| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **N° DEL PROCESO** | DC-ED-SIE-003-2026 | | | |
| **TIPO DE CONTRATO** | SUMINISTRO | | | |
| **OBJETO** | SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE IMPLEMENTAN LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ | | | |
| **MODALIDAD DE SELECCIÓN** | Subasta Inversa Electrónica | | | |
| **CONTRATISTA** | FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA “FUNPROPAS” | | **PN:** | **PJ: X** |
| | | | **C:** | **UT:** |
| | **NIT / CC** | 901.820.127-3 | **TELÉFONO** | 3114422645 |
| | **E-MAIL** | fundacionfunpropas@gmail.com | | |
| | **DOMICILIO** | Calle 23 # 6-22 | | |
| **PLAZO DEL CONTRATO** | El plazo de ejecución del Contrato será contado a partir de la legalización mismo y suscripción del Acta de Inicio, hasta agotar el presupuesto y sin exceder la fecha de terminación del calendario académico para estudiantes estipulado en la Resolución 002647 del 27 de octubre de 2025, de la Gobernación del Caquetá, por medio de la cual se establece el CALENDARIO ACADÉMICO AÑO LECTIVO 2026, artículo 2. | | | |
| **VALOR** | **MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CIENTO CINCO PESOS M/Cte (1.992.540.105), incluidos todos los impuestos y descuentos de ley** | | | |

Entre los suscritos **ANGY CAROLINA ROJAS RIVAS,** mayor de edad, identificada con la cedula de ciudadanía No 1.117.550.370 expedida en Florencia - Caquetá, en su condición de Directora Técnica de Contratación, según Decreto No.000565 del 18 de marzo de 2024, Delegada como Ordenadora del Gasto de conformidad a lo dispuesto en el Manual de Contratación, actualizado mediante Resolución No. 002017 del 02 de septiembre de 2025, en uso de las facultades y funciones, actuando en nombre y representación del Departamento del Caquetá, quién para los efectos del presente contrato se denomina **CONTRATANTE**, por una parte; y por la otra, **FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA “FUNPROPAS”,** identificada con nit. 901.820.127-3**,** representada legalmente por la señor **JADER ALZATE CUBILLOS,** identificado con la cedula de ciudadanía No.17.647.061 expedida en la ciudad de Florencia- Caquetá**,** en su calidad de **CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente contrato de **SUMINISTRO**, el cual se regirá por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto reglamentario No. 1082 de 2015 y demás normas reglamentarios y complementarias de conformidad con las cláusulas que más adelante se señalan, previas las siguientes consideraciones:

Que la Gobernación del Caquetá convocó públicamente a los interesados en participar en el proceso de selección subasta inversa electrónica No. DC-ED-SIE-003-2026, cuyo objeto es ***SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE IMPLEMENTAN LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ***, con un

presupuesto oficial de ***MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CIENTO CINCO PESOS M/Cte (1.992.540.105),*** incluidos IVA todos los impuestos y descuentos de ley, amparado con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal:

| **N° CDP** | 2026010357 | **Fecha de expedición** | 22/01/2026 |
|---|---|---|---|
| **Valor** | $ 2,002,546,501,00 | | |
| **Funcionamiento** | | **Inversión** | X |

Que el día 25 de marzo de 2026, se ordenó la apertura formal del proceso.

Que presentó la oferta:

**LISTA DE OFERTAS**

| Referencia de oferta | Entidad | Evaluación | Presentada |
|---|---|---|---|
| OFERTA RESIDENCIAS ESCOLARES | FUNPROPAS | Oferta en evaluación | 31/03/2026 12:20 PM |

Que el comité evaluador emitió informe preliminar, para lo que surtió su traslado, el comité asesor y evaluador determino:

*El comité asesor y evaluador respecto a la oferta del proponente FUNPROPAS, indica que no cumple con los requisitos exigidos en el aspecto técnico, por lo que de conformidad con lo señalado en la Ley 1882 de 2018, deberá subsanar lo antes referido, para lo que se hace claridad que no se podrán acreditar circunstancias posteriores al cierre del proceso ni mejoramiento de la oferta.*

Que el día 09 de abril de 2026, se elaboró informe de evaluación definitivo, en el que se concluyó:

*El comité asesor y evaluador habilita en los requisitos jurídicos, financieros y técnicos al proponente FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA "FUNPROPAS y se recomienda a la ordenadora de gasto continuar con el proceso de selección para proceder con la apertura y evaluación de la propuesta económica.*
Que el día 10 de abril de 2026, se dio apertura del sobre económico, en lo que se recomendó:

*Teniendo en cuenta que la oferta cumplió con los requisitos exigidos el comité evaluador recomienda al ordenador del gasto adjudicar el contrato derivado del proceso No. DC-ED-SIE-003-2026, al proponente FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA "FUNPROPAS, identificada con nit. 901.820.127-3.*

Que como quiera que el comité evaluador recomendó la adjudicación al oferente FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA "FUNPROPAS", identificada con nit. 901.820.127-3 y se advierte que aquel cumplió con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

Que el día 10 de abril de 2026, mediante Resolución No. 000598, se procedió a la adjudicación al Contrato que resultó del proceso de selección subasta inversa electrónica No. DC-ED-SIE-003-2025, cuyo objeto ***es SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE IMPLEMENTAN LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ, al oferente FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA "FUNPROPAS"***, identificada con nit. 901.820.127-3, representada legalmente por

la señor JADER ALZATE CUBILLOS, identificado con la cedula de ciudadanía No.17.647.061 expedida en la ciudad de Florencia- Caquetá, para celebrar contrato de SUMINISTRO en cuantía de **MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CIENTO CINCO PESOS M/Cte (1.992.540.105)**, incluidos todos los impuestos y descuentos de ley, amparado con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 2026010357 del 22 de enero de 2026, de acuerdo a lo expuesto en la parte motiva de este acto. El oferente seleccionado debe suscribir el contrato a más tardar el día 10 de abril de 2026.

Con fundamento en lo anteriormente expuesto, en ejercicio de la autonomía de la voluntad de las partes convienen celebrar el presente CONTRATO DE SUMINISTRO, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

**PRIMERA**: **OBJETO.**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ATENCION DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE IMPLEMENTAN LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ.

**SEGUNDA. DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES:** Serán los establecidos en los artículos 4º y 5º, respectivamente, de la Ley 80 de 1993.

**TERCERA: CONDICIONES TÉCNICAS:**

**ASPECTOS TÉCNICOS DEL SUMINISTRO**

Con base en el anexo técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE (numeral 4.6 alimentación en residencias escolares) de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026, por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y la autonomía con la que se faculta a la ETC para modificar los tiempos de comida respetando el aporte nutricional 100% para cada grado o nivel escolar se adoptan las siguientes condiciones para el suministro de alimentos.

**Aporte Nutricional** La estrategia de residencias escolares hace referencia al suministro de alimentos. La cual tiene previstas las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grados y niveles escolares, según el anexo técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE (numeral 4.6 alimentación en residencias escolares) de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026, por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

**Tabla 3. Aporte Nutricional**

| RECOMENDACIONES NIVEL / GRADO | Calorías (Kcal) | Proteínas (g) | Grasas (g) | Carbohidratos (g) | Calcio (mg) | Hierro (mg) | Sodio (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Preescolar ** | 1300 | 48,8 | 47,7 | 169,0 | 700 | 5,60 | 1133 |
| Primaria: primero, segundo y tercero | 1629 | 61,1 | 59,7 | 211,8 | 800 | 6,20 | 1200 |
| Primaria: cuarto y quinto | 1994 | 74,8 | 73,1 | 259,2 1 | 1100 | 8,70 | 1500 |
| Nivel Secundaria | 2491 | 93,4 | 91,3 | 323,8 | 1100 | 9,50 | 1500 |
| Nivel Media y Ciclo Complementario | 2900 | 108,8 | 106,3 | 377,0 | 1100 | 11,80 | 1500 |

Fuente: Construcción UAPA

La Entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa, teniendo en cuenta aspectos como la dinámica territorial, disponibilidad de alimentos, hábitos alimentarios, promoción de alimentación saludable, así como articulación con el Proyecto Educativo Institucional - PEI, a través del profesional en Nutrición y Dietética definirá el número de tiempos de consumo y la distribución de las recomendaciones de energía y nutrientes por cada uno de estos, garantizando el cumplimiento del aporte nutricional del 100%. En donde se definió tres tiempos de comida como se presenta la siguiente distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes, así:

| Tiempo de comida | % de aporte nutricional |
|---|---|
| Desayuno | 30% |
| Almuerzo | 40% |
| Cena | 30% |

Fuente: Construcción UAPA

Minuta Patrón Base del Suministro de Alimentos.

Con base en las recomendaciones de aportes nutricionales por tiempo de comida para cada grado y nivel escolar se genera, como guía para la planeación e implementación del suministro de alimentos con destino a las residencias escolares, la minuta patrón que describe la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), la frecuencia de oferta, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes, que se condensan en los siguientes ciclos de menú. Las cuales se anexan a este documento y cuyas especificaciones técnicas se ajustan a lo requerido.
Tabla 4. Minuta Patrón.

| SEMANA No. 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPONENTES** | **MENÚ No. 1** | **MENÚ No. 2** | **MENÚ No. 3** | **MENÚ No. 4** | **MENÚ No. 5** |
| | | | | | | |
| **DESAYUNO** | BEBIDA CON LECHE | CHOCOLATE CON LECHE | AVENA EN HOJUELAS CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE | MAZAMORRA CON LECHE Y BOCADILLO | AGUA DE PANELA CON LECHE |
| | ALIMENTO PROTEICO | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE | HUEVO REVUELTO | LENTEJA GUISADA | HUEVO FRITO | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE |
| | CEREAL ACOMPAÑANTE | TAJADA DE PLATANO MADURO | CANCHARINA | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | PAPA COCIDA |
| | FRUTA | BANANO | PAPAYA | MANDARINA | PAPAYA | NARANJA |
| | | | | | | |
| **ALMUERZO** | ALIMENTO PROTÉICO | PECHUGA DE POLLO GUISADA | CARNE DE RES ASADA<br>LENTEJA | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS | CARNE DE RES EN SALSA DE NARANJA | HUEVO REVUELTO<br>FRIJOL |
| | CEREALES | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ CON ZANAHORIA | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO |
| | TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | PAPA CRIOLLA SALTEADA CON CILANTRO | MONEDITAS DE PLATANO VERDE | YUCA COCIDA | PAPA CHORREADA | TAJADA DE PLATANO MADURO |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | ENSALADA TROPICAL | ENSALADA DE REPOLLO CON PIÑA Y MANZANA | Incluida en el alimento proteico | ENSALADA MIXTA | ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA |
| | BEBIDA | JUGO DE MANGO CON LECHE | NARANJADA | JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE | JUGO DE PIÑA | JUGO DE MARACUYA |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **COMIDA O CENA** | ALIMENTO PROTEICO | CARNE DE CERDO CON VERDURAS | PECHUGA DE POLLO GUISADA | CARNE DE CERDO EN SALSA | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS |
| | CEREAL / TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ESPAGUETTIS | ARROZ BLANCO |
| | | PATACÓN | PAPA CHORREADA | PAPAS A LA FRANCESA | MONEDITAS DE PLATANO VERDE | YUCA FRITA |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | Incluida en el alimento protéico | ENSALADA ROJA | ENSALADA DE PEPINO | ENSALADA DE ZANAHORIA | Incluida en el alimento proteico |
| | BEBIDA | AVENA CON LECHE | JUGO DE LULO CON LECHE | JUGO DE MANGO CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE | COLADA DE PLATANO CON LECHE |

| | |
|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA DE LA ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA ETC CAQUETÁ | DIANA CAROLINA PALADINES TORRES |

| **SEMANA No. 2** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPONENTES** | **MENÚ No. 6** | **MENÚ No. 7** | **MENÚ No. 8** | **MENÚ No. 9** | **MENÚ No. 10** |
| **DESAYUNO** | BEBIDA CON LECHE | AVENA CON LECHE | CHOCOLATE CON LECHE | AGUA DE PANELA EN LECHE | AVENA EN HOJUELAS CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE |
| | ALIMENTO PROTEICO | TORTILLA DE HUEVO | HUEVO REVUELTO | HUEVO COCIDO | PECHUGA DE POLLO GUISADO | HUEVOS CON MAÍZ TIERNO |
| | CEREAL ACOMPAÑANTE | DEDITOS CON BOCADILLO | ARROZ CON FIDEOS | CANCHARINA | TAJADA DE PLATANO MADURO | AREPA ASADA |
| | FRUTA | MANDARINA | PAPAYA | NARANJA | PAPAYA | PIÑA |
| **ALMUERZO** | ALIMENTO PROTÉICO | CARNE DE RES ASADA | PECHUGA DE POLLO EN CUADROS SALTEADA | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE | CARNE DE RES CON VERDURAS | PECHUGA DE POLLO ASADA<br>LENTEJA |
| | CEREALES | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ ROJO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO |
| | TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | PATACÓN | PURÉ DE PAPA | YUCA COCIDA | MADURO MELADO | PAPA SALTEADA CON CILANTRO |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | ENSALADA MIXTA | ENSALADA DE ZANAHORIA | ENSALADA TROPICAL | Incluida en el alimento protéico | ENSALADA DE REPOLLO CON PIÑA Y MANZANA |
| | BEBIDA | JUGO DE GUAYABA CON LECHE | JUGO DE LULO | JUGO DE PIÑA | TOMATE DE ARBOL CON LECHE | LIMONADA CON PANELA |
| **COMIDA O CENA** | ALIMENTO PROTEICO | PECHUGA DE POLLO ASADA | CARNE DE CERDO CON VERDURAS | PECHUGA DE POLLO GUISADA (EN CUADRITOS) | HUEVO REVUELTO | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE |
| | CEREAL / TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ESPAGUETTIS | ARROZ ROJO | ARROZ BLANCO |
| | | MONEDITAS DE PLATANO VERDE | PAPA CRIOLLA COCIDA | TAJADA DE PLATANO MADURO | YUCA COCIDA | PAPA COCIDA |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | ENSALADA DE PEPINO | Incluida en el alimento protéico | ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA | ENSALADA MIXTA | ENSALADA DE ZANAHORIA |
| | BEBIDA | JUGO DE LULO CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE | JUGO DE MANGO CON LECHE | AGUA DE PANELA CON LECHE | AVENA CON LECHE |

| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA DE LA ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA ETC CAQUETÁ | | DIANA CAROLINA PALADINES TORRES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEMANA No. 3** | | | | | | |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPONENTES** | **MENÚ No. 11** | **MENÚ No. 12** | **MENÚ No. 13** | **MENÚ No. 14** | **MENÚ No. 15** |
| | | | | | | |
| **DESAYUNO** | BEBIDA CON LECHE | CHOCOLATE CON LECHE | AVENA EN HOJUELAS CON LECHE | AGUA DE PANELA CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE | CHOCOLATE CON LECHE |
| | ALIMENTO PROTEICO | PECHUGA DE POLLO EN TROZOS SALTEADO CON CEBOLLA | TORTILLA DE HUEVO | PECHUGA DE POLLO EN SALSA | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE | ARVEJA |
| | CEREAL ACOMPAÑANTE | PAPAS A LA FRANCESA | AREPA ASADA | ARROZ BLANCO | TAJADA DE PLATANO MADURO | ARROZ CON ZANAHORIA |
| | FRUTA | PAPAYA | MANDARINA | MANGO | PIÑA | MANGO |
| | | | | | | |
| **ALMUERZO** | ALIMENTO PROTÉICO | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS | HUEVO REVUELTO<br>ARVEJAS | CARNE DE RES EN SALSA DE NARANJA | PECHUGA DE POLLO GUISADA | CARNE DE CERDO SALTEADA |
| | CEREALES | ESPAGUETTIS | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ CON ZANAHORIA |
| | TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | PATACÓN | YUCA COCIDA | MONEDITAS DE PLATANO MADURO | TAJADA DE PLATANO MADURO | PAPA CHORREADA |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | INCLUIDA EN EL ALIMENTO PROTÉICO | ENSALADA MIXTA | ENSALADA DE ZANAHORIA | ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA | ENSALADA TROPICAL |
| | BEBIDA | JUGO DE MANGO CON LECHE | JUGO DE GUAYABA CON LECHE | JUGO DE MARACUYA | TOMATE DE ARBOL CON LECHE | JUGO DE PIÑA |
| | | | | | | |
| **COMIDA O CENA** | ALIMENTO PROTEICO | TORTILLA DE HUEVO | PECHUGA DE POLLO ASADA | HUEVO FRITO | PECHUGA DE POLLO EN TROZOS CON VERDURAS | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS |
| | CEREAL / TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | ARROZ BLANCO | ARROZ ROJO | ARROZ ROJO | ESPAGUETTIS | ARROZ CON FIDEOS |
| | | MONEDITAS DE PLATANO VERDE | MADURO MELADO | PAPA CHORREADA | PAPAS A LA FRANCESA | TAJADA DE PLATANO MADURO |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA | ENSALADA DE REPOLLO CON PIÑA Y MANZANA | ENSALADA DE TOMATE | Incluida en el alimento protéico | Incluida en el alimento protéico |
| | BEBIDA | COLADA DE PLATANO CON LECHE | JUGO DE MANGO CON LECHE | AGUA DE PANELA CON LECHE | AVENA CON LECHE | JUGO DE MANGO CON LECHE |

| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA DE LA ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA ETC CAQUETÁ | | DIANA CAROLINA PALADINES TORRES | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEMANA No. 4** | | | | | | |
| **TIEMPO DE COMIDA** | **COMPONENTES** | **MENÚ No. 16** | **MENÚ No. 17** | **MENÚ No. 18** | **MENÚ No. 19** | **MENÚ No. 20** |
| | | | | | | |
| **DESAYUNO** | BEBIDA CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE | CHOCOLATE CON LECHE | AVENA EN HOJUELAS CON LECHE | CHOCOLATE CON LECHE | AVENA CON LECHE |
| | ALIMENTO PROTEICO | HUEVO CON CEBOLLA Y TOMATE | CALDO DE HUEVO | HUEVO REVUELTO | FRIJOL | PECHUGA DE POLLO SALTEADA CON CEBOLLA |
| | CEREAL ACOMPAÑANTE | CANCHARINA | MONEDITAS DE PLATANO MADURO | DEDITOS CON BOCADILLO | ARROZ BLANCO | YUCA COCIDA |
| | FRUTA | NARANJA | BANANO | PIÑA | NARANJA | BANANO |
| | | | | | | |
| **ALMUERZO** | ALIMENTO PROTÉICO | TORTILLA DE HUEVO | PECHUGA DE POLLO EN | CARNE DE RES ENCEBOLLADA | PECHUGA DE POLLO ASADA | CARNE DE RES CON VERDURAS |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | SALSA DE NARANJA | | | |
| | CEREALES | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ CON ZANAHORIA |
| | TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | YUCA COCIDA | PAPA CRIOLLA SALTEADA CON CILANTRO | MONEDITAS DE PLATANO VERDE | MADURO MELADO | PURÉ DE PAPA |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | ENSALADA DE REPOLLO CON PIÑA Y MANZANA | ENSALADA TROPICAL | ENSALADA DE REPOLLO CON PIÑA Y MANZANA | ENSALADA MIXTA | Incluida en el alimento protéico |
| | BEBIDA | JUGO DE BANANO CON LECHE | JUGO DE GUAYABA CON LECHE | LIMONADA CON PANELA | JUGO DE PIÑA | JUGO DE MARACUYA |
| | | | | | | |
| **COMIDA O CENA** | ALIMENTO PROTEICO | CARNE DE CERDO EN SALSA | HUEVO REVUELTO | PECHUGA DE POLLO CON VERDURAS | PECHUGA DE POLLO EN CUADROS CON CEBOLLA Y TOMATE | TORTILLA DE HUEVO |
| | CEREAL / TUBERCULOS, RAICES, PLÀTANOS O DERIVADOS DE CEREAL | ESPAGUETTIS | ARROZ CON FIDEOS | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ ROJO |
| | | PATACÓN | MONEDITAS DE PLATANO VERDE | TAJADA DE PLATANO MADURO | PAPA CHORREADA | PAPA CRIOLLA SALTEADA |
| | ENSALADA O VERDURA CALIENTE | ENSALADA DE PEPINO | ENSALADA DE ZANAHORIA | Incluida en el alimento protéico | ENSALADA TROPICAL | ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA |
| | BEBIDA | JUGO DE GUAYABA CON LECHE | COLADA DE PLATANO CON LECHE | COLADA FECULA DE MAÍZ CON LECHE | JUGO DE MANGO CON LECHE | AVENA EN HOJUELAS CON LECHE |

| | |
|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA DE LA ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA ETC CAQUETÁ | DIANA CAROLINA PALADINES TORRES |

**Nota:** SE PROHIBE la distribución y/o entrega de alimentos que se encuentren re empacados. Lo anterior encuentra su fundamento legal principal en la Resolución 24371 de 2016 del Ministerio de Educación Nacional.

**Nota:** Como medida de contingencia, en eventos en que por situaciones que alteren el orden público y no permitan la compra centralizada y distribución de alimentos, el proponente deberá garantizar que cuenta al menos con dos proveedores locales (municipios sede de las IE y/o zona cercana a los establecimientos educativos) y al menos con dos prestadores del servicio de transporte de alimentos para la adquisición, embale, cargue y descargue de los alimentos en los que se hará el suministro, esto con el fin de mitigar el riesgo de desabastecimiento.

Lista de intercambios

El suministro de alimentos tiene como base la minuta patrón, ciclos de menús y lista de intercambios, este último es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).
Los intercambios pueden implementarse en la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales

Máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

Tabla 5. Lista de intercambios

| COMPONENTE | ALIMENTO | PESO BRUTO (g o ml) | PESO NETO (g o ml) | PORCIÓN SERVIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA CON LECHE | BEBIDA DE AVENA CON LECHE | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 vaso de 200 ml (mitad agua - mitad leche) |
| | COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 vaso de 200 ml (mitad agua - mitad leche) |
| | CHOCOLATE CON LECHE | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 vaso de 200 ml (mitad agua - mitad leche) |
| | AGUA DE PANELA CON LECHE | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 vaso de 200 ml (mitad agua - mitad leche) |
| | LECHE ENTERA UHT | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 unidad de 200 ml |
| | LECHE ENTERA SABORIZADA UHT | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 unidad de 200 ml |
| | AVENA UHT | 200 ml | 200 ml | 200 ml | 1 unidad de 200 ml |
| ALIMENTO PROTEICO | ATÚN | 40 g | 40 g | 40 g | 1/3 de lata mediana |
| | CARNE CE CERDO | 60 g | 60 g | 38 g | 1/8 de libra |
| | CARNE DE RES | 60 g | 60 g | 48 g | 1/8 de libra |
| | PECHUGA DE POLLO SIN HUESO | 65 g | 60 g | 38 g | 1/4 de de unidad mediana |
| | QUESO | 30 g | 30 g | 30 g | 1 tajada delgada |
| | HUEVO DE CODORNIZ | 50 g | 50 g | 50 g | 5 unidades pequeñas |
| | HUEVO DE GALLINA | 50 g | 50 g | 50 g | 1 unidad pequeña |
| | FRIJOL | 20 g | 20 g | 60 g | 1/2 cucharón |
| | LENTEJA | 20 g | 20 g | 60 g | 1/2 cucharón |
| | ARVEJA SECA | 20 g | 20 g | 60 g | 1/2 cucharón |
| | GARBANZO | 20 g | 20 g | 60 g | 1/2 cucharón |
| CEREALES | ARROZ BLANCO | 36 g | 36 g | 80 g | 6 cucharadas soperas colmadas |
| | ALMIDON DE MAIZ | 15 g | 15 g | 15 g | 2 cucharada colmada |
| | PASTA | 57 g | 57 g | 64 g | 2/3 de pocillo chocolatero |
| | GALLETAS DE SODA | 24 g | 24 g | 24 g | 3 unidades |
| | GALLETA TIPO WAFER | 17 g | 17 g | 17 g | 3 unidades |
| | CUCAS | 19 g | 19 g | 19 g | 1 unidad pequeña |
| | PAN BLANCO | 22 g | 22 g | 22 g | 1 tajada delgada |
| | PONQUÉ | 30 g | 30 g | 30 g | 1 trozo pequeño |
| | TOSTADA O CALADO | 32 g | 32 g | 32 g | 1 unidad mediana |
| | HARINA DE AVENA | 15 g | 15 g | 15 g | 1 cucharada colmada |
| | HARINA DE MAIZ BLANCO | 15 g | 15 g | 15 g | 1 cucharada colmada |
| | HARINA DE TRIGO | 15 g | 15 g | 15 g | 1 cucharada colmada |
| RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS | YUCA | 78 g | 62 g | 50 g | 1 trozo mediano |
| | PAPA COMÚN | 112 g | 100 g | 83 g | 1 unidad mediana |
| | PAPA CRIOLLA | 130 g | 130 g | 108 g | 3 unidades medianas |
| | PLÁTANO VERDE | 138 g | 94 g | 78 g | 1/2 unidad mediana |
| | PLÁTANO HARTON MADURO | 112 g | 80 g | 66 g | 1/4 unidad mediana |
| FRUTAS | BANANO COMÚN | 93 g | 65 g | 65 g | 1/2 unidad grande<br>1/2 unidad grande |
| | FRESAS | 170 g | 161 g | 161 g | 9 unidades medianas |
| | GRANADILLA | 364 g | 109 g | 109 g | 1 unidad grande |
| | GUAYABA COMÚN | 133 g | 100 g | 100 g | 1 unidad grande |
| | MANDARINA | 150 g | 105 g | 105 g | 1 unidad mediana |
| | MANGO | 224 g | 112 g | 112 g | 1 unidad pequeña |
| | MANZANA | 132 g | 112 g | 112 g | 2 unidad pequeña |
| | NARANJA | 245 g | 147 g | 147 g | 1 unidad pequeña |
| | PAPAYA | 183 g | 128 g | 128 g | 1 trozo mediano |
| | PERA | 156 g | 133 g | 133 g | 1/2 unidad mediana |
| | PIÑA | 209 g | 115 g | 115 g | 1 tajada delgada |
| VERDURAS | ARVEJA VERDE | 105 g | 42 g | 42 g | 3 cucharadas soperas |
| | AHUYAMA | 80 g | 68 g | 68 g | 1 trozo mediano |
| | CEBOLLA CABEZONA | 57 g | 54 g | 54 g | 6 rodajas delgadas |
| | PIMENTON ROJO | 104 g | 88 g | 88 g | 1/2 unidad mediana |
| | REMOLACHA | 72 g | 57 g | 57 g | 1/2 unidad pequeña |
| | REPOLLO | 141 g | 120 g | 120 g | 2 pocillos chocolateros |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | TOMATE ROJO | 158 g | 126 g | 126 g | 1 unidad grande |
| | ZANAHORIA | 68 g | 58 g | 58 g | 1/2 pocillo chocolatero |
| | HABICHUELA | 111 g | 100 g | 100 g | 3/4 pocillo (cuadros) |
| AZÚCARES | AZÚCAR | 23 g | 23 g | 23 g | 2 cucharadas soperas colmadas |
| | PANELA | 29 g | 29 g | 29 g | 1 trozo pequeño |
| AZÚCARES (DULCES Y POSTRES) | BOCADILLO DE GUAYABA | 30 g | 30 g | 30 g | 1 tajada delgada |
| | GELATINA DE PATA | 23 g | 23 g | 23 g | 1 unidad mediana |
| | CHOCOLATINA DE LECHE | 12 g | 12 g | 12 g | 1 unidad pequeña |
| | LECHE CONDENSADA | 28 g | 28 g | 28 g | 2 cucharadas soperas |

| | |
|---|---|
| NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA DE LA ETC | DIANA CAROLINA PALADINES TORRES |

NOTA: El contratista deberá acatar las directrices señaladas respecto a la aplicación de la lista de intercambios de alimentos descritas en el documento “anexo técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE (numeral 4.5 ciclos de menús) de la resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

**ANEXO: FICHAS TECNICA DE ALIMENTOS A CONTRATAR**

Tabla 6. Ficha Técnica de Alimentos a Contratar

| FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DENOMINACIÓN** | **DESCRIPCIÓN TÉCNICA** | **EMBALAJE** | **UNIDAD DE MEDIDA** |
| 1 | Aceite de girasol | Aceite vegetal de girasol que contiene mucha cantidad de vitamina D, vitamina E y calorías y posee una cantidad reducida de potasio, sodio, proteínas y hierro. Debe ser entregado en su empaque original con vencimiento no menos de 6 meses. En frasco plástico. | 1000 | Litro |
| 2 | Ahuyama, cruda | Auyama, hortaliza, rica en aminoácidos, glucosa vitamina A, antioxidantes y minerales, su presentación debe ser fresca y de cosecha. | 500 | gr |
| 3 | Ajo crudo | Cabezas de forma grande, achatada y regular, y piel color blanco brillante. de ajos de tamaño grande formado por 10-12 dientes de color blanco con forma recta, cubiertas por una membrana de color blanco. | 500 | gr |
| 4 | Almidón de maíz, crudo | Almidón obtenido del grano de maíz presentado en forma de polvo fino y blanco. | 500 | gr |
| 5 | Arroz blanco, pulido, crudo | Arroz es un cereal rico en micronutrientes como vitamina A C K, magnesio, fósforo y vitaminas del grupo B, blanco tipo 1, empacado en bolsa de polietileno totalmente libre de ácaros. | 500 | gr |
| 6 | Arveja seca, cruda | Arveja, seca, rico en hierro, proteínas y fibra del grupo de las legumbres y alimento bajo en colesterol, verde tipo 1, totalmente libre de ácaros y empacado en bolsa de polietileno y con vencimiento no menos de 6 meses. | 500 | gr |
| 7 | Arveja verde, cruda | Arveja, herbácea corriente a granel, desenvainada, con alto contenido en vitaminas B1-B2-B6-K-C. Su presentación debe ser fresca. | 500 | gr |
| 8 | Avena en Hojuelas precocida | La avena en hojuelas precocida es un cereal procesado por limpieza, laminado y tratamiento térmico que permite una rápida preparación, con sabor y aroma característicos, usado en coladas, cereales y productos de panadería. | 500 | gr |
| 9 | Azúcar blanco, granulado | Azúcar corriente granulada, obtenida de caña de azúcar, debidamente empacada en bolsa de polietileno. | 500 | gr |
| 10 | Banano común, crudo | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 11 | Bocadillo o dulce de guayaba veleño | Pasta solida obtenida por cocción o concentración de la pulpa de Guayaba fresca, sana y madura con adición de azúcar (Sacarosa), sin preservantes, ni colorantes artificiales. | Lonja 200 | gr |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 12 | Cebolla cabezona, cruda | Cebolla cabezona, roja o blanca para ensaladas, fresca libre de magulladura y moho. | 500 | gr |
| 13 | Cebolla junca, hojas, cruda | Cebolla, de tallo corriente, granel fresca libre de magulladura. | 500 | gr |
| 14 | Carne magra de cerdo cruda | Es una pieza de carne constituida casi totalmente por fibras musculares y que, por tanto, contiene poca grasa y una mayor proporción de proteínas que otros tipos de piezas, la mayoría de las grasas presentes son instauradas y es rica en proteínas, potasio, hierro y selenio | 500 | gr |
| 15 | Chocolate, en pastilla, con azúcar | Producto en pastilla, preparado a partir del cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azucares y aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente. | 500 | gr |
| 16 | Cilantro crudo | El cilantro (*Coriandrum sativum L.*) es una hierba aromática de color verde intenso, aroma fuerte y sabor fresco ligeramente cítrico, utilizada principalmente como condimento en sopas, salsas, guisos y ensaladas; aporta vitaminas A, C y K, además de minerales como calcio y hierro, y debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C para mantener su frescura y calidad. | 500 | gr |
| 17 | Frijol cargamanto rojo, crudo | Frijol rojo, tipo 1, grado 1, seco, rico en vitaminas B1, ácido fólico, hierro, magnesio, fósforo, potasio. Debe ser entregado desenvainado a granel totalmente libre de ácaros y en bolsa de polietileno y con vencimiento no menos de 6 meses. | 500 | gr |
| 18 | Garbanzo crudo | El garbanzo crudo (*Cicer arietinum L.*) es una leguminosa seca de forma redondeada, color beige a crema, textura dura y sabor neutro, rica en proteínas, carbohidratos complejos, fibra, hierro y calcio; se utiliza como materia prima para diversas preparaciones alimenticias una vez remojado y cocido, y debe almacenarse en lugares frescos, secos y protegidos de la humedad para conservar su calidad. | 500 | gr |
| 19 | Guayaba, madura, cruda | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 20 | Habichuela, cruda | Habichuela, rica en proteína vitamina A B, es un potente antioxidante. Deber ser fresca y libre de hongos. | 500 | gr |
| 21 | Harina de avena, cruda | La harina de avena cruda es un producto obtenido de la molienda de granos de avena limpios y descascarados, de color crema, textura fina y sabor suave, rica en carbohidratos, fibra y proteínas, utilizada como ingrediente en panadería, repostería y preparaciones nutricionales, y debe almacenarse en envases herméticos en un lugar fresco y seco para preservar su calidad. | 500 | gr |
| 22 | Harina de maíz blanco, precocida | Harina de maíz pre cocida, con alto contenido de hierro, potasio, calcio, proteínas. Debe ser entregada libre de ácaros y empacada en bolsa de polietileno y con vencimiento no menos de 6 meses | 500 | gr |
| 23 | Harina de plátano, cruda | Es un alimento en polvo resultante de la deshidratación y molienda de plátano verde sano, limpio y seleccionado. Por ser un producto de origen agroindustrial, además de apoyar la economía de los campesinos, favorece notablemente la salud de quienes la consumen; es un alimento rico en fibra, minerales como hierro, calcio y fosforo. Sin preservantes - ni conservantes - libre de gluten. | 500 | gr |
| 24 | Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda | Harina de trigo, vegetal, alimento rico en hierro, proteínas, calcio. Debe ser entregada libre de ácaros y empacada en bolsa de polietileno y con vencimiento no menos de 6 meses | 500 | gr |
| 25 | Huevo de gallina, entero, crudo | Huevos de gallina, tipo A, rico en proteínas minerales y grasa. Su presentación debe ser fresco y en unidad. | 55 gr | Unidad |
| 26 | Leche de vaca, entera, en polvo | Leche entera en polvo rica en vitaminas A y B3, rica en calcio. Empacada en bolsa de aluminio, con un peso de 380 gramos y con vencimiento no menos de 6 meses. | 500 | gr |
| 27 | Lenteja común, cruda | Lentejas seca tipo 1, grado 1, rica en proteínas, calorías, minerales e hidratos de carbono. Debe ser entregado libre de | 500 | gr |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ácaros empacada en bolsa de polietileno y con vencimiento no menos de 6 meses. | | |
| 28 | Limón, crudo | Es de forma ovalada o redonda, de cáscara delgada sin semilla y muy jugosa, rico en aminoácidos como la vitamina A, C, E, B1, B2, B3, Minerales, para ensaladas, fresca libre de magulladura y moho. | 500 | gr |
| 29 | Lulo, crudo | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 30 | Maiz Blanco, Trillado | El maíz blanco trillado es un grano de maíz sometido a un proceso de descascarado y limpieza, de color blanco, textura dura y sabor neutro, rico en carbohidratos y fuente de energía, utilizado en la elaboración de sopas, harinas y preparaciones tradicionales, y debe conservarse en lugares frescos, secos y protegidos de la humedad para mantener su calidad. | 500 | gr |
| 31 | Maiz tierno, crudo | El maíz tierno crudo es el grano joven de *Zea mays*, de color amarillo o blanco, textura suave y jugosa, sabor dulce característico, fuente de carbohidratos, fibra y vitaminas del complejo B, utilizado en diversas preparaciones culinarias una vez cocido o procesado, y debe conservarse refrigerado para mantener su frescura. | 500 | gr |
| 32 | Mandaría cruda | Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mandarina madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta. | 500 | gr |
| 33 | Mango común, crudo | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 34 | Manzana Común Cruda | La manzana común cruda (*Malus domestica*) es un fruto fresco de pulpa firme y jugosa, sabor dulce o ligeramente ácido, color variable entre verde, amarillo y rojo, rica en agua, fibra, vitamina C y antioxidantes; se consume directamente o en preparaciones culinarias y debe almacenarse en lugar fresco o refrigerado para conservar su calidad y frescura. | 500 | gr |
| 35 | Maracuyá, cruda | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 36 | Margarina con sal | la Mantequilla es la emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del suero, lavado y amasado, de los conglomerados de glóbulos grasos, en empaque resistente de alimenticio cumpliendo los requisitos exigidos en la industria alimenticia. | 500 | gr |
| 37 | Mayonesa con sal | La mayonesa con sal es una emulsión estable de aceite en agua, elaborada a partir de yema de huevo o emulsionantes, agua, vinagre o jugo de limón y sal, obtenida mediante un proceso de batido y homogenización que permite la dispersión uniforme de la fase grasa, presentando una textura cremosa, color blanco a amarillo claro y sabor característico, empacada en material grado alimenticio que garantiza su conservación y el cumplimiento de los requisitos exigidos por la industria alimentaria. | 500 | gr |
| 38 | Naranja, cruda | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 39 | Panela | producto obtenido por la evaporación y concentración de los jugos de caña de azúcar , presentación solida ( de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda ), producto inocuo en buen estado con sabor y olor característico. | 500 | gr |
| 40 | Papa criolla | tubérculo de piel delgada y de color amarillo. Tiene un gran valor alimenticio ya que es una fuente rica en proteína, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales. La papa criolla amarilla es un producto exótico considerado en el mundo como gourmet. | 500 | gr |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | Papa Negra | Papa tipo pastusa corriente, alimento de la familia de los tubérculos, con gran contenido de vitaminas C, B1, B3, B6. Debe ser entregado a granel y fresco de cosecha. | 500 | gr |
| 42 | Papaya, madura, cruda | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 43 | Pasta alimenticia, sin enriquecer, cruda | Pasta alimenticia, tipo espagueti de seco, elaborado a base de harina de trigo con elevado contenido de carbohidratos. Debe ser entregada libre de ácaros y empacada en bolsa de polietileno y con vencimiento no menos de 6 meses. | 500 | gr |
| 44 | Pepino Cohombro, crudo | Pepino, verdura baja en calorías fresca y de cosecha. | 500 | gr |
| 45 | Pimentón rojo, crudo | Verdura entera y sana con la forma y característica aspecto fresco, libre de ataque de enfermedades, magulladuras , cortaduras | 500 | gr |
| 46 | Piña, cruda | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 47 | Plátano hartón, verde, crudo | Plátano verde, tipo sancochero, rica en potasio, magnesio y vitaminas. Debe entregarse totalmente verde y fresco. | 500 | gr |
| 48 | Plátano hartón, maduro, crudo | Plátano maduro rico en potasio, magnesio y vitaminas. Debe entregarse fresco y de color amarillento. | 500 | gr |
| 49 | Pollo, pechuga con piel, cruda | Pechuga de pollo, rico en proteínas, ácido fólico y vitamina B3, hierro fosforo y minerales, debe ser entrado cumpliendo la cadena de frio, con piel, sin empaque. | 500 | gr |
| 50 | Remolacha | Es la raíz profunda, grande y carnosa que pertenece a la familia de las Quenopodiáceas. Es casi esférica de forma globosa y, en algunas variedades, plana o alargada. El color es variable, desde rosáceo a violáceo y anaranjado rojizo hasta el marrón. La pulpa suele ser de color rojo oscuro y puede presentar en ocasiones círculos concéntricos de color blanco. Debido a que se trata de una raíz en la que se acumulan gran cantidad de azúcares, su sabor es dulce. | 500 | gr |
| 51 | Repollo , blanco crudo | Repollo, hortaliza con buen contenido de proteínas, hiero magnesio, zinc. Debe ser entregado a granel fresco y de cosecha. | 500 | gr |
| 52 | Repollo morado, blanco crudo | Repollo, hortaliza con buen contenido de proteínas, hiero magnesio, zinc. Debe ser entregado a granel fresco y de cosecha. | 500 | gr |
| 53 | Res, carne magra, cruda | Carne de res, magra, rica en vitaminas (A B1 B3 B2 B5 B9 B129, minerales y proteínas. debe ser entregada cumpliendo la cadena de frio requerida y de primera calidad. | 500 | gr |
| 54 | Sal | Sal yodada y fluorizada, sin aditivo, condimento rico en yodo, magnesio y sodio. empacada en bolsa de polietileno | 500 | gr |
| 55 | Tomate de árbol rojo, crudo | Frutas tropicales ricas en azucares, fibra y vitaminas A -B6 - C - E, potasio hierro y calcio. Deben ser entregadas totalmente frescas. | 500 | gr |
| 56 | Tomate, crudo | Tomate chonto y /o corriente pintón; hortaliza con rica fuente en vitaminas y minerales. Debe ser entregado fresco y a granel. | 500 | gr |
| 57 | Yuca blanca, sin cáscara, cruda | Yuca, tubérculo nutricional; rica en hidratos de carbono complejos. Debe ser entregado fresca y en buen estado. | 500 | gr |
| 58 | Zanahoria, sin cáscara, cruda | Zanahoria, hortaliza rica en vitaminas A, E y K. Debe ser entregado totalmente fresco, libre de magulladuras y hongos. | 500 | gr |

NOTA: El contratista deberá acatar las directrices señaladas respecto a las fichas técnicas de todos los alimentos a suministrar descritas en el documento “anexo técnico CALIDAD E INICUDAD PAE (Anexo 2. Fichas Técnicas de los alimentos) por su parte en la resolución 0003 del 07 de enero del 2026, por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

**CUARTA: LUGAR DE EJECUCIÓN:**

Tabla 9. Residencias escolares a atender con el suministro de alimentación

| MUNICIPIO | No | ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | RESIDENCIAS ESCOLARES | LUGAR DE UBICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| BELÉN | 1 | I.E.R. PUEBLO NUEVO | PUEBLO NUEVO | VEREDA LOS ANGELES |
| | 2 | I.E.R. ALTO SARABANDO | ALTO SARABANDO | VEREDA ALTO SARABANDO |
| | 3 | I.E.R SAN LUIS | SAN LUIS | VEREDA SAN LUIS |
| CARTAGENA DEL CHAIRA | 4 | I.E.R. MONSERRATE | MONSERRATE | VEREDA MONSERRATE |
| | 5 | I.E.R. SANTAFE DEL CAGUAN | SANTAFE DEL CAGUAN | INSPECCION DE SANTA FE DEL CAGUAN |
| | 6 | I.E.R. MIXTA MARIA LUISA DE MORENO | MIXTA MARIA LUISA DE MORENO | VEREDA VILLA LUZ |
| CURILLO | 7 | I.E.R. LA NOVIA | LA NOVIA | CASERIO PUERTO VALDIVIA |
| DONCELLO | 8 | I.E.R. PUERTO MANRIQUE | PUERTO MANRIQUE | INSPECCION DE PUERTO MANRIQUE |
| | 9 | I.E R. SIMON BOLIVAR | SIMON BOLIVAR | INSPECCION DE MAGUARE |
| | 10 | I.E.R. BERLIN | BERLIN | INSPECCION DE BERLIN |
| | 11 | I.E.R. SAN JUDAS TADEO | SAN JUDAS TADEO | VEREDA PUERTO UMBRIA |
| EL PAUJIL | 12 | I.E.R. RAFAEL URIBE URIBE | RAFAEL URIBE URIBE | INSPECCION DE VERSALLES |
| | 13 | I.E.R. SANTA TERESA | SANTA TERESA | VEREDA |
| LA MONTAÑITA | 14 | I.E.R. SABIO CALDAS | RURAL SABIO CALDAS | INSPECCION DE SANTUARIO |
| | 15 | I.E.R. AGRO NUÑEZ | AGRO NUÑEZ | VEREDA ALTO CUARENTA INSPECCION DE LA UNION PENEYA |
| | 16 | I.E.R. BRISAS DE SAN ISIDRO | BRISAS DE SAN ISIDRO | VEREDA BRISAS DE SAN ISIDRO INSPECCION DE LA UNION PENEYA |
| | 17 | I.E.R. JOSE HILARIO LÓPEZ | JOSE HILARIO LOPEZ | CASERIO EL TRIUNFO |
| | 18 | I.E.R. PALMA ARRIBA | PALMA ARRIBA | VEREDA PALMA ARRIBA |
| | 19 | I.E.R. REINA BAJA | REINA BAJA | CASERIO REINA BAJA INSPECCION DE MATEGUADA |
| | 20 | I.E.R. EL DIVISO | EL DIVISO | VEREDA EL DIVISO |
| | 21 | I.E.R. SIMON BOLIVAR | SIMON BOLIVAR | INSPECCION DE LA UNION PENEYA |
| MILAN | 22 | I.E.R. LA FLORIDA | LA FLORIDA | INSPECCION REMOLINOS DE ARINCUNTI |
| | 23 | I.E.R LA RASTRA | LA RASTRA | INSPECCION LA RASTRA |
| | 24 | I.E.R. ILUSION MATICURU | ILUSION MATICURU | INSPECCION LA ILUSION |
| | 25 | I.E.R. LA ANGUILLA | LA ANGUILLA | VEREDA LA ANGUILLA |
| | 26 | I.E.R. MAMA BWE REOJACHE | MAMA BWE REOJACHE | RESGUARDO INDIGENA AGUA NEGRA INSPECCION DE GRANARIO MATICURU |
| PUERTO RICO | 27 | I.E.R. CENTRO INDIGENA | CENTRO INDIGENA | RESGUARDO INDIGENA CORREGIMIENTO DE LUSITANIA |
| | 28 | I.E.R. EL LOBO | EL LOBO | VEREDA EL LOBO |
| | 29 | I.E.R. JORGE ELIECER GAITAN | JORGE ELIECER GAITAN | CORREGIMIENTO DE LUSITANIA |
| | 30 | I.E.R. LA AGUILILLA | LA AGUILILLA | CORREGIMIENTO LA AGUILILLA |
| | 31 | I.E.R. LA ESMERALDA | LA ESMERALDA | CORREGIMIENTO LA ESMERALDA |
| | 32 | I.E. R. SANTANA RAMOS | SANTANA RAMOS | CORREGIMIENTO SANTANA |
| | 33 | I.E.R. LOMA ALTA | LOMA ALTA | VEREDA LOMA ALTA |
| SAN JOSE DEL FRAGUA | 34 | I.E.R. INDIGENA ESPECIAL YACHAICURY | YACHAICURY | INSPECCION DE YURAYACO |
| SAN VICENTE | 35 | I.E.R. NUEVO HORIZONTE | NUEVO HORIZONTE | INSPECCION DE TRONCALES VEREDA NUEVO HORIZONTE |
| | 36 | I.E.R. BRISAS DEL LOSADA | BRISAS DEL LOSADA | VEREDA BRISAS DEL LOSADA |
| | 37 | I.E.R. CRISTALINA TRONCALES | ARGENTINA NO. 1 | INSPECCION DE TRONCALES VEREDA LA ARGENTINA N 1 |
| | 38 | I.E.R. LA UNION | LA UNION | INSPECCION DE GUAYABAL VEREDA LA UNION |
| | 39 | I.E.R. SANTO DOMINGO SAVIO | SANTO DOMINGO SAVIO | INSPECCION DE TRES ESQUINAS DEL CAGUAN |
| | 40 | I.E.R. GUAYABAL | GUAYABAL | INSPECCION DE GUAYABAL |
| | 41 | I.E.R. LOS ANDES | LOS ANDES | VEREDA LOS ANDES |
| | 42 | I.E.R. VILLA CARMONA | VILLA CARMONA | INSPECCION DE VILLA CARMONA |
| | 43 | I.E.R. CRISTO REY (ANTONIO NARIÑO) | ANTONIO NARIÑO | INSPECCION DE PUERTO BETANIA |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 44 | I.E.R. GUILLERMO RIOS MEJIA | GUILLERMO RIOS MEJIA | INSPECCION BALSILLAS |
| | 45 | C.E. INTERCULTURAL INDIGENA SAN VICENTE DEL CAGUAN | INTERCULTURAL INDIGENA SAN VICENTE DEL CAGUAN | VEREDA BILINGÜE LOS LAURELES |
| SOLANO | 46 | I.E. CAMPO ELIAS MARULANDA | CAMPO ELIAS MARULANDA | MUNICIPIO DE SOLANO |
| | 47 | I.E.R. LA CABAÑITA | DIVINO NIÑO | VEREDA POTREROS |
| | 48 | I.E.R. LAS MERCEDES | LAS MERCEDES | VEREDA PUERTO LAS MERCEDES DE LA INSPECCION DE MONONGUETE |
| | 49 | I.E.R. MONONGUETE | MONONGUETE | INSPECCION DE MONONGUETE |
| | 50 | I.E.R. INDIGENA COEMANI FORTUNATO REALLY | COEMANI FORTUNATO REALLY | INSPECCION DE COEMANI VEREDA COEMANI |
| | 51 | I.E.R. PUERTO TEJADA | PUERTO TEJADA | VEREDA PUERTO TEJADA |
| SOLITA | 52 | I.E.R. CAMPOLEJANO | CAMPOLEJANO | VEREDA CAMPO LEJANO |
| | 53 | I.E.R. CHONTILLOSA MEDIO | CHONTILLOSA MEDIO | VEREDA CHONTILLOSA MEDIA |
| VALPARAISO | 54 | I.E.R. LA MUÑOZ | LA MUÑOZ | VEREDA EL TOPACIO |
| | 55 | I.E.R. LA RICO KM 30 | LA RICO KM 30 | VEREDA LA RICO |
| | 56 | I.E.R. MIRAVALLE SANTROPEL | MIRAVALLE SANTROPEL | VEREDA MIRAVALLE SAN TROPEL INSPECCION DE SANTIAGO DE LA SELVA |
| | 57 | I.E.R. PLAYA RICA | PLAYA RICA | INSPECCION DE PLAYA RICA |
| | 58 | I.E.R. SANTIAGO DE LA SELVA | SANTIAGO DE LA SELVA | INSPECCION DE SANTIAGO DE LA SELVA |

| MUNICIPIO | No. | ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | RESIDENCIAS ESCOLARES | LUGAR DE UBICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| BELÉN | 1 | I.E.R. PUEBLO NUEVO | PUEBLO NUEVO | VEREDA LOS ANGELES |
| | 2 | I.E.R. ALTO SARABANDO | ALTO SARABANDO | VEREDA ALTO SARABANDO |
| | 3 | I.E.R SAN LUIS | SAN LUIS | VEREDA SAN LUIS |
| CARTAGENA DEL CHAIRA | 4 | I.E.R. MONSERRATE | MONSERRATE | VEREDA MONSERRATE |
| | 5 | I.E.R. SANTAFE DEL CAGUAN | SANTAFE DEL CAGUAN | INSPECCION DE SANTA FE DEL CAGUAN |
| | 6 | I.E.R. MIXTA MARIA LUISA DE MORENO | MIXTA MARIA LUISA DE MORENO | VEREDA VILLA LUZ |
| CURILLO | 7 | I.E.R. LA NOVIA | LA NOVIA | CASERIO PUERTO VALDIVIA |
| DONCELLO | 8 | I.E.R. PUERTO MANRIQUE | PUERTO MANRIQUE | INSPECCION DE PUERTO MANRIQUE |
| | 9 | I.E R. SIMON BOLIVAR | SIMON BOLIVAR | INSPECCION DE MAGUARE |
| | 10 | I.E.R. BERLIN | BERLIN | INSPECCION DE BERLIN |
| | 11 | I.E.R. SAN JUDAS TADEO | SAN JUDAS TADEO | VEREDA PUERTO UMBRIA |
| EL PAUJIL | 12 | I.E.R. RAFAEL URIBE URIBE | RAFAEL URIBE URIBE | INSPECCION DE VERSALLES |
| | 13 | I.E.R. SANTA TERESA | SANTA TERESA | VEREDA |
| LA MONTAÑITA | 14 | I.E.R. SABIO CALDAS | RURAL SABIO CALDAS | INSPECCION DE SANTUARIO |
| | 15 | I.E.R. AGRO NUÑEZ | AGRO NUÑEZ | VEREDA ALTO CUARENTA INSPECCION DE LA UNION PENEYA |
| | 16 | I.E.R. BRISAS DE SAN ISIDRO | BRISAS DE SAN ISIDRO | VEREDA BRISAS DE SAN ISIDRO INSPECCION DE LA UNION PENEYA |
| | 17 | I.E.R. JOSE HILARIO LÓPEZ | JOSE HILARIO LOPEZ | CASERIO EL TRIUNFO |
| | 18 | I.E.R. PALMA ARRIBA | PALMA ARRIBA | VEREDA PALMA ARRIBA |
| | 19 | I.E.R. REINA BAJA | REINA BAJA | CASERIO REINA BAJA INSPECCION DE MATEGUADA |
| | 20 | I.E.R. EL DIVISO | EL DIVISO | VEREDA EL DIVISO |
| | 21 | I.E.R. SIMON BOLIVAR | SIMON BOLIVAR | INSPECCION DE LA UNION PENEYA |
| MILAN | 22 | I.E.R. LA FLORIDA | LA FLORIDA | INSPECCION REMOLINOS DE ARINCUNTI |
| | 23 | I.E.R LA RASTRA | LA RASTRA | INSPECCION LA RASTRA |
| | 24 | I.E.R. ILUSION MATICURU | ILUSION MATICURU | INSPECCION LA ILUSION |
| | 25 | I.E.R. LA ANGUILLA | LA ANGUILLA | VEREDA LA ANGUILLA |
| | 26 | I.E.R. MAMA BWE REOJACHE | MAMA BWE REOJACHE | RESGUARDO INDIGENA AGUA NEGRA INSPECCION DE GRANARIO MATICURU |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PUERTO RICO | 27 | I.E.R. CENTRO INDIGENA | CENTRO INDIGENA | RESGUARDO INDIGENA CORREGIMIENTO DE LUSITANIA |
| | 28 | I.E.R. EL LOBO | EL LOBO | VEREDA EL LOBO |
| | 29 | I.E.R. JORGE ELIECER GAITAN | JORGE ELIECER GAITAN | CORREGIMIENTO DE LUSITANIA |
| | 30 | I.E.R. LA AGUILILLA | LA AGUILILLA | CORREGIMIENTO LA AGUILILLA |
| | 31 | I.E.R. LA ESMERALDA | LA ESMERALDA | CORREGIMIENTO LA ESMERALDA |
| | 32 | I.E. R. SANTANA RAMOS | SANTANA RAMOS | CORREGIMIENTO SANTANA |
| | 33 | I.E.R. LOMA ALTA | LOMA ALTA | VEREDA LOMA ALTA |
| SAN JOSE DEL FRAGUA | 34 | I.E.R. INDIGENA ESPECIAL YACHAICURY | YACHAICURY | INSPECCION DE YURAYACO |
| SAN VICENTE | 35 | I.E.R. NUEVO HORIZONTE | NUEVO HORIZONTE | INSPECCION DE TRONCALES VEREDA NUEVO HORIZONTE |
| | 36 | I.E.R. BRISAS DEL LOSADA | BRISAS DEL LOSADA | VEREDA BRISAS DEL LOSADA |
| | 37 | I.E.R. CRISTALINA TRONCALES | ARGENTINA NO. 1 | INSPECCION DE TRONCALES VEREDA LA ARGENTINA N 1 |
| | 38 | I.E.R. LA UNION | LA UNION | INSPECCION DE GUAYABAL VEREDA LA UNION |
| | 39 | I.E.R. SANTO DOMINGO SAVIO | SANTO DOMINGO SAVIO | INSPECCION DE TRES ESQUINAS DEL CAGUAN |
| | 40 | I.E.R. GUAYABAL | GUAYABAL | INSPECCION DE GUAYABAL |
| | 41 | I.E.R. LOS ANDES | LOS ANDES | VEREDA LOS ANDES |
| | 42 | I.E.R. VILLA CARMONA | VILLA CARMONA | INSPECCION DE VILLA CARMONA |
| | 43 | I.E.R. CRISTO REY (ANTONIO NARIÑO) | ANTONIO NARIÑO | INSPECCION DE PUERTO BETANIA |
| | 44 | I.E.R. GUILLERMO RIOS MEJIA | GUILLERMO RIOS MEJIA | INSPECCION BALSILLAS |
| | 45 | C.E. INTERCULTURAL INDIGENA SAN VICENTE DEL CAGUAN | INTERCULTURAL INDIGENA SAN VICENTE DEL CAGUAN | VEREDA BILINGÜE LOS LAURELES |
| SOLANO | 46 | I.E. CAMPO ELIAS MARULANDA | CAMPO ELIAS MARULANDA | MUNICIPIO DE SOLANO |
| | 47 | I.E.R. LA CABAÑITA | DIVINO NIÑO | VEREDA POTREROS |
| | 48 | I.E.R. LAS MERCEDES | LAS MERCEDES | VEREDA PUERTO LAS MERCEDES DE LA INSPECCION DE MONONGUETE |
| | 49 | I.E.R. MONONGUETE | MONONGUETE | INSPECCION DE MONONGUETE |
| | 50 | I.E.R. INDIGENA COEMANI FORTUNATO REALLY | COEMANI FORTUNATO REALLY | INSPECCION DE COEMANI VEREDA COEMANI |
| | 51 | I.E.R. PUERTO TEJADA | PUERTO TEJADA | VEREDA PUERTO TEJADA |
| SOLITA | 52 | I.E.R. CAMPOLEJANO | CAMPOLEJANO | VEREDA CAMPO LEJANO |
| | 53 | I.E.R. CHONTILLOSA MEDIO | CHONTILLOSA MEDIO | VEREDA CHONTILLOSA MEDIA |
| VALPARAISO | 54 | I.E.R. LA MUÑOZ | LA MUÑOZ | VEREDA EL TOPACIO |
| | 55 | I.E.R. LA RICO KM 30 | LA RICO KM 30 | VEREDA LA RICO |
| | 56 | I.E.R. MIRAVALLE SANTROPEL | MIRAVALLE SANTROPEL | VEREDA MIRAVALLE SAN TROPEL INSPECCION DE SANTIAGO DE LA SELVA |
| | 57 | I.E.R. PLAYA RICA | PLAYA RICA | INSPECCION DE PLAYA RICA |
| | 58 | I.E.R. SANTIAGO DE LA SELVA | SANTIAGO DE LA SELVA | INSPECCION DE SANTIAGO DE LA SELVA |

**CONDICIONES ESPECIALES PARA LA ENTREGA**

El contratista adjudicatario del contrato de suministro de alimentación a residencias escolares deberá ejecutar dicho contrato de acuerdo a lo indicado por la secretaría de educación departamental. Por tanto, se debe cumplir con la entrega de los alimentos en cada una de las instituciones educativas que registren matricula de estudiantes residentes en el SIMAT, de acuerdo a las planillas diseñadas y suministradas por la ETC Caquetá y autorizadas por el ingeniero de alimentos y el supervisor del contrato, donde se indicarán las cantidades y periodicidad de alimentos a suministrar y los titulares de derecho.

Las cantidades a suministrar en cada uno de los establecimientos educativos se realizarán conforme a las indicaciones del Supervisor, quien tendrá en cuenta las necesidades de cada establecimiento educativo.

**Recorrido a los sitios de entrega:** El contratista que se obligue con el Departamento del Caquetá para la ejecución del contrato de Suministro de Alimentos para la estrategia de residencia escolar, deberá asumir el costo del transporte para los recorridos terrestre, cabalgar y fluvial, los cuales se encuentran descritos a continuación:

Tabla 8. Recorrido a los sitios de entrega

| MUNICIPIO | No. | ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | INTERNADOS ESCOLARES | LUGAR DE UBICACIÓN | RECORRIDO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | T | F | A |
| BELÉN | 1 | I.E.R. PUEBLO NUEVO | PUEBLO NUEVO | VEREDA LOS ANGELES | T | | |
| | 2 | I.E.R. ALTO SARABANDO | ALTO SARABANDO | VEREDA ALTO SARABANDO | T | | A |
| | 3 | I.E.R SAN LUIS | SAN LUIS | VEREDA SAN LUIS | T | | |
| CARTAGENA DEL CHAIRA | 4 | I.E.R. MONSERRATE | MONSERRATE | VEREDA MONSERRATE | T | F | A |
| | 5 | I.E.R. SANTAFE DEL CAGUAN | SANTAFE DEL CAGUAN | INSPECCION DE SANTA FE DEL CAGUAN | T | F | A |
| | 6 | I.E.R. MIXTA MARIA LUISA DE MORENO | MIXTA MARIA LUISA DE MORENO | VEREDA VILLA LUZ | T | F | A |
| CURILLO | 7 | I.E.R. LA NOVIA | LA NOVIA | CASERIO PUERTO VALDIVIA | T | F | |
| DONCELLO | 8 | I.E.R. PUERTO MANRIQUE | PUERTO MANRIQUE | INSPECCION DE PUERTO MANRIQUE | T | | |
| | 9 | I.E R. SIMON BOLIVAR | SIMON BOLIVAR | INSPECCION DE MAGUARE | T | | |
| | 10 | I.E.R. BERLIN | BERLIN | INSPECCION DE BERLIN | T | | |
| | 11 | I.E.R. SAN JUDAS TADEO | SAN JUDAS TADEO | VEREDA PUERTO UMBRIA | T | | |
| EL PAUJIL | 12 | I.E.R. RAFAEL URIBE URIBE | RAFAEL URIBE URIBE | INSPECCION DE VERSALLES | T | | |
| | 13 | I.E.R. SANTA TERESA | SANTA TERESA | VEREDA | T | | |
| LA MONTAÑITA | 14 | I.E.R. SABIO CALDAS | RURAL SABIO CALDAS | INSPECCION DE SANTUARIO | T | | |
| | 15 | I.E.R. AGRO NUÑEZ | AGRO NUÑEZ | VEREDA ALTO CUARENTA INSPECCION DE LA UNION PENEYA | T | F | A |
| | 16 | I.E.R. BRISAS DE SAN ISIDRO | BRISAS DE SAN ISIDRO | VEREDA BRISAS DE SAN ISIDRO INSPECCION DE LA UNION PENEYA | T | | |
| | 17 | I.E.R. JOSE HILARIO LÓPEZ | JOSE HILARIO LOPEZ | CASERIO EL TRIUNFO | T | | |
| | 18 | I.E.R. PALMA ARRIBA | PALMA ARRIBA | VEREDA PALMA ARRIBA | T | | |
| | 19 | I.E.R. REINA BAJA | REINA BAJA | CASERIO REINA BAJA INSPECCION DE MATEGUADA | T | | |
| | 20 | I.E.R. EL DIVISO | EL DIVISO | VEREDA EL DIVISO | T | | |
| | 21 | I.E.R. SIMON BOLIVAR | SIMON BOLIVAR | INSPECCION DE LA UNION PENEYA | T | | |
| MILAN | 22 | I.E.R. LA FLORIDA | LA FLORIDA | INSPECCION REMOLINOS DE ARINCUNTI | T | F | |
| | 23 | I.E.R LA RASTRA | LA RASTRA | INSPECCION LA RASTRA | T | F | |
| | 24 | I.E.R. ILUSION MATICURU | ILUSION MATICURU | INSPECCION LA ILUSION | T | F | A |
| | 25 | I.E.R. LA ANGUILLA | LA ANGUILLA | VEREDA LA ANGUILLA | T | | A |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 26 | I.E.R. MAMA BWE REOJACHE | MAMA BWE REOJACHE | RESGUARDO INDIGENA AGUA NEGRA INSPECCION DE GRANARIO MATICURU | T | F | |
| PUERTO RICO | 27 | I.E.R. CENTRO INDIGENA | CENTRO INDIGENA | RESGUARDO INDIGENA CORREGIMIENTO DE LUSITANIA | T | | A |
| | 28 | I.E.R. EL LOBO | EL LOBO | VEREDA EL LOBO | T | F | A |
| | 29 | I.E.R. JORGE ELIECER GAITAN | JORGE ELIECER GAITAN | CORREGIMIENTO DE LUSITANIA | T | | |
| | 30 | I.E.R. LA AGUILILLA | LA AGUILILLA | CORREGIMIENTO LA AGUILILLA | T | | |
| | 31 | I.E.R. LA ESMERALDA | LA ESMERALDA | CORREGIMIENTO LA ESMERALDA | T | | |
| | 32 | I.E. R. SANTANA RAMOS | SANTANA RAMOS | CORREGIMIENTO SANTANA | T | | A |
| | 33 | I.E.R. LOMA ALTA | LOMA ALTA | VEREDA LOMA ALTA | T | | A |
| SAN JOSÉ | 34 | I.E.R. INDIGENA ESPECIAL YACHAICURY | YACHAICURY | INSPECCION DE YURAYACO | T | | |
| SAN VICENTE | 35 | I.E.R. NUEVO HORIZONTE | NUEVO HORIZONTE | INSPECCION DE TRONCALES VEREDA NUEVO HORIZONTE | T | | |
| | 36 | I.E.R. BRISAS DEL LOSADA | BRISAS DEL LOSADA | VEREDA BRISAS DEL LOSADA | T | | A |
| | 37 | I.E.R. CRISTALINA TRONCALES | ARGENTINA NO. 1 | INSPECCION DE TRONCALES VEREDA LA ARGENTINA N 1 | T | | A |
| | 38 | I.E.R. LA UNION | LA UNION | INSPECCION DE GUAYABAL VEREDA LA UNION | T | | |
| | 39 | I.E.R. SANTO DOMINGO SAVIO | SANTO DOMINGO SAVIO | INSPECCION DE TRES ESQUINAS DEL CAGUAN | T | | |
| | 40 | I.E.R. GUAYABAL | GUAYABAL | INSPECCION DE GUAYABAL | T | | |
| | 41 | I.E.R. LOS ANDES | LOS ANDES | VEREDA LOS ANDES | T | | A |
| | 42 | I.E.R. VILLA CARMONA | VILLA CARMONA | INSPECCION DE VILLA CARMONA | T | | |
| | 43 | I.E.R. CRISTO REY (ANTONIO NARIÑO) | ANTONIO NARIÑO | INSPECCION DE PUERTO BETANIA | T | | |
| | 44 | I.E.R. GUILLERMO RIOS MEJIA | GUILLERMO RIOS MEJIA | INSPECCION BALSILLAS | T | | |
| | 45 | C.E. INTERCULTURAL INDIGENA SAN VICENTE DEL CAGUAN | INTERCULTURAL INDIGENA SAN VICENTE DEL CAGUAN | VEREDA BILINGÜE LOS LAURELES | T | | |
| SOLANO | 46 | I.E. CAMPO ELIAS MARULANDA | CAMPO ELIAS MARULANDA | MUNICIPIO DE SOLANO | T | F | A |
| | 47 | I.E.R. LA CABAÑITA | DIVINO NIÑO | VEREDA POTREROS | T | F | A |
| | 48 | I.E.R. LAS MERCEDES | LAS MERCEDES | VEREDA PUERTO LAS MERCEDES DE LA INSPECCION DE MONONGUETE | T | F | A |
| | 49 | I.E.R. MONONGUETE | MONONGUETE | INSPECCION DE MONONGUETE | T | F | |
| | 50 | I.E.R. INDIGENA COEMANI FORTUNATO REALLY | COEMANI FORTUNATO REALLY | INSPECCION DE COEMANI VEREDA COEMANI | T | F | |
| | 51 | I.E.R. PUERTO TEJADA | PUERTO TEJADA | VEREDA PUERTO TEJADA | | F | |
| SOLITA | 52 | I.E.R. CAMPOLEJANO | CAMPOLEJANO | VEREDA CAMPO LEJANO | T | | |
| | 53 | I.E.R. CHONTILLOSA MEDIO | CHONTILLOSA MEDIO | VEREDA CHONTILLOSA MEDIA | T | | A |
| VALPARAISO | 54 | I.E.R. LA MUÑOZ | LA MUÑOZ | VEREDA EL TOPACIO | T | | A |
| | 55 | I.E.R. LA RICO KM 30 | LA RICO KM 30 | VEREDA LA RICO | T | | |
| | 56 | I.E.R. MIRAVALLE SANTROPEL | MIRAVALLE SANTROPEL | VEREDA MIRAVALLE SAN TROPEL INSPECCION DE SANTIAGO DE LA SELVA | T | | A |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 57 | I.E.R. PLAYA RICA | PLAYA RICA | INSPECCION DE PLAYA RICA | T | | |
| | 58 | I.E.R. SANTIAGO DE LA SELVA | SANTIAGO DE LA SELVA | INSPECCION DE SANTIAGO DE LA SELVA | T | | |

| | | |
|---|---|---|
| T: Terrestre (Carro) | F: Fluvial (Canoas, Lanchas) | A: Animal (Caballo, Mulas) |

Nota: El calendario académico adjunto quedara sujeto a modificación de acuerdo con las disposiciones del Ministerio de Educación Nacional y/o La Entidad Territorial.

**QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del Contrato será contado a partir de la legalización mismo y suscripción del Acta de Inicio, hasta agotar el presupuesto y sin exceder la fecha de terminación del calendario académico para estudiantes estipulado en la Resolución 002647 del 27 de octubre de 2025, de la Gobernación del Caquetá, por medio de la cual se establece el CALENDARIO ACADÉMICO AÑO LECTIVO 2026, artículo 2, representado en el gráfico que sigue:

*Tabla 8. Calendario Académico*

| CALENDARIO ACADEMICO VIGENCIA 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MES | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | | TOTAL DÌAS |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | |
| ENERO | | | | | | | | | | | | | | | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 10 |
| FEBRERO | | | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 20 |
| MARZO | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | | 19 |
| ABRIL | | | | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 27 | 28 | 29 | 30 | | 19 |
| MAYO | | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | 19 | 20 | 21 | 22 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 19 |
| JUNIO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | 9 |
| JULIO | | | | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | 21 | 22 | 23 | 24 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 19 |
| AGOSTO | 3 | 4 | 5 | 6 | | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | 18 | 19 | 20 | 21 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 31 | | | | | 19 |
| SEPTIEMBRE | | 1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 28 | 29 | 30 | | | 22 |
| OCTUBRE | | | | 1 | 2 | | | | | | | 13 | 14 | 12 | 16 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 16 |
| NOVIEMBRE | | | | | | | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 18 |
| DICIEMBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| TOTAL DÌAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 190 |

FESTIVOS
RECESO ESCOLAR

**Nota:** El calendario académico adjunto quedara sujeto a modificación de acuerdo con las disposiciones del Ministerio de Educación Nacional y/o La Entidad Territorial

El servicio de suministro de alimentos se deberá prestar en cada una de las instituciones educativas que implementan la estrategia de residencia escolar y que se relacionan en la tabla N° 7, actividad que deberá ejecutar haciendo los recorridos de transporte. Recorridos de transporte terrestre, transporte cabalgar y transporte fluvial conforme a la disponibilidad de vías de acceso (Tabla N° 8) y asumiendo el costo que implica cada desplazamiento

**SEXTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

**6.1. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD**

a. Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto del contrato.

b. Realizar los pagos al contratista en la forma y cuantía pactada.
c. Suministrar a EL CONTRATISTA la información, documentación y demás elementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato.
d. facilitarle las condiciones que le permitan cumplirlo en la forma y oportunidad convenidas y coordinar al interior de sus dependencias y funcionarios lo necesario con la misma finalidad.
e. Ejercer la respectiva vigilancia y control de ejecución y supervisión sobre el presente Contrato de manera directa o indirecta.
f. Recibir de parte de EL CONTRATISTA los informes y/o cuentas relacionadas con la ejecución del contrato.
g. Controlar la calidad de los bienes y/o servicios contratados y el cumplimiento de los requisitos y condiciones convenidas.
h. Expedir el certificado de cumplimiento correspondiente.
i. Recibir los bienes y/o servicios contratados en la oportunidad estipulada y expedir, en el menor tiempo posible, los documentos correspondientes.
j. Suscribir en conjunto con EL CONTRATISTA las actas de iniciación, recibo y liquidación.
k. Facilitarle los espacios físicos, los equipos y los elementos para el cumplimiento del objeto contractual cuando a ello hubiere lugar.
l. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato.
m. Exigir a través de la dependencia responsable el cumplimiento del objeto de este contrato.
n. Efectuar las retenciones de ley y de impuesto de acuerdo a las normas vigentes y sus posteriores modificaciones.

## 6.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

### 6.2.1. OBLIGACIONES GENERALES

a. Suscribir el Acta de Inicio del contrato.
b. Cumplir con el objeto del Contrato en los términos pactados.
c. Cumplir con las características técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas.
d. Informar oportunamente (dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes) al supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.
e. Deberá pagar los impuestos a que dé lugar.
f. Permitir al supervisor asignado por la entidad o interventor según aplique, realizar la inspección del contrato y ejecutar a su costa los cambios y modificaciones que sean necesarios para el cumplimiento del contrato.
g. Presentar y mantener vigentes las garantías exigidas.
h. El contratista deberá realizar la entrega de soportes como informes, fotográficas que se generen en el transcurso de la ejecución del contrato.
i. Suscribir el Acta de Liquidación del contrato
j. Las demás que deriven de la ejecución contractual.

### 6.2.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Contar con el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, almacenamiento, despacho y entrega de los alimentos.
2. El contratista se obliga a cumplir y acreditar el pago oportuno de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y ARL) y a los aportes parafiscales (Cajas de Compensación, SENA e ICBF), mediante certificaciones y planillas, como requisito

indispensable para iniciar, ejecutar y recibir pago por el contrato; cuando aplique según su tipo de vinculación.

3. Garantizar que bodegas sean para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos hasta la entrega de a las diferentes instituciones educativas.
4. Llevar un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que el contratista periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
5. Garantizar que los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumas y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.
6. Garantizar que, en caso de presentarse el almacenamiento de alimentos y materias primas devueltas al contratista o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, estos sean ubicados en un área o depósito exclusivo destinado para tal fin.
7. Cumplir integralmente con la normatividad sanitaria vigente aplicable al transporte de alimentos y materias primas en Colombia, garantizando que los vehículos, recipientes y medios de transporte se encuentren en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, eviten la contaminación cruzada, no permitan el contacto directo de los alimentos con el piso, no transporten sustancias peligrosas y porten de manera visible la leyenda “Transporte de Alimentos”, quedando sujetos a la inspección, vigilancia y control de las autoridades competentes.
8. Elaborar e implementar el Plan de Saneamiento Básico, debidamente ajustado y aplicado para las bodegas.

   El Plan deberá presentarse en formato impreso e incluir los formatos de seguimiento correspondientes a:

   - Control de plagas
   - Agua potable
   - Limpieza y desinfección
   - Manejo de residuos sólidos y líquidos.

9. Presentar el certificado de satisfacción por la entrega de alimentos, debidamente firmado por el directivo docente con firma original, acompañado del respectivo registro fotográfico como soporte.
10. Asistir a las reuniones técnicas que sean convocadas por la supervisora de la Secretaría de Educación Departamental y/o por los entes de control.
11. Cumplir con el mínimo del 30 % de compras locales, conforme a lo establecido en la ley correspondiente (ley 2046 de 2020).
12. Presentar las cuentas con sus respectivos informes, dentro de un plazo no mayor a 25 días calendario, contados a partir de la cobertura o entrega de los alimentos.
13. El contratista deberá entregar, en formato físico y digital, toda la documentación correspondiente a las etapas precontractual, contractual y pos contractual del contrato. Dicha documentación deberá estar debidamente organizada en las carpetas correspondientes y correctamente foliadas, garantizando su integridad, orden y fácil verificación.

**SEPTIMA: VALOR DEL CONTRATO**.

El valor estimado para el presente contrato es **MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL CIENTO CINCO PESOS M/Cte (1.992.540.105), incluido impuestos y demás deducciones.**

**OFERTA PRESENTADA**

| DENOMINACIÓN | EMBALAJE | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | PRECIO unitario | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| Aceite, mezcla vegetal | 1000 | Cm3 | 4.183 | 12.375 | 51.764.625 |
| Ahuyama, cruda | 500 | gramos | 1.343 | 2.475 | 3.323.925 |
| Ajo, crudo | 500 | gramos | 818 | 13.925 | 11.390.650 |
| Almidón de maíz, crudo | 380 | gramos | 1.771 | 13.050 | 23.111.550 |
| Arroz blanco, pulido, crudo | 500 | gramos | 21.555 | 3.217 | 69.342.435 |
| Arveja seca, cruda | 500 | gramos | 549 | 3.075 | 1.688.175 |
| Arveja verde, cruda | 500 | gramos | 2.855 | 14.625 | 41.754.375 |
| Atún, enlatado en agua | 170 | gramos | - | 0 | - |
| Avena en Hojuelas, Precocida | 500 | gramos | 854 | 5.288 | 4.515.952 |
| Azúcar blanco, granulado | 500 | gramos | 4.093 | 3.325 | 13.609.225 |
| Banano común, crudo | 500 | gramos | 9.123 | 2.607 | 23.783.661 |
| Bocadillo o dulce de guayaba, veleño | 200 | gramos | 804 | 3.894 | 3.130.776 |
| Cebolla cabezona, cruda | 500 | gramos | 10.415 | 2.900 | 30.203.500 |
| Cebolla junca, tallos, cruda | 500 | gramos | 176 | 3.600 | 633.600 |
| Cerdo, carne magra, cruda | 500 | gramos | 7.641 | 20.125 | 153.775.125 |
| Chocolate, en pastilla, con azúcar | 500 | gramos | 962 | 18.625 | 17.917.250 |
| Cilantro, crudo | 500 | gramos | 1.302 | 8.050 | 10.481.100 |
| Frijol nima, crudo | 500 | gramos | 807 | 6.400 | 5.164.800 |
| Garbanzo, crudo | 500 | gramos | 129 | 5.355 | 690.795 |
| Guayaba, madura, cruda | 500 | gramos | 2.720 | 3.337 | 9.076.640 |
| Habichuela, cruda | 500 | gramos | 2.368 | 4.750 | 11.248.000 |
| Harina de avena, cruda | 500 | gramos | 586 | 6.789 | 3.978.354 |
| Harina de maíz blanco, precocida | 500 | gramos | 2.411 | 2.850 | 6.871.350 |
| Harina de plátano, cruda | 500 | gramos | 508 | 8.487 | 4.311.396 |
| Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda | 500 | gramos | 6.028 | 2.745 | 16.546.860 |
| Huevo de gallina, entero, crudo | 55 | gramos | 148.866 | 813 | 121.028.058 |
| Leche de vaca, entera, en polvo | 500 | gramos | 16.915 | 18.185 | 307.599.275 |
| Lenteja común, cruda | 500 | gramos | 807 | 6.100 | 4.922.700 |
| Limón, crudo | 500 | gramos | 2.408 | 2.825 | 6.802.600 |
| Lulo, crudo | 500 | gramos | 4.122 | 4.845 | 19.971.090 |
| Maíz blanco, trillado | 500 | gramos | 401 | 2.417 | 969.217 |
| Maíz tierno, crudo | 600 | gramos | 399 | 18.871 | 7.529.529 |
| Mandarina, cruda | 500 | gramos | 9.025 | 4.060 | 36.641.500 |
| Mango común, crudo | 500 | gramos | 20.468 | 4.885 | 99.986.180 |
| Manzana común cruda | 500 | gramos | 1.195 | 7.288 | 8.709.160 |
| Maracuyá, cruda | 500 | gramos | 2.814 | 4.362 | 12.274.668 |
| Margarina, con sal | 500 | gramos | 281 | 9.137 | 2.567.497 |
| Mayonesa, con sal | 500 | gramos | 223 | 10.232 | 2.281.736 |
| Naranja, cruda | 500 | gramos | 14.493 | 2.275 | 32.971.575 |
| Panela | 500 | gramos | 863 | 4.018 | 3.467.534 |
| Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda | 500 | gramos | 2.205 | 3.425 | 7.552.125 |
| Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda | 500 | gramos | 18.675 | 2.400 | 44.820.000 |
| Papaya, madura, cruda | 500 | gramos | 15.042 | 3.100 | 46.630.200 |
| Pasta alimenticia, enriquecida, cruda | 500 | gramos | 3.922 | 4.375 | 17.158.750 |
| Pepino Cohombro, crudo | 500 | gramos | 1.730 | 3.255 | 5.631.150 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Pimentón rojo, crudo | 500 | gramos | 739 | 3.476 | 2.568.764 |
| Piña, cruda | 500 | gramos | 15.866 | 3.308 | 52.484.728 |
| Plátano hartón, maduro, crudo | 500 | gramos | 22.527 | 2.937 | 66.161.799 |
| Plátano hartón, verde, crudo | 500 | gramos | 15.759 | 2.812 | 44.314.308 |
| Pollo, pechuga con piel, cruda | 500 | gramos | 21.660 | 15.875 | 343.852.500 |
| Remolacha, sin cáscara, cruda | 500 | gramos | 365 | 2.550 | 930.750 |
| Repollo blanco, crudo | 500 | gramos | 5.293 | 3.126 | 16.545.918 |
| Repollo morado, crudo | 500 | gramos | 2.281 | 3.678 | 8.389.518 |
| Res, carne magra, cruda | 500 | gramos | 2.753 | 21.500 | 59.189.500 |
| Sal | 500 | gramos | 815 | 1.897 | 1.546.055 |
| Tomate de árbol amarillo, crudo | 500 | gramos | 1.608 | 3.825 | 6.150.600 |
| Tomate, crudo | 500 | gramos | 11.807 | 4.035 | 47.641.245 |
| Yuca blanca, sin cáscara, cruda | 500 | gramos | 7.994 | 2.690 | 21.503.860 |
| Zanahoria, sin cáscara, cruda | 500 | gramos | 4.659 | 2.883 | 13.431.897 |
| **VALOR TOTAL** | | | | | **1.992.540.105** |

**NOTA 1:** Se recomienda realizar la Exclusión de IVA en las compras de alimentos destinados exclusivamente al programa de alimentación escolar. **Concepto DIAN 911 de 2024**; así mismo consagrado en el Estatuto Tributario (ET) en su **ARTÍCULO 476. SERVICIOS EXCLUIDOS DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS -IVA-.** En su numeral 14 que establece lo siguiente:

Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social, **de escuelas de educación pública**, a las Fuerzas Militares, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos, comedores comunitarios.

**OCTAVA: FORMA DE PAGO**

El Departamento del Caquetá pagará el valor del contrato de **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE IMPLEMENTAN LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ"**, así:

Pagos parciales correspondientes a los alimentos efectivamente suministrados a los establecimientos educativos que implementan la estrategia de residencia y que se validan por el equipo técnico de apoyo a la supervisión a través de las actas de recibo parcial, previo cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.

Los impuestos de estampillas se calcularán de acuerdo a lo dispuesto en la Ordenanza No. 022 del 28 de agosto de 2025 y demás que regulan tributariamente al Departamento del Caquetá.

**NOTA 1**: EL CONTRATISTA deberá allegar la certificación de cumplimiento del supervisor del contrato y entrega del informe del mes correspondiente de actividades desarrolladas por parte del contratista al supervisor en medio físico y magnético con sus respectivos soportes fotográficos. Cada solicitud de pago deberá estar acompañada de las facturas que cumplan con los requisitos de ley, constancias de entrega de informes y soportes correspondientes de actividades desarrolladas y los bienes suministrados por el operador, certificación de cumplimiento firmada por supervisor y/o interventor (según sea el caso), certificación de satisfacción suscrita por el Directivo Docente del Establecimiento Educativo beneficiario del Proyecto y certificación sobre el pago por concepto de salud, pensiones, riesgos laborales, aportes a Cajas de Compensación Familiar, ICBF, SENA (si aplica) del contratista sobre la base de liquidación establecida por la Ley para el presente contrato, así como los pagos por seguridad social integral y parafiscales que correspondan los empleados a su cargo y demás impuestos, tasas, descuentos y requisitos legales. La suma correspondiente al

pago se consignará en la cuenta que indique el contratista, de acuerdo con la programación de recursos disponibles en tesorería.

**NOTA 2:** Se recomienda realizar la Exclusión de IVA en las compras de alimentos destinados exclusivamente al programa de alimentación escolar. **Concepto DIAN 911 de 2024**; así mismo consagrado en el Estatuto Tributario (ET) en su **ARTÍCULO 476. SERVICIOS EXCLUIDOS DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS -IVA-.** En su numeral 14 que establece lo siguiente:

Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social, **de escuelas de educación pública**, a las Fuerzas Militares, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos, comedores.

El contratista, deberá presentar todos los soportes correspondientes para pago a través de plataforma SECOP II, sin lo cual, no se procederá a realizar el respectivo desembolso.

**NOVENA. SUJECIÓN A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL**:

La Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal para amparar el valor del contrato que se pretende celebrar el cual se pagará con cargo a recursos amparado mediante Certificado de disponibilidad presupuestal de la siguiente manera:

| **N° CDP** | 2026010357 | **Fecha de expedición** | 22/01/2026 |
|---|---|---|---|
| **Funcionamiento** | | **Inversión** | X |

No obstante, lo anterior, el pago se sujetará al respectivo registro presupuestal expedido por el Director Técnico de Presupuesto.

**DECIMA. GARANTÍAS:**

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá cargar la póliza en la plataforma electrónica SECOP 2. Esta garantía tendrá las siguientes características:

| CARACTERISTICA | CONDICION | | |
|---|---|---|---|
| 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 para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria. | | |
| ASEGURADO/ BENEFICIARIO | Gobernación del Caquetá identificada con NIT 8000.091.594-4 | | |
| AMPAROS, VIGENCIA Y VALORES ASEGURADOS | **AMPARO** | **VIGENCIA** | **VALOR ASEGURADO** |
| | **Cumplimiento general** del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan | Plazo del contrato y seis (6) meses más. | 20% del valor del contrato |
| | **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales** del personal que el contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato | Plazo del contrato y tres (3) años más. | 5% del valor del contrato |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Calidad del servicio** | Plazo del contrato y seis (6) meses más. | 20% del valor del contrato |
| **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.<br>• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.<br>• Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, 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. | | |
| **INFORMACIÓN NECESARIA DENTRO DE LA PÓLIZA** | • Número y año del contrato<br>• Objeto del contrato<br>• Firma del representante legal del contratista<br>• En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421 | | |

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

**Garantías de responsabilidad civil extracontractual.**

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | Condición |
|---|---|
| **CLASE** | Contrato de seguro contenido en una póliza |
| **ASEGURADOS** | Gobernación del Caquetá identificada con NIT 8000.091.594-4 |
| **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.<br>• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el Contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.<br>• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura 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. |
| **VALOR** | 300 SMMLV |
| **VIGENCIA** | Igual al período de ejecución del contrato. |
| **BENEFICIARIOS** | Terceros afectados y Gobernación del Departamento del Caquetá, identificada con el NIT 800.091.594 |

| | |
|---|---|
| **AMPAROS** | Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015. |
| **INFORMACIÓN NECESARIA DENTRO DE LA PÓLIZA** | • Número y año del contrato<br>• Objeto del contrato<br>• Firma del representante legal del Contratista<br>• En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421 |

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

**DECIMA PRIMERA: INDEMNIDAD:** el contratista se obliga a mantener libre al Departamento de Caquetá de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se derivan de sus actuaciones, de los de sus subcontratistas o dependientes.

**DECIMA SEGUNDA: SUPERVISIÓN:** La entidad vigilará el cumplimiento de las obligaciones, por conducto de un (01) supervisor designado por el ordenador del gasto. Quien ejercerá dicha función conforme a las normas vigentes. De igual manera, en el transcurso de la ejecución, la entidad podrá hacer cambios de supervisor o asignar un numero plural si la complejidad del contrato lo amerita.

Nota 1: Los funcionarios encargados de la supervisión y control de ejecución del contrato, en ningún momento estarán facultados para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstas en el contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por los representantes legales de los partes debidamente facultados, mediante la suscripción de las correspondientes modificaciones al contrato principal. Las funciones de supervisión serán realizadas de conformidad con lo indicado en el contrato, en especial las señaladas en la ley y el manual de contratación.

**DECIMATERCERA: SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. PARÁGRAFO: El CONTRATISTA prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión.

**DÉCIMA CUARTA: MULTAS:** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del CONTRATISTA, éste autoriza expresamente, mediante el presente documento a **LA GOBERNACIÓN,** para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento,

- Por atraso o incumplimiento del cronograma se causará una multa equivalente al 0,5% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso.

- Por no mantener en vigor, renovar, prorrogar, obtener para la etapa siguiente, corregir o adicionar las garantías, en los plazos y por los montos establecidos de acuerdo al contrato inicial o sus modificaciones, se causará una multa equivalente al 1% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento; sin perjuicio de que con esta conducta se haga acreedor a otras sanciones más gravosas.
- Si el Contratista no entrega la información completa que le solicite el supervisor, que se relacione con el objeto del contrato, dentro de los plazos y en los términos de cada requerimiento, se causará una multa equivalente al 0,2% del valor del contrato. Estas multas se causarán sucesivamente por cada día de atraso, hasta cuando el Contratista demuestre que corrija el incumplimiento respectivo a satisfacción del supervisor.
- Por atraso imputable al Contratista en la firma de acta de inicio, se causará una multa diaria equivalente al 0,3% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso. Igual sanción se aplicará en caso de que el Contratista no inicie efectivamente con la ejecución del contrato en la fecha acordada.
- Por incumplir las órdenes dadas por la supervisión, el Contratista se hará acreedor a una multa equivalente al 0,3% del valor del contrato, por cada orden incumplida.
- Por atraso en el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la seguridad social, parafiscales, o pago de salarios o honorarios de alguno o algunos de sus empleados o Contratistas, al Contratista se les impondrá una multa equivalente a 5 salarios mínimos diarios legales vigentes, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación.

**DÉCIMA QUINTA: CLAUSULA PENAL Y PECUNIARIA:** EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ, hará efectiva al contratista, en caso de incumplimiento del contrato, sin perjuicio de la imposición de multas, una cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, que se considerará como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios causados a la Gobernación del Caquetá. Esta cláusula penal se aplicará sin perjuicio de las demás acciones que correspondan a la gobernación, para el cobro de los valores totales de los perjuicios ocasionados y podrá ser tomada directamente del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere o mediante cobro judicial. Es entendido que por el pago de la cláusula penal la obligación principal no queda extinguida.

**DECIMA SEXTA: CESIÓN:** El CONTRATISTA, sólo podrá ceder el presente contrato previa autorización escrita de EL DEPARTAMENTO.

**DÉCIMA SEPTIMA: SUBCONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de la totalidad del objeto del presente contrato, con la autorización previa y escrita de EL DEPARTAMENTO. En el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de éste contrato y bajo la exclusiva responsabilidad de EL CONTRATISTA. LA GOBERNACION DEL CAQUETA podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el subcontratista tenga derecho a reclamar indemnización de perjuicio ni a instaurar acciones contra **LA GOBERNACION DEL CAQUETA** por esta causa.

**DÉCIMA OCTAVA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los SEIS (6) meses siguientes, contados a partir de la fecha de la extinción de la vigencia del contrato o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en ésta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá a EL CONTRATISTA la

extensión o ampliación, si es del caso, de la garantía del contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del mismo.

**DECIMA NOVENA: LIQUIDACIÓN UNILATERAL:** El contrato se liquidará unilateralmente conforme a las reglas establecidas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, si el CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por **LA GOBERNACION DEL CAQUETA** y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.

**VIGÉSIMA: TERMINACIÓN BILATERAL ANTICIPADA:** Las partes de común acuerdo manifiestan que si EL CONTRATISTA no presenta los requisitos para la ejecución del contrato en el término de CINCO (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de éste, se terminará pudiendo **LA GOBERNACION DEL CAQUETA** adjudicar y suscribir el contrato con el proponente que siguiera en el orden de elegibilidad.

**VIGESIMA PRIMERA. CLAUSULAS Y POSTESTADES EXORBITANTES:** El departamento hará efectiva las potestades exorbitantes, de conformidad con el artículo 14, 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993.

**VIGÉSIMA SEGUNDA:** EL CONTRATISTA, con la suscripción de éste contrato afirma bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones para contratar previstas en la Constitución Política, en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, y demás disposiciones vigentes sobre la materia, y que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

**VIGÉSIMA TERCERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Las discrepancias que ocurran durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y/o conciliación.

**VIGESIMA CUARTA**: **PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes. 1 La aprobación de la garantía única de cumplimiento. 2) Certificación de aportes a la seguridad social del contratista.

**VIGESIMA QUINTA: CONFIDENCIALIDAD:** El contratista se compromete a mantener la confidencialidad de la información suministrada por la entidad, y se abstendrá de dar información a terceros en forma oral, visual, escrita, grabada en medios magnéticos o en cualquier otra forma tangible, la cual solo podrá ser utilizada para la correcta ejecución del servicio contratado. En caso de que el CONTRATISTA incumpla parcial o totalmente esta cláusula, será responsable de los daños y perjuicios que dicho incumplimiento llegase a ocasionar al Departamento y será causal de terminación del contrato.

**VIGESIMA SEXTA: LEGISLACIÓN APLICABLE:** Además de lo estipulado en la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y decreto de 1082 de 2015 demás Decretos Reglamentarios y normas concordantes.

**VIGESIMA SEPTIMA: DOMICILIO:** Para todos los efectos legales del presente contrato el domicilio será la GOBERNACIÓN del Caquetá.

**VIGESIMA OCTAVA: NOTIFICACIONES.** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Convenio deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico registrado en secop 2 a la persona o a las direcciones indicadas a continuación

El Contratante: Carrera 13, Calle 15 Esquina, Barrio Centro, de la ciudad de Florencia- Caquetá

El Contratista: Calle 23 # 6-22 de la ciudad de Florencia, o al teléfono 3114422645 o al correo electrónico fundacionfunpropas@gmail.com.

Para constancia, se aprueba de manera electrónica atreves de la plataforma SECOP II.

**POR EL DEPARTAMENTO**
**ANGY CAROLINA ROJAS RIVAS**
Directora Técnica de Contratación
Delegada como ordenadora del gasto

**POR EL CONTRATISTA**
JADER ALZATE CUBILLOS
Representante legal
FUNDACION PROMOTORA DE DESARROLLO, LOGISTICA Y GOBERNANZA “FUNPROPAS”
nit. 901.820.127-3.

**Proyecto:**
ANGIE CATHERINE OSPINA ROJAS
Abogado Contratista DTC

**Nota:** Para determinar la fecha de suscripción del contrato – ver fecha de aprobación en SECOP II