experiencia específica las certificaciones de los contratos ejecutados debidamente firmadas por el contratante. Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente. Las certificaciones firmadas por el mismo personal propuesto, es decir, las auto-certificaciones, no serán tenidas en cuenta para evaluar su experiencia profesional. Cuando las certificaciones del personal propuesto son emitidas por el mismo proponente, adicionalmente se deberá adjuntar la certificación firmada por el contratante del contrato, proyecto o evento, donde conste que el proponente ejecutó el contrato. Para efecto de la evaluación, las fechas de inicio y terminación de contratos, las certificaciones serán válidas con mes y año, evento en el cual se contabilizará el mes completo; o únicamente con año, caso en el cual se contabilizará a partir del último mes del año de inicio hasta el primer mes del año de finalización. Sin perjuicio del personal mínimo exigido en el presente numeral, el contratista que resulte adjudicatario podrá establecer el número de personas que utilizará en el desarrollo de los trabajos, preferiblemente del municipio, de acuerdo con el enfoque de organización que le dé a los mismos, pero debe garantizar la realización de éstos y por tanto los proponentes deben tener en cuenta todo el personal al calcular el valor de la propuesta. Cuando cualquiera del personal presentado por el contratista no cumpla con los requisitos exigidos en este Pliego de Condiciones, la propuesta será inhabilitada para continuar en el proceso de evaluación. Los estudios de educación superior (pregrado y postgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. Carta de compromiso del personal ofrecido donde conste la voluntad y disponibilidad para participar en el proyecto objeto de la presente Selección Pública, en los tiempos y dedicaciones respectivos. **CARTA DE COMPROMISO**

El proponente deberá adjuntar una carta en la que conste el compromiso escrito de cada uno de los miembros del equipo de trabajo (nombre, cédula, tarjeta o matrícula profesional) de dedicar el tiempo exigido y el cargo a desempeñar, de conformidad con estos pliegos de condiciones, para la ejecución de las labores objeto de su actividad y especialidad.

Se declarará como CUMPLE al proponente que adjunte las cartas de compromiso. Y Como NO CUMPLE a quién no adjunte la carta de compromiso.

A. OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

PLANTA O BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El proponente deberá acreditar que cuenta con planta o bodega de almacenamiento adjuntando los siguientes documentos:

- Si no es propia, el contrato de arrendamiento de la bodega o planta para ensamble y/o producción de los alimentos a nombre del oferente (persona natural o jurídica) o de alguno de los miembros de consorcio o Representante Legal del Consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, o de alguno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal), cuyo plazo de arrendamiento sea por lo menos hasta por el término del contrato que se suscriba.
- Certificado de tradición del inmueble ofertado como planta o bodega de ensamble o producción.
- Planos de la planta o bodega de Almacenamiento donde se pueda verificar que cuenta con un área total no inferior a 800 metros cuadrados, donde deberá tener distribuidas, demarcadas, y señalizadas las áreas mencionadas adelante, lo cual se demostrara con registro fotográfico y plano esquemático firmado por un profesional debidamente acreditado, donde se certifique extensión, capacidad, volumen y estabilidad de la edificación.
- A. Área de Recepción y control de calidad de Alimentos
- B. área de almacenamiento de productos
- C. Área de almacenamiento de refrigeración (Equipo de Refrigeración)
- D. Área de almacenamiento de Congelación (Equipo de Congelación)
- E. Área de alistamiento de RPS y RI.
- F. Área de almacenamiento de canastillas y estibas que garanticen el objeto contractual.
- G. Área de lavado de canastillas y estibas en condiciones de aislamiento.
- H. Área para producto no conforme
- I. Área de baños para el personal discriminado por sexo.
- J. Área de vestier y casilleros (para el personal manipulador)
- K. Área de lavado de manos
- L. Área de despacho
- M. Cuarto de almacenamiento para productos de aseo del Programa
- O. Área administrativa y operaciones
- P. Área de almacenamiento de residuos sólidos o Shut de Basuras, en espacio externo al área de almacenamiento. Todas las áreas y la bodega o planta de ALMACENAMIENTO deberán cumplir con los requisitos señalados en el Capítulo I artículos 6 y 7 de la Resolución 2674/2013. Para ello el plano facilitado a la ENTIDAD debe contener el metraje y la identificación de las áreas ofertadas.
- Debe aportar concepto FAVORABLE sanitario para la planta o bodega emitida por la respectiva autoridad sanitaria.

NOTA: Es requisito para los oferentes demostrar capacidad operativa en la presentación de la bodega ofertada en la cual se almacenará, alistará, y distribuirá los víveres para la preparación de

la minuta establecida en preparada en sitio y ración industrializada.

En todo caso, la entidad aceptara planta de Almacenamiento o bodega de Almacenamiento con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

Para el Municipio es importante que los vehículos de transporte garanticen la cadena de frio de aquellos alimentos que lo requieren y el manejo adecuado para mantener la calidad de las materias primas en general. Todos ellos deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en la Resolución 2505/2004 del Ministerio de Transporte y Resolución 2674/2013 y demás normatividad vigente, modelo 2022 en adelante, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Acreditar un mínimo de tres (3) vehículos para la realización de las rutas de entrega de los víveres de los cuales deberán tener capacidad de carga mínima de dos toneladas cada uno. Nota: los 3 vehículos deberán contar con sistema de refrigeración para garantizar la cadena de frío de los productos que así lo requieran.
- Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
- Adjuntar además SOAT, Revisión Técnico - Mecánica, licencia de conducción de los conductores en categoría C2 – servicio público.
- Presentar concepto sanitario FAVORABLE de los vehículos ofertados expedido por la entidad competente.

El incumplimiento de cualquier aspecto se evaluará como NO CUMPLE

CARTA DE COMPROMISO BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO DE ENTREGA DE DOTACION.

El operador será responsable de la dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidencias su limpieza, en la dotación de los manipuladores dealimentos. Para garantizar esta obligación, el proponente deberá entregar carta de compromiso donde indique que al personal manipulador de alimentosde acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución 2674/2013, le será entregada la dotación básica para el desarrollo de sus actividades durante la ejecución del contrato.

De acuerdo al numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 los siguientesfactores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será **CUMPLE / NO CUMPLE**.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LA BODEGA O PLANTA

Adicionalmente el proponente deberá presentar con la oferta, un plan de saneamiento para la bodega o planta de almacenamiento para el desarrollo de las actividades objeto del contrato, con las mismas especificaciones dadas para los establecimientos escolares y que son acordes a la normatividad vigente, que incluya el plan de almacenamiento.

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA

	De conformidad con lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 se deberá adjuntar con la propuesta por lo menos tres (3) promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarias departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el sistema público de información alimentaria una vez entre en operación, el cual deberá contener la siguiente información: Identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. **NOTA 1:** En todo caso la promesa de contrato de proveeduría deberá garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 en especial lo establecido en el artículo 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 frente a cantidad e información que debe contener. **NOTA 2:** En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.
13.2. Factores de escogencia y calificación	La Alcaldía de Zipaquirá debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección VI. En la evaluación de las Ofertas el Municipio de Zipaquirá realizará ponderación del aspecto de calidad y económico de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla 4. Las Ofertas deben presentarse en los Anexos 2 a 6 establecidos en el presente Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta. Tabla 4 - Puntaje por criterios de evaluación

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
FACTOR CALIDAD	36,5 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO	30 PUNTOS
INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 PUNTOS
MIPYMES	0.25 PUNTOS
INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 PUNTOS
TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1 PUNTO
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – CUOTA PARAFISCAL	6 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – PROVEEDOR DIRECTO	6 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – PEQUEÑO PRODUCTOR	10 PUNTOS
TOTAL	100 PUNTOS

1. PONDERACION FACTOR DE CALIDAD (MÁXIMO 36,5 PUNTOS)

2. FORMACIÓN ACADÉMICA ADICIONAL DEL PERSONAL REQUERIDO (20 PUNTOS)

Equipo de Profesionales	Requisitos	Condición	Puntos
DIRECTOR DE PROYECTO	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en áreas relacionadas con calidad o seguridad alimentaria.	(Si no presenta el requisito, no se asignará puntaje).	7
PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en áreas relacionadas con salud y/o administración	(Si no presenta el requisito, no se asignará puntaje).	7
COORDINADOR OPERATIVO	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en temas relacionados con la Calidad y/o inocuidad de alimentos	(Si no presenta el requisito no se asignará puntaje).	6

Para la acreditación de los estudios adicionales, el oferente deberá presentar copia de los diplomas y actas de grado de estudios respectivos

3. APOYO A LA MANO DE OBRA LOCAL (MÁXIMO 6,5 PUNTOS)

Se asignarán máximo 6.5 puntos al proponente que ofrezca la vinculación de al menos el 80% del personal que se subcontrate para la operación del programa, que sea residente en el Municipio de Zipaquirá. El puntaje se otorgará acorde con la siguiente tabla:

REQUISITO	PUNTAJE
El proponente que allegue el 80% del personal residente en Zipaquirá	6,5 puntos
El proponente que allegue entre el 60% y el 79% del personal residente en Zipaquirá	5 puntos
El proponente que allegue entre el 40% y el 59% del personal residente en Zipaquirá	4 puntos

Para acreditar el requisito y obtener el puntaje señalado, deberá presentar:

Certificado de residencia del personal subcontratado, expedido dentro de la presente vigencia 2026 y emitido por la entidad competente (Secretaría de Gobierno).

4. BODEGA DE ALMACENAMIENTO ADICIONAL UBICADA EN EL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ (MÁXIMO 8 PUNTOS)

El proponente que acredite bodega de almacenamiento ubicada dentro del municipio de Zipaquirá con el fin de almacenar materia prima destinada a situaciones de contingencias se le otorgarán ocho (8) puntos.

Para otorgar el puntaje correspondiente a este requisito el oferente deberá aportar los siguientes documentos:

5. Certificado de tradición del inmueble ofertado como bodega de almacenamiento.
6. Contrato de arrendamiento, si el inmueble ofertado como bodega de almacenamiento, no es propio y el certificadode tradición del inmueble.
7. Planos de la bodega donde se pueda verificar el área total de 200 mts2.Para ello el plano aportado a la ENTIDAD debe contener el metraje.
8. Debe aportar concepto FAVORABLE sanitario de la bodega de almacenamiento emitida por la respectiva autoridad sanitaria.

NOTA: En todo caso, la entidad aceptara bodega de almacenamiento con concepto **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.**

9. ACREDITACIÓN DE EQUIPOS ADICIONALES (MÁXIMO 2 PUNTOS)

El oferente que acredite la entrega sin costo alguno al Municipio de: dos (2) congeladores Industriales de tipo horizontal y dos (2) mesones en acero inoxidable para las sedes educativas que lo requieran, obtendrá dos (2) puntos.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar manifestación escrita bajo la gravedad de juramento.

10. PONDERACIÓN ECONÓMICA (MÁXIMO 30 PUNTOS)

La evaluación económica de las propuestas se realizará sobre el "Presupuesto"diligenciado por cada uno de los proponentes. Para ello diligenciaran el anexo propuesta Económica.

UN ÚNICO PROPONENTE.

En el evento que solo un proponente haya cumplido con la verificación y ponderación, el Municipio verificará que el precio de su oferta cumpla los requisitos que a continuación se detallan:

El valor total de la propuesta no puede exceder el del presupuesto oficial establecido en el presente proceso; de lo contrario, la propuesta se considera RECHAZADA, es decir, no se tendrá en cuenta para la adjudicación del contrato.

El valor total de la propuesta se determinará con base en los precios unitarios consignados en el respectivo formato.

En este evento se le asignará el máximo puntaje.

VARIOS PROPONENTES.

Para el (los) proponente(s) que haya (n) cumplido con los requisitos habilitantes, se verificará que el precio de su oferta no sea superior al 100% del Presupuesto Oficial, en caso de que no se cumpla con esta condición la propuesta será rechazada, y luego se procederá a la asignación de puntaje.

Métodos de evaluación de la oferta económica

MÉTODO
Media Aritmética
Media Aritmética Alta
Media Geométrica con presupuesto oficial
Menor Valor

Para la determinación del método de ponderación, la Entidad tomará los primeros dos dígitos decimales de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM) (certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819) que rija el día hábil siguiente al cierre del proceso, de acuerdo al cronograma de actividades.

El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Asignación de método de evaluación según TRM

RANGO (INCLUSIVE)	NUMERO	MÉTODO
De 00 a 24	1	Media Aritmética
De 25 a 49	2	Media Aritmética Alta
De 50 a 74	3	Media Geométrica con presupuesto Oficial
De 75 a 99	4	Menor valor

11. Media aritmética:

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$\bar{X} = \sum_{i=1}^{n} \frac{x_i}{n}$$

$\bar{X}$= Media aritmética.
x_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - (\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}})) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - 2\,(\frac{[\bar{X} - V_i]}{\bar{X}})) \text{ para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

Donde,

$\bar{X}$ = Media aritmética.
V_i = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(ii) Media aritmética alta

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde,

X_A = Media aritmética alta
V_{max} = Valor total sin decimales de la oferta más alta
$\bar{X}$ = Promedio aritmético de las ofertas válidas

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - (\frac{X_A - V_i}{X_A})) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - 2\,(\frac{[X_A - V_i]}{X_A})) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

X_A = Media aritmética alta
V_i = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

- Media geométrica con presupuesto oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro.

Número de Ofertas (n)	Número de Veces que incluye el presupuesto oficial(nv)
1-3	1

4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

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

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = *Número de Ofertas válidas.*
PO = *Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.*
P_i = *Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.*

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) & \text{para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) & \text{para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Menor Valor

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método la Entidad procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \left\{ \frac{[\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \right.$$

Donde,

V_{MIN} =*Menor valor de las Ofertas válidas.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje.

INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF (0.25 puntos)

Se asignarán 0.25 puntos a los proponentes que acrediten emprendimientos y empresas de mujeres y jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

12. Cuando el cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.
13. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel. Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.
14. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.
15. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

FORMA DE ACREDITACIÓN:

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

NOTA 1: Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de que trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

NOTA 2. Para la obtención del puntaje adicional en los procesos de selección, los proponentes individuales podrán acreditar la condición de ser emprendimientos y empresas de mujeres o la condición de ser emprendimientos y empresas de jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF, puntaje único que se obtendrá, bien sea con cualquiera de las dos condiciones o incluso con ambas.

En el caso de proponentes plurales, al menos uno de los integrantes podrá acreditar una de las dos condiciones anteriores.

16. **CRITERIO DIFERENCIAL MIPYMES** (Hasta 0,25 puntos)

Se asignarán máximo 0,25 puntos al oferente que acredite ser Mipyme de acuerdo con los criterios de clasificación empresarial establecidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue osustituya.

En el caso de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Para acreditar este requisito deberán aportar*:*

17. *Personas naturales: certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.*

18. *Personas jurídicas: certificación expedida por el representante legal yel 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 dichacertificación.*

    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.

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

19. PONDERACIÓN INCENTIVO A LA INDUSTRIAL NACIONAL (MÁXIMO 10 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el Decreto 680 de 2021, se dará aplicación a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

En la evaluación y calificación de las propuestas se seguirán los criterios contemplados en los Pliegos de condiciones sobre reciprocidad. Las reglas previstas en el presente numeral se aplicarán a los proponentes individuales ó miembros de consorcios ó uniones temporales, que presenten propuesta en el proceso. Para las personas nacionales el ofrecimiento se corroborará con el documento de identificación del personal ofrecido, para lo cual deberá relacionar en la certificación el nombre de las personas indicando el número del documento de identidad y la nacionalidad de cada persona.

Los proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por:

i) servicios nacionales o con trato nacional o por ii) la incorporación de servicios colombianos. La entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por i) servicio nacional o con trato nacional y por ii) incorporación de servicios colombianos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

CONCEPTO	PUNTAJE

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026

Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

NOTA: En los eventos en que la documentación requerida para la acreditación del presente puntaje no sea presentada y se requiera su subsanación dentro de los aspectos habilitantes, NO se otorgará el respectivo puntaje.

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

La entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de:

i) servicios nacionales o ii) con Trato nacional.

Para que el proponente obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar:
Persona natural colombiana: la cédula de ciudadanía del proponente.

Persona natural extranjera residente en Colombia: la visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.

Persona jurídica constituida en Colombia: el Certificado de existencia y representación legal emitido por las Cámaras de Comercio.

Para que el proponente extranjero obtenga puntaje por trato nacional debe acreditar que los servicios son originarios de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de contratación, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio.

Para asignar el puntaje por Servicios Nacionales o por Trato Nacional el proponente nacional o extranjero con trato nacional debe presentar los documentos señalados en esta sección.

El proponente podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía, la falta de certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica; no obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La entidad asignará diez (10) puntos a un proponente plural cuando todos sus integrantes cumplan con las anteriores condiciones. Cuando uno de sus integrantes no cumpla con las condiciones descritas no obtendrá puntaje por Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL

La entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen a la ejecución del contrato más del 90% del personal calificado de origen colombiano.

Por personal calificado se entiende aquel que requiere de un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del proponente debe diligenciar el Formato de Puntaje de Industria Nacional en el cual manifieste bajo la gravedad de juramento el porcentaje de personal ofrecido y su compromiso de vincularlo en caso de resultar adjudicatario del proceso, indicando la procedencia del personal.

La entidad únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el proponente que presente el Formato de Puntaje de Industria Nacional no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Formato de Puntaje de Industria Nacional únicamente debe ser aportado por los proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal calificado colombiano. En el evento que un proponente nacional o extranjero con trato nacional lo presente, no será una razón para no otorgar el puntaje de promoción de servicios nacionales o con trato nacional.

Los proponentes plurales conformados por integrantes nacionales o extranjeros con derecho a trato nacional e integrantes extranjeros sin derecho a trato nacional podrán optar por la Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros de acuerdo con las reglas definidas en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

NOTA: El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de apoyo a la industria nacional deberá ser anexado por el oferente cumpliendo con los requisitos que el pliego de condiciones determine y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las ofertas, así mismo tampoco es objeto de subsanabilidad.

De no presentar carta destinada al proceso específico que contenga el ofrecimiento aquí establecido o el mismo no cumpla las condiciones previstas no se otorgara puntaje por este factor.

20. PUNTAJE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD:

Se asignará 1 punto, al oferente que acredite la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. Personas naturales con discapacidad que ejerzan una profesión liberal. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como el título profesional correspondiente
2. Personas naturales con discapacidad que hayan realizado actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio, durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del registro mercantil.
3. Personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de sus acciones, partes de interés o cuotas de participación pertenezcan a personas con discapacidad y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

La circunstancia de la propiedad de la persona jurídica se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista, de acuerdo con los requerimientos de ley o, el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las personas con discapacidad han mantenido su participación. Adicionalmente se debe adjuntar la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjeria o el pasaporte, el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social, así como la copia del certificado de existencia y representación legal.

4. Personas jurídicas que tengan vinculadas laboralmente al menos una persona con discapacidad en empleos del nivel directivo de la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Por otra parte, se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquia desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente y el tiempo de vinculación

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de 1 documento de identidad de las personas con discapacidad que ocupan cargos de nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, asi como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador, y el certificado de discapacidad expedido de acuerdo con la normativa del Ministerio de Salud y Protección Social

Parágrafo. Respecto de los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, las certificaciones de que trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

5. Que el proponente acredite dentro de su planta de personal la vinculación de personas con discapacidad, con sujeción a todas las exigencias y garantías legalmente establecidas, mediante contrato laboral con dedicación exclusiva, de acuerdo con la siguiente tabla:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	**Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido**
Entre 1 y 30	2
Entre 31 y 100	3
Entre 101 y 150	4
Entre 151 y 200	5
Entre 201 y 300	7

Entre 301 y 400	10
Entre 401 y 500	12
Entre 501 y 600	14
Entre 601 y 700	16
Más de 700	En adelante por cada 100 trabajadores deberá contarse dos (2) con discapacidad adicionales

Para la acreditación de este puntaje el oferente deberá presentar:

1. Certificación expedida por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica o plural o el revisor fiscal, según corresponda, en la que indique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección, precisando el nombre y el documento de identidad.

2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección, en el que se acrediten las personas con discapacidad vinculadas a la planta de personal.

21. PUNTAJE ADICIONAL – DECRETO 248 DE 2021

Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Cuota parafiscal	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Proveedor directo	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.3 – Pequeño productor	10 puntos

22. CUOTA PARAFISCAL - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "*Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:*

a. *Cuota Parafiscal. Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.*

b. *(…)*

PARÁGRAFO 1. *Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación."*

De conformidad con lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

23. PROVEEDOR DIRECTO - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "*Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:*

a. *(…)*

b. *Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.*

PARÁGRAFO 1. *Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación."*

De conformidad con lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

Al tratarse de un requisito que otorga puntaje y de conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 estos documentos NO son SUBSANABLES y por lo mismo no se pueden otorgar los puntos propuestos si no se aportan o no se aportan de manera completa. De tal manera que debe ser clara e inequívoca las certificaciones que se presenten para acreditar los criterios puntuables o la documentación prevista en las normas citadas para la asignación de puntaje.

24. PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES – 10 PUNTOS.

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.3: *Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del presente Título, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.*

PARÁGRAFO 1. *Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título.*

PARÁGRAFO 3. *Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.*

PARÁGRAFO 4. *En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.*

En virtud de lo anterior, la proporcionalidad de puntaje se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIO	CONDICIÓN	PUNTOS
Promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones	El proponente que presente contratos de promesa de proveeduría con un mínimo del 40% de compras de alimentos locales en los términos del decreto 248 de 2021	10 puntos
	El proponente que presente contratos de contratos de promesa de proveeduría con un mínimo del 35% de compras de alimentos locales en los términos del decreto 248 de 2021	7 puntos
	El proponente que presente contratos de contratos de promesa de proveeduría con un mínimo del 32% de compras de alimentos locales en los términos del decreto 248 de 2021	5 puntos

De acuerdo con la ley 1882 de 2018, en la audiencia de adjudicación se abrirá el segundo sobre que contiene la oferta económica, se correrá traslado en la misma diligencia **sólo a los proponentes habilitados** y se realizará la verificación aritmética aplicando los criterios indicados por la entidad, y se establecerá el orden de elegibilidad.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se dará aplicación a lo previsto en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2022 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 único Reglamentario del Sector administrativo de Planeación Nacional, con el fin de reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020 en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", y mediante el cual se modifica el artículo 2.2.1.2.4.2.17 respecto a los factores de desempate y acreditación, para lo cual se aplicarán los siguientes:

FACTOR DE DESEMPATE	Tipo de persona	Forma de acreditación del factor de desempate
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	Todos	Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de

				Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3. 1., citado anteriormente. En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este factor de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje. Para los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal definirá, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.
	2. Preferir la propuesta de mujer cabeza de familia y la mujer víctima de violencia intrafamiliar.	Persona Natural	Mujer cabeza de familia	Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. Para tal efecto deberá presentar la declaración ante notario que contenga como mínimo la manifestación de su estado civil, si tiene a su cargo de forma permanente, ya sea económica o socialmente, hijos menores propios u de otras personas incapaces o incapacitadas para trabajar, indicando la ausencia del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar.
			Mujer víctima de violencia	Deberá allegar el certificado o soporte de la medida de protección expedida por la autoridad competente en la que se acredite dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008.

		Persona Jurídica	1. Deberá allegar el certificado en el que se manifieste bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. 2. Deberá allegar los soportes documentales que acrediten la condición de cada una de las mujeres, como se indica para el caso de proponente persona natural.
		Proponentes Plurales	Cada uno de los integrantes debe acreditar alguna de las condiciones señaladas para persona natural o jurídica, según corresponda.
		Todos	De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
	3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad.	Persona Natural y Jurídica	1. Deberá presentar el certificado con el porcentaje de personal en la condición indicada en la causal, manifestando que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año, y que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. 2. Deberá presentar la certificación del porcentaje de personal en la condición indicada en la causal. 3. Deberá presentar el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador
		Proponente Plural	Deberán acreditar los mismos soportes relacionados en el cuadro anterior, y solamente se tendrá otorgará el criterio si el integrante que cumple con los requisitos tiene por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aporta como

			mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia.
	4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobreviviente y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley.	Persona Natural y Jurídica	1. Deberán allegar un certificado bajo la gravedad de juramento en el que se indique el número de personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión, con la indicación que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año. 2. Deberá presentar el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. 3. Deberá presentar el certificado bajo la gravedad de juramento en el que se indique que la persona no es beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión, junto con el documento de identificación.
		Proponente Plural	Deberá presentar los mismos requisitos que en el literal anterior, y en el certificado del numeral 1 se tendrá en cuenta la sumatoria de la vinculación de personas de todos los integrantes del proponente.
	5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina a "**población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana"**	Persona Natural y Jurídica	1. Deberá presentar certificado bajo la gravedad de juramento en el que se señalen las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, con la indicación que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año. 2. Deberá presentar certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados

			por el empleador. 3. Deberá presentar copia de la certificación en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.
		Proponente Plural	Deberá presentar los mismos requisitos que en el cuadro anterior, y en el certificado del numeral 1 se tendrá en cuenta la sumatoria de la vinculación de personas de todos los integrantes del proponente, y el 10% deberá ser acreditado sobre el total de la nómina de sus integrantes.
	6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración	Persona Natural	Deberá allegar copia del documento de identificación y alguno de los siguientes documentos: - Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración - Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley.
		Persona Jurídica	1.Presentar el certificado bajo la gravedad de juramento en el que conste que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. 2. Allegar alguno de los siguientes certificados, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración: -Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual.

			- Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración -Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley.
		Proponente Plural	1.Si está conformado por personas naturales, y todos los integrantes se encuentran en proceso de reincorporación o reintegración, deberán aportar copia del documento de identificación y alguno de los siguientes documentos: - Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración - Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. y aporten los documentos indicados en el cuadro personas naturales. 2. Si está conformado por personas jurídicas, y más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación deberán aportar los documentos señalados para las personas jurídicas. 3. Si está conformado por personas naturales y jurídicas, aplicarán las anteriores reglas según corresponda.
	7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las siguientes condiciones:	Proponente Plural	1.Si al menos uno de los integrantes es una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración deberá presentar la declaración ante notario que contenga como mínimo la manifestación de su estado civil, si tiene a su cargo de forma permanente, ya sea económica o socialmente, hijos menores propios u de otras personas incapaces o incapacitadas

			para trabajar, indicando la ausencia del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar y/o el certificado o soporte de la medida de protección expedida por la autoridad competente en la que se acredite dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008. Si se trata de una una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, deberá presentar un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de acuerdo con lo solicitado para cada uno de ellos. El integrante debe tener una participación de por lo menos el 25 % en el proponente plural y aportar el 25% de la experiencia. 2. Respecto del integrante madre cabeza de familia y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración se deberá aportar certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, en el que se manifieste que ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural.
		Persona Natural	1. Deberán allegar la certificación en la que se indique el tamaño empresarial. 2. Deberán allegar copia del registro

			mercantil o RUP (vigente y en firme al momento de su presentación).
	8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales	Persona Jurídica	1. Deberá allegar la certificación de tamaño empresarial. 2. Deberá presentar copia del certificado de existencia y representación legal o RUP (vigente y en firme al momento de su presentación)
		Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual clasificada como micro, pequeñas o medianas empresas.
	9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	Proponente Plural	La condición de micro o pequeña empresa se verificará con los mismos requisitos señalados en el numeral anterior, según corresponda a persona natural o jurídica.
	10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme,	Persona Natural y Jurídica	Deberá presentar certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior.

	cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior		
		Proponente Plural	Se preferirá siempre que esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural y que aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia en la oferta. 1. El integrante correspondiente debe acreditar dicha condición de conformidad con los documentos del factor 8. 2. Deberá presentar certificado en el que manifieste que ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos mencionados, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales, se preferirá al proponente plural, en que por lo menos uno de sus integrantes cumpla con la condición de micro, pequeñas o medianas.
	11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes	Persona Jurídica	1. Deberá presentar el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, así como la condición de Mipyme. (Esta última condición también se puede acreditar con el RUP vigente y en firme al momento de su presentación) 2. Deberá presentar certificación del tamaño empresarial.
		Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas para personas jurídicas.
	12. Preferir la propuesta presentada por personas que acrediten: a) ser jóvenes egresados del Sistema	Persona Natural, Persona Jurídica y Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando: - El proponente sea persona natural y acredite ser joven egresado del sistema de

	de Protección del ICBF en las condiciones establecidas en la presente ley, o b) de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, es decir, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF; o c) la oferta presentada por un proponente plural con una participación de al menos un veinticinco por ciento (25%) de una persona que acredite ser egresado del sistema de Protección del ICBF o una persona jurídica en las cuales se acredite una participación mayoritaria de jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF.		protección del ICBF en los términos que disponga la norma. - El proponente sea persona jurídica y dentro de su composición se acredite más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones o cuota partes de jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF. - El proponente sea proponente plural y uno de sus integrantes cuyo porcentaje de participación sea mínimo del 25% acredite ser una persona egresada del sistema de protección del ICBF o uno de sus miembros sea persona jurídica y acredita participación mayoritaria de jóvenes egresados del sistema de protección ICBF.
	13. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente.	Todos	Se hará por medio de balotas en audiencia independiente la cual se comunicará a los proponentes.

NOTA 1: Para que haya empate deberá haber igualdad en los números enteros y en los decimales. En todo caso se tendrán en cuenta hasta DOS decimales.

NOTA 2: Para acreditar la calidad de Mipyme, se podrá confrontar la información con los requisitos señalados anteriormente o con el registro único de proponentes.

NOTA 3: De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de datos sensibles, aportados al proceso, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

14. Soportes de la estimación, tipificación y asignación de los riesgos	De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, a continuación se identifican los riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación. **VER MATRIZ DE RIESGOS.**

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

	De acuerdo al cronograma se llevará a cabo la audiencia a la que se refieren el artículo 30 de la ley 80 de 1993, artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 220 del Decreto Ley 019 de 2012, y el artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015. Como consecuencia de las observaciones realizadas por los interesados, el Municipio de Zipaquirá, se pronunciará sobre la pertinencia o no de las mismas y establecerá la estimación, tipificación y asignación definitiva de los Riesgos involucrados en el Proceso de Contratación. Vencido el plazo para discutir y revisar los Riesgos identificados, si se presenta alguna observación adicional, la misma solo será estudiada y tenida en cuenta por parte del Municipio de Zipaquirá, únicamente si diere lugar a modificar el Pliego de Condiciones mediante Adenda.
15. Análisis que sustentan la exigencia de garantías, así como de cobertura de las obligaciones surgidas con ocasión del proceso de selección y el contrato a celebrar:	El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor del quince por ciento (15%) o el diez por ciento (10%) en los casos aplicables del criterio diferencial de emprendimientos y empresas de mujeres y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato. **Garantía de Cumplimiento** El contratista debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del municipio de Zipaquirá, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con una duración igual al plazo de ejecución hasta la liquidación del contrato. (4 meses)
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	En cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución y Tres (3) años más, contados a partir de la firma del contrato.
Calidad del Servicio	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y seis (6) meses más, contados a partir de la firma del contrato.

Responsabilidad civil extracontractual

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Responsabilidad civil extracontractual	500 SMMLV	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual

16. Sujeción Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio	De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales deberán observar las obligaciones que en materia de Acuerdos Internacionales y Tratados de Libre Comercio (TLC) vinculen al Estado Colombiano, para lo cual establecerán si la respectiva contratación a realizar se encuentra cobijada por los mismos. En la búsqueda se encontró la siguiente información:

Dependencia:	Proyecto:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2026

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	Bienes y servicios $ 1.147.016.154 Servicios de Construcción $28.675.403.847	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 61.	NO
	México	-	-	-	-
	Perú	SI	Bienes y servicios $ 1.147.016.154 Servicios de Construcción $28.675.403.847	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 61.	NO
Canadá		-	-	-	-
Chile		SI	Bienes y servicios $1.148.228.780 Servicios de Construcción $28.705.544.496	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 47.	NO
Corea		-	-	-	-
Costa Rica		SI	Bienes y servicios $2.030.722.904 Servicios de Construcción $28.617.834.543	1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 57, 58.	NO
Estados Unidos		-	-	-	-
Estados AELC		SI	Bienes y servicios $1.071.354.018 Servicios de Construcción $26.783.850.461	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.	NO
México		-	-	-	-
Triángulo Norte	El Salvador	SI	Límite inferior de la menor cuantía $78.790.726	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 38, 48, 49, 59.	SI
	Guatemala	SI	Límite inferior de la menor cuantía $78.790.726	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 59.	SI
	Honduras	-	-	-	-
Unión Europea Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	Bienes y servicios $1.148.221.780 Servicios de Construcción $28.705.544.496	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 31, 32, 34, 35, 37, 49, 57.	NO

	Israel	SI	Bienes y servicios $2.165.639.250.000 Servicios de Construcción $866.255.700.000	1,3,4,5,7,8,11,12,13,14,15,16,19,28,29,32,34,35,37.	NO

17. Firma autorizada:

ADNEY SATTY RAMÍREZ RINCÓN
Secretaria de Educación

Dependencia: Secretaria de Educación	Proyecto: Abg. Juliana Estepa Contratista PAE Rodrigo Huertas Coordinador PAE - Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista Angela Gómez – Nutricionista PAE Contratista Alexandra Álvarez – Profesional Financiera PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2026