



**OBSERVACIONES Y RESPUESTAS AL PLIEGO DE CONDICIONES
DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-008-2026**

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO, A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SOACHA".

A continuación, se presentan las observaciones recibidas al pliego definitivo de condiciones dentro del **PROCESO DE SELECCIÓN DE LICITACIÓN PÚBLICA N° LP-008-2026** y se procede a dar respuesta en los siguientes términos:

1. OBSERVACIONES PRESENTADAS. ANÓNIMO

PRIMERA OBSERVACIÓN:

"(...)

B. GARANTÍA ÚNICA

EL CONTRATISTA se obliga a constituir, suscribir y presentar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del contrato, una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor de la Entidad Contratante.

La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: Suficiencia, vigencia y amparos de la garantía de cumplimiento.

Riesgo	Porcentaje	Sobre el valor	Vigencia
Cumplimiento	10 %	Contrato	Todo el periodo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales	5 %	Contrato	Todo el término de vigencia del contrato y tres años más
Calidad de servicio	10%	Contrato	Todo el término de la vigencia y doce (12) meses mas.

Se solicita respetuosamente a la Entidad evaluar la reducción de la vigencia del amparo correspondiente a la calidad del servicio, teniendo en cuenta que el riesgo que dicho amparo pretende cubrir se materializa exclusivamente durante la ejecución contractual y está directamente relacionado con la adecuada prestación del servicio por parte del operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE). En ese contexto, la verificación de la calidad del servicio recae sobre aspectos tales como el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los alimentos, la entrega oportuna de las materias primas e insumos requeridos para cada modalidad de atención, así como el suministro de los complementos alimentarios dentro de los tiempos establecidos para las sedes e instituciones educativas, entre otros aspectos inherentes a la operación.

En consecuencia, se solicita a la Entidad que la vigencia del citado amparo corresponda al mismo término de ejecución del contrato, toda vez que el riesgo asegurado cesa con la culminación de las obligaciones contractuales. En ese sentido, establecer una cobertura que se extienda con posterioridad a la terminación del contrato resulta desproporcionado frente a la naturaleza del riesgo amparado y carece de una justificación





técnica y jurídica que sustente la necesidad de mantener vigente dicha garantía una vez finalizada la prestación del servicio.(...)"

RESPUESTA:

Una vez revisada la observación, la entidad analizó la finalidad de la cobertura requerida, respecto de su suficiencia en valor y tiempo asegurado contrastada con la naturaleza del contrato y su forma de ejecución. Como resultado, concluyó que la cobertura de calidad por lo menos durante todo el plazo de ejecución del servicio, es idónea para proteger el interés de la Entidad y la eficacia y eficiencia frente a los destinatarios. Ahora, respecto al año adicional, resultaría idóneo si existiesen riesgos de calidad que se manifestaran después de terminado el servicio, lo cual es atípico en la prestación de un servicio de alimentación escolar de consumo inmediato como el caso que nos ocupa. El contrato PAE tiene por objeto la prestación de un servicio de suministro y administración de complementos alimentarios de consumo inmediato durante la jornada escolar, luego su calidad debe vigilarse en este mismo periodo de tiempo.

Colombia Compra Eficiente, en el Concepto C-1701 de 2025 (sobre amparo de calidad), precisó que "la vigencia del amparo de calidad (...) no debe corresponder al plazo de ejecución del contrato, sino al período durante el cual subsisten los riesgos asociados a defectos de calidad, fallas técnicas o vicios ocultos imputables al contratista." Este criterio, analizado frente a la operación del PAE, conduce a concluir razonablemente, que el plazo adicional de cobertura, resulta suficiente si se desplaza hasta el plazo convencional de liquidación del contrato y dos meses más, para un total de seis meses adicionales.

En este sentido se realizar entonces las respectiva modificación de la cobertura de calidad, estableciéndose para el plazo de vigencia de la cobertura un tiempo igual al plazo de ejecución del contrato y seis meses más.

SEGUNDA OBSERVACIÓN:

ENCUENTRO DE CAPACITACIÓN BIENESTAR PERSONAL AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se le asignará puntaje al proponente que, por medio de manifestación escrita, debidamente firmada por el Representante Legal, se comprometa bajo la gravedad de juramento a realizar un encuentro dinámico dirigido al personal manipulador de alimentos, a través del cual se brinde una jornada de sensibilización, bienestar, y de preparación de recetas del programa, el cual será brindado por el Tecnólogo en gastronomía ofertado en el proceso. El oferente debe garantizar el espacio de aforo y medios audiovisuales, la intensidad horaria debe ser de mínimo 3 horas.

2

Así mismo debe garantizar el refrigerio y/ o almuerzo, material didáctico para los asistentes que además del personal manipulador contará con la asistencia del equipo de apoyo a la supervisión y cinco (5) invitados. El contratista previo a la realización de este encuentro debe presentar para aprobación del supervisor, la fecha, hora, lugar y temario.

Nota: La entidad establecerá en la minuta del contrato como obligación específica el cumplimiento de este compromiso y su verificación estará a cargo de la interventoría o supervisión designada.

"(...)"

Se solicita respetuosamente a la Entidad suprimir el factor de evaluación objeto de observación, toda vez que el mismo corresponde a una obligación inherente a la ejecución contractual y de obligatorio cumplimiento para el operador, de conformidad con lo previsto en el Anexo de Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 003 de 2026 (...)"





RESPUESTA: No se acepta la observación, toda vez que la jornada de sensibilización, bienestar y preparación de recetas dirigida al personal manipulador tiene como finalidad generar espacios complementarios de integración, fortalecimiento de competencias e interacción entre el personal, promoviendo el bienestar laboral, el trabajo colaborativo y el fortalecimiento de las capacidades técnicas necesarias para la adecuada ejecución de las actividades propias del contrato.

2. OBSERVACIONES PRESENTADAS POR SERVICIO DE ALIMENTOS Y LOGISTICA S.A.S. – SEDEALCO S.A.S

PRIMERA OBSERVACIÓN:

"(...) REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

SELECCIÓN DEL PERSONAL (PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO) - PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DIETISTA (1)

PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DIETISTA (1)

Estudios y experiencia: Nutricionista Dietista con experiencia certificada de mínimo de cinco (5) años desde la expedición de la tarjeta profesional (si aplica), en temas relacionados con el sector de los servicios de alimentación y que por lo menos dos (2) años estén directamente relacionados con programas de alimentación escolar.

Funciones:

- ✓ Capacitar al personal supervisor y manipuladores en minutas patrón.
- ✓ Participar en capacitaciones conjuntas sobre planes de saneamiento.
- ✓ Capacitar a padres, beneficiarios y docentes junto con la nutricionista de la secretaria.
- ✓ Participar en comités CAE, o Realizar visitas a las sedes educativas.
- ✓ Aplicar encuestas de satisfacción y asistir a reuniones y mesas convocadas.

Se solicita a la Entidad brindar claridad respecto del alcance de la última función asignada al profesional, por cuanto su redacción no establece los parámetros, criterios técnicos ni la metodología que deberán observarse para la aplicación de las encuestas. En consecuencia, se solicita precisar los lineamientos técnicos, instrumentos, variables y demás aspectos metodológicos que orientarán el desarrollo de dicha actividad.

RESPUESTA:

En atención a la observación presentada, nos permitimos precisar que la metodología para la aplicación de las encuestas de satisfacción será definida en el marco del primer Comité Técnico que se lleve a cabo con el contratista al que se adjudique el contrato. En dicha instancia se establecerán, entre otros aspectos, el tamaño y la representatividad de la muestra, conforme al número de beneficiarios; la estructura y el objetivo del instrumento; la periodicidad de su aplicación; así como los demás parámetros, criterios técnicos y metodológicos necesarios para su adecuada implementación, en estricta observancia de los lineamientos establecidos por el Programa y de las disposiciones contractuales aplicables.





adecuadamente el proceso administrativo, financiero y contable y garantizar la presentación de información completa, consolidada y debidamente soportada.

RESPUESTA:

Atendiendo la observación la obligación queda de la siguiente manera:

El contratista deberá presentar, dentro de los ocho (8) primeros días calendario siguientes a la finalización de cada mes de ejecución contractual, los soportes que acrediten el pago de los salarios del personal vinculado para la ejecución del contrato. Así mismo, dentro de los diez (10) días calendario siguientes al vencimiento del respectivo periodo, deberá allegar los soportes que demuestren el pago oportuno de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, las prestaciones sociales, así como de los demás conceptos laborales a que haya lugar.

Los documentos aportados deberán evidenciar el cumplimiento integral y oportuno de las obligaciones laborales y de seguridad social a cargo del contratista respecto de la totalidad del personal vinculado, de conformidad con la normatividad legal vigente y sin perjuicio de las facultades de verificación y supervisión que correspondan a la Entidad.

CUARTA OBSERVACIÓN:

OBLIGACIÓN TÉCNICA N°. 6

6. Reponer de inmediato y entregar acta de reposición firmada por el rector y/o su delegado y un representante por parte del operador, de los faltantes de alimentos o las devoluciones realizadas por desviaciones o alteraciones de calidad en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo y presentar a la supervisión y/o interventoría un plan de mejoramiento completo y adecuado, en un tiempo no mayor a 3 días hábiles posteriores de evidenciarse la situación, para validación y aceptación por parte de la ETC.

Respetuosamente se solicita revisar la obligación que dispone que, además de efectuar la reposición inmediata de los alimentos faltantes o rechazados y presentar el acta correspondiente, el operador deba elaborar un plan de mejoramiento dentro de los tres (3) días hábiles siguientes para validación de la ETC. Si bien el operador tiene el deber de garantizar la reposición oportuna antes de la prestación del servicio, la exigencia de un plan de mejoramiento para cada evento resulta desproporcionada, toda vez que la novedad queda subsanada con la acción correctiva inmediata, sin generar afectación a la continuidad del Programa de Alimentación Escolar.

En ese sentido, los planes de mejoramiento deben reservarse para situaciones que evidencien reincidencias, incumplimientos repetitivos o no conformidades de carácter sistemático, o cuando la novedad haya generado una afectación en la prestación del servicio. En consecuencia, se solicita ajustar la obligación para que dicho instrumento sea exigible únicamente en estos eventos, evitando cargas administrativas innecesarias para situaciones corregidas de manera inmediata y efectiva.

RESPUESTA: No se acepta la observación toda vez que aunque se realiza la reposición inmediata del alimento faltante o rechazado y se garantiza la complementación del día, esta acción es un hecho correctivo de la falencia presentada, por ello el Plan de Mejoramiento es un instrumento que obliga al operador a analizar las fallas presentadas durante el proceso (sea en transporte, almacenamiento o selección de proveedores) y de esta





manera implementar acciones preventivas para evitar que la falla vuelva a ocurrir. Por otra parte exigir el Plan de Mejoramiento dentro de los tres (3) días hábiles siguientes no constituye un castigo ni una carga administrativa desproporcionada, sino una herramienta técnica estándar de gestión de calidad la cual permite a la ETC verificar que el operador cuenta con autocontrol operativo y trazabilidad en la prestación del servicio.

QUINTA OBSERVACIÓN :
OBLIGACIÓN TÉCNICA N°. 22

22. El Operador deberá realizar de acuerdo a lo establecido el numeral 5.1.5.1 "Toma de Muestras y Contra Muestras" del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 "Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, Por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones ", expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, la toma de 2 contra muestras de cada una de los alimentos preparados tanto del complemento tipo almuerzo como del tipo AM/PM, las cuales; deberán disponerse de forma individual en las bolsas de cierre hermético rotularse con la fecha de toma de la muestra y el nombre del alimento preparado almacenarse en refrigeración y mantenerse en custodia por 72 horas. Una vez finalizado dicho periodo de custodia, deberán ser descartadas por el personal manipulador de alimentos, además debe suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético).

Respetuosamente se solicita revisar el alcance de la Obligación No. 22, en cuanto exige la toma de dos (2) contramuestras de cada uno de los alimentos preparados de las modalidades de complemento tipo almuerzo y complemento AM/PM, sin considerar el nivel de riesgo sanitario de cada preparación. Si bien las contramuestras constituyen un mecanismo importante para apoyar las investigaciones por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), la obligación debería armonizarse con el enfoque de gestión del riesgo previsto en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 0155 de 2026, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius y la Norma ISO 22000:2018, las cuales establecen que las medidas de control deben ser proporcionales al riesgo microbiológico de los alimentos. En ese sentido, no resulta técnicamente equivalente exigir contramuestras para preparaciones de bajo riesgo, como arroz, pastas, tubérculos, bebidas o productos horneados, frente a alimentos de mayor riesgo como carnes, pollo, pescado, huevo, leche y sus derivados.

Adicionalmente, la obligación genera un impacto significativo en el desperdicio de alimentos, al exigir la conservación y posterior descarte de preparaciones aptas para el consumo, situación que contraría los principios de eficiencia, sostenibilidad y uso racional de los recursos promovidos por la Ley 1990 de 2019, el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3 y las directrices de la FAO y el PNUMA. Por lo anterior, respetuosamente se solicita ajustar la obligación para que la toma de contramuestras se limite a los alimentos clasificados como de alto riesgo microbiológico, sin perjuicio de que la Entidad o la autoridad sanitaria puedan exigir su ampliación cuando exista una situación epidemiológica que lo justifique.

RESPUESTA: Se ratifica íntegramente lo establecido en el Anexo Técnico, numeral 10.7. Programa de Muestreo Microbiológico y Manejo de Contramuestras, cuyas disposiciones resultan plenamente aplicables y de obligatorio cumplimiento durante la ejecución contractual. En tal sentido, para los efectos pertinentes, se transcribe a continuación el citado numeral:





*"Con el fin de verificar si los alimentos cumplen con la normativa sanitaria legal vigente respecto a la preparación y distribución de los alimentos suministrados a los titulares de derecho y por tratarse de servicios de alimentación, los cuales están clasificados como población vulnerable, es necesario tomar y guardar dos (2) muestras de cada componente de alimentos de **alto riesgo para la RPS AM/PM y RPS Almuerzo**. Así las cosas, el operador del suministro de alimentación, es el responsable de llevar a cabo el procedimiento. Las actividades de muestreo, custodia, seguimiento y registro serán verificadas por el supervisor del contrato por parte de la ETC y/o interventoría..."*

De acuerdo con lo anterior las contramuestras serán tomadas de las preparaciones que contengan alimentos como carnes, pollo, pescado, huevo, leche y sus derivados.

Por otra parte con respecto a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA N°. 22** se corrige su redacción en el pliego definitivo quedando de la siguiente manera: El Operador deberá realizar la toma de contramuestras de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.2 "Toma de Muestras y Contra Muestras" del Anexo N° 5 Calidad e inocuidad de la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 "Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, Por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones ", expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender y anexo técnico numeral 10.7 PROGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO Y MANEJO DE CONTRAMUESTRAS; la toma de 2 contra muestras de cada una de los alimentos preparados tanto del complemento tipo almuerzo como del tipo AM/PM, las cuales; deberán disponerse de forma individual en las bolsas de cierre hermético, rotularse con la fecha de toma de la muestra y el nombre del alimento preparado, almacenarse en refrigeración y mantenerse en custodia por 72 horas. Una vez finalizado dicho período de custodia, deberán ser descartadas por el personal manipulador de alimentos, además debe suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético).

SEXTA OBSERVACIÓN:

OBSERVACIONES AL ANEXO TÉCNICO - NO SE ACEPTA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se solicita revisar el número mínimo de personal manipulador de alimentos establecido para la operación, teniendo en cuenta las condiciones y exigencias propias de las diferentes modalidades de atención. En particular, se considera necesario evaluar la suficiencia del personal asignado a la modalidad CCT en el Centro de Producción, debido al volumen de raciones, las actividades de preparación, porcionamiento y empaque individual, organización, despacho, transporte y entrega en los diferentes puntos de atención salones de clase, así como los tiempos establecidos para la prestación del servicio. De igual manera, se solicita revisar el número de manipuladores requerido en las sedes conmodalidad de Preparación en Sitio que presentan altas coberturas, considerando que el volumen de beneficiarios implica una mayor carga operativa en las actividades de preparación, cocción, servido, distribución, limpieza y desinfección. Por lo anterior, se considera pertinente revisar y, de ser procedente, incrementar el número de manipuladores contemplado, de manera que este responda proporcionalmente a la cobertura, modalidad de atención, características de infraestructura, tiempos y movimientos requeridos para garantizar una adecuada prestación del servicio.

RESPUESTA:

[Firma]





No se acepta la observación ya que, durante la estructuración del presente proceso de contratación, se efectuó el análisis técnico y operativo de las necesidades de personal requeridas para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar, considerando variables como la modalidad de atención, el número de beneficiarios, los procesos operativos desarrollados en cada modalidad, la infraestructura disponible, los tiempos de producción y distribución, así como las cargas de trabajo asociadas a la prestación del servicio.

Como resultado de dicho análisis, para el presente proceso contractual se determinó **incrementar el número de ecónomas a cinco (5)**, con el propósito de fortalecer las actividades de seguimiento, coordinación y apoyo operativo en los diferentes componentes del programa.

No obstante, respecto al número de manipuladores de alimentos, la Entidad considera que la cantidad establecida en los documentos del proceso resulta suficiente para garantizar la adecuada prestación del servicio, toda vez que fue definida con fundamento en las condiciones reales de operación proyectadas para la presente vigencia.

Es importante señalar que la proyección del recurso humano también responde al comportamiento actual de la cobertura del Programa, teniendo en cuenta la **disminución progresiva de la matrícula oficial del municipio**, situación que igualmente se evidencia a nivel nacional, lo cual incide directamente en el número de beneficiarios atendidos y, por ende, en la necesidad de personal operativo requerido para la ejecución del contrato.

En consecuencia, la Entidad considera que la estructura de personal prevista en el presente proceso de contratación responde a criterios técnicos, operativos y de eficiencia en el uso de los recursos públicos, razón por la cual **no se acoge la observación** en lo relacionado con el incremento del número de manipuladores de alimentos, manteniéndose las condiciones establecidas en los documentos del proceso.

SÉPTIMA OBSERVACIÓN:

DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

Teniendo en cuenta el plazo de ejecución previsto para el contrato, se solicita reconsiderar el requerimiento relacionado con la entrega de dos (2) dotaciones al personal manipulador de alimentos, evaluando la posibilidad de establecer una (1) dotación durante la ejecución contractual, siempre que esta cumpla con las condiciones de calidad, higiene, seguridad y demás requisitos establecidos en la normatividad vigente. Lo anterior, considerando la duración del contrato y buscando que la exigencia sea proporcional al periodo efectivo de ejecución y a las necesidades reales de la operación.

De otra parte, se solicita revisar la exigencia relacionada con el uso de mangas de protección en tela como elemento de protección personal para el personal manipulador de alimentos que desarrolla sus actividades en la modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS). Lo anterior, teniendo en cuenta las condiciones particulares de esta modalidad, en la cual el personal permanece expuesto durante la preparación y cocción de alimentos a fuentes de calor, vapor, humedad y altas temperaturas, por lo que el uso de mangas durante estas actividades podría generar acumulación de calor y humedad, afectar el confort térmico y dificultar la movilidad del personal, además de constituir un elemento adicional susceptible de humedecerse o contaminarse durante la operación. En este sentido, se considera pertinente revisar la obligatoriedad de este elemento específicamente para las actividades desarrolladas en RPS y evaluar la posibilidad de establecer otras alternativas de protección





que sean adecuadas para las condiciones térmicas y operativas de las cocinas escolares del municipio de Soacha.

RESPUESTA: NO SE ACEPTA: En atención a la solicitud presentada respecto a la dotación del personal manipulador de alimentos y el uso de mangas de protección en la modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS), la Entidad Territorial Certificada se permite dar respuesta en los siguientes términos:

1. Dotación del personal manipulador de alimentos

No se considera procedente ajustar la exigencia a una única (1) dotación durante la ejecución contractual. Lo anterior, teniendo en cuenta que la dotación debe garantizar la adecuada rotación, cambio y disponibilidad permanente de indumentaria limpia, conforme a los principios de inocuidad alimentaria.

Independientemente de la duración del contrato, el operador está en la obligación de asegurar que el personal manipulador cuente con vestimenta suficiente para permitir su recambio cada vez que las condiciones de higiene lo requieran, así como para garantizar los procesos de limpieza y desinfección de manera continua y diaria durante toda la operación. En este sentido, la cantidad de dotaciones debe ser coherente con la necesidad de mantener condiciones higiénicas en todo momento, más allá del tiempo de ejecución contractual.

2. Uso de mangas de protección en modalidad RPS

Frente a la solicitud de revisar la obligatoriedad del uso de mangas de protección, se precisa que este elemento hace parte de las medidas de protección orientadas a prevenir la contaminación de los alimentos, en la medida en que evita el contacto directo de la piel, vellos y sudor del brazo con los alimentos, así como protege al personal de posibles salpicaduras de líquidos o grasas durante la preparación.

En consecuencia, se mantiene la exigencia del uso de mangas de protección como elemento de dotación para el personal manipulador que desarrolla actividades en sedes con modalidad RPS, en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo III – Personal manipulador de alimentos, Artículo 14 “Prácticas higiénicas y medidas de protección”, la cual dispone que:

El personal manipulador debe usar vestimenta de trabajo adecuada, de color claro que permita evidenciar su limpieza, sin elementos que puedan contaminar los alimentos, y en cantidad suficiente para facilitar el cambio de indumentaria conforme al tipo de labor desarrollada.

Así mismo, la norma establece que es responsabilidad del operador garantizar una dotación suficiente y acorde con las actividades realizadas, con el fin de preservar las condiciones higiénicas y la inocuidad de los alimentos.

Por lo anterior, el uso de mangas se considera una medida complementaria de protección, especialmente en operaciones de preparación directa de alimentos, como ocurre en la modalidad RPS, por lo cual su implementación resulta pertinente dentro de los controles sanitarios exigidos.

En conclusión, de lo expuesto, se ratifican las condiciones establecidas respecto a la dotación del personal manipulador y el uso de mangas de protección, toda vez que dichas medidas responden a la necesidad de garantizar la inocuidad de los alimentos, la protección del personal y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.



OCTAVA OBSERVACIÓN:





INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Respecto al cuadro de cantidades establecido para los insumos de limpieza y desinfección, se solicita aclarar la información presentada, toda vez que, para algunos elementos, de acuerdo con el encabezado y las unidades de medida indicadas, no es claro cómo se determina la cantidad requerida para el suministro. Se solicita precisar las cantidades y unidades de medida correspondientes a cada elemento, con el fin de garantizar una correcta interpretación de los requerimientos establecidos en el proceso.

RESPUESTA: Se acepta la observación y se aclarará las unidades de medidas por cada insumo de aseo solicitado en la tabla de Insumos establecida en el documento anexo técnico del proceso.

NOVENA OBSERVACIÓN:

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA

Se solicita precisar el alcance de la responsabilidad del operador frente al mantenimiento de las trampas de grasa, teniendo en cuenta que estas hacen parte de la infraestructura sanitaria de las instituciones educativas y, en algunas sedes, se encuentran ubicadas en áreas exteriores o pueden recibir vertimientos diferentes a los generados exclusivamente por la operación del PAE. Por lo anterior, se solicita considerar que el operador asuma la limpieza y mantenimiento preventivo derivados directamente de la operación del servicio, mientras que las intervenciones correctivas, reparaciones o adecuaciones de infraestructura sean atendidas con cargo al componente de mantenimiento menor de infraestructura, según corresponda.

RESPUESTA: Se aclara que las actividades de aseo y mantenimiento de las trampas de grasa constituyen una obligación circunscrita exclusivamente a aquellas que se encuentran instaladas y en funcionamiento al interior de los restaurantes escolares de las sedes educativas objeto de atención, sin que dicha obligación se extienda a trampas de grasa ubicadas en otras áreas o dependencias de las instituciones educativas.

DÉCIMA OBSERVACIÓN:

ARREGLOS CORRECTIVOS DE INFRAESTRUCTURA

Se solicita revisar el alcance de las obligaciones relacionadas con los arreglos correctivos de infraestructura establecidos en este numeral, teniendo en cuenta que las actividades allí relacionadas corresponden, en su naturaleza, al mantenimiento y conservación de la infraestructura física, hidrosanitaria y eléctrica de las instituciones educativas. En este sentido, se considera pertinente precisar la responsabilidad del operador frente a dichas actividades, diferenciando aquellas intervenciones menores directamente derivadas de la operación del servicio de alimentación escolar, de aquellas que correspondan al mantenimiento general, conservación, adecuación o reparación de la infraestructura educativa, cuya gestión se encuentra a cargo de la Entidad en el marco de sus competencias sobre la infraestructura de las instituciones educativas.

Lo anterior, considerando que disposiciones como la Ley 715 de 2001, en el marco de las competencias asignadas a las entidades territoriales certificadas en educación, contemplan responsabilidades relacionadas con la administración y mantenimiento de los establecimientos educativos. Por tanto, se solicita delimitar el alcance de esta obligación y establecer que el operador atienda únicamente los mantenimientos menores que





Desde el punto de vista técnico y nutricional, sí es viable ofrecer café con leche como parte del complemento alimentario AM/PM del PAE Soacha, siempre que se cumplan los criterios establecidos en la Resolución 0003 de 2026 y sus anexos técnicos, especialmente en lo relacionado con el aporte nutricional, la inocuidad y la alimentación saludable. La resolución no prohíbe el café con leche; establece que los menús deben garantizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales, promover hábitos alimentarios saludables y ser culturalmente pertinentes.

Pertinencia cultural y aceptación. El café con leche hace parte de los hábitos alimentarios tradicionales de gran parte de la población colombiana, especialmente en la región andina. Su inclusión favorece la aceptabilidad del complemento alimentario, disminuye el desperdicio y mejora el consumo efectivo por parte de los estudiantes, siempre que se adapte a la edad de los beneficiarios.

Aporte nutricional. Cuando se prepara con una proporción adecuada de leche, el producto aporta proteínas de alto valor biológico, calcio, fósforo y vitaminas presentes en la leche. El café funciona principalmente como saborizante, mientras que la leche constituye el componente nutricional principal.

Cumplimiento del porcentaje de aporte energético. La Resolución 0003 de 2026 establece que el complemento de jornada mañana o tarde debe aportar aproximadamente el 20 % de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes (RIEN). El café con leche puede formar parte de ese complemento siempre que se acompañe de alimentos que completen el aporte de energía, proteína y demás nutrientes exigidos, como pan fortificado, arepa con queso, huevo, fruta o productos derivados de cereales.

No se prohíbe. La Resolución 0003 de 2026 no prohíbe expresamente ofrecer café con leche en el PAE. No existe un artículo o apartado que diga que el café está prohibido. La norma establece los criterios nutricionales, de calidad e inocuidad que deben cumplir los alimentos y bebidas incluidos en los menús, pero no contiene una prohibición específica del café. Cabe mencionar si hay una especificación “para la planeación de la alimentación en el PAE, por parte del profesional en Nutrición y Dietética, se deberá realizar la verificación del aporte de nutrientes críticos en los menús; realizando la incorporación de los límites establecidos por el MSPS para sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente “Tabla 9. Productos NO PERMITIDOS en el PAE”

Condiciones de calidad e inocuidad. Su suministro debe garantizar el uso de leche apta para consumo, preparación higiénica, control de temperatura y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, tal como lo exigen los lineamientos del PAE.

En conclusión, la inclusión de café con leche en el complemento AM/PM del PAE Soacha es técnicamente defendible, siempre que haga parte de un menú que cumpla el aporte nutricional exigido por la Resolución 0003 de 2026, garantice la calidad e inocuidad del producto y responda a criterios de alimentación saludable y pertinencia cultural.

DÉCIMA TERCERA OBSERVACIÓN:

FRECUENCIA DEL COMPONENTE PROTEICO EN LA MODALIDAD COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE (CAJM/JT)





Se solicita a la entidad aclarar el fundamento técnico que soporta la frecuencia de inclusión de alimentos pertenecientes a los Grupos III y IV en el ciclo de menús de la modalidad CAJM/JT, e indicar si dicha condición fue considerada durante la estructuración del presupuesto oficial y del análisis económico del proceso, con el fin de garantizar la suficiencia financiera del contrato y prevenir posibles riesgos de desequilibrio económico durante su ejecución.

RESPUESTA: SE ACLARA

La Entidad informa que la frecuencia de inclusión de los alimentos de los Grupos III y IV, así como las preparaciones definidas para la modalidad **CAJM/JT**, fueron establecidas conforme a lo dispuesto en el **Anexo Técnico Nutricional**, el cual hace parte integral del presente proceso de contratación

Como se observa en la minuta patrón y en el ciclo de menú planeado, se respeta la frecuencia establecida para el componente de alimento proteico en el complemento AM/PM, la cual corresponde a tres (3) veces por semana. Es importante aclarar que, aunque en algunas preparaciones se utiliza queso como ingrediente, este no constituye el componente principal del menú ni se contabiliza como la porción del componente proteico establecida en la minuta patrón.

Así mismo, dichas frecuencias y preparaciones fueron consideradas durante la estructuración del estudio económico, teniendo en cuenta el valor de la ración de cada modalidad, la composición de los ciclos de menús y la proyección del número de beneficiarios atendidos diariamente, garantizando la suficiencia del presupuesto oficial para la ejecución del contrato en las condiciones establecidas en los documentos del proceso.

DÉCIMA CUARTA OBSERVACIÓN:

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LAS MODALIDADES DE ATENCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Se solicita a la entidad revisar la correspondencia de las tablas de recomendaciones de energía y nutrientes contenidas en el ANEXO 3. Componente Nutricional – Versión 08/07/2026 frente a las establecidas en el Anexo 3 de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, e indicar el fundamento técnico que soporta la utilización de las mismas recomendaciones nutricionales para modalidades de atención que la normatividad vigente diferencia expresamente. En caso de tratarse de un error de transcripción o de estructuración del documento, se solicita realizar el ajuste correspondiente con el fin de garantizar la consistencia técnica del componente nutricional y su armonización con los lineamientos nacionales vigentes.

RESPUESTA: SE ACEPTA

Se realizó una revisión minuciosa del anexo 3 se identificó el error en recomendaciones de energía y nutrientes del grupo 4 se realizará la respectiva corrección







RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERR O (mg)	SODIO (mg)
	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500

DÉCIMA QUINTA OBSERVACIÓN:

INCLUSIÓN DE PRODUCTOS DE ALTA PERECIBILIDAD EN LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Se solicita a la entidad informar el análisis técnico que sustentó la selección de la almojábana y la arepa boyacense como parte del ciclo de menús de la modalidad Ración Industrializada, indicando si durante la estructuración del proceso se evaluaron aspectos relacionados con la estabilidad tecnológica de estos productos, la disponibilidad de proveedores con capacidad de atender la demanda del programa, el impacto sobre la logística de abastecimiento y distribución, así como los criterios utilizados para preferir estos productos frente a otras alternativas de panificación que pudieran ofrecer condiciones equivalentes desde el punto de vista nutricional y operativo.

RESPUESTA:

La selección de la almojábana y la arepa boyacense como parte del ciclo de menús de la modalidad de Ración Industrializada obedeció a un análisis técnico realizado durante la estructuración del proceso, considerando el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 0003 de 2026, en cuanto al aporte nutricional, la aceptabilidad, la variedad del ciclo de menús y la viabilidad operativa.

Desde el punto de vista tecnológico, se evaluó que ambos productos cuentan con condiciones que permiten mantener su calidad e inocuidad durante las etapas de producción, empaque, almacenamiento, transporte y distribución, siempre que sean elaborados por proveedores que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y las especificaciones técnicas definidas para el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Así mismo, durante la estructuración del proceso se analizó la oferta disponible en el mercado, y la existencia de proveedores con capacidad técnica, operativa y logística para atender los requerimientos del PAE Soacha, garantizando el suministro continuo de estos productos durante la ejecución del contrato, sin afectar la continuidad del servicio.

Adicionalmente, la inclusión de la almojábana y la arepa boyacense responde al propósito de incorporar preparaciones tradicionales de la gastronomía colombiana dentro del ciclo de menús, promoviendo el reconocimiento y la valoración del patrimonio alimentario y cultural desde la infancia. Este enfoque es consistente con los lineamientos de la Resolución 0003 de 2026, que promueven la inclusión de alimentos y preparaciones propias de los territorios, favoreciendo la aceptación de los menús, el fortalecimiento de los hábitos alimentarios y el reconocimiento de la diversidad cultural del país.

Finalmente, la incorporación de estos productos fue considerada dentro del análisis económico del proceso, evidenciando que su inclusión no generó modificaciones al valor estimado del complemento alimentario





industrializado ni alteró el equilibrio económico previsto para esta modalidad, manteniéndose las condiciones presupuestales definidas desde la etapa de planeación.

DÉCIMA SEXTA OBSERVACIÓN:

OBSERVACIÓN N°. 16 – INCLUSIÓN DE FRUTAS DE ALTA PERECIBILIDAD EN LOS CICLOS DE MENÚ DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Se solicita a la entidad informar el análisis técnico que sustentó la inclusión de mora y fresa dentro de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar, indicando si durante la estructuración del proceso se evaluaron aspectos relacionados con:

- *La estabilidad postcosecha y la vida útil comercial de estas frutas.*
- *Las pérdidas esperadas por manipulación, transporte y distribución (mermas operativas).*
- *La capacidad de la cadena logística para mantener las condiciones de calidad e inocuidad hasta la entrega al beneficiario.*
- *La disponibilidad de proveedores con capacidad para suministrar estos productos de manera continua y en las condiciones de calidad requeridas.*
- *La evaluación de alternativas que permitan mantener un aporte nutricional equivalente con una mayor estabilidad tecnológica y menores riesgos operativos.*

En caso de que dichos aspectos no hayan sido considerados durante la estructuración técnica del proceso, se solicita respetuosamente evaluar la sustitución de estas frutas por otras alternativas que conserven un aporte nutricional similar, pero que presenten una mayor estabilidad postcosecha, menor susceptibilidad al deterioro mecánico y una mejor adaptación a las condiciones logísticas propias del Programa de Alimentación Escolar, favoreciendo así la calidad del producto entregado, la reducción de mermas operativas y la eficiencia en la ejecución del contrato.

RESPUESTA: SE ACLARA

En atención a la solicitud, se informa que la inclusión de la mora y la fresa dentro de los ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se sustentó en los lineamientos establecidos en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y sus anexos técnicos, los cuales promueven una alimentación saludable y sostenible, el fortalecimiento de las compras públicas locales y el suministro de alimentos de calidad e inocuos para la población beneficiaria.

En este sentido, la selección de estas frutas respondió al propósito de fortalecer las compras públicas locales, privilegiando la adquisición de productos agropecuarios provenientes de productores del departamento de Cundinamarca, en concordancia con los lineamientos que buscan dinamizar las economías locales, promover la participación de pequeños productores y favorecer el abastecimiento con alimentos producidos en el territorio.

Adicionalmente, la inclusión de la mora y la fresa obedeció al principio de variedad alimentaria contemplado en el enfoque de alimentación saludable y sostenible, el cual busca ofrecer una oferta diversa de frutas que contribuya a una alimentación nutricionalmente adecuada, incrementando la aceptación de los menús por parte





de los estudiantes y fomenta hábitos de alimentación saludable mediante el consumo de diferentes alimentos frescos a lo largo del ciclo de menú.

Respecto a los aspectos relacionados con la estabilidad postcosecha y la vida útil comercial de estas frutas, la capacidad de la cadena logística para mantener las condiciones de calidad e inocuidad hasta la entrega al beneficiario y la disponibilidad de proveedores con capacidad para suministrar estos productos los cuales no tienen una frecuencia constante solo se entrega en 3 menú del ciclo de almuerzo y en 1 menú en ciclo de complemento am/pm, el operador debe garantizar condiciones de calidad requeridas, estos fueron considerados dentro de la estructuración técnica de la operación a través de las especificaciones de calidad e inocuidad definidas en los documentos técnicos del PAE, las obligaciones contractuales del operador y los procedimientos de recepción, almacenamiento, transporte y distribución establecidos para garantizar la conservación de las características físicas, sanitarias y organolépticas de los alimentos hasta su entrega a los beneficiarios. Asimismo, se conoce la existencia de oferta regional para garantizar el abastecimiento durante la ejecución del contrato.

DECIMA SEPTIMA:

OBSERVACIÓN N°. 17 – SUSTENTO TÉCNICO Y ECONÓMICO DE LA ESTANDARIZACIÓN DEL PESO SERVIDO EN LAS MINUTAS PATRÓN

Se solicita a la entidad informar el criterio técnico utilizado para definir los gramajes estandarizados del peso servido dentro de las minutos patrón, indicando si durante la estructuración del proceso se realizó un análisis del impacto que esta decisión representa sobre el consumo de materias primas y sobre el presupuesto oficial del contrato.

Así mismo, se solicita precisar si la metodología empleada para la determinación del presupuesto oficial incorporó el incremento derivado de la estandarización de los pesos servidos y de la exigencia de una adecuación del 100 % o superior durante la supervisión, con el fin de garantizar la suficiencia financiera del proceso y prevenir eventuales afectaciones al equilibrio económico del contrato.

RESPUESTA: SE ACLARA

Como criterio técnico para la definición de los gramajes estandarizados del peso servido dentro de las minutos patrón, la entidad tomó como referencia los rangos establecidos en la Resolución 0003 de enero de 2026, los cuales determinan los pesos de referencia para los diferentes componentes de la ración. A partir de dichos rangos, se definieron gramajes estandarizados que se mantienen dentro de los valores permitidos por la normatividad.

Esta decisión obedeció a la necesidad de fortalecer el control operativo y garantizar una mayor uniformidad en el servicio de las raciones.

En la operación del Programa de Alimentación Escolar se ha evidenciado, de manera reiterada, que cuando los gramajes se establecen en rangos abiertos, en algunas ocasiones no se alcanza el peso mínimo definido en la normatividad o, por el contrario, se sirve de manera constante el valor mínimo del rango, sin que ello necesariamente corresponda a la ración calculada y costeadada durante la estructuración del proceso. En este sentido, la estandarización de los gramajes busca asegurar que los beneficiarios reciban una porción acorde con el aporte nutricional previsto en la planeación del ciclo de menús y con la ración sobre la cual se estructuró el presupuesto del contrato.





Para la definición de los gramajes servidos se realizó un análisis técnico de cada preparación, considerando los porcentajes de merma propios de los alimentos durante los procesos de alistamiento, cocción y servido. Con base en dicho análisis, se establecieron pesos servidos estandarizados ubicados dentro de un valor intermedio del rango permitido, permitiendo una adecuada correspondencia entre el peso bruto de las materias primas, el rendimiento esperado y el peso servido al beneficiario.

Adicionalmente, esta metodología facilita los procesos de supervisión e interventoría durante las visitas técnicas, al contar con un único peso de referencia para la verificación del operador, reduciendo la variabilidad en la interpretación de los rangos establecidos y favoreciendo la uniformidad en la operación por parte del personal manipulador de alimentos en las instituciones educativas.

En cuanto al impacto sobre el consumo de materias primas y el presupuesto oficial del contrato, la estandarización de los gramajes fue considerada durante la estructuración del proceso y no representó modificaciones al presupuesto oficial. Los análisis de costos se realizaron con base en los gramajes definidos y en los rendimientos de las materias primas, garantizando la viabilidad económica de las minutas patrón, el cumplimiento de los aportes nutricionales establecidos en la Resolución 0003 de 2026 y la adecuada ejecución del contrato.

Cordialmente,

PABLO CESAR CAJAMARCA MARTINEZ
Director de Cobertura

Proyectó:

Belsy Perdomo Molina - Contratista PAE

Silvia Meneses Cedeño - Contratista PAE

Valentina Alvarez - Contratista PAE

Ana Susa - Contratista PAE

Revisó: Oscar Javier Rodriguez Diaz - Líder de Permanencia Educativa SEM

