ANEXO TÉCNICO

OBJETO DEL CONTRATO:

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.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL

SOACHA, CUNDINAMARCA JULIO 2026

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LUGAR Y FECHA	Soacha, Julio de 2026
RAZÓN SOCIAL CONTRATANTE Y DIRECCIÓN	Alcaldía de Soacha – Secretaria de Educación – Cra. 7A #15-83, Soacha, Cundinamarca
UNIDAD EJECUTORA	Secretaria de Educación
COMPETENCIA PARA ADJUDICAR	Secretaría de Educación – Cobertura
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**
MODALIDAD	Licitación Pública
PRESUPUESTO OFICIAL:	**DOCE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES QUINIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS SIETE PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS ($12.450.570.507,56).**
DURACIÓN:	El plazo de ejecución es de: dos (2) meses y dieciséis días (16) días y/o hasta agotar presupuesto, sin que supere el 31 de diciembre de 2026, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
LUGAR DE EJECUCIÓN	La ejecución del presente proyecto se realizará en las sedes educativas oficiales, ubicadas en las **6** comunas y **2** corregimientos del Municipio de Soacha.

TABLA DE CONTENIDO

CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA Y CONDICIONES DEL CONTRATO 5
1. OBJETO CONTRACTUAL 9
2. ALCANCE DEL CONTRATO 9
3. POBLACIÓN A ATENDER 10
4. PRESUPUESTO OFICIAL 10
5. DURACIÓN/PLAZO DEL CONTRATO 11
6. LUGAR DE EJECUCIÓN 11
7. POBLACIÓN OBJETO 15
8. DETALLE DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 16
8.1 NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE 16
8.2 REQUISITOS HIGIÉNICOS DE PRODUCCIÓN (MODALIDAD RPS) 18
8.2.1 RECEPCIÓN 18
8.2.2 ALMACENAMIENTO 19
8.2.4 DISTRIBUCIÓN 25
8.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 26
8.3.1 ESTADO DE SALUD 32
8.3.2 DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR 33
8.4. PLANTA FÍSICA Y DOTACIÓN DE LAS SEDES EDUCATIVAS 36
9. COMPONENTE TÉCNICO - NUTRICIONAL 36
9.1 APORTE NUTRICIONAL 37
9.2 MINUTA PATRÓN 39
9.4 ROTACIÓN CICLO DE MENÚ 47
9.5.1 INTERCAMBIOS DE MENÚ 47
9.5.2 MENÚS FECHAS ESPECIALES 49
9.5.3. HORARIO DE ENTREGA 51
9.5.4 FOMENTO DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 52
10. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD 53
10.1 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 53
10.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 54
10.1.2 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 57
10.1.3 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS 58
10.1.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA 59
10.1.5. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL
10.2 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR 59
10.3 PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS 60
10.3.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA: 60
10.3.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPOS. 61
10.3.3 EQUIPOS Y ELEMENTOS DE MEDICIÓN 61
10.3.4 INVENTARIO DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS 62
10.3.5 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS 63
10.4 PROGRAMA CONTROL DE PROVEEDORES 63
10.4.1 CONCEPTOS SANITARIOS 64
10.4.2 REGISTROS SANITARIOS, PERMISOS SANITARIOS Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA 64

10.5 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS 65
10.5.1 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS 66
10.5.2 ROTULADO Y ETIQUETADO 67
10.6 PROGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO Y MANEJO DE CONTRAMUESTRAS 67
10.7 PROGRAMA DE TRAZABILIDAD 75
10.7.1 TEMPERATURAS Y EMPAQUE 75
10.9 PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA 76
10.10 PROGRAMA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 79
10.11 PLAN DE ATENCIÓN DE EMERGENCIAS 80
10.12 PLAN DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE 80
11. COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS 83
13. COMPONENTE SOCIAL 89
16. ANEXOS 92

CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA Y CONDICIONES DEL CONTRATO

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es reglamentado por el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 del Ministerio de Educación Nacional y 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 "*de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA, las cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los contratistas y en general los actores del programa.

El PAE es una estrategia estatal que suministra un complemento alimenticio que contribuye al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad y que de acuerdo con **la Ley 1955 del año 2019** una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP (Departamento Nacional de Planeación) en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales.

La Secretaría de Educación desde la Dirección de Cobertura, cuenta con un equipo profesional multidisciplinario para brindar apoyo a supervisión desde el área técnica y administrativa para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, en las diferentes comunas y corregimientos del Municipio de Soacha.

En el Municipio de Soacha el PAE se ejecuta en alrededor de 30 Instituciones Educativas Oficiales y de administración que de ahora en adelante se denominan en este documento -IEO, tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos del Municipio, los cuales pueden contar con un mismo establecimiento educativo con más de una modalidad de suministro, esto con el objetivo de garantizar el complemento alimentario a todos los estudiantes ya que el municipio cuenta con cobertura universal.

En la operación del Programa de Alimentación Escolar, se suministran tres (3) tipos de Modalidades de atención del servicio: Preparada en sitio, Caliente Transportada e Industrializada

El complemento alimentario ofrecido bajo alguna de las modalidades es suministrado de lunes a viernes en los días hábiles escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

A cada establecimiento educativo se le asigna una modalidad de atención acorde a la capacidad instalada en infraestructura, dotación de menaje y equipos; la cual puede variar durante la ejecución del contrato por novedades o situaciones que cambien la condición inicial.

La decisión de cambio está a cargo del personal del Equipo técnico de apoyo a la supervisión del programa de Alimentación Escolar.

Para el funcionamiento de las modalidades de Complemento Preparado en sitio, los IEO deben contar con un espacio y dotación que cumplan con la normatividad sanitaria vigente en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de los alimentos; todo lo anterior acorde a los cupos asignados. Para la ejecución de esta modalidad de atención, en el Municipio de Soacha a través de un contratista se suministra, prepara y distribuye en cada establecimiento educativo los complementos alimentarios AM/PM, tipo almuerzo.

El Complemento Industrializado se implementará en casos donde la infraestructura de la Sede Educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del Comedor Escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en el ciclo de menús o cuando el concepto sanitario sea desfavorable, por lo tanto; es necesario suministrar un complemento alimenticio listo para el consumo por parte de los estudiantes del programa, compuesto por alimentos que no requieren transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados. Cada alimento en la modalidad industrializada se debe de entregar de forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de rotulado y empaque.

En Comedores Escolares que cuenten con la modalidad Preparada en sitio y presenten dificultades de infraestructura, higiene, equipos y menaje entre otros que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos a preparar, se prestará el servicio con la modalidad complemento Industrializado para la cual se debe contar como mínimo con un espacio independiente y equipo de frío adecuado el cual puede ser tipo industrial o doméstico, de acuerdo a la capacidad instalada en la IEO para almacenar, distribuir y realizar el consumo por parte de los beneficiarios. Este tipo de modalidad debe ser suministrada diariamente en los IEO de la zona urbana para el cual la Institución solicitará el cambio de la misma al equipo técnico de supervisión para su aprobación.

NOTA 1: En la zona rural se suministrará la modalidad Industrializada únicamente para cubrimiento de contingencias con autorización previa del equipo técnico de apoyo supervisión de la ETC

NOTA 2: En caso de que la sede educativa no cuente con equipos de refrigeración, el operador deberá contemplar dentro de su plan de rutas la entrega de los productos que requieren mantener la temperatura de frío mediante vehículos con equipo de frío.

Las modalidades de atención descritas en el presente documento de especificaciones técnicas, serán de aplicabilidad de acuerdo a los lineamientos del Gobierno Nacional y/o municipio de Soacha 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*".

DESCRIPCIÓN DE ETAPAS DEL PROCESO

FASE DE ALISTAMIENTO

Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones establecidas, el operador deberá garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, la ETC le suministrará un documento llamado *"Estudio y reconocimiento de las condiciones de infraestructura, dotación, equipos y demás* elementos del comedor escolar o sitio de entrega del Programa de Alimentación Escolar"

(PAE) de las instituciones educativas tanto en la zona urbana como en la zona rural; sin embargo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las bodegas y otras disposiciones establecidas por la entidad territorial certificada.

ENTREGABLES PARA APROBACIÓN DURANTE ESTA FASE:

A. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, los centros de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento conforme con la resolución 2674 de 2013, esta debe contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, no mayor a la fecha de expedición de 1 año emitido por la autoridad sanitaria competente y cumplir la normatividad nacional vigente.

B. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carros transportadores, canastillas, estibas, entre otros.

TABLA DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

EQUIPO/MENAJE	CANTIDAD
Cuarto de Congelación	2
Cuarto de Refrigeración	2
Basculas 1000 kg	3
Basculas 300 Kg	6
Gramera digital Capacidad 6 Kg	4
Termómetro bimetálico o digital	5
Carro transportador de alimentos de plataforma	3
Mesas en acero inoxidable	5
Canastillas plásticas	10000
Estibas plásticas	400
Hidrolavadora	2

NOTA: Para el caso del cuarto de Congelación se puede optar por la cantidad requerida en la tabla o un (1) cuarto equivalente a la sumatoria de la medida mínima (30 metros cuadrados), cuarto que puede ser de construcción fija o unidad móvil.

C. Presentar los Planes y Programas que componen el Sistema de aseguramiento de la calidad del presente documento (Plan de Saneamiento Básico, Programa de Capacitación a personal manipulador y anexos, Programa Mantenimiento de equipos y anexos, Programa control de Proveedores y anexos, Programa de Muestreo microbiológico y manejo de contramuestras con su respectivo cronograma de implementación, Programa de Trazabilidad, Programa de investigación de incidentes alimentarios ETAS, Plan de contingencia y protocolo para atención de contingencia, Programa del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y anexos,, Plan de atención de emergencias, Plan de distribución y transporte y documentos conexos de vehículos, igualmente presentar la documentación solicitada en los capítulos “

Detalles de especificaciones técnicas" donde se solicita la documentación del personal manipulador de alimentos y Bodega de almacenamiento, por otra parte en el capítulo "Características Generales de los alimentos", como son: Protocolo de manejo de producto No Conforme, listado de marcas para aprobación y fichas técnicas de producto con copia del certificado actualizado del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, y los conceptos higiénicos sanitarios de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos, que van a ser utilizados en el suministro de los ciclos de menús) todo lo anterior para realizar implementación en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar y/o puntos de entrega de alimentos y demás lugares que lo requieran.

D. Presentar el Documento de Operación logística que permita evidenciar a la entidad que el operador cuenta con los métodos y los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que la bodega cuenta con la capacidad requerida para la ejecución del contrato.

E. Presentar Plan de rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo e insumos de papelería para la modalidad Ración Industrializada, para el caso de la modalidad Ración Preparada en sitio se deberán de tomar en cuenta los aspectos ya mencionados e incorporan a estos la provisión del combustible (gas esto en caso de no contar con gas natural) para cada comedor escolar que opere bajo esta modalidad; así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas: RPS y RI, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. El Plan de Rutas deberá ser entregado en el formato establecido por la entidad territorial, adicionalmente el operador presentará una proyección de la capacidad de movilización por vehículo de las materias primas alimentarias acorde a la modalidad (s) que se estén implementando de manera que garantice el suministro oportuno de las materias primas e insumos requeridos para la operación del PAE.

F. Equipo Humano: El operador deberá garantizar el equipo humano apropiado, preparado y capacitado para la ejecución del objeto del contrato, para lo cual deberá presentar en esta etapa el listado de personal contratado de acuerdo con la cobertura y necesidad del servicio en cada sede educativa al igual que el personal para el ensamble, almacenamiento y despacho desde la bodega. **.** Enviar un documento en pdf con el registro fotográfico de la publicación del ciclo de minutas y el Formato de visibilidad del PAE, este registro fotográfico hará parte de los entregables en la operación para la fase de alistamiento, previo al cumplimiento del procedimiento establecido.

Nota: El operador deberá entregar la documentación requerida en la Fase de Alistamiento dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato.

FASE DE ABASTECIMIENTO

Esta fase se encuentra relacionada con los procesos y actividades de compra de materiales directos (alimentos y adicionales) y logística para desarrollar las tareas de despacho, desplazamiento, distribución, entrega, recepción, almacenamiento e inventarios de dichos materiales en la Institución Educativa.

Nota: En esta fase se debe cumplir con toda la documentación aprobada por la ETC de la fase de alistamiento y demás requerimientos del presente Anexo Técnico.

FASE DE PRODUCCIÓN

En esta fase se realiza la preparación de los complementos alimentarios, observando todas las medidas de inocuidad y es aquí donde se lleva a cabo la transformación de la materia prima o alimentos en producto terminado, a través de raciones listas para ser servidas y distribuidas en el comedor escolar.

Nota: En esta fase se debe cumplir con toda la documentación aprobada por la ETC de la fase de alistamiento y demás requerimientos del presente Anexo Técnico.

FASE DE DISTRIBUCIÓN

Etapa en la que se realiza la distribución y entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho para su respectivo consumo.

Nota: En esta fase se debe cumplir con toda la documentación aprobada por la ETC de la fase de alistamiento y demás requerimientos del presente Anexo Técnico.

1. OBJETO CONTRACTUAL:

“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”.

2. ALCANCE DEL CONTRATO

Para el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE en el municipio de Soacha, el contratista seleccionado, prestará el servicio de alimentación escolar a los niños, niñas y adolescentes registrados en el sistema integrado de matrícula SIMAT, en la cantidad, calidad e inocuidad estipulada, en las veintiséis (26) Instituciones Educativas Oficiales y sus sedes, y las cuatro (4) instituciones educativas en administración; y mediante las modalidades Preparada en Sitio y complemento industrializado, Comida Caliente Transportada (CCT), conforme a los lineamientos señalados en 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* ” de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA y las directrices que imparta el Gobierno Nacional respecto a la prestación del servicio de alimentación escolar aplicables en la entidad territorial de Soacha, de igual forma para atender las necesidades en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales, olas invernales o emergencias sanitarias que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para implementar las medidas de contingencia que garanticen la continuidad del servicio o complemento del mismo, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y el Gobierno Nacional.

3. POBLACIÓN A ATENDER

Con el presente proceso de contratación, la Entidad espera beneficiar a los titulares de derecho focalizados y matriculados en el sector oficial y reflejados en el Sistema SIMAT, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar "PAE", dispuestos la en 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 "* con el suministro de complementos alimentarios que cubra las necesidades de nutrientes y energía, conforme a la necesidad del servicio, así:

TABLA. POBLACIÓN A ATENDER

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	RACIONES DIARIAS CONTRATADAS
ITEM 1 - RACIÓN PREPARADA EN SITIO 20%. Complemento alimentario AM/PM preparado en sitio que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico	30.249
ITEM 2 – RACIÓN INDUSTRIALIZADA 20% Complemento alimentario AM/PM industrializado que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico.	29.503
ITEM 3 - RACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO 30%. Almuerzo que aporte como mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico	6.203
ITEM 4 - RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA 20%. Complemento que aporte como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel académico	2.421
TOTALES	**68.376**

Con el presente proceso de contratación se garantiza la universalización del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas oficiales y en administración del Municipio de Soacha, beneficiando a los estudiantes desde grado cero hasta el grado once de acuerdo a la matrícula registrada en la plataforma SIMAT.

4. PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado para el presente proceso es por la suma de **DOCE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES QUINIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS SIETE PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS. ($12.450.570.507,56)** incluidos los impuestos y tasas a que haya lugar.

TABLA. PRESUPUESTO OFICIAL

Sin embargo, es de precisar que los proponentes al momento de estructurar su oferta deberán tener en cuenta los impuestos y demás tributos municipales de acuerdo con la siguiente tabla:

MODALIDAD DE ATENCIÒN	BENEFICIARIOS	ATENCIÓN DÌAS CALENDARIO ESCOLAR DE ATENCIÒN	VALOR UNITARIO	TOTAL
ITEM 1 - PREPARADA EN SITIO Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde, aporte nutricional diario del 20% .	30.249	47	$ 3.599,99	$ 5.118.116.582,97
ITEM 2 – INDUSTRIALIZADA Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde, aporte nutricional diario del 20% . Complemento alimentario listo para el consumo.	29.503	47	$ 3.920,31	$ 5.436.062.578,71
ITEM 3 - PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO aporte nutricional diario del 30% .	6.203	47	$ 4.989,29	$ 1.454.582.595,89
ITEM 4 - CALIENTE TRANSPORTADA . Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde, aporte nutricional diario del 20% .	2.421	47	$ 3.882,77	$ 441.808.749,99
TOTALES	**68.376**			**$ 12.450.570.507,56**

TABLA. IMPUESTOS Y TRIBUTOS MUNICIPALES

CONCEPTO	%	BASE GRAVABLE	SOPORTE LEGAL
RETEFUENTE PERSONA JURÍDICA	6	VALOR FACTURA ANTES DE IVA	Estatuto Tributario Nacional TÍTULO IV TABLA ANUAL - DIAN
RETEFUENTE PERSONA NATURAL	4	VALOR FACTURA ANTES DE IVA	Estatuto Tributario Nacional TÍTULO IV TABLA ANUAL - DIAN
RETEICA	10 X MIL	VALOR FACTURA ANTES DE IVA	Acuerdo Municipal No. 30 de diciembre 9 de 2020 art. 57
TASA PRO-DEPORTE Y RECREACIÓN	1.5%	VALOR FACTURA ANTES DE IVA	Acuerdo Municipal No. 09 del 30 de abril de 2024. Art. 1.

Nota: Se aclara que según el Acuerdo N. 08 del 22 de febrero de 2023 expedido por el Municipio de Soacha, establece en su artículo primero y segundo que se exceptúa del pago de estampillas los contratos del Programa de Alimentación Escolar.

ARTÍCULO PRIMERO: *Adiciónese un inciso en la parte final del Artículo 119 del Acuerdo 030 de 2020, así:*

*"**Artículo 119 Exclusiones:** Se exceptúa del pago de la estampilla pro cultura: (…) Hasta el 2026 están exentos del pago de la estampilla pro cultura los contratos de suministro de alimentos que se suscriban en el marco de la ejecución del Plan de Alimentación Escolar – PAE.*

ARTICULO SEGUNDO: *Adicionar el Artículo 124 A al Acuerdo 030 de 2020, así:*

*"**ARTÍCULO 124 A. Exclusiones.** Hasta el 2026 se exceptúa del pago de la estampilla los contratos de suministro de alimentos que se suscriban en el marco de la ejecución del Plan de Alimentación Escolar – PAE.*

5. DURACIÓN/PLAZO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución es de dos (2) meses y dieciséis días (16) días y/o hasta agotar presupuesto, sin que supere el 31 de diciembre de 2026, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución del contrato serán las 26 Instituciones Educativas oficiales del Municipio y las cuatro (4) instituciones Educativas en administración de Soacha con sus respectivas sedes, de conformidad con la siguiente priorización

TABLA.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	DIRECCIÓN SEDE
COLEGIO BENEDICTO XVI	SEDE PRINCIPAL	KR 8 47 17
INSITITUCION EDUCATIVA EUGENIO DIAZ CASTRO	SEDE ALTO DE LA CRUZ	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE CHACUA	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE FUSUNGA	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE HUNGRÍA	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE PRINCIPAL	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE RISARALDA	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE ROMERAL	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE SAN JORGE	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
	SEDE VILLANUEVA	VEREDA ROMERAL - CORREGIMIENTO UNO
INSTITUCION EDUCATIVA BUENOS AIRES	SEDE EL OASIS	"DIAGONAL 49 SUR N. 31 - 71 Manzana 151 Lote 6 y 7 (DG 40 I No. 38A-30E)"
	SEDE LOS ROBLES	"CARRERA 46 E N. 54 A - 24 Manzana 16 lote 11 (Kr 44E. No 40I-106)"
	SEDE PAZ Y PATRIA	"CALLE 31 A - 43 - 42 E (Carrera 34C E 26 08)"
	SEDE PRINCIPAL	"CALLE 42 N. 51 - 57 ESTE (KR 34C E 26 08)"
	SEDE RINCON DEL LAGO	"CALLE 56 S N. 41 E- 01 Interior 1 (Carrera 48A E 41C 20)"
INSTITUCION EDUCATIVA CAZUCA	SEDE CAZUCÁ	"Transversal 4 Este No.7-49 (CL 7A 2 10E)"
INSTITUCION EDUCATIVA CHILOÉ	INSTITUCION EDUCATIVA CHILOÉ	DIAGONAL 28 · 29-99
	INSTITUCION EDUCATIVA CHILOÉ	DIAGONAL 28 · 29-99
INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD LATINA	SEDE CIUDAD DE QUITO	"CARRERA 22 No. 3A 08 (Transversal 4G #3-01 CER NOM 2019)"
	SEDE PRINCIPAL	CALLE 37 A SUR N° 15 I 21
INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD VERDE	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD VERDE	"TRANSVERSAL 37 # 18 -85 (EQUIPAMIENTO 15 ETAPA 04 B ""BARRIO)"
	INSTITUCION EDUCATIVA CIUDAD VERDE	"TRANSVERSAL 37 # 18 -85 (EQUIPAMIENTO 15 ETAPA 04 B ""BARRIO)"
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA SUCRE	SEDE EL PROGRESO	Carrera 46 Este No. 54 A -24, Soacha - Cundinamarca

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	DIRECCIÓN SEDE
	SEDE LA ISLA	Carrera 33 C Este No. 40-195, Soacha - Cundinamarca
	SEDE LA ISLA	Carrera 33 C Este No. 40-195, Soacha - Cundinamarca
	SEDE PRINCIPAL	"Carrera 33 B este Calle 38 Barrio Ciudadela - Soacha - Cund. (KE 33B E 37C 35)"
INSTITUCION EDUCATIVA COMPARTIR	SEDE PRINCIPAL	CALLE 26 SUR # 12B - 16
INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO SANTOS	SEDE ALTOS DE LA FLORIDA	"Carrera 28 Este con calle 6C (Carrera 11E #7G-55)"
	SEDE FLORIDA BAJA	Calle7D No.8-13 E
	SEDE PANAMERICANA	"Calle 6 No.2C-55 (Calle 6 No. 2 - 19/ 25)"
	SEDE PRINCIPAL Y ANEXO CIEN FAMILIAS	"Calle 10A No. 2A-41 Anexo Sede A Cien Familias CL 10 # 2 - 8 LT D"
	SEDE PRINCIPAL Y ANEXO CIEN FAMILIAS	"Calle 10A No. 2A-41 Anexo Sede A Cien Familias CL 10 # 2 - 8 LT D"
INSTITUCION EDUCATIVA EL BOSQUE	SEDE PRINCIPAL	CARRERA 19 ESTE # 31A-64
INSTITUCION EDUCATIVA GABRIEL GARCIA MARQUEZ	SEDE MINUTO DE DIOS	TRANSVERSAL 6 ESTE #11 B -09
	SEDE PRINCIPAL	TRANSVERSAL 5A ESTE No. 6-30 Villa Mercedes I Sector
INSTITUCION EDUCATIVA GENERAL SANTANDER	SEDE CAMILO TORRES	Calle 24 # 8-15 (CR 8 #23-15 CR NOM MAT 51538)
	SEDE LA VEREDITA	CRA 3A # 14-25 (Calle 5 sur 18C 34)
	SEDE MI TIERNA EDAD	Calle 14 # 8-25
	SEDE PRINCIPAL	CRA 9 # 14-04
INSTITUCION EDUCATIVA INTEGRADO DE SOACHA	SEDE EL DANUBIO	CARRERA 17B # 10 - 44 (Carrera 18 O No.10B-70)
	SEDE JHON F. KENNEDY	CARRERA 11 # 12-24
	SEDE PRINCIPAL	CARRERA 10 # 12 - 61
INSTITUCIÒN EDUCATIVA JULIO CÉSAR TURBAY AYALA	SEDE PRINCIPAL	TRANSVERSAL 9 ESTE N° 45 A 80 BARRIO JULIO RINCÓN
	SEDE PRINCIPAL	TRANSVERSAL 9 ESTE N° 45 A 80 BARRIO JULIO RINCÓN
INSTITUCION EDUCATIVA LA DESPENSA	SEDE MARCO FIDEL SUAREZ	CARRERA 20 No. 45 A - 36

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	DIRECCIÓN SEDE
	SEDE PRINCIPAL	"CARRERA 7° No. 58 - 32 (TV 8 13 02 KR 7 #58-32)"
INSTITUCION EDUCATIVA LAS VILLAS	SEDE EL DORADO	KR 3C 16 66
	SEDE LOS LIBERTADORES	KR 5 ESTE 15 10
	SEDE SOL NACIENTE	"KR 2 15A 14 (Carrera 1 B #15A-18 Carrera 15A 1 68 P 2 Sede A (anexo) colegio cundinamarqués (CERRADO) C 15A 1 58 Mz 2 Lo 7 Calle 15 2 06 COLEGIO MUNICIPAL)"
	SEDE VARÓN DE SOL	CL 13 00 52
	SEDE VARÓN DE SOL	CL 13 00 52
	SEDE VARÓN DE SOL	CL 13 00 52
INSTITUCION EDUCATIVA LEON XIII	SEDE JUAN PABLO I	CALLE 48 # 20-20
	SEDE PRINCIPAL	"CARRERA 8 No. 5 – 83 (Carrera 9 No. 47 - 50)"
	SEDE PRINCIPAL	"CARRERA 8 No. 5 – 83 (Carrera 9 No. 47 - 50)"
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN	SEDE ALTOS DEL PINO	"Tv 28 A Este Calle 42 (Dirección Nueva Calle 42 A Transversa l 28 A este y Transversa l 28 A esta calle 42 A)"
	SEDE CASALOMA	Calle 59 B No 15 60 Este
	SEDE PRINCIPAL	CALLE 44 No. 27B-20 ESTE
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HENRIQUEZ	SEDE PRINCIPAL	"CARRERA 19 A # 5 - 51 SUR (Carrera 19 A #4-140S)"
INSTITUCION EDUCATIVA MANUELA BELTRÀN	SEDE PABLO VI	"Transv. 13 C Bis N° 2B-14 (TRANSVERSAL 13C BIS #2D 14)"
	SEDE PRINCIPAL	CALLE 56 # 10-07 SOACHA DESPENSA
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO COMPARTIR	SEDE NUEVO COMPARTIR	CARRERA 14 No. 29-80S
	SEDE NUEVO COMPARTIR	CARRERA 14 No. 29-80S
	SEDE SAN NICOLAS	CALLE 40 SUR N° 7 D 15 (Calle 41 Sur #20-19)
INSTITUCION EDUCATIVA PAZ Y ESPERANZA	SEDE PRINCIPAL	CALLE 9 A Sur No. 15A-161 CIUDADELA TORRENTES
INSTITUCION EDUCATIVA RICAURTE	SEDE ESPAÑA	CLL 18 # 03-02

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	DIRECCIÓN SEDE
	SEDE PORVENIR	"CRA. 1 A ESTE # 24A-52 (CL 24D 0 15)"
	SEDE PRINCIPAL Y ANEXO LA ESPERANZA	"CARRERA 5 ESTE # 24-40 KR 5 E 24 40 (frente) KR 6E 24A 01 (parte posterior) Anexo ESPERANZA CRA 7 22 -30 ESTE"
	SEDE PRINCIPAL Y ANEXO LA ESPERANZA	"CARRERA 5 ESTE # 24-40 KR 5 E 24 40 (frente) KR 6E 24A 01 (parte posterior) Anexo ESPERANZA CRA 7 22 -30 ESTE"
INSTITUCION EDUCATIVA SAN MATEO	SEDE MARISCAL SUCRE	"Calle 26 C con Carrera 2A, barrio Mariscal Sucre (CL 26C 2 06)"
	SEDE PRINCIPAL	CRA 5 B ESTE No. 26-04 SAN MATEO - SOACHA
INSTITUCION EDUCATIVA SANTA ANA	SEDE DUCALES	CARRERA 13 No. 9-64 Sur (Calle 9A S 13 10)
	SEDE PRINCIPAL	CARRERA 11D No 17 A 44
	SEDE PRINCIPAL	CARRERA 11D No 17 A 44
	SEDE SANTA ANA	CARRERA 5 No. 11-30 sur
INSTITUCION EDUCATIVA SOACHA AVANZA LA UNIDAD	SEDE PRINCIPAL	"Carrera 38 No 12 06 Ciudad Verde – Soacha (Carrera 38 14 - 72)"
	SEDE PRINCIPAL	"Carrera 38 No 12 06 Ciudad Verde – Soacha (Carrera 38 14 - 72)"
INSTITUCIÒN EDUCATIVA SOACHA PARA VIVIR MEJOR	SEDE PRINCIPAL	Tv. 7 #2 -36, Soacha, Cundinamarca
INSTITUCION EDUCATIVA VIDA NUEVA	SEDE PRINCIPAL	LOTE LAS HUERTAS UAU 1A Y 2A
	SEDE PRINCIPAL	LOTE LAS HUERTAS UAU 1A Y 2A
LICEO MAYOR DE SOACHA BIENESTAR PARA TODOS	SEDE PRINCIPAL	CL38 6A 47 / CL38 6A 55

A las sedes de cada Institución Educativa se les asigna, conforme a los cortes mensuales de matrícula oficial del Sistema Nacional de Matrículas "SIMAT", tanto la cobertura como la modalidad de suministro acorde con la infraestructura, dotación, menaje y condiciones especiales de cada una de las unidades aplicativas, puede ser modificada por el Municipio, si cambian las condiciones iniciales que determinaron la cobertura mensual y modalidad de atención.

7. POBLACIÓN OBJETO

Con el presente proceso de contratación, la Entidad espera beneficiar a los titulares de derecho focalizados y matriculados en el sector oficial y reflejados en el Sistema SIMAT, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar "PAE",

dispuestos en 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* " de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA con el suministro de complementos alimentarios que cubra las necesidades de nutrientes y energía, conforme a la necesidad del servicio, así:

TABLA. POBLACIÓN OBJETO

MODALIDAD DE ATENCIÒN	BENEFICIARIOS	ATENCIÓN DÌAS CALENDARIO ESCOLAR DE ATENCIÒN	VALOR UNITARIO	TOTAL
ITEM 1 - PREPARADA EN SITIO Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde, aporte nutricional diario del 20% .	30.249	47	$ 3.599,99	$ 5.118.116.582,97
ITEM 2 – INDUSTRIALIZADA Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde, aporte nutricional diario del 20% . Complemento alimentario listo para el consumo.	29.503	47	$ 3.920,31	$ 5.436.062.578,71
ITEM 3 - PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO aporte nutricional diario del 30% .	6.203	47	$ 4.989,29	$ 1.454.582.595,89
ITEM 4 - CALIENTE TRANSPORTADA . Complemento alimentario jornada mañana y jornada tarde, aporte nutricional diario del 20% .	2.421	47	$ 3.882,77	$ 441.808.749,99
TOTALES	**68.376**			**$ 12.450.570.507,56**

Municipio de Soacha, beneficiando a los estudiantes desde grado menos dos hasta el grado once de acuerdo a la matrícula registrada en la plataforma SIMAT.

8. DETALLE DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El operador prestará el servicio de alimentación escolar a los niños, niñas y adolescentes registrados en el sistema integrado de matrícula SIMAT, en la cantidad, calidad e inocuidad estipulada, en las veintiséis (26) Instituciones Educativas Oficiales y sus sedes, y las cuatro (4) instituciones educativas en administración; y mediante las modalidades de complemento para Preparar en Sitio y complemento industrializado, Comida Caliente Transportada (CCT), conforme a los lineamientos señalados en 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* " y las directrices que imparta el Gobierno Nacional respecto a la prestación del servicio de alimentación escolar aplicables en la entidad territorial de Soacha.

8.1 NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE

Durante la ejecución del contrato se implementarán todas las normas sanitarias establecidas por los entes regulatorios y de vigilancia en el territorio nacional para alimentos y el Programa de Alimentación Escolar-PAE como:

TABLA. NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE

NORMA	DESCRIPCIÓN
Declaración Universal de Derechos Humanos en 1948	Elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que "Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (…)" (artículo 25). A partir de esta declaración, los países, entre ellos Colombia, y los organismos nacionales e internacionales, han incluido la alimentación en sus legislaciones como un pilar fundamental para la educación y desarrollo de las naciones, entre ellos Colombia.
Convención de los Derechos del Niño	El artículo 19 de la Convención sobre los Derechos del Niño de 1989, impone la obligación a los Estados Partes de adoptar las medidas legislativas, administrativas, sociales y educativas para proteger a los niños, niñas y adolescentes de toda forma de violencia y abuso.
Ley 12 de 1991	Por medio de la cual se aprueba la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989.
Ley 80 de 1993	Dispone las reglas y principios que rigen los contratos de las entidades estatales.
Ley 115 de 1994	Por la cual se expide la Ley General de Educación". En el artículo 14 establece que "en todos los establecimientos oficiales o privados que ofrezcan educación formal es obligatoria en los niveles de la educación preescolar, básica y media cumplir con: (…) b) el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo (…)"
Ley 715 de 2001	Establece que "(…) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios cuya competencia se le asigna en la presente ley". Establece también que "Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar
Directiva Ministerial No.13 de abril de 2002	Expedida por el MEN y el ICBF. Orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones
Ley 850 de 2003	Por medio de la cual se reglamentan las veedurías ciudadanas ya previstas en la Ley 134 de 1994 contemplando las reglas para su creación, principios democráticos, participación interna, funciones, restricciones y limitaciones
Ley 1098 de 2006 "Código de Infancia y Adolescencia"	Establece como obligación del estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo. (Numeral 23 del Artículo 41) Establece igualmente que "Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico (…)" (Artículo 24)
Ley 1176 de 2007	Desarrolla los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, En el Capítulo I del título IV desarrolla la asignación especial para alimentación escolar. En el artículo 18, define que los recursos de la asignación especial del Sistema General de Participaciones para alimentación escolar serán destinados a financiar las siguientes actividades, de acuerdo con los lineamientos técnico-administrativos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar: a) Compra de alimentos; b)Contratación de personal para la preparación de alimentos; c) Transporte de alimentos; d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación. e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos; f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar. Determina que cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para Alimentación Escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos en los literales b), c), d) y e) del presente artículo En el artículo 19 determina que la focalización es responsabilidad de distritos y municipios, y se llevará a cabo por las respectivas autoridades territoriales quienes, de acuerdo con las recomendaciones del Consejo Distrital y/o Municipal de Política Social, seleccionarán los establecimientos educativos oficiales, dando prelación a aquellos que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN. Establece que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores.
Decreto 028 de 2008	Define la estrategia de monitoreo, seguimiento y control integral del gasto realizado con recursos del Sistema General de Participaciones, precisando que "(…) las actividades de monitoreo seguimiento y control integral estarán orientadas a verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del SGP, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y calidad que se fijen con cargo a estos recursos en el plan de desarrollo respectivo"
CONPES 3622 de 2009	Declaró el programa de alimentación escolar de importancia estratégica para el Gobierno Nacional.
Plan Nacional para la Niñez y la Adolescencia 2009-2019	Establece que, para lograr un ejercicio efectivo de los derechos, se deberá dar énfasis al desarrollo de políticas públicas locales y territoriales que posibiliten la garantía en los ámbitos de: 1) De existencia: a) Todos vivos, b) ninguno sin familia, c) todos saludables, d) ninguno desnutrido o con hambre. 2) De desarrollo: e) Todos con educación de calidad y no discriminante, f) todos jugando, g) todos capaces de manejar los afectos y las emociones.

NORMA	DESCRIPCIÓN
	3) De ciudadanía: h) Todos registrados, i) todos participando en la vida de la comunidad. 4) De protección: j) Ninguno maltratado o abusado, k) ninguno en una actividad perjudicial o violenta, l) los adolescentes acusados de violar la ley con debido proceso y sanciones educativas y proporcionales.
CONPES 140 de 2011	Modifica al documento CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 "Metas y Estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio-2015", en lo concerniente a la inclusión de nuevos indicadores y al ajuste en las líneas de base, y metas de algunos de los indicadores inicialmente adoptados y cambios en fuentes de información
Ley 819 de 2013	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones
Decreto 185 de 2013	Por el cual se regula la cofinanciación de la Nación en las coberturas de Alimentación Escolar de las entidades territoriales productoras que destinaron regalías para dicho Programa, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 145 de la Ley 1530 de 2012
Resolución 2674 de 2013	Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo media en salud pública con destine al consumo humano
Decreto Reglamentario 1075 de 2015	"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación" en el que se disponen, entre otras, las condiciones de operación del programa de alimentación escolar a nivel nacional y territorial
Decreto 1082 de 2015	Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional
Decreto 1852 de 2015	Sobre seguimiento y monitoreo del PAE, lineamientos técnico – administrativos, Derechos de lis niños y niñas y la defensa del interés general
Resolución 7797 de 2015	Por medio del cual se establece el proceso de gestión de la cobertura en las Entidades Territoriales Certificadas
Resolución 2248 de 2018	Por la cual se reglamentan las Cuentas Maestras del programa de Alimentación Escolar
Decreto 1882 de 2018	Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la Contratación Pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones.
Decreto 218 del 14 de febrero de 2020	Se establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
Ley 1955 de 2019 por la cual se expide el PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2018-202 "Pacto por Colombia Pacto por la Equidad"	En el Artículo 189 Creó la unidad administrativa especial de alimentación escolar, como una entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente cuyo objeto será fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar; sus objetivos específicos entre otros serán: 1) Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de Alimentación Escolar 2) Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del Programa de Alimentación Escolar (…) 4) Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar 5) Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia.
Acuerdo Municipal No. 030 del 09 de diciembre de 2020	El contratista debe realizar el pago de Impuestos, tasas y emolumentos a que haya lugar en ocasión al contrato, incluido el tres por ciento (3%) de su valor total y sus adicciones (artículo 4º Ley 1276 de 2009), para la adquisición de la estampilla PRO-DOTACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS CENTROS DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR ••CBA•• Y CENTROS DE VIDA PARA LA TERCERA EDAD Y PROCULTURA el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adicciones, teniendo en cuenta lo establecido en el Acuerdo Municipal No. 030 del 09 de diciembre de 2020, en aplicación de la Ley 1276 del 2009.
Decreto 218 de 2020	Por el cual se establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender
Ley 2042 de 2020	Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE
Ley 2046 de 2020	Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos
Decreto 248 de 2021	Por el cual se regula la Ley 2046 de 2020 y dicta reglas para la adquisición de alimentos provenientes de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones legalmente constituidos más articulación, concertación, pedagogía y seguimiento territorial para las compras públicas locales de alimentos
Resolución 1687 de 2021	Por medio de la cual el Ministerio de Salud adoptó el protocolo general de bioseguridad, estableciendo, entre otros, los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado, de acuerdo con los ciclos de apertura definidos

NORMA	DESCRIPCIÓN
Resolución 003 del 7 de enero 2026 y sus anexos	Por medio de la cual se expiden los Lineamientos técnicos y administrativos, los estándares y las condiciones de calidad para el PAE
Resolución 155 del 08 de abril de 2026 y sus anexos.	Por medio de la cual se expiden los Lineamientos técnicos y administrativos, los estándares y las condiciones de calidad para el PAE
Ley 2195 de 2022	Denominada Ley de transparencia, a través de la cual se dictan disposiciones en materia contractual para la moralización y transparencia, se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones
Decreto 1860 de 2021	Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones
Decreto 335 de 2021	Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Decreto 0846 De 2023	Por el cual se modifican y adicionan disposiciones al Decreto 1075 de 2015 -Único Reglamentario del Sector Educación- y se reglamenta la Ley 2167 de 2021.
Resolución 1407 de 2022.	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

8.2 REQUISITOS HIGIÉNICOS DE PRODUCCIÓN -MODALIDAD PREPARACIÓN EN SITIO

Todas las materias primas e insumos, así como las actividades de elaboración, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con las siguientes especificaciones. A continuación, se presentarán los requisitos básicos para conservar y controlar la materia prima desde su ingreso, almacenamiento y transformación. Se llevarán condiciones de producción a la implementación de sistemas eficaces de autocontrol que garanticen la seguridad de los alimentos que elaboran.

8.2.1 RECEPCIÓN

El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del comedor escolar y/o Bodega se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. (Incluyendo superficies de difícil acceso o puntos muertos), acorde al plan de saneamiento del operador.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos por el operador y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad, acorde a lo establecido en el sistema de gestión del operador y la normatividad sanitaria vigente.

El operador debe garantizar la logística de distribución de materias primas con base en las capacidades de almacenamiento en secos y en frío, de acuerdo con las particularidades de cada comedor escolar.

El operador deberá llevar registro de la recepción de materias primas y alimentos y consignar las devoluciones y rechazos que se presenten. Se deberán rechazar materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presenten alguna de las siguientes causas:

a) Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
b) Alimentos con fecha de vencimiento caducada.
c) Los vegetales y frutas que presenten maduración o inicios de procesos de descomposición.

d) Las carnes empacadas al vacío que presenten características de olor, color y apariencia diferentes a los normales, este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
e) Durante la recepción de los alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
f) Los productos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída.
g) Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración y hongos.
h) Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal, acorde a la NTC 1240.
i) Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
j) En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas según ficha técnica (especialmente productos perecederos), siendo estas, refrigeración y de congelación, las cuales deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
k) Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, estos deben adoptar los protocolos establecidos por el operador para productos no conformes y disponerlos en el área identificada para los mismos, de acuerdo con el sistema de gestión de calidad.

Las demás situaciones de rechazo, que no se encuentran especificadas en el presente anexo, se establecerán de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

8.2.2 ALMACENAMIENTO

El contratista deberá tener una bodega para la operación y almacenamiento para el Programa de Alimentación Escolar, en la bodega se debe garantizar que la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos sea de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en 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"*, de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA

La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual deberá presentar concepto higiénico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, Favorable o Favorable con requerimientos, no mayor a la fecha de expedición de 1 año emitido por la autoridad sanitaria competente y cumplir la normatividad nacional vigente, dicho concepto será válido siempre y cuando establezca la dirección exacta de la bodega y/o planta presentada en la propuesta por el oferente y será verificada por parte de la ETC en el momento de la visita técnica, incluyendo *Circular Externa DAB 4000-0082-2022 del Invima, la anterior con el fin de dar orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.*

En el caso en que el concepto sanitario este suspendido con observaciones o planes de mejoramiento, no se tendrá en cuenta ya que la bodega va almacenar y transportar alimentos para el consumo a la mano o para su preparación, la bodega que sea presentada como parte de la propuesta debe cumplir con todos los requisitos para su utilización y operación desde el primer día de ejecución contractual.

Con el fin de verificar los estándares de operación el proponente deberá presentar con la propuesta todos los documentos de operación.

El Operador deberá contar con áreas de almacenamiento, separadas, delimitadas y demarcadas en donde realizará como mínimo las siguientes acciones básicas:

• Llevar control de rotación adecuada de las materias primas, garantizar primeros en vencer, primeros en salir (PVPS).

• Las áreas deben estar protegidas de las condiciones ambientales, ordenadas y limpias, en condiciones que eviten el deterioro de los alimentos e impidan la presencia de vectores.

• El área debe contar con ventilación para evitar humedad excesiva, que puede llegar a generar recuentos elevados de microorganismos que deterioran los alimentos.

• Los empaques deben cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012 y Resolución 4143 de 2012 y demás normas vigentes, complementarias, modificatorias, y concordantes.

• Definir el tamaño de las zonas de almacenamiento conforme a la cantidad de alimento, considerando un espacio para maniobras en los procesos y tránsito del personal y distancia requerida de separación con paredes.

• Las canastillas en general se apilarán sobre estibas o estantería de manera tal que se mantengan a una distancia mínima de 15 cm del piso y 60 cm de la pared y que se evite el daño de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

• Asegurar los alimentos que lleguen a ubicarse en espacios altos y seguros de modo que se eviten accidentes.

• Las áreas de almacenamiento deben ser demarcadas en el piso e igualmente deben contar con los pasillos de tránsito libres.

• Se requiere que el almacenamiento de los alimentos se realice de manera separada de otras áreas y garantizando el uso adecuado de canastillas plásticas.

• No se deben almacenar alimentos en pasillos, o partes externas a las instalaciones destinadas para el ensamble.

Ubicación: Teniendo en cuenta que la ETC requiere garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna, sin contratiempos ni retrasos en horarios de entrega y/o servicios de alimentos, la bodega y /o planta de operación deberá estar ubicada a un **máximo 30 Km** carreteables contados desde la Alcaldía Municipal de Soacha. Punto que se toma como referencia debido a la alta concentración de actividad industrial en las zonas aledañas al Municipio de Soacha y el cual permite una efectiva implementación de las rutas de entrega y adquisición de materias primas.

El contratista deberá tener una bodega para la operación y almacenamiento del Programa de Alimentación Escolar, con un área mínima de 900 m^2 y la misma dispondrá de las áreas descritas en la siguiente tabla con su área mínima.

La bodega debe estar distribuida, demarcada y señalizada mínimo en las siguientes área

TABLA. DISTRIBUCION DE AREAS BODEGA DE ALMACENAMIENTO

UTILIDAD	ÁREA (m^2)
Área de Recepción y Control de Calidad de Materias Primas	*35*
Área de Almacenamiento de Productos No Perecederos	*300*
Área de Almacenamiento de frutas y verduras	*80*
2 Cuartos Fríos de Congelación para Almacenamiento de Alimentos de Alto Riesgo de Salud Pública	*15 c/u*
2 Cuartos Fríos de Refrigeración para Almacenamiento de Alimentos de Alto Riesgo de Salud Pública	*15 c/u*
Área de Ensamble y Alistamiento	*40*
Área de Disposición de Residuos Sólidos	-
Área de Almacenamiento de Canastillas	-
Área de Lavado	-
Área de Productos No Conformes	-
Área de Personal (Vestier y Lockers)	-
Área de Baños	-
Área de Lavado de Manos	-
Área de Alistamiento de Complementos Industrializados y RPS	-
Área de Despacho	-
Área de Elementos de Aseo e Insumos No Comestibles	-
Total, Área Mínima Requerida	***900 m²***

NOTA: Para el caso del cuarto de Congelación se puede optar por la cantidad requerida en la tabla o un (1) cuarto equivalente a la sumatoria de la medida mínima (30 metros cuadrados), cuarto que puede ser de construcción fija o unidad móvil. Adicionalmente, la suma del total de las áreas de la bodega no podrá ser menor a 900 m2.

El operador garantizará el correcto almacenamiento en sedes y/o en bodega de acuerdo a la naturaleza y características de los alimentos, es decir determinar áreas secas para almacenamiento de abarrotes en lugar fresco identificado y alejado del piso en estructuras de material resistente que no generen contaminación al contacto con los alimentos.

Se debe contar con cuartos fríos, los cuales deben cumplir con la normatividad vigente en su infraestructura referente a la Resolución 2674 de 2013, y estará aislado de las zonas secas de tal manera que no afecte la humedad de los mismos y se puedan generar contaminación.

NOTA 1. Durante la etapa de evaluación la entidad realizará la visita técnica para verificar la existencia de equipos requeridos con los que garantizará la operación del programa, los cuales deben ser como mínimo carros transportadores, mesas en acero inoxidable, hidrolavadora, canastillas, estibas, básculas, grameras y termómetros. La relación debe contener número de elementos y clase de elementos y deberá ser anexa a la propuesta una lista de elementos la cual será objeto de verificación en la etapa de alistamiento.

El operador deberá presentar durante la etapa de alistamiento el documento de operación logística que permita evidenciar a la entidad que el operador cuenta con los métodos y los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que la bodega cuenta con la capacidad requerida para la ejecución del contrato.

Para acreditar este requisito el proponente con la presentación de la oferta debe presentar: Documento suscrito por el Representante Legal donde indique la ubicación de la bodega en el documento debe relacionarse el área total de la bodega junto con un plano en donde se indique las áreas de almacenamiento de productos no perecederos, área de almacenamiento de frutas y verduras, área de almacenamiento de alimentos que necesiten refrigeración, área de ensamble y alistamiento de mercados para colegios, área de ensamble de complementos industrializados.

a. Demostrar la tenencia de la bodega y/o planta de operación con documento legal bien sea como propietario, arrendatario, leasing, comodato, a través de los siguientes documentos, según aplique:

   • **Como propietario:** Certificado de tradición y libertad a nombre del proponente o de alguno de sus integrantes para el caso de proponentes plurales (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso). En caso de ser persona jurídica podrá aceptarse que el contrato de arrendamientos esté suscrito por uno de los socios de la persona jurídica en este caso deberá allegarse adicionalmente registro accionario y/o certificación con donde se pueda identificar la calidad de socio de la persona jurídica que figura como arrendataria **(Esto también opera para las personas de las figuras plurales)**

   • **Como arrendatario:** Certificado de tradición y libertad (con fecha de expedición no mayor a 15 días hábiles al cierre del proceso hábiles), contrato o promesa de arrendamiento de la bodega que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario. En el caso de presentarse con documentos suscritos con inmobiliarias, se deberán expedir y presentar los documentos necesarios o idóneos que permitan sustentar las diferencias de titularidad (copia de los contratos o certificaciones del administrador), que permitan corroborar por la Entidad la información aportada por el oferente.

   •**Contrato de arrendamiento comercial de leasing:** Entre el locatario y la compañía de leasing, que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del arrendador y arrendatario.

   •**Contrato de comodato**: Que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y deberá tener todos los datos de ubicación del inmueble (Departamento, Municipio, Dirección) y los datos de contacto (Nombre, Dirección y teléfono) del propietario comodante y comodatario.

NOTA 3: En caso que en el mismo predio se procesan o transforman alimentos, el contratante deberá informar en la carta de compromiso durante el proceso de selección ; sin embargo, estos alimentos sólo podrán ser de bajo riesgo y deberán realizarse en espacios completamente independientes y debidamente separados mediante barreras físicas, es decir; por ningún motivo podrá haber disminución de la capacidad operativa, interferencia en la logística de ensamble y despacho y/o cualquier factor que pueda afectar la operatividad, la calidad e inocuidad de los productos almacenados en la bodega destinada para la operación del PAE del municipio de Soacha.

b) La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual deberá presentar concepto higiénico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, vigente la fecha de la presentación propuesta expedido por la autoridad sanitaria competente.

c) Aportar el certificado de bomberos de la Bodega vigente la fecha de la presentación propuesta expedido por la autoridad competente.

d) La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual deberá presentar concepto higiénico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, no mayor a la fecha de expedición de 1 año emitido por la autoridad sanitaria competente y cumplir la normatividad nacional vigente, dicho concepto será válido siempre y cuando establezca la dirección exacta de la bodega y/o planta presentada en la propuesta por el oferente y será verificada por parte de la ETC en el momento de la visita técnica, incluyendo *Circular Externa DAB 4000-0082-2022 del Invima, la anterior con el fin de dar orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.*

e) Aportar el certificado de bomberos de la Bodega vigente la fecha de la presentación propuesta expedido por la autoridad competente.

VISITA DE VERIFICACIÓN

La ETC realizará durante la etapa de evaluación o subsanaciones, visitas de verificación a cada una de las bodegas ofertadas por los proponentes, de lo cual dejará constancia mediante acta. Las visitas se realizarán de lunes a viernes en horario hábil, sin embargo; la fecha precisa se informará mediante la plataforma del SECOP II.

Acta de verificación: Durante la etapa de evaluación la entidad realizará la visita técnica para verificar el cumplimiento del área mínima de la bodega con sus diferentes áreas, además de la existencia de equipos mínimos requeridos con los que garantizará la operación del programa, igualmente se verificará la existencia de los cuartos fríos y de congelación los cuales deben contar con el volumen mínimo requerido y ser de uso exclusivo para almacenamiento y conservación de alimentos perecederos y cárnicos.

En la visita se verificará que la bodega cuente con servicios públicos, iluminación adecuada, se localice en un sitio seco, no inundable, aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc, igualmente que la edificación este diseñada y construida de manera que proteja e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, sus accesos y alrededores se encuentren limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para los alimentos, la bodega deberá tener mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan, los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas diseñadas de forma que permitan su limpieza y desinfección, los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los

elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, insumos desechables y papeleras, para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre esta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.

En cuanto a equipos estos deberán estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, igualmente deben contar con certificados de calibración y funcionamiento según aplique. Los equipos son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.

8.2.3 PRODUCCIÓN

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente con la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2121 de 2023 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, en aras de garantizar los parámetros de calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los menús elaborados y suministrados, se aclara que si bien cada persona es responsable de su autocuidado en el territorio nacional, el operador velará por el uso de elementos de bioseguridad en el caso que sea necesario su uso según condición de salud de cada manipulador.

La prestación del servicio de alimentación debe cumplir con los siguientes requisitos:

• Todo el proceso de elaboración de alimentos, incluyendo las operaciones de ensamble y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.

Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo (puntos de control). Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

• Se debe establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de elaboración, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

• Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito debe adoptarse las siguientes
medidas:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.
- Mantener el alimento en estado congelado. < -18 °C
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 70°C (140°F).
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos Mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

• Las operaciones de elaboración deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento.

Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (> 70°C) o bajas no mayores de 4 ºC +/-2°C según sea el caso.

• Los procedimientos, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

• Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, éste debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

• El hielo deberá ser empacado en empaques limpios y desinfectados, resistentes al uso, corrosión y rotularlos con nombre, fecha de fabricación y fecha de vencimiento. Adicionalmente, se deben manipular adecuadamente en condiciones de almacenamiento que eviten la contaminación cruzada.

Cuando se utilice hielo dentro de producción y servido de bebidas, el operador del suministro de alimentación deberá realizar el respectivo balance de materia para mantener las características nutricionales. Para el caso de las ensaladas se recomienda una cama de hielo sin que esté en contacto con el alimento, así el operador del suministro de alimentación deberá garantizar la temperatura en el servido, según lo establecido en la normatividad legal vigente.

En todo caso, el hielo empleado en el servicio de alimentación cuando sea adquirido mediante proveedor deberá cumplir con la Resolución 5109 de 2005.

• Los productos devueltos por los titulares de derecho al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reelaboración, reproceso, corrección o reensamble bajo ninguna justificación. Por ende, el o los alimentos deben ser reemplazados en su totalidad, y el producto defectuoso debe ser dispuesto según lo establecido en el Sistema de aseguramiento de la calidad entregado por el operador.

8.2.4 DISTRIBUCIÓN

Durante las actividades de distribución de alimentos el operador debe garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos.

NOTA 1. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

NOTA 2. Cuando se trate de alimentos que requieran la conservación de las temperaturas necesarias de acuerdo con las características de este; el operador debe implementar mecanismos que garanticen dicha conservación y la inocuidad de los alimentos a suministrar.

En el proceso de distribución es importante verificar su calidad, así como el peso, que permita garantizar los gramajes solicitados para ejercer cumplimiento a las obligaciones contractuales.

La distribución debe hacerse en condiciones que eviten la contaminación del alimento, garantizando el horario de entrega, su inocuidad y temperatura de servido. Para garantizar el adecuado servido y ensamble de calidad y cantidad de los alimentos, se debe suministrar utensilios estandarizados que aseguren el gramaje.

8.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El operador deberá disponer del recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los siguientes perfiles, estudios, experiencia para el desarrollo de las actividades establecidas por la ETC.

Personal profesional, técnico y operativo:

PERFILES, ESTUDIOS Y FUNCIONES - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Coordinador Operativo (1)

Estudios y experiencia: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de Empresas, Ingeniería Industrial o profesiones afines. Experiencia profesional certificada de mínimo seis (6) 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:

Ser enlace con la entidad contratante.

Brindar información requerida en el marco del contrato.

Apoyar técnica y administrativamente la ejecución del programa.

Coordinar y supervisar acciones de planeación, dirección y control.

Asistir a reuniones programadas por la entidad.

PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DIETISTA (1)

Estudios y experiencia: Nutricionista Dietista con experiencia certificada de mínimo de tres (3) 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 secretaría.

Participar en comités CAE. o Realizar visitas a las sedes educativas.

Aplicar encuestas de satisfacción y asistir a reuniones y mesas convocadas.

JEFE DE PLANTA (1)

Estudios y experiencia: Ingeniero de Alimentos, Ingeniero en Producción, Agroindustrial o Industrial. Experiencia profesional de cinco (5) años, de los cuales dos (2) años, deben ser específicos en PAE como jefe de planta, bodega o área de calidad

Funciones:

Verificar calidad y cantidad de productos recibidos.

Aplicar instrumentos de control y seguimiento.

Coordinar entregas de complementos alimentarios.

Hacer seguimiento a rutas y programaciones.

Coordinar equipo logístico.

Acompañar visitas de supervisión e interventoría.

INGENIERO(A) DE ALIMENTOS (1)

Estudios y experiencia: Ingeniero(a) de Alimentos con experiencia certificada de mínimo de cuatro (4) años desde la expedición de la tarjeta profesional (si aplica), en temas relacionados con el Sector de los servicios de alimentación, de los cuales tres (3) años estén directamente relacionados con programas de alimentación escolar.

Funciones:

Capacitar en BPM a manipuladores.

Realizar capacitación en Plan de Saneamiento.

Visitar sedes educativas según programación.

Acompañar comités, mesas y reuniones.

Verificar termómetros y grameras una vez durante el contrato.

SUPERVISOR(A) (6)

Estudios y experiencia: Bachiller con mínimo dos (2) años de experiencia en programas de alimentación escolar

Funciones:

Supervisar diariamente sedes educativas.

Verificar calidad y cantidad de productos.

Validar cumplimiento del plan de saneamiento.

Verificar funcionamiento de equipos y servicios públicos.

Apoyar inventarios y alertas de mejora.

Participar en comités, mesas y reuniones.

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA (1)

Estudios y experiencia: Tecnólogo en Gastronomía con experiencia profesional acreditada de dos (2) años.

Funciones:

Capacitar manipuladores en pesos servidos y preparación.

Hacer seguimiento a procedimientos de preparación.

Capacitar en manejo de temperaturas y contaminación cruzada.

AUXILIAR DE BODEGA (7)

Estudios y experiencia: Bachiller con mínimo un (1) año de experiencia certificada en logística de alimentos.

Funciones:

Usar documentación del sistema de gestión de calidad.

Generar registros de compras y control de producto no conforme.

Solicitar suministros al Jefe de Planta.

Manejar y controlar materiales a cargo.

Llevar inventarios actualizados.

Verificar productos y coordinar solicitudes de reposición.

DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN

Para acreditar los perfiles el oferente debe anexar junto con la propuesta:

- Carta de manifestación de compromiso, suscrita por el Representante Legal en donde se compromete bajo la gravedad de juramento a que va contar con el Personal profesional, técnico y operativo en las cantidades establecidas en el presente estudio (18) personas de igual manera donde acredite que en la etapa de alistamiento entregará a la entidad la documentación exigida en el presente pliego; Sin embargo, el proponente junto a su oferta deberá anexar la documentación pertinente para acreditar los siguientes perfiles:

1. JEFE DE BODEGA Y/O PLANTA cantidad (1)

2. NUTRICIONISTA DIETISTA cantidad (1)

3. COORDINADOR OPERATIVO cantidad (1)

4. INGENIERO DE ALIMENTOS cantidad (1)

5. TECNOLOGO EN GASTRONOMIA cantidad (1)

6. SUPERVISOR (a) (6)

7. AUXILIAR DE BODEGA (7)

a) Formato 11 del Anexo Nº 6 con el archivo Excel diligenciado, indicando claramente la experiencia que acredita cada profesional, señalando los periodos (en día, mes y año), dedicaciones, objeto del contrato y demás información solicitada. El anexo correspondiente deberá ir firmado por el proponente y por el profesional como autenticidad de la información allí contenida.
b) Hoja de vida.
c) Copia del Acta de grado de la técnica, tecnología o profesionalización requerida, copia del diploma o título profesional o de tecnólogo, según el perfil requerido.
d) Copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia de la matrícula profesional expedido por la autoridad competente (en los casos que aplique)
e) Certificaciones para acreditar la experiencia relacionada (general y específica) en el formato 11 Anexo N°6, en la que se establezca claramente: la fecha de ejecución de los proyectos o contratos (en formato día, mes y año), objeto, contratante y cargo desempeñado.

La entidad podrá verificar la información suministrada por ello el personal deberá firmar personalmente una autorización bajo la gravedad de juramento de autorización de tratamiento y uso de datos personales con el fin de verificar la autenticidad y veracidad de la información suministrada. En cualquier caso, el profesional deberá anexar a la certificación, los documentos necesarios para certificar su experiencia.

f) Para los efectos del conteo de la experiencia se aplicará lo señalado en la Ley 842 de 2003 artículo 12 para las carreras correspondientes.
g) Para los efectos del conteo de la experiencia general como específica, la misma deberá ser certificada mediante documentos idóneos tiempos que se contarán conforme lo establecido en dichos documentos.
h) Carta de compromiso bajo la gravedad de juramento, en donde manifieste conocer las condiciones técnicas del Servicio a prestar.
i) Copia de la cédula por ambas caras.
j) Certificado de antecedentes disciplinarios expedidos por la Procuraduría General de la Nación el cual será verificado por la Entidad.
k) Certificado de No Inclusión en el Boletín de Responsables Fiscales expedido en la Contraloría General de la República el cual será verificado por la Entidad.
l) Fotocopia del certificado de antecedentes judiciales vigente expedido por la Policía Nacional.
m) Consulta de Medidas Correctivas expedido por la Policía Nacional el cual será verificado por la Entidad.

n) Certificado de no estar incurso en inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años vigente el cual será verificado por la Entidad.

o) Certificado de definición de situación militar o fotocopia de libreta militar en el caso de ser personal del sexo masculino.

p) Formatos de tratamiento y verificación de datos personales conforme a la ley 1581 de 2012, donde el personal profesional y técnico autorice a la Entidad, en la consulta y tratamiento de datos personales.

NOTA 1: La experiencia específica cuando se solicite, se verificará de conformidad con las certificaciones laborales que así la demuestren y deberán ser allegadas con la hoja de vida, por lo tanto, no será suficiente aportar únicamente el contrato laboral.

NOTA 2: Los certificados de experiencia para los profesionales deberán venir suscritos por la entidad contratante. En el caso que la experiencia del profesional haya sido efectuada en el desarrollo de un proyecto ejecutado por un proponente plural, se aceptarán como válidas las certificaciones emitidas por el representante legal de dicho proponente plural o las certificaciones emitidas por la entidad contratante o las certificaciones emitidas por los representantes de los integrantes del proponente plural. En caso de inconsistencia en la información suministrada se solicitarán los contratos laborales de los periodos registrados con el fin de validar la autenticidad de las certificaciones laborales.

MANIPULADOR(ES) DE ALIMENTOS EN SEDES: El proponente deberá contar con la totalidad mínima del personal manipulador de alimentos establecido por la Entidad correspondiente a **doscientos veintinueve (229)** manipuladores de alimentos el parámetro de designación de este número corresponde al valor total requerido en las sedes educativas, de acuerdo al número de beneficiarios y tipo de modalidad de atención Ración Preparada en Sitio (Almuerzo), Ración Preparada en Sitio (Ración am/pm),Ración Industrializada (RI), Comida Caliente Transportada(CCT). El número establecido está sujeto a cambios únicamente para incremento, de acuerdo con la variación en la cobertura educativa, teniendo en cuenta que la matrícula es dinámica y se pueden presentar cambios de modalidades en Sedes durante la ejecución del contrato. Excepcionalmente se podrá disminuir el número de personal manipulador por razones de fuerza mayor o caso fortuito para lo cual se dejará constancia por escrito de las circunstancias junto con la aprobación del supervisor.

En cuanto al número de designación del personal manipulador por sede, además de los parámetros mencionados la entidad verificará el estado de la infraestructura, análisis de tiempos de preparación y movimientos. La designación del personal manipulador por sede se realizará en la fase de alistamiento, para lo cual el supervisor o interventoría dejará constancia por escrito.

Así mismo, el personal deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución N°. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan).En caso de que se requiera ajuste del personal exigido de acuerdo a la cobertura por sede y manipuladores mínimos, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la Institución Educativa.

Dentro de las buenas prácticas de manufactura mínimas que debe cumplir el personal manipulador del operador están:

* Cabello totalmente recogido, cubiertos con la cofia o malla y casco (obligatorio únicamente en planta o bodega).

* Mantener una estricta limpieza e higiene personal.

* Barba, bigote o patillas cubiertas.

* No usar maquillaje (se exceptúa maquillaje permanente).

* No usar anillos, pulseras, reloj, piercing, joyas u otros accesorios.

* Uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.

* No hurgarse la nariz o rascarse la cabeza cuando se manipulan alimentos.

* En caso de usar gafas, éstas deben encontrarse bien aseguradas a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

* No toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos.

* No fumar.

* No masticar chicle cuando se encuentre en cualquiera de las etapas de la operación.

* En caso de enfermedad o incapacidad (quién presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, vómito, gripe, enfermedades virales o de alguna otra etiología infecciosa), debe realizarse el cambio temporal del personal manipulador de alimentos.

* Quienes manipulen alimentos, no deben realizar evacuación de residuos (bodega o planta), para esta labor debe asignarse una persona diferente a las que están realizando las actividades de manipulación de alimentos.

* Realizar lavado de manos según el proceso establecido para ello.

La vinculación de las manipuladoras de alimentos se realizará por medio de contrato laboral suscrito con el operador, y el cual deberá garantizar la totalidad de los derechos correspondientes a la Seguridad Social, de acuerdo con lo establecido con el artículo 69 de la Ley 2466 del 2025, haciendo la claridad que para el presente contrato la totalidad del personal manipulador de alimentos debe estar formalizado.

Adicional a lo anterior, el operador garantizará la realización de capacitaciones así como de sesiones informativas, en las cuales se les explicarán las condiciones laborales con las que fueron contratadas, y así mismo se escucharán y resolverán las inquietudes presentadas por las mismas respecto de las situaciones particulares que se presenten en el desarrollo del presente contrato.

La respuesta a las situaciones particulares informadas podrá ser solicitada por la Secretaría de Educación o por la supervisión del contrato en cualquier momento, con el fin de mantener la indemnidad de la entidad frente a presuntas demandas laborales o quejas ante los entes de control.

NOTA: El personal manipulador de alimentos que apoye el suministro del complemento preparado en sitio deberá ser contratado bajo la modalidad de tiempo completo, garantizando el cumplimiento de todas las disposiciones legales vigentes.

Por su parte, el personal manipulador que apoye el suministro del complemento industrializado deberá ser vinculado bajo la modalidad de medio tiempo, asegurando igualmente el otorgamiento de todas las prestaciones y garantías laborales establecidas en la normativa aplicable.

AUXILIARES DE BODEGA: Se deberá contar con la totalidad mínima del personal manipulador de alimentos establecido por la Entidad correspondiente a Siete (**7)** manipuladores en el presente Anexo está sujeto a cambios únicamente para incremento, de acuerdo con la variación en la cobertura educativa, teniendo en cuenta que la matrícula es dinámica y se pueden presentar cambios de modalidades en Sedes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución N°. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan).

8.3.1 ESTADO DE SALUD

El operador deberá garantizar el adecuado estado de salud del personal que intervenga en la manipulación, preparación y distribución de los alimentos, por lo cual debe cumplir con los siguientes requisitos legales:

• Contar con certificación médica del personal que se encuentre en sedes educativas y bodega en la cual se dé constancia de aptitud para la manipulación de alimentos. El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico anual, vigente para la ejecución del contrato.

NOTA 1: Las personas que intervienen en el servicio de alimentos y bodega deberán contar con los siguientes exámenes de laboratorio: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo como lo establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

• Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

• En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

• El operador debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

• El prestador del servicio es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

• Certificado médico ocupacional a los empleados del operador en bodega, al ingreso, durante cada año y al egreso del mismo, tal y como lo establece la Resolución 2346 de 2007 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

CONDICIONES Y DOCUMENTOS ADICIONALES:

Además de los requisitos mencionados el operador debe verificar al momento de contratación al personal manipulador lo siguiente:

- ✓ Persona mayor de 18 años.
- ✓ Estar domiciliado en el Municipio de Soacha.
- ✓ Certificación de afiliación al sistema de seguridad social de salud vigente sin importar el régimen (no inferior a 30 días de expedición a la fecha de vinculación laboral)
- ✓ Formatos de tratamiento y verificación de datos personales conforme a la ley 1581 de 2012, donde el personal manipulador autorice a la Entidad, en la consulta y tratamiento de datos personales.

8.3.2 DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

El personal manipulador de alimentos del operador deberá garantizar la seguridad alimentaria mediante el uso de la dotación adecuada de acuerdo a lo referenciado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan cumpliendo con lo siguiente:

Uniforme de color claro, sin bolsillos, con cierres o cremalleras en buenas condiciones de higiene. Este consta de (pantalón, blusa, delantal plástico) y zapatos cerrados de material resistente, todos estos elementos deben poseer los logos respectivos (el arte será entregado por el operador para aprobación de la ETC (8) días hábiles a la firma del contrato).

Uso de elementos de protección personal como Cofias, tapabocas, guantes de manipulación de alimentos y mangas de protección, los cuales deben estar en buenas condiciones con el fin de mitigar el riesgo de contaminación cruzada. Respecto a los tapabocas estos deben permanecer protegiendo boca y nariz, así mismo, cabello recogido cubierto con el gorro.

Se debe evitar el uso de maquillaje, joyas y/o accesorios, los cuales pueden ser un factor contaminante en la operación.

8.3.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, las prácticas higiénicas y las medidas de protección en la manipulación de alimentos son fundamentales para garantizar la inocuidad en los alimentos. Por las razones antes mencionadas que el operador debe cumplir con las siguientes condiciones:

a) Higiene Personal: Los manipuladores de alimentos deben realizar el lavado frecuente y adecuado de las manos, especialmente antes de iniciar cualquier actividad relacionada con la manipulación de alimentos y durante el cambio de actividades. Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmaltes.

b) Uso de Dotación y Equipos de Protección: El personal debe hacer uso de uniformes limpios y adecuados, que incluyan cofias, blusa, pantalón, zapatos cerrados, mangas exclusivas para personal manipulador de sedes con modalidad ración preparada en Sitio, delantales, guantes de manipulación y guantes para proceso de limpieza y desinfección, tapabocas de manera diaria. Estos elementos deben cambiarse y lavarse regularmente, adicional no se debe hacer uso de accesorios para evitar la contaminación de los alimentos. Mínimo una dotación completa así:

c) Entrega de dotación: Se realizará entrega al inicio de la operación durante la etapa de alistamiento en las IEO del Municipio de Soacha dos (2) dotaciones para cada una de las personas manipuladoras de alimentos.

La dotación establecida deberá de cumplir las características descritas en los documentos del proceso establecidas por la ETC Soacha, así como los requisitos estipulados en la Resolución 2674/2013, y se realizará en una sola entrega la totalidad de la dotación.

El operador deberá de realizar el cambio y/o reposición de la dotación de los manipuladores de alimentos en aquellos casos que la misma se deteriore por uso y cuyo daño implique un incumplimiento a lo establecido en los documentos del proceso, así como de lo preceptuado en la Res. 2674/2013.

Los manipuladores de alimentos que se vinculen posterior a la entrega de la dotación deberán ser provistos de manera inmediata por el operador, así como de lo preceptuado en la Res. 2674/2013, esto a fin de que puedan ejercer idóneamente la función de manipulación de alimentos.

Se aclara que, en todo caso, el operador deberá garantizar en todo momento de la ejecución del contrato que su personal cuenta con los elementos necesarios para cumplir de forma eficiente la labor encomendada, para cumplir con los requerimientos necesarios de inocuidad, aseo y preparación de los alimentos, así como la entrega y manipulación de la Modalidad Industrializada.

Tabla. Relación de la dotación a suministrar

Producto	**Unidades**
Blusa	2
Pantalón	2
Zapatos Cerrados	2 Par
Delantal Plástico	2
Cofias	*Unidades a entregar dependerá del material de las mismas.
Guantes de Manipulación	Un (1) Par por cada cambio de proceso.
Mangas	Dos (2) Pares por cada sede.

NOTA 1: El proponente deberá entregar carta de compromiso bajo gravedad de juramento donde indique que al personal manipulador de alimentos de acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución 2674/2013, le será entregada las dos (2) dotaciones para el desarrollo de sus actividades al inicio del contrato, igualmente al momento de la entrega se deberá presentar acta de entrega de la misma con mínimo la siguiente información: Lugar (sede educativa), fecha de entrega, nombres y apellidos completos del personal manipulador de alimentos, documento de identidad, firma de recibido del personal manipulador de alimentos, nombres y apellidos de la persona que realiza la entrega de la dotación con su respectiva firma.

NOTA 2: Para el caso de la COFIA esta podrá entregarse en material antifluido, en cuyo caso este elemento será suministrado en dos (2) unidades en cada una de las entregas de dotación al personal manipulador y cuando el material sea desechable tipo oruga deberá entregarse una (1) diaria.

NOTA 3: El operador deberá entregar al inicio y a mitad de la ejecución en cada una de las sedes educativas 5 kits compuesto por (1 Bata desechable, 1 Gorro desechable, 1 Tapabocas), los cuales serán entregados a los visitantes de los comedores escolares según solicitud de los mismos.

d) Limpieza y Desinfección de Instalaciones y equipos: Las áreas de trabajo, utensilios y equipos deben limpiarse y desinfectarse periódicamente con productos autorizados y de acuerdo a las especificaciones del fabricante, así como, mantener los elementos de aseo en óptimas condiciones de Higiene.

e) Almacenamiento Adecuado de Alimentos: Almacenar los alimentos en condiciones que prevengan la contaminación y aseguren su calidad, mediante el control de temperatura y separación de alimentos de acuerdo al tipo de los mismos.

f) El personal de manipulación de alimentos requerido por la entidad debe incluir a mujeres en condiciones de vulnerabilidad conforme las descripciones y requerimientos contenidos en la Ley para cada caso en concreto.

El Municipio de Soacha adoptará las medidas necesarias para valorar este ítem con el fin de dar cumplimiento a los deberes de inclusión, equidad de género y de igualdad económica en el marco normativo establecido en el desarrollo de las políticas públicas nacionales establecidos y en especial a las contenidas en la Ley 1257 de 2008 en sus artículos 9, 12 numeral 3 y artículo 23 y en la Ley 1448 de 2011 artículo 130 y en el Decreto 4800 de 2011 artículo 68.

g) Se deberá garantizar en todo momento de la ejecución del contrato que su personal cuenta con los elementos necesarios para cumplir de forma eficiente la labor encomendada, para cumplir con los requerimientos necesarios de inocuidad, aseo y preparación de los alimentos, así como la entrega y manipulación de las raciones industrializadas.

Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos tales como Hoja de Vida, Cedula de Ciudadanía, Examen de aptitud médico, Exámenes de laboratorio, Plan de Capacitación, Certificado de Asistencia a Capacitación en Manipulación Higiénica de Alimentos, contrato y ARL. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

h) El operador deberá disponer en un lugar visible y de manera permanente las fichas técnicas, registros sanitarios y demás documentación higiénico-sanitaria de los alimentos que hacen parte de las raciones a suministrar en cada una de las instituciones educativas y las sedes donde se presta el servicio de alimentación escolar, para las sedes urbanas se permitirá el uso de código QR para consulta de la documentación, sin embargo, para las sedes en ruralidad se debe disponer de la documentación en físico dado que no se puede garantizar la conectividad a internet en zonas alejadas.

8.4. PLANTA FÍSICA Y DOTACIÓN DE LAS SEDES EDUCATIVAS

En las Instituciones Educativas donde se preste el servicio de comedor escolar, se debe contar como mínimo con un espacio físico, dotado con los equipos y menaje básico requerido para el almacenamiento, preparación, lavado y consumo de los alimentos. En caso de que durante la ejecución del contrato, no se garanticen las anteriores condiciones, la supervisión en apoyo del Equipo técnico realizará la posibilidad de cambio en el caso de la modalidad Preparada en sitio, cambio a Modalidad Industrializada definida en este documento, hasta que se cumpla con los requerimientos mínimos de funcionamiento para modalidad preparada en Sitio, coordinando esta acción con el establecimiento educativo.

En cada establecimiento, el operador debe identificar y señalizar **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato**, en material sanitario durable, lavable y resistente al agua, las áreas de los procesos dentro del comedor escolar como almacenamiento, producción, ensamble, lavado y distribución; delimitando cada espacio utilizado en los diferentes procedimientos dentro del mismo, de acuerdo a la infraestructura de éste, al igual que los habladores exigidos por la normatividad sanitaria vigente(Publicación Protocolo de BPM para personal manipulador y visitantes al igual que el Protocolo de Lavado de Manos, dicha señalización deberá estar exenta de eslogan de cualquier tipo con el fin de que perdure en el tiempo, indiferente a la empresa que opere el programa en el establecimiento educativo. Es de anotar que en los casos donde dicha señalización se encuentre en buen estado y de cumplimiento a las características señaladas en este párrafo, no será necesario el cambio de estos al inicio de la ejecución del programa.

Con respecto a los demás avisos o información que se requiera exhibir en el comedor escolar, esta deberá fijarse utilizando mecanismos que no deterioren la infraestructura en especial el desprendimiento de pintura y que sean de fácil remoción para garantizar los adecuados procesos de limpieza. En los casos en que se presenten deterioros por esta razón, el contratista deberá asumir la reparación de estas.

9. COMPONENTE TÉCNICO – NUTRICIONAL

El Componente Nutricional del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Soacha, se fundamenta en los siguientes principios:

- Integralidad: Los menús aportan todos los grupos de nutrientes esenciales para el desarrollo y crecimiento adecuado de los niños, niñas y adolescentes.
- Equilibrio: La distribución de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales) son acorde a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.

- Oportunidad: Los complementos alimentarios se deben entregar en los momentos definidos por las sedes educativas
- Pertinencia cultural: Se debe considerar la diversidad cultural y gastronómica del municipio, incluyendo alimentos y preparaciones tradicionales en los menús.
- Calidad e inocuidad: Los alimentos deben cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos por la normatividad vigente.
- Diversificada: debe variar los alimentos de cada grupo, incluyendo diferentes tipos de frutas, verduras, cereales, raíces, tubérculos, leguminosas, carnes, huevos, etc

9.1 APORTE NUTRICIONAL

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"*, emite la línea técnica de los requerimientos nutricionales específicos para cada grupo de edad, definiendo 5 grupos por el nivel educativo en que se encuentren:

- Grupo 1 Preescolar (Prejardín, jardín, transición)
- Grupo 2 Primaria: Primero, segundo, tercero
- Grupo 3 Primaria: Cuarto, quinto
- Grupo 4 Básica Secundaria
- Grupo 5 Media y Ciclo Complementario

El cálculo de las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RÍEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados tomando como referencia el Sistema Integrado de Matrícula - SIMAT; además de considerar el nivel de actividad física moderada.

Tabla 1. Niveles y grados escolares para la planeación del componente alimentario en el PAE

NIVEL ESCOLAR	GRADO	RANGO DE EDADES*
Segundo ciclo de la educación inicial	Preescolar	3 - 5 años y 11 meses
Básica primaria	Primaria: 1, 2, 3	6 - 8 años y 11 meses
Básica primaria	Primaria: 4 y 5	9 - 10 años y 11 meses
Básica secundaria	Sexto, séptimo, octavo, noveno	11 - 14 años y 11 meses
Media	Décimo, once	15 - 17 años y 11 meses

Fuente: Construcción UApA

En este orden, el lineamiento técnico de "Alimentación Saludable" adoptado en 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"*, define el aporte nutricional por grupo de edad con base a la resolución 3803 de 2016, siempre que se garantice el cumplimiento de los rangos de adecuación nutricional establecidos en las minutas patrón del presente Anexo;

teniendo en cuenta aspectos como la limitación del consumo excesivo de nutrientes críticos, conforme las recomendaciones establecidas en la mencionada Resolución. (Ver tabla 1).

Tabla 2. Recomendaciones de energía y nutrientes diarios por grupo de nivel educativo: Modalidad Preparada en Sitio, Caliente Transportada.

GRUPOS	NIVEL ESCOLAR	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Grupo 1	Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700,0	5,6	1133,0
Grupo 2	Primaria: 1, 2, 3	1629	57,0	54,3	228,1	800,0	6,2	1200,0
Grupo 3	Primaria: 4 y 5	1994	69,8	66,5	279,2	1100,0	8,7	1500,0
Grupo 4	Secundaria	2491	87,4	83,0	348,7	1100,0	9,5	1500,0
Grupo 5	Media y Ciclo Complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100,0	11,8	1500,0

Fuente: UAPA según 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 "

Tabla 3. Recomendaciones de energía y nutrientes diarios por grupo de nivel educativo: Modalidad Industrializada

GRUPOS	NIVEL ESCOLAR	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Grupo 1	Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700,0	5,6	1133,0
Grupo 2	Primaria: 1, 2, 3	1629	40,7	45,3	264,7	800,0	6,2	1200,0
Grupo 3	Primaria: 4 y 5	1994	49,9	55,4	324,0	1100,0	8,7	1500,0
Grupo 4	Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
Grupo 5	Media y Ciclo Complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0

Fuente: UAPA según 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 "

En este orden, y con los criterios definidos, el porcentaje de calorías y nutrientes a cubrir con el Programa de Alimentación Escolar PAE, se define por el tipo de ración a suministrar por focalización. Se cuenta con 2 tipos de complementos alimentarios: a) Complemento Industrializada y b) Preparada En Sitio; la cual cuenta con dos modalidades:

- RPS – Modalidad am/pm o Caliente transportada
- RPS – Modalidad Almuerzo

Tabla 4. Distribución de macronutrientes según modalidad de atención – PAE

Tipo de Ración		Porcentaje de aporte nutricional diario
Ración Industrializada		20 %
Ración Preparada En Sitio	Complemento alimentario Mañana	20 %
	Complemento alimentario Tarde	20 %
	Complemento alimentario Almuerzo	30 %

Fuente: UAPA según 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"*

Ahora bien, la distribución de los macronutrientes se define igualmente por modalidad de atención:

Tabla 5. Aporte nutricional de macronutrientes de acuerdo al tipo de complemento alimentario

TIPO DE MODALIDAD	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Ración preparada en Sitio/ Caliente transportada	14%	30%	56%
Ración Industrializada	10%	25%	65%

Tabla 6. Aporte nutricional por grupo de nivel educativo y tipo de complemento por nutrientes

APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO/CALIENTE TRANSPORTADA								
JORNADA MAÑANA - JORNADA TARDE (20% RIEN)								
GRUPOS	NIVEL ESCOLAR	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Grupo 1	Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Grupo 2	Primaria: 1, 2, 3	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Grupo 3	Primaria: 4 y 5	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
Grupo 4	Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Grupo 5	Media y Ciclo Complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
ALMUERZO (30% RIEN)								
GRUPOS	NIVEL ESCOLAR	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Grupo 1	Preescolar	390	13,7	13	54,6	210	1,7	340
Grupo 2	Primaria: 1, 2, 3	489	17,1	16,3	68,47	240	1,9	360
Grupo 3	Primaria: 4 y 5	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Grupo 4	Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450

Grupo 5	Media y Ciclo Complementario	870	30,5	29	121,8	330	3,5	450

APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA								
JORNADA MAÑANA - JORNADA TARDE (20% RIEN)								
GRUPOS	NIVEL ESCOLAR	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Grupo 1	Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Grupo 2	Primaria: 1, 2, 3	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Grupo 3	Primaria: 4 y 5	399	10	11,1	64,8	220	1,7	300
Grupo 4	Secundaria	498	12,5	13,8	81	220	1,9	300
Grupo 5	Media y Ciclo Complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: UAPA 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 "

El componente nutricional debe garantizar el aporte nutricional registrado en el presente anexo, cumpliendo así con las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas para los grupos escolares atendidos, lo cuales se reflejarán en el Peso Servido estipulado en la minuta patrón de cada modalidad de atención según el grupo de edad.

9.2 MINUTA PATRÓN

Las minutas patrón establece las siguientes variables:

- Distribución por tiempo de consumo, en este caso: complementos alimentarios am / pm (que puede ser de acuerdo a modalidad preparada en sitio e industrializado) y almuerzo
- Grupos de alimentos definidos por la UaPa cuarto
- Proyección de las cantidades de grupos de alimentos en peso bruto, peso neto y peso servido.
- Frecuencia de oferta semanal de los grupos de alimentos.

- Promedio de aporte nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, de acuerdo a la ración entregada.

Por tanto, las cantidades de la porción servida o entregada en los diferentes ciclos de minutas a los estudiantes; registrados en el peso servido de la minuta patrón; evidencian el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido en los ciclos de minutas, para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, sin embargo para garantizar la entrega de ración servida adecuada y no ofrecer el gramaje mínimo la ETC estandarizó dentro del rango de esta manera lograr un aporte nutricional adecuado, saludable y completo de calidad

Tabla 7. Gramaje servido estandarizado por grupo escolar para Modalidad Preparación en sitio CAJM/JT

Componente del complemento	Grupo de alimentos / Ejemplos	Gramaje o volumen por ración (Preescolar)	Gramaje o volumen por ración (1°, 2°, 3°)	Gramaje o volumen por ración (4° y 5°)	Gramaje o volumen por ración (Secundaria 6°-9°)	Gramaje o volumen por ración (Media 10°-11°)
Bebida con leche	Chocolate, avena, bebida láctea, jugo en leche	**200 ml (cm³)**	**200 ml (cm³)**	**200 ml (cm³)**	**220 ml (cm³)**	**220 ml (cm³)**
Alimento proteico	Queso, huevo, pollo, carne de cerdo, legumbres	**40 g**	**49 g**	**60 g**	**90 g**	**98 g**
Cereal o acompañante	Arroz, arepa, pan, papa, patacón, croquetas, yuca	**45 g**	**45 g**	**105 g**	**125 g**	**130 g**
Fruta fresca	Banano, manzana, mango, papaya, mandarina, melon	**Mínimo 80 g**	**Mínimo 110 g**	**Mínimo 110 g**	**Mínimo 130 g**	**Mínimo 130 g**
Agua potable	Agua en bolsa o vaso	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**	**220 ml**

Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

Tabla 8. Gramaje servido estandarizado por grupo escolar para Modalidad Preparación en sitio ALMUERZO

Componente del almuerzo	Grupo de alimentos / ejemplos	Gramaje o volumen por ración (Preescolar)	Gramaje o volumen por ración (1°, 2°, 3°)	Gramaje o volumen por ración (4° y 5°)	Gramaje o volumen por ración (Secundaria 6°-9°)	Gramaje o volumen por ración (Media 10°-11°)
Alimento proteico	Carne de res, pollo, cerdo, pescado, huevo	**40 g**	**41 g**	**50 g**	**60 g**	**60 g**
Legumbres	Lentejas, frijol, garbanzo	**15 g**	**24 g**	**50 g**	**75 g**	**120 g**
Cereal	Arroz, pasta	**50 g**	**75 g**	**100 g**	**130 g**	**140 g**
Tubérculos, raíces, plátanos	papa, yuca, plátano	**50 g**	**75 g**	**80 g**	**100 g**	**120 g**
Verdura	Ensalada o verdura cocida	**Mínimo 50 g**	**Mínimo 60 g**	**Mínimo 65 g**	**Mínimo 70 g**	**Mínimo 90 g**
Jugo de Fruta	Banano, fresa, mango, piña, guayaba	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**
Agua	Agua en vaso o bolsa	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**	**200 ml**

Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

Tabla 9. Gramaje servido estandarizado por grupo escolar para modalidad industrializada

Componente de complemento Industrializado	Grupo de alimentos / ejemplos	Preescolar	1°, 2°, 3°	4° y 5°	Secundaria (6°–9°)	Media (10°–11°)
Leche / Bebida láctea	Leche entera, saborizada, avena, yogurt	**180 cm³**	**200 cm³**	**200 cm³**	**200 cm³**	**200 cm³**
Cereal acompañante	Galleta, mogolla, pastel hojaldrado, mantecada	**30 g**	**40 g**	**60 g**	**80 g**	**100 g**
Fruta	Banano, manzana, mango, pera, mandarina	**Minimo 100 g**	**Minimo 100 g**	**Minimo 120 g**	**Minimo 120 g**	**Minimo 120 g**
Postre (Dulce)	Cocada, chocolatina, panelita de leche	**13 g**	**13 g**	**13 g**	**13 g**	**13 g**

Fuente: Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

Las visitas de interventoría y/o supervisión realizaran el pesaje del Peso Servido a los titulares de derechos de forma aleatoria, con un porcentaje de platos muestras, en el cual se comprará con el gramaje del Peso Servido Vs el Peso Servido registrados en las Minutas Patrón correspondiente. El porcentaje de adecuación deberá ser siempre 100 % o más, de lo contrario se reflejará en el acta de supervisión como una no conformidad en la ejecución contractual de la operación.

$$PORCENTAJE\ (\%) DE\ ADECUACIÓN = \frac{Peso\ Servido\ observado\ en\ Supervisión}{Peso\ Servido\ registrado\ en\ la\ Minuta\ Patrón}\ x\ 100$$

Nota Aclaratoria:

Para efectos del peso servido y/o entregado de la Bebida láctea en Ración Industrializada, la minuta patrón refiere la medición en centímetros cúbicos (cc) de acuerdo a la normatividad Colombiana Vigente, Resolución 810 de 2021 y la resolución 2492 de 2022 que establece la libre elección para la industria acerca de la expresión de sus productos en Gramos o en Mililitros y sumado a la revisión del consensó de tablas internacionales se establece que:

Se acepta la presentación del producto bebida líquida, bebida cremosa, bebida espesa, yogurt cuchareable, y todos los relacionados al Item de Bebida Láctea con la siguiente equivalencia, independiente de su espesor, densidad, aporte nutricional, adiciones de saborizantes, etc.

Tabla 10. MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO

MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO				
Nivel	***Componente***	***Grupo de alimentos***	***Frecuencia***	***Peso Entregado***
Preescolar	*Bebida*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*180 cm3*
Preescolar	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*30 g - 55 g*
Preescolar	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*3 veces por semana*	*Banano 30 g* *Mango 80 g - 100 g* *Granadilla, 30 g - 50 g* *Mandarina, 100 g* *Fresa, madura, 70 g* *Pera 80 g* *Manzana común 90 g*
Preescolar	*Postre*	*Grupo VI. Azúcares*	*2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)*	*Minimo 12 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Bebida*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*200 cm3*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*30 g - 110 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*3 veces por semana*	*Banano 30 g* *Mango 70 g* *Granadilla 50 g – 60 g* *Mandarina 80 g* *Fresa 150 g* *Pera 70 g* *Manzana 80 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Postre*	*Grupo VI. Azúcares*	*2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)*	*15 g*
Primaria 4to y 5to	*Bebida*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*200 cm3*
Primaria 4to y 5to	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*45 g - 110 g*

Primaria 4to y 5to	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*3 veces por semana*	*Banano 100 g Mango 100 g Granadilla 60 g Mandarina 120 g Fresa 200 g Pera 100 g Manzana 110 g Mango 180 g*
Primaria 4to y 5to	*Postre*	*Grupo VI. Azúcares*	*2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)*	*25 g*
Secundaria	*Bebida*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*250 cm3*
Secundaria	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*55 g - 110 g*
Secundaria	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*3 veces por semana*	*Mínimo 120 g*
Secundaria	*Postre*	*Grupo VI. Azúcares*	*2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)*	*30 g*
Media y ciclo complementario	*Bebida*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*250 cm3*
Media y ciclo complementario	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*45 g - 130 g*
Media y ciclo complementario	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*3 veces por semana*	*Banano 80 g Mango 250 g Granadilla 200 g Mandarina 250 g Fresa 320 g Pera 250 g Manzana 250 g Mango 300 g*
Media y ciclo complementario	*Postre*	*Grupo VI. Azúcares*	*2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)*	*40 g*

Fuente: UAPA según 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 "

Tabla 11. MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO AM/PM

MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO AM/PM					
Nivel	***Componente***	***Grupo de alimentos***	***Frecuencia***	***Peso Neto***	***Peso servido***
Preescolar	*Bebida con leche*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) 13 180 cm3*	*200 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Preescolar	*Bebida con leche*	*Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.*	*Todos los días*	*10 g - 60 g*	*200 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Preescolar	*Alimento proteico*	*Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*3 veces por semana*	*10 g - 63 g*	*15 g - 50 g*
Preescolar	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*14 g - 40 g*	*14 g - 45 g*
Preescolar	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*2 veces por semana (fruta)*	*Mínimo 80 g*	*Mínimo 80 g*
Preescolar	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*5 g - 7 g*	*Incluido en las preparaciones*
Preescolar	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*3 g*	*Incluido en las preparaciones*
Preescolar	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*150 cm3 - 180 cm3*	*150 cm3 - 180 cm3*

Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Bebida con leche*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) 13 180 cm3*	*200 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Primaria 1ro, 2do y 3ro		*Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.*	*Todos los días*	*10 g - 60 g*	*200 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Alimento proteico*	*Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*3 veces por semana*	*20 g - 78 g*	*20 g - 60 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*14 g - 40 g*	*14 g - 45 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*2 veces por semana (fruta)*	*Mínimo 110 g*	*Mínimo 110 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*5 g - 7 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*4 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*150 cm3 - 180 cm3*	*150 cm3 - 180 cm3*
Primaria 4to y 5to	*Bebida con leche*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) 13 180 cm3*	*200 cm3 (mitad agua - mitad leche)*

Primaria 4to y 5to		*Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.*	*Todos los días*	*10 g - 60 g*	*200 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Primaria 4to y 5to	*Alimento proteico*	*Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*3 veces por semana*	*30 g - 110 g*	*35 g - 90 g*
Primaria 4to y 5to	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*21 g - 85 g*	*21 g - 105 g*
Primaria 4to y 5to	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*2 veces por semana (fruta)*	*Mínimo 110 g*	*Mínimo 110 g*
Primaria 4to y 5to	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*5 g - 7 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 4to y 5to	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*5 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 4to y 5to	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*150 cm3 - 180 cm3*	*150 cm3 - 180 cm3*
Secundaria	*Bebida con leche*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)*	*220 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Secundaria	*Bebida con leche*	*Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.*	*Todos los días*	*12 g - 60 g*	*220 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Secundaria	*Alimento proteico*	*Grupo III. Leche y productos lácteos o*	*3 veces por semana*	*35 g - 140 g*	*40 g - 105 g*

		Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas			
Secundaria	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*28 g - 105 g*	*28 g - 125 g*
Secundaria	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*2 veces por semana (fruta)*	*Mínimo 130 g*	*Mínimo 130 g*
Secundaria	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*8 g - 10 g*	*Incluido en las preparaciones*
Secundaria	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*7 g*	*Incluido en las preparaciones*
Secundaria	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*200 cm3 - 220 cm3 2*	*200 cm3 - 220 cm3 2*
Media y ciclo complementario	*Bebida con leche*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*Todos los días*	*15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)*	*220 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Media y ciclo complementario	*Bebida con leche*	*Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.*	*Todos los días*	*12 g - 60 g*	*220 cm3 (mitad agua - mitad leche)*
Media y ciclo complementario	*Alimento proteico*	*Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*3 veces por semana*	*45 g - 172 g*	*45 g - 135 g*
Media y ciclo complementario	*Cereal acompañante*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*28 g - 145 g*	*28 g - 155 g*

Media y ciclo complementario	*Frutas*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*2 veces por semana (fruta)*	*Mínimo 135 g*	*Mínimo 135 g*
Media y ciclo complementario	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*8 g - 10 g*	*Incluido en las preparaciones*
Media y ciclo complementario	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*9 g*	*Incluido en las preparaciones*
Media y ciclo complementario	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*200 cm3 - 220 cm3 2*	*200 cm3 - 220 cm3 2*

Fuente: UAPA según 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 "

Tabla 12. MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

MINUTA PATRÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
Nivel	***Componente***	***Grupo de alimentos***	***Frecuencia***	***Peso Neto***	***Peso servido***
Preescolar	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)*	*50 g - 70 g*	*45 g - 60 g*
Preescolar	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*2 veces por semana (leguminosas)*	*5 g*	*15 g*
Preescolar	*Cereales*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*24 g - 26 g*	*55 g - 60 g*
Preescolar	*Tubérculos, raíces, plátanos*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos*	*Todos los días*	*40 g - 62 g*	*40 g - 62 g*

	o derivados de ceral	*y plátanos*			
Preescolar	*Ensalada o verdura caliente*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (verduras)*	*Mínimo 50 g*	*Mínimo 50 g*
Preescolar	*Bebida*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (frutas)*	*60 g - 65 g*	*200 cm3*
Preescolar	*Leche y productos lácteos*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*3 veces por semana*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida) 10 g (si utiliza queso)*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida) 10 g (si utiliza queso)*
Preescolar	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*6 g - 8 g*	*Incluido en las preparaciones*
Preescolar	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*7 g*	*Incluido en las preparaciones*
Preescolar	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*150 cm3 - 180 cm3*	*150 cm3 - 180 cm3*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)*	*55 - 86 g*	*50 - 76 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*2 veces por semana (legumino sas)*	*8 g*	*24 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Cereales*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*31 g - 37 g*	*70 g - 85 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Tubérculos, raíces, plátanos*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos*	*Todos los días*	*50 g - 70 g*	*50 g - 70 g*

	o derivados de cereal	*y plátanos*			
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Ensalada o verdura caliente*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (verduras)*	*Mínimo 60 g*	*Mínimo 60 g*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Bebida*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (frutas)*	*60 g - 65 g*	*200 cm3*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Leche y productos lácteos*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*3 veces por semana*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida) 12 g (si utiliza queso)*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida) 12 g (si utiliza queso)*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*6 g - 8 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*9 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 1ro, 2do y 3ro	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*180 cm3 - 200 cm3*	*180 cm3 - 200 cm3*
Primaria 4to y 5to	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)*	*55 g - 118 g*	*50 - 108 g*
Primaria 4to y 5to	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*2 veces por semana (leguminosas)*	*17 g*	*50 g*
Primaria 4to y 5to	*Cereales*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*40 g - 46 g*	*90 g - 105 g*

Primaria 4to y 5to	*Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*50 g - 95 g*	*50 g - 95 g*
Primaria 4to y 5to	*Ensalada o verdura caliente*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (verduras)*	*Mínimo 65 g*	*Mínimo 65 g*
Primaria 4to y 5to	*Bebida*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (frutas)*	*60 g - 65 g*	*200 cm3*
Primaria 4to y 5to	*Leche y productos lácteos*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*3 veces por semana*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida) 30 g (si utiliza queso)*	*13 g (si se utiliza leche en polvo) 100 ml (si se utiliza leche líquida) 30 g (si utiliza queso)*
Primaria 4to y 5to	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*6 g - 8 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 4to y 5to	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*11 g*	*Incluido en las preparaciones*
Primaria 4to y 5to	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*180 cm3 - 200 cm3*	*180 cm3 - 200 cm3*
Secundaria	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)*	*60 g - 120 g*	*60 - 110 g*
Secundaria	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*2 veces por semana (legumino sas)*	*25 g*	*75 g*
Secundaria	*Cereales*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*56 g - 60 g*	*125 g - 135 g*

Secundaria	*Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*65 g - 110 g*	*65 g - 110 g*
Secundaria	*Ensalada o verdura caliente*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (verduras)*	*Mínimo 70 g*	*Mínimo 70 g*
Secundaria	*Bebida*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (frutas)*	*60 g - 65 g*	*200 cm3*
Secundaria	*Leche y productos lácteos*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*3 veces por semana*	*15 g (si se utiliza leche en polvo) 120 ml (si se utiliza leche líquida) 35 g (si utiliza queso)*	*15 g (si se utiliza leche en polvo) 120 ml (si se utiliza leche líquida) 35 g (si utiliza queso)*
Secundaria	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*8 g - 10 g*	*Incluido en las preparaciones*
Secundaria	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*14 g*	*Incluido en las preparaciones*
Secundaria	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*200 cm3 - 220 cm3*	*200 cm3 - 220 cm3*
Media y ciclo complementario	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)*	*60 g - 140 g*	*60 - 130 g*
Media y ciclo complementario	*Alimento proteico*	*Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*	*2 veces por semana (leguminosas)*	*40 g*	*120 g*
Media y ciclo complementario	*Cereales*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*62 g - 64 g*	*140 g - 145 g*

Media y ciclo complementario	*Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral*	*Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos*	*Todos los días*	*80 g - 140 g*	*80 g - 140 g*
Media y ciclo complementario	*Ensalada o verdura caliente*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (verduras)*	*Mínimo 90 g*	*Mínimo 90 g*
Media y ciclo complementario	*Bebida*	*Grupo II. Frutas y verduras*	*Todos los días (frutas)*	*60 g - 65 g*	*200 cm3*
Media y ciclo complementario	*Leche y productos lácteos*	*Grupo III. Leche y productos lácteos*	*3 veces por semana*	*15 g (si se utiliza leche en polvo) 120 ml (si se utiliza leche líquida) 45 g (si utiliza queso)*	*15 g (si se utiliza leche en polvo) 120 ml (si se utiliza leche líquida) 35 g (si utiliza queso)*
Media y ciclo complementario	*Azúcares*	*Grupo VI. Azúcares*	*Todos los días*	*8 g - 10 g*	*Incluido en las preparaciones*
Media y ciclo complementario	*Grasas*	*Grupo V. Grasas*	*Todos los días*	*16 g*	*Incluido en las preparaciones*
Media y ciclo complementario	*Agua*	*Agua apta para el consumo humano*	*Todos los días*	*200 cm3 - 220 cm3*	*200 cm3 - 220 cm3*

Fuente: UAPA según 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"*.

NOTA: Para revisar los pesos netos deberán leer el análisis nutricional de cada menú, que se encuentran anexos al presente documento, el peso servido será aprobado detalladamente por la ETC.

Cabe mencionar que no se permitirá el intercambio de frutas como la NARANJA, debido a la dificultad que tienen los niños para retirar la cáscara, tampoco CIRUELA, por el riesgo de atragantamiento a causa de su semilla.

9.3 CICLOS DE MENÚS

La operación contempla un ciclo de 20 menús, cuya rotación se realizará de acuerdo al hábiles escolar. Esto implica la planificación de compras para garantizar la distribución de menús variados a lo largo de un periodo de 20 días escolares consecutivos, tras lo cual se reiniciará el ciclo. Cada día se ofrecerá un menú diferente para asegurar una dieta equilibrada y nutritiva, evitando la repetición de comidas y promoviendo una variedad de alimentos. El cumplimiento de esta operación será verificado por la ETC mediante el registro de los planes de compra que deberá realizar el operador.

Tabla 13. Rotación ciclo de menú

Tipo de Ración		NÚMERO DE MENÚS
Modalidad Industrializada		20 MENÚS
Preparada En Sitio	Complemento alimentario am/pm	20 MENÚS
	Complemento alimentario Almuerzo	20 MENÚS

Fuente: Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

- Publicación de ciclo de menús

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la modalidad preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la modalidad industrializada; lo anterior en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo con la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.

Pasos para la publicación del ciclo de menús en las instituciones educativas:

1. Envío de la ficha técnica a los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato: el profesional en nutrición del contratista debe remitir por correo electrónico la ficha técnica en el formato establecido por la UAPA, incluyendo los ciclos de menús detallados en las tablas 9, 10 y 11. A la ETC para revisión y aprobación.
2. Aprobación de la ficha técnica: La nutricionista de la ETC debe validar y aprobar la ficha técnica recibida, incluyendo los ciclos de menús de las tablas 9, 10 y 11. La aprobación se enviará por correo electrónico al contratista.
3. Publicación de los ciclos de menús: Una vez aprobada la ficha técnica, cada institución educativa procederá a publicar los ciclos de menús asignados según la focalización correspondiente. La publicación debe realizarse en un lugar visible y de fácil acceso para toda la comunidad educativa.
4. Evidencia de la publicación: Enviar un documento en pdf con el registro fotográfico de la publicación del ciclo de minutas y el Formato de visibilidad del PAE, este registro fotográfico hará parte de los entregables en la operación para la fase de alistamiento.

Tabla 14. Ciclo de menú RI

Complemento Industrializado					
SEMANA No. 1					
COMPONENTE	**Menú 1**	**Menú 2**	**Menú 3**	**Menú 4**	**Menú 5**
Bebida con leche	Leche entera UHT	Yogurt	Leche entera saborizada UHT	Avena líquida sabor original	Leche entera UHT
Cereal acompañante	Almojabána	Galleta casera	Pan de queso	Pastel Hojaldrado de Guayaba	Torta de vainilla
Fruta		Mango	Banano	Mandarina entera	
Dulce/Postre	Frutos secos				Dulce de leche
SEMANA No. 2					
COMPONENTE	**Menú 6**	**Menú 7**	**Menú 8**	**Menú 9**	**Menú 10**
Bebida con leche	Leche entera UHT	Leche entera saborizada UHT	Avena líquida sabor original	Kumis	Leche entera UHT
Cereal acompañante	Torta de naranja	Mantecada	Arepa Boyacense	Brownie de chocolate	Ponque
Fruta		Manzana	Granadilla	Pera entera	
Dulce/Postre	Chocolatina				Panelita de leche
Agua					Agua
SEMANA No. 3					
COMPONENTE	**Menú 11**	**Menú 12**	**Menú 13**	**Menú 14**	**Menú 15**
Bebida con leche	Yogurt	Leche entera saborizada UHT	Leche entera UHT	Avena líquida sabor original	Leche entera UHT
Cereal acompañante	Pan de queso	Torta de vainilla	Almojabána	Pastel Hojaldrado de Guayaba	Mantecada
Fruta		Mandarina entera	Banano	Mango	
Dulce/Postre	Dulce de guayaba				Cocada
SEMANA No. 4					
COMPONENTE	**Menú 16**	**Menú 17**	**Menú 18**	**Menú 19**	**Menú 20**
Bebida con leche	Leche entera UHT	Leche entera saborizada UHT	Kumis	Avena líquida sabor original	Leche entera UHT
Cereal acompañante	Torta de Arequipe tipo brownie	Galleta Con relleno de fruta	Mantecada	Arepa Boyacense	Torta de naranja
Fruta		Durazno	Pera entera	Granadilla	
Dulce/Postre	Panelita de leche				Chocolatina
Agua			Agua		

Fuente: Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

Tabla 15. Ciclo de menú modalidad RPS AM-PM/CCT

Complemento Am - Pm / Comida Transportada Caliente					
SEMANA No. 1					
COMPONENTE	**Menú 1**	**Menú 2**	**Menú 3**	**Menú 4**	**Menú 5**
Bebida con leche	Avena con leche	Café con leche	Jugo de guayaba con leche	Aguadepanela con leche	Chocolate en polvo con leche
Cereal acompañante	Arepa asada con queso	Arroz Blanco	Tajadas de Platano	Calentado Paisa de frijol	Sandwich de queso
Fruta	Papaya picada				Pera entera
Alimento proteico		Pollo guisado	Carne de cerdo encebollada	Huevo revuelto	
SEMANA No. 2					
COMPONENTE	**Menú 6**	**Menú 7**	**Menú 8**	**Menú 9**	**Menú 10**
Bebida con leche	Jugo de mora con leche	Jugo de Mango con leche	Maicena	Jugo de Tomate de arbol con leche	Chocolate en polvo con leche
Cereal acompañante	Puré de papa criolla	Arroz con fideos	Arepuela de trigo con queso	Arroz al pimenton	Quesadilla de harina de trigo
Fruta			Melón picado en trocitos		Mandarina entera
Alimento proteico	Pechuga apanada	Cerdo goulash		Filete de res en biscteck	
Agua					Agua
SEMANA No. 3					
COMPONENTE	**Menú 11**	**Menú 12**	**Menú 13**	**Menú 14**	**Menú 15**
Bebida con leche	Arroz con leche cremoso con queso	Jugo de curuba con leche	Café con leche	Jugo mango con leche	Avena con leche
Cereal acompañante	Tostada	Papa criolla cocida	Patacon con hogao	Arroz con fideos	Pancakes con queso
Fruta	Banano entero				Mandarina entera
Alimento proteico		Carne de res en goulash	Fajitas de pollo con vegetales	Garbanzo guisado con huevo revuelto	
SEMANA No. 4					
COMPONENTE	**Menú 16**	**Menú 17**	**Menú 18**	**Menú 19**	**Menú 20**
Bebida con leche	Chocolate en polvo con leche	Aguadepanela con leche		Jugo de banano con leche	Maicena
Cereal acompañante	Arepa asada con queso	Arroz blanco	Galleta de leche	Arroz con zanahoria	Platano amarillo cocido
Fruta	Granadilla		Ensalada de frutas con queso (melon, papaya, banano)		
Alimento proteico		Lentejas guisadas con Huevo revuelto		Pollo salteado con verduras	Carne de res en cuadritos con verduras
Agua			Agua		

Fuente: Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

Tabla 16. Ciclo de menú RPS Almuerzo

Almuerzo					
SEMANA No. 1					
COMPONENTE	**Menú 1**	**Menú 2**	**Menú 3**	**Menú 4**	**Menú 5**
Alimento proteico	Lomo de cerdo guisado	Frijol Rojo con Huevo revuelto	Pollo salteado con verduras	Carne de res en Bistec con Frijol blanco	Pechuga de pollo a la Plancha
Cereales	Arroz Verde con espinaca	Arroz con Fideos	Arroz Blanco	Arroz Blanco	Arroz Blanco
Tubérculos, raíces, plátanos	Tajadas de Platano Verde	Platano amarillo cocido	Yuca Dorada	Pure de Papa	Papas fritas
Ensalada o verdura caliente	Ensalada (zanahoria, mango, lechuga)	Ensalda Roja (remolacha, zanahoria, cebolla, zumo de limon)	Ensalada (pepino, tomate, cebolla, zumo de limon)	Ensalada de (repollo, zanahoria, Cebolla, Zumo de Limon)	Ensalada de habichuela con huevo
Bebida / lácteo	Jugo de guayaba con leche	Jugo de tomate de Arbol	Jugo de banano con leche	Jugo de mango	Jugo de Mora con leche
SEMANA No. 2					
COMPONENTE	**Menú 6**	**Menú 7**	**Menú 8**	**Menú 9**	**Menú 10**
Alimento proteico	Carne de res salteada con verduras	Carne de res encebollada	Garbanzo guisado con huevo	Pollo en cuadritos con verduras y arverja	Lenteja guisada con cerdo asado
Cereales	Arroz con Fideos	Arroz con Zanahoria	Arroz Blanco	Espagueti en Salsa de Tomate Casera	Arroz Amarillo
Tubérculos, raíces, plátanos	Platano Melao	Yuca Cocida	Tajadas de Platano	Papa dorada en Cascos	Palitos de yuca Dorada
Ensalada o verdura caliente	Ensalada (Lechuga, Espinaca, Mango , Zanahoria, Zumo de limón)	Ensalada (Zanahoria, Piña, lechuga, Tomate y Zumo de limon)	Ensalada (pepino, tomate, cebolla, zumo de limon)	Ensalada (Lechuga, Espinaca, Fresa, Zanahoria, Zumo de limón)	Habichuela Guisada
Bebida / lácteo	Jugo de tomate de arbol con leche	Jugo de curuba con leche	Jugo de Piña	Jugo de guayaba con leche	Jugo de Maracuya
Bebida /Agua					Agua
SEMANA No. 3					
COMPONENTE	**Menú 11**	**Menú 12**	**Menú 13**	**Menú 14**	**Menú 15**
Alimento proteico	Carne de res con Frijol Guisado	Carne de Cerdo al Pimenton	Huevo Revuelto con frijol blanco	Guisadito criollo de pollo	Lomo de cerdo guisado
Cereales	Arroz Blanco	Macarrones con Queso	Arroz al Pimenton	Arroz Blanco	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos	Patacon	Monedas de platano	Yuca Cocida	Tajadas de Platano	Papas fritas
Ensalada o verdura caliente	Ensalada (Aguacate, Tomate, Lechuga, Zumo de Limón)	Ensalada (Lechuga, Espinaca, Mango , Zanahoria, Zumo de limón)	Ensalada (Lechuga, Zanahoria, Mango, Zumo de Limón)	Verdura de habichuela, Zanahoria, Arverja cocidas	Ensalada de (Tomate, Pepino, Zanahoria y Zumo de Limón)
Bebida / lácteo	Naranjada de Panela	Jugo de guayaba con leche	Jugo de tomate de Arbol	Jugo de banano con leche	Jugo de Fresa con leche
SEMANA No. 4					
COMPONENTE	**Menú 16**	**Menú 17**	**Menú 18**	**Menú 19**	**Menú 20**
Alimento proteico	Pollo salteado con verduras	Lenteja guisada con Huevo perico	Carne de Cerdo en Salsa de Naranja	Garbanzos con lomo de res en cuadros y verduras	Lomo de Cerdo con sazón afrocolombiano
Cereales	Arroz Verde con espinaca	Arroz de Blanco	Arroz al Pimenton	Arroz con Zanahoria	Arroz de coco
Tubérculos, raíces, plátanos	Tajadas de platano verde	Platano maduro en cuadros	Pure de Papa	Yuca Cocida	Patacon
Ensalada o verdura caliente	Ensalda Roja (Zanohria, Cabolla, Remolacha)	Ensalada (Lechuga, Manzana, Zanahoria, Zumo de Limón)	Ensalada (Zanahoria, Mango, Pimenton Verde y Rojo)	Ensalada (Lechuga, Piña, Zanahoria, Tomate, Zumo de	Ensalada (Tomate, Zanahoria, Lechuga, Zumo de Limón)
Bebida / lácteo	Jugo de Mora con leche	Jugo de Piña	Jugo de Curuba con leche	Jugo de mango	Jugo de Maracuya con leche
Bebida /Agua			Agua		

Fuente: Nutricionista SEM Soacha, julio 2026.

9.4 ROTACIÓN CICLO DE MENÚ

La rotación de ciclo de menú es un aspecto fundamental para garantizar una alimentación completa, variada, balanceada y atractiva para los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Soacha. Para la operación contiene un ciclo de 20 menús a cumplir, y reiniciar una vez se complete.

Consideraciones:

- El ciclo de menú es transversal a todas las sedes en donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el primer día de prestación del servicio, se suministrará el menú 1 en todas las sedes, el día 2 de prestación del servicio se suministrará el menú 2 en todas las sedes y así sucesivamente.

- No se podrán realizar cambios de menús en ninguna sede de acuerdo al cronograma, sin previa autorización por escrito del equipo de supervisión de la ETC.

- Al rotar los menús, se asegura que los estudiantes reciban una amplia gama de nutrientes esenciales para su desarrollo y crecimiento. Esto se logra incluyendo alimentos de todos los grupos alimenticios: frutas, verduras, leguminosas, cereales, carnes, huevos, lácteos y azúcares, en las proporciones adecuadas según las recomendaciones nutricionales para cada grupo de edad.

- La rotación de ciclo de menú permite incorporar opciones que atiendan las preferencias alimentarias y culturales de la población estudiantil, así como las necesidades nutricionales específicas de aquellos con alergias, intolerancias alimentarias o requerimientos especiales, como estudiantes vegetarianos o veganos.

- Una adecuada rotación de ciclo de menú facilita la planificación, compra y almacenamiento de alimentos, optimizando los recursos disponibles para el PAE. Además, permite una mejor organización en la cocina y una distribución más eficiente de las preparaciones entre los diferentes días del ciclo.

9.5 CAMBIO DE MENÚ

Se podrá solicitar a la ETC la aprobación de un cambio de menú permanente o transitorio debido a baja aceptabilidad del alimento por parte de los beneficiarios del PAE, para lo cual se deberá formalizar la solicitud y adjuntar una encuesta de satisfacción a los estudiantes, con una población muestra del 51 % de la sede educativa en la cual se presentará el cambio de menú. Lo mismo aplica para un cambio permanente de algún componente del menú, sujeto a aprobación por parte de la ETC.

9.5.1 INTERCAMBIOS DE MENÚ

La operación permitirá efectuar hasta seis (6) intercambios por cada ciclo de veinte (20) días, respecto de los alimentos que integran los menús de las diferentes modalidades, cuando se presente falta de disponibilidad de los mismos. Se deja expresa constancia de que dicho número de intercambios no se asigna por sede de manera individual, sino que corresponde a un total máximo de seis (6) intercambios contabilizados de forma global para el conjunto de todas las sedes existentes, únicamente en los siguientes casos:

- Madurez excesiva o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento: Además de presentar la solicitud de intercambio, se deberá adjuntar un plan de mejora para optimizar las condiciones de almacenamiento y evitar futuros problemas.
- Paro de camioneros: Interrupciones en el transporte que afecten la distribución regular de alimentos.
- Paros agrarios: Situaciones donde los paros en el sector agrario impactan la producción y suministro de alimentos.
- Desastres naturales: Eventos naturales adversos que impidan la obtención o distribución de los alimentos planificados.
- Cese de actividades académicas en las instituciones educativas sin previo aviso.
- Paro Estudiantil: Períodos de protestas estudiantiles que alteren la logística y distribución de los menús programados.
- Paro de Federación Colombiana de Educación (FECODE): Interrupciones ocasionadas por paros convocados por FECODE que afecten las actividades educativas y, por ende, la operación del servicio de alimentación.

- Situaciones excepcionales o de fuerza mayor, que tengan injerencia con el orden público, accidentes de vehículos transportadores, cierres de vías por tránsito que demoré la entrega, o cualquier otro que afecté la entrega de los alimentos en las Instituciones educativas.

Proceso de Solicitud de Intercambios en el Plan de Alimentación

Para solicitar intercambios en el plan de alimentación, el operador deberá seguir los siguientes pasos:

1. Formulario de Solicitud: El contratista deberá diligenciar el siguiente enlace: https://forms.office.com/r/Pf6qaUPFw8.

   Código QR

NOTA 1: En caso que el link presente fallas técnicas; la solicitud de intercambios deberá ser enviada al correo electrónico de la supervisión y/o interventoría, el cual deberá contener las siguientes variables:

- Fecha de ejecución del intercambio de alimentos.
- Número de menú programado
- Alimento programado en el menú a reemplazar.
- Alimento propuesto para el intercambio que se encuentre en la lista de intercambios.
- Justificación técnica y real del cambio
- Nombre de la Institución Educativa a la que se aplica
- Nombre del profesional en nutrición del operador que solicita el intercambio

NOTA 2: Cuando el intercambio se deba a la madurez excesiva o deterioro de frutas y verduras debido a condiciones de almacenamiento, además de diligenciar la solicitud de intercambio, se deberá enviar por correo electrónico a la Dirección de Cobertura un plan de mejora. Este plan debe garantizar que no se repita esta situación, optimizando así las condiciones de almacenamiento y previniendo futuros problemas.

2. Anticipación: El diligenciamiento se deberá realizar con una anticipación mínima de 3 días hábiles. En caso de solicitar el intercambio por situaciones excepcionales o de fuerza mayor, se podrá solicitar hasta con 24 horas de anticipación.
3. Aprobación Previa: El operador no podrá ejecutar el intercambio sin la aprobación de la ETC.
4. Obtener aprobación de la ETC: El operador No podrá ejecutar el intercambio sin la previa aprobación de la ETC.

5. Notificar a los rectores: Una vez aprobado el intercambio por la ETC, el operador debe enviar por correo electrónico la impresión de pantalla de la aprobación a cada rector de la institución educativa donde se realizará el intercambio. Si el intercambio es universal, es decir, aplica a todas las instituciones, el correo electrónico debe enviarse de manera masiva a todos los rectores.

6. Límites de Intercambios: Los intercambios no pueden exceder seis (6) alimentos de un ciclo de menú completo, a partir del reinicio del ciclo de menús, después del día 21, se pueden volver a solicitar intercambios. Para el alimento proteico en el almuerzo y el complemento AM/PM, se permiten un máximo de dos intercambios por ciclo, Se precisa que estos intercambios no corresponden a seis por cada sede, sino a un total de seis (6) intercambios en conjunto para todas las sedes existentes así mismo 2 intercambios de alimento proteico para todas las sedes existentes.

7. Los intercambios de alimentos que se realicen sin la aprobación por parte de la ETC, será considerado un incumplimiento contractual, con pena de afectación económica al operador, aplicando descuento del valor del alimento, o no reconocimiento del pago del mismo, al momento de presentar las cuentas de cobro respectivas.
   NOTA: Dado el caso que por situaciones excepcionales o de fuerza mayor se supere este número de intercambios, la ETC deberá analizar el caso a través de la supervisión o interventoría y contar con la documentación correspondiente que justifique el porqué de la autorización de un número de intercambios mayor a 6 en el ciclo; promoviendo buenas prácticas en el ejercicio de planeación de los menús.

8. Lista de Intercambios: Los intercambios a seleccionar deben formar parte de la lista de intercambios emitida como anexo al presente documento.

Consideraciones adicionales:

- El formulario de solicitud debe completarse de manera precisa y completa, incluyendo toda la información requerida incluyendo la justificación técnica.

- La ETC revisará las solicitudes de intercambio y las aprobará o rechazará según corresponda de acuerdo a la justificación técnica.

- Los intercambios aprobados sólo podrán ejecutarse durante los días hábiles y dentro del horario establecido para el servicio de alimentación.

- Es importante que el operador se comunique con los rectores de forma inmediata una vez reciba la aprobación del intercambio, para evitar desinformación y asegurar una operación fluida.

- La ETC se reserva el derecho de modificar o cancelar el proceso de solicitud de intercambios en cualquier momento.

9.5.2 MENÚS FECHAS ESPECIALES

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* ",

que rige el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Colombia, reconoce la importancia de las celebraciones y fechas especiales como momentos para fomentar la integración social, cultural y el

disfrute de la comunidad educativa. En este sentido, se promueve la elaboración de menús especiales que destacan la gastronomía típica, las tradiciones y los valores asociados a estas fechas.

Beneficios de los menús especiales en el PAE

La implementación de menús especiales en el PAE ofrece diversas ventajas:

- Fortalecimiento de la identidad cultural: Permite a los estudiantes conocer y valorar la riqueza cultural y gastronómica de su región y país, promoviendo el sentido de pertenencia y la apreciación por las tradiciones.

- Fomento de la integración social: Brinda la oportunidad de compartir experiencias culinarias diversas, generando espacios de diálogo e intercambio cultural entre los estudiantes.

- Estímulo a la creatividad y la innovación: Incentiva la exploración de nuevas recetas, sabores y presentaciones, enriqueciendo la experiencia gastronómica de los estudiantes.

- Reforzamiento de valores: Permite transmitir valores como la solidaridad, la tolerancia, el respeto por las diferencias y la importancia de las celebraciones como parte de la vida social.

Menú especial Mensual por la vigencia del contrato

Para entregar mensualmente en las sedes educativas el menú especial, el contratista del PAE deberá elaborar dos (2) propuestas de menús especiales por cada modalidad de atención: complemento industrializado, complemento AM/PM y almuerzo. Estas propuestas serán revisadas por el nutricionista del equipo PAE, quien seleccionará la opción que mejor se alinea a los hábitos culturales y gastronómicos de los estudiantes y que cumpla con los lineamientos y estándares 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*".

La fecha de entrega del menú especial de cada mes será acordada entre la ETC y el contratista.

Recomendaciones para la elaboración de los menús especiales

Al elaborar los menús especiales, se recomienda tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Variedad y equilibrio nutricional: Los menús deben ser variados y ofrecer un balance adecuado de nutrientes, de acuerdo con las necesidades nutricionales de los estudiantes.

- Aspectos culturales: Los menús deben incluir platos típicos de la región o país, respetando las costumbres y tradiciones alimentarias de los estudiantes.

- Aspectos religiosos: En caso de que existan restricciones religiosas en la comunidad educativa, se deben ofrecer alternativas alimentarias adecuadas.

- Presentación atractiva: Los platos deben presentarse de manera atractiva y llamativa para despertar el interés de los estudiantes.

- Participación de la comunidad educativa: Se puede involucrar a la comunidad educativa en la elaboración de los menús especiales, fomentando el sentido de pertenencia y participación.

NOTA: La ETC revisará las propuestas de menú especial enviadas por el contratista mensualmente y aprobará o rechazará según corresponda. En caso de ser rechazada, la ETC definirá el menú especial correspondiente a ese mes.

9.5.3. HORARIO DE ENTREGA

Los horarios para el consumo de los complementos alimentarios en las Instituciones Educativas se programaron con base en la siguiente guía:

Tabla 17. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

Tipo de modalidad	Horario de entrega
Complemento Industrializado	8:00 a. m. a 10:30 a. m 2:00 p. m. a 4:30 p. m.
Preparada En Sitio	Complemento alimentario mañana: 8:00 a. m. a 10:30 a. m
	Complemento alimentario tarde: 2:00 p. m. a 4:30 p. m.
	Complemento alimentario Almuerzo: 11:30 a. m. a 1:00 p.m.

Durante la fase de alistamiento, el operador deberá presentar un acta de articulación que establezca el horario de entrega de los complementos alimentarios en cada sede educativa, la cual deberá contar con la firma del rector.

Modificaciones al horario de consumo de alimentos en el PAE

Los cambios en el horario de consumo de alimentos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben solicitarse por escrito y estar debidamente justificados, tomando en cuenta la dinámica de la institución educativa. La solicitud debe ser presentada y aprobada por la ETC. En todo caso, el consumo de alimentos debe realizarse dentro de la jornada escolar y no al finalizar la misma. El objetivo del complemento alimentario es brindar a los estudiantes una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

Comunicación del horario de consumo

El horario definido para el consumo de alimentos debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible:

- En el comedor escolar: Si se trata de modalidad preparada en sitio.
- En la Institución Educativa: Si se trata de complemento industrializado o comida Caliente Transportada

La información sobre el horario de consumo debe ser de conocimiento de:

- Los padres de familia.
- El operador del PAE.
- La supervisión y/o interventoría del PAE.
- La Entidad Territorial Competente (ETC).

Cumplimiento de las condiciones técnicas para la operación del PAE

Para garantizar la prestación del servicio de alimentación en óptimas condiciones se deben cumplir las condiciones técnicas exigidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional. Estas condiciones técnicas establecen requisitos básicos para comprobar la idoneidad del contratista y serán parte de las obligaciones de los proponentes que deberán indicarse de manera clara y precisa en el proceso contractual. Los requisitos habilitantes establecidos en estas condiciones técnicas serán interpretados conforme a las cláusulas excepcionales previstas en los artículos 15 y 16 de la Ley 80 de 1993, junto con las normas compilatorias y modificatorias de las mismas.

9.5.4 FOMENTO DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

En el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), es esencial fomentar una cultura de alimentación saludable y contribuya al bienestar integral, mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado . Para ello, el operador debe:

1. Participación activa en todos los Comités de Alimentación Escolar:

    - El operador debe participar y colaborar a través de su profesional en Nutrición y Dietética en todos los comités de alimentación escolar proporcionando información sobre los hábitos alimenticios observados en los comedores escolares.
    - Junto con los comités, desarrollar y aplicar estrategias que promuevan hábitos alimentarios saludables en el hogar y en las instituciones educativas, facilitando la integración y refuerzo de estos hábitos.
    - Allegar a la ETC mensualmente copia de los soportes de la participación del profesional en Nutrición en los respectivos CAE
    - Es responsabilidad del profesional en Nutrición del Operador, gestionar, comunicar, programar, agendar su participación en los CAE

2. Educación Alimentaria y Nutricional a la comunidad educativa:

    - Se obliga al OPERADOR a diseñar, planear, implementar y evaluar acciones de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN), dirigidas a los estudiantes de la comunidad educativa beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE), mediante el desarrollo de actividades de carácter lúdico, pedagógico y participativo, orientadas a promover la adopción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles.

- Dichas acciones deberán ejecutarse en concordancia con los lineamientos técnicos, administrativos y operativos vigentes del PAE, así como con el Plan Pedagógico para la Promoción de la Alimentación Saludable y Sostenible, garantizando su pertinencia frente a las condiciones culturales, sociales, económicas y territoriales de la población atendida.

- Se deberán articular estas actividades con las dinámicas del entorno educativo, promoviendo el fortalecimiento de la relación entre la familia y la escuela, e incorporando estrategias que contribuyan al desarrollo de capacidades en la comunidad educativa en aspectos relacionados con los sistemas alimentarios, prácticas alimentarias, derechos asociados a la alimentación y estilos de vida saludables.

- Las actividades de EAN deberán implementarse en los diferentes entornos de interacción de los beneficiarios, incluyendo el comedor escolar, el aula de clase y el hogar, propiciando ambientes de aprendizaje que integren la educación formal con la vida cotidiana y favorezcan la apropiación de conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias saludables.

- Así mismo, se deberá promover la participación activa de estudiantes, docentes, padres de familia, cuidadores y demás actores de la comunidad educativa en el desarrollo de las actividades de EAN, bajo un enfoque diferencial, inclusivo y de derechos.

- Se deberá llevar registro, control y sistematización de las actividades desarrolladas, incluyendo como mínimo: planeación, cronogramas, listados de asistencia, memorias metodológicas, material pedagógico utilizado y registro fotográfico.

- Finalmente, se deberán allegar a la Entidad Territorial Certificada (ETC), mensualmente los soportes que evidencien la ejecución de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN), para efectos de seguimiento, supervisión e interventoría del contrato.

- El incumplimiento de la presente obligación dará lugar a la aplicación de las medidas contractuales, sanciones y/o penalidades a que haya lugar, conforme a lo establecido en el contrato y en la normatividad vigente.

Se debe presentar desde el operador ficha metodológica del taller completa para aprobación por parte del PAE, la cual debe incluir Tema, metodología lúdica, duración, fecha, responsable, materiales, intencionalidad, registro fotográfico y resultados.

Los talleres serán realizados de manera mensual con una intensidad mínima de 60 minutos, en la institución educativa que seleccione el operador sin repetir sede para estos talleres en la vigencia del contrato, se debe allegar al equipo de supervisión de la ETC, actas, listados de asistencia, registro fotográfico, y demás soportes relacionados al desarrollo de la actividad.

2. Entrega de Agua

El agua como elemento fundamental para la vida, hace parte de la alimentación saludable en todas las etapas del ciclo vital, como directriz de la UApA el suministro de agua debe ser garantizado todos los días por parte del operador para los beneficiarios, de todas las sedes educativas, conscientes del impacto ambiental, del suministro de una botella de agua todos los días, así como la baja aceptación por costumbre o hábito, se establece la entrega de agua en bolsa por 200 ml en los menús 10 y 18 del presente contrato, para los demás días, el Operador, debe presentar su estrategia de cumplimiento, la cual podrá ser a través de Garrafones, filtros, o cualquier otra dinámica de entrega de agua.

Se debe presentar para aprobación por parte de la ETC, en cada sede cuál será la estrategia de entrega, con fichas técnicas y garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente relacionada con agua potable.

Nota: En Colombia, la Resolución 000276 de 2026 del Ministerio de Salud establece las condiciones para el envasado, obtención y comercialización de agua potable.

Esta resolución establece, entre otras cosas:

Los valores admisibles de residuos de plaguicidas en agua envasada

Que el agua potable no se envasó en recipientes deteriorados o que hayan sido utilizados anteriormente

Que el recuento de microorganismos mesofílicos no debe exceder de 100 por mililitros

9.5.5. MANEJO DE NUTRIENTES CRÍTICOS

Tabla 18. Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultraprocesados.

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

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado, 2018

Tabla 19. Productos NO PERMITIDOS en el PAE

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

Fuente: UAPA según 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 ”

Además se considera requisito para la entrega de complemento alimentario industrializado incluir productos con el menor número de sellos de advertencia, máximo 2 sellos de advertencia por componente garantizando que la totalidad del complemento alimentario por menú no supere 3 sellos de advertencia; de igual manera deberá implementar acciones de información y comunicación respecto al etiquetado nutricional y frontal establecido en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

10. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

El operador debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad, el cual debe tener un enfoque preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2121 de 2023 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Se aclara que si bien cada persona es responsable de su autocuidado en el territorio nacional, el operador velará por el uso de elementos de bioseguridad en el caso que sea necesario su uso según condición de salud de cada manipulador.

10.1 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Las condiciones de saneamiento de cada comedor escolar deben cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
El operador debe disponer al inicio de la ejecución el plan de saneamiento por escrito para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar y/o puntos de entrega de alimentos y demás lugares que lo requieran de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada comedor, el cual debe estar soportado con sus respectivos cronogramas y planillas de registro, para las sedes urbanas se permitirá el uso de código QR para consulta de la documentación, sin embargo, para las sedes en ruralidad se debe disponer de la documentación en físico dado que no se puede garantizar la conectividad a internet en zonas alejadas.
La Supervisión de la ETC y/o interventoría hará seguimiento a la ejecución y cumplimiento de este.

10.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso en cada modalidad y del producto de que se trate, incluyendo dentro de este, el proceso para garantizar la inocuidad y limpieza de las frutas entregadas en la modalidad industrializada desde bodega y sedes adicionalmente debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado, y a su vez publicar el hablador o tabla

de dosificación de lo productos químicos utilizados para limpieza y desinfección en todas la etapas del proceso.

INSUMOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los insumos para la limpieza y desinfección en establecimientos de producción y manipulación de alimentos deben cumplir con criterios estrictos para asegurar la higiene y seguridad alimentaria, los cuales deben ser adecuados para el uso en superficies que entran en contacto con alimentos. De igual forma, es obligatorio que estos insumos estén claramente identificados y almacenados en áreas, las cuales deben estar separadas de los alimentos para evitar cualquier riesgo de contaminación. Cabe aclarar que es importante garantizar que los productos de limpieza y desinfección sean empleados de acuerdo a las instrucciones del fabricante en cuanto a dosificación, tiempo de acción y condiciones de uso, así mismo, el personal debe estar capacitado en el manejo seguro de estos productos y en la implementación de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).

A continuación, se detallan los Insumos e implementos de aseo mínimo para cada comedor escolar por modalidad:

Tabla. Insumos e implementos de aseo mínimos

FRECUENCIA	PRODUCTO	JM/T	RI	ALMUERZO	CCT	UNIDAD DE MEDIDA
POR CTO	Escoba plástica grande	2	2	2	2	UNIDAD
POR CTO	Trapero de Hilaza, sin goma	3	3	3	3	UNIDAD
POR CTO	Recogedor de basura de plástico	2	2	2	2	UNIDAD
POR CTO	Cepillo largo cerdas duras	8		8	8	UNIDAD
POR CTO	Cepillo de mano cerdas duras	8		8	8	UNIDAD

3 mensuales por sede	Esponja plástica para el lavado de ollas.	15		15	10	UNIDAD
2 kilos/litros mensuales por cada 500 cupos	Detergente biodegradable inoloro e incoloro para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido. Litro	432		94	60	LITROS
3 mesuales por sede	Esponja Abrasiva	15		15	10	UNIDAD
2 kilos/litros mensuales por cada 500 cupos	Desinfectante líquido (cuya composición sea a base de hipoclorito de sodio o amonios cuaternarios) litro	432	348	94	60	LITROS
2 kilos/litros mensuales por cada 500 cupos	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido litro	432	348	94	60	LITROS
0,3 litros mensuales, por cada manipulador de alimentos	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro. Litro	67	46	26	15	LITROS
Según necesidad de acuerdo a los volúmenes de	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos de	6	8	6	6	UNIDAD

residuos generados	colores. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica mayor a 50 litros). Paquete*100 Und * 3 colores					
2 bolsas de 100 u por cada sede educativa	Bolsa Cierre Hermetico Paquete X 100	6		6	6	PAQUETE DE BOLSA
1 par para cada economas mensual en cada sede	Guantes Aseo General PAR	6	6	6	6	PAR
1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos	Papel higiénico doble hoja por 32 metros	6	6	6	6	ROLLO
1 para cada sede educativa para todo el contrato	Implemento de medición de desinfectante plástico aforado - 200 ml	1	1	1	1	UNIDAD
1 paquete mesual por 150 unidades por cada sede educativa	Paquete de toallas desechable para manos doble hoja de 150 unidades	3	6	3	3	PAQUETE
1 paquete mesual por 150 unidades por cada sede educativa	100 Paños para limpieza de superficies	3	6	3	3	PAQUETE
2 kit mensuales para cada sede educativa (5 prendas)	Kit dotacion visitantes	3	3	3	3	KIT

6 kit´s para todo el contrato	Kit Cloto + PH	3		3		UNIDAD
1 probeta de 100 ml por cada sede para todo el contrato	PROBETAS DE 250ml	1	1	1	1	UNIDAD
POR CTO	Basculas residuos	1	1	1	1	UNIDAD

NOTA 1: Todos los utensilios y elementos de aseo deberán estar fabricados en material higiénico sanitario y resistente a la corrosión, la cantidad de elementos es la mínima total del contrato, pero la entrega de estos elementos debe ser con una periodicidad mensual según la necesidad de cada sede hasta completar el total relacionado en la tabla.

NOTA 2: El operador deberá entregar las bolsas de colores para disposición de residuos sólidos según el siguiente código:

- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

POES PARA EL MANEJO DE TRAMPAS DE GRASA

El operador debe contar con POES para la limpieza y desinfección de las trampas de grasas, 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.

Objetivo dar cumplimiento a las normas sanitarias y de salubridad expedidas por las autoridades competentes como la Resolución 0631 del 17 de marzo de 2015, en la cual, las Aguas Residuales Domésticas – ARD procedentes de las actividades propias de la preparación de los alimentos que se brinda a los beneficiarios, obedezcan con las disposiciones aplicables a los vertimientos puntuales de aguas residuales.Mantenimiento y limpieza de trampas de grasa según el tipo.

Adicionalmente dicho proceso se debe realizar para:

Evitar olores: Mientras más tiempo permanezcan los residuos en la trampa, más fuerte serán los olores y mayor riesgo de contaminación.

Incremento vida útil de la trampa: Los alimentos en descomposición producen ácidos que carcomen los componentes internos y el tanque, por lo que reducen la vida útil de su trampa y ocasionan mayores gastos de reparación y repuestos.

Facilitar la limpieza posteriormente: Mientras más frecuente, más fácil será también la limpieza de la trampa.

Evitar atascamientos: Limpiar la trampa regularmente ayuda a mantener las cañerías limpias y reduce los retrocesos, colmatación o devolución de líquidos por la línea, debido a atascamientos.

10.1.2 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto.

Las actividades de tipo preventivo incluyen como mínimo procedimientos de inspección y diligenciamiento de los formatos que hacen parte del Plan de Saneamiento formulado por el Operador del Programa.

El desarrollo de las actividades preventivas de control de plagas se debe ejecutar de conformidad con lo definido en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

10.1.3 PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

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

Se debe disponer de tres recipientes de polietileno con tapa de vaivén, e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes que pueden ser compartidas con la Institución educativa, cuando en los comedores no se disponga de un área independiente para almacenamiento de residuos sólidos.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías ni mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una refocalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

El operador deberá realizar un manejo de residuos sólidos podrá ser articulado a los lineamientos internos del programa de la IEO como lo PRAE (Proyectos Ambientales Escolar), y a su vez velar por el aprovechamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos.

10.1.4 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA

El operador deberá garantizar el lavado de tanques en la planta de producción o ensamble y/o bodega de almacenamiento y centro de producción comida caliente transportada el cual se realizará con periodicidad de seis (6) meses y como soporte del cumplimiento de la actividad se requiere presentar: registro de la actividad realizada, tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el procedimiento (el cual debe ser favorable y no superior a un año). Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en el lavado de tanques.

Adicionalmente deberá realizar las acciones de monitoreo y calidad de agua para el consumo humano mínimo una vez a la semana establecidas en la normatividad vigente.

Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

La ETC establece la medida del cloro residual y pH en el Programa de Alimentación Escolar, ya que considera relevante esta práctica, dado que estos son indicadores críticos para garantizar la calidad del agua en el consumo de las instituciones educativas oficiales. El cloro se usa como desinfectante con mayor frecuencia cuando el agua se suministra mediante tuberías.

El pH y el cloro son dos parámetros importantes para la calidad del agua potable. El pH ideal para el agua potable se encuentra entre 6.5 y 9.5. El cloro, por otro lado, se utiliza para desinfectar el

agua y debe estar presente en niveles seguros, generalmente entre 0.3 y 2.0 mg/L. La relación entre el pH y el cloro es que el pH afecta la eficacia del cloro como desinfectante.

En resumen, medir y controlar tanto el pH como el cloro es esencial para mantener un agua saludable, segura y protegida.

En consecuencia, el operador deberá suministrar **dentro de los ocho (8) días hábiles** posteriores a la firma del contrato el kit de medición de cloro residual y pH, con el fin de realizar la medición de dichos parámetros en las sedes educativas con modalidad de Ración Preparada en Sitio cuyo resultado debe ser registrado en el acta de visita realizada por los profesionales de la ETC.

NOTA: En dado caso que el resultado de las mediciones de Cloro residual y pH no sean satisfactorios, el operador deberá realizar un plan de mejora con el fin de garantizar que los parámetros del agua sean los indicados por la normatividad vigente.

10.1.5 EVALUACIÓN FISICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DEL AGUA POTABLE

Con el fin de garantizar la calidad del agua y llevar un control y monitoreo del agua con el que se preparan los alimentos en las diferentes sedes educativas de ración preparada en Sitio, sitio de preparación de comida caliente transportada y de acuerdo a los lineamientos de la resolución 0335 de 2021 numeral 5.1.1.4 Monitoreo de Calidad del Agua del anexo técnico calidad e inocuidad de la UApA, dado que es importante realizar la medición fisicoquímica la cual evalúa características como pH, turbidez, color, olor, presencia de minerales y químicos disueltos, mientras que la medición microbiológica identifica y cuantifica microorganismos peligrosos como bacterias (coliformes totales, Escherichia coli) y virus. Ambos análisis, realizados mediante métodos como espectrofotómetros, potenciómetros, kits de análisis y análisis de laboratorio para microorganismos, son cruciales para determinar la potabilidad del agua y asegurar que cumple con las normativas de salud pública.

Por lo tanto el operador deberá diseñar y ejecutar un plan de muestreo fisicoquímico y microbiológico de calidad del agua, el cual deberá ser realizado en las sedes educativas semanalmente mínimo a tres sedes hasta alcanzar la totalidad de sedes durante la ejecución del contrato, lo anterior de acuerdo a los lineamientos de la resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social. Éste deberá realizarse en las Instituciones educativas o sedes educativas que estén en modalidad preparada en sitio (Almuerzo y AM/PM) donde se realice toma de muestras agua, según la Matriz de parámetros Fisicoquímicos y Microbiológicos de calidad del agua y/o algún específico solicitado por la supervisión de la ETC.

MATRIZ PARAMETROS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD DE AGUA

TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANÁLISIS

AGUA POTABLE 2115 MICROBIOLOGÍA	Recuento de Coliformes Totales UFC/100 mL ISO 9308-1:2014 Acreditado Recuento de E. coli UFC/100 mL ISO 9308-1:2014 Acreditado Recuento de Aerobios Mesófilos/Heterótrofos (recomendación) UFC/100 mL Standard methods Ed. 24: 2023, 9215D Acreditado
AGUA POTABLE 2115 FISICOQUÍMICO	Dureza magnésica mg/L SM 3500 mg Dióxido de Carbono Libre mgCO2Libre/L Acidez titulable Total mgCaCO3/L Alcalinidad Total mgCaCO3/L Cloruros mgCl-/L Dióxido de Carbono Total mgCO2Total/L Color Aparente PtCo Conductividad a 25ºC µS/cm Dureza Total mgCaCO3/L pH a 20ºC unidades pH Sulfatos mg/L Turbiedad NTU Hierro (Fe) mgFe/L Amonio mgNH4+/L Bicarbonatos mgCaCO3/L Carbonatos mgCaCO3/L Calcio mg/L Magnesio mg/L Hidróxidos mgCaCO3/L Nitratos mg/L Nitrito mg/L Sólidos Totales mg/L Fosfatos mgPO4/L Dureza Cálcica mgCaCO3/L Cloro Residual mg/L

Nota 1: El operador deberá dar cumplimiento a los análisis fisicoquímicos y microbiológicos registrados en la MATRIZ PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD DE AGUA.

NOTA 2: El laboratorio contratado por el operador será el mismo contratado para el muestreo microbiológico de alimentos y deberá emitir los resultados en los tiempos establecidos según sus protocolos con copia a la ETC al tiempo que son enviados al operador.

10.2 PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

Dado el rol que ejerce el PAE en la demanda de alimentos y recursos, se reconoce que tiene impactos ambientales. En este contexto, la economía circular y sus principios se presentan como oportunidades que han de implementarse en el PAE, permitirán dar respuesta y contribuir a los desafíos nacionales relacionados con la sostenibilidad y la gestión de los alimentos, los residuos y los recursos naturales. Desde la ETC se considera relevante que el Programa de Alimentación Escolar se alinee y realice una transición progresiva a la línea "Economía circular basada en la producción y el consumo responsable", establece que el país utilizará eficientemente los recursos e incorporará materiales recuperados en nuevas cadenas de valor, con especial énfasis en plásticos de un solo uso (DNP, 2023).

La NTC 6717:2024 es la Norma Técnica Colombiana que orienta la gestión integral del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en todas sus etapas, bajo enfoques de procesos, mejora continua y gestión del riesgo. La NTC es clave porque fortalece la calidad, la eficiencia, la transparencia y la sostenibilidad del PAE, ofreciendo un marco técnico común que apoya la toma de decisiones y la mejora continua del programa y en concordancia con la misma es necesario implementar actividades como:

Prevenir el desperdicio de alimentos en el Programa de Alimentación Escolar, mediante la planeación y seguimiento cuidadoso del número de complementos alimentarios asignados a las sedes educativas, de los tamaños de las porciones, y de la aceptabilidad de las preparaciones. Implementar un sistema de gestión de residuos que promueva la reducción, reutilización y reciclaje de los desechos generados durante la ejecución de todas las modalidades del programa tanto en bodega, Centro de producción y sedes educativa ; una parte importante de esta estrategia puede ser el compostaje de los residuos orgánicos, como restos de alimentos y desperdicios de cocina.

Involucrar a estudiantes y personal en la promoción de prácticas sostenibles, y desarrollar campañas de concienciación ambiental para fomentar la reducción de desperdicios, la conservación de recursos (especialmente el recurso hídrico) y la importancia de una dieta equilibrada.

El operador implementará el programa con los soportes mensuales de la ejecución ajustados a cada comedor con su respectiva modalidad y comprenderá todos los procesos operativos para la ejecución del PAE en el municipio como: Almacenamiento, transporte,preparación, distribución y descomide.

En la modalidad de Complemento Industrializada, el operador Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada, en el mismo presentará estrategias de reuso de los residuos aprovechables. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos. Dicho plan requerirá la aprobación de la supervisión o la interventoría.

El plan implementado en cada sede educativa debe ser compatible con el plan de manejo ambiental general de la institución, evitando así problemas logísticos en la recolección y descarte de residuos.

En la modalidad complemento Preparada en Sitio y Comida caliente Transportada (CCT), el operador debe entregar a la Supervisión o Interventoría un plan de gestión ambiental completo para el manejo de los residuos, asegurando su recolección y disposición adecuada. Este plan, que debe alinearse con las políticas ambientales de la institución y normativa nacional, es necesario para minimizar el impacto ecológico de las operaciones, dispondrá de una empresa certificada para la recolección de residuos orgánicos de los cuales entregarán soportes mensuales de la disposición final realizada por la empresa recolectora.

El operador diseñará un formato en el que se lleve el control de residuos con la siguiente información: fecha de recolección,tipo de residuo, fecha de salida , y disposición final, cantidades para el caso de complemento industrializado, para complemento preparada en Sitio deberá contemplar el nombre de la empresa o recuperador de oficio quien realiza la recolección de residuos orgánicos.

NOTA: El operador dispondrá de una báscula portátil, con capacidad máxima de 50 kg, para cada Institución Educativa. Esta se utilizará en el pesaje diario de los residuos generados en los comedores, tanto orgánicos como inorgánicos, con el fin de recolectar información que permita establecer indicadores de gestión ambiental.

10.3 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR

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

El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y el operador deberá realizar de manera mensual la capacitación a todos los actores involucrados en la operación de suministro de alimentación con una intensidad mínima de una (1) hora y seguirá los mismos criterios establecidos para el plan de capacitación de 10 (diez) horas.

Se deberá demostrar a través del desempeño de los profesionales y manipuladores de alimentos y las condiciones sanitarias del establecimiento la efectividad de la capacitación impartida, soportada por registros que incluyan: Asistencia firmada por personal profesional y manipulador, fecha y ciudad, tema y subtema, responsable de la capacitación (nombre y firma), metodología utilizada, duración de la capacitación y resultados de evaluación.

De igual manera se realizará un ciclo de capacitación con temas adicionales referentes a aspectos técnicos de la normatividad vigente del PAE la cual debe tener una duración de una hora por temática en estandarización de gramajes, medidas caseras y/o recetas, diligenciamiento de los formatos de registro del plan de saneamiento y todos aquellos pertinentes para el desarrollo adecuado de la operación. Tanto la capacitación obligatoria como la adicional estará a cargo de profesionales afines al área de alimentación humana, dicha capacitación deberá ser realizada **dentro de los ocho (8) días hábiles** posteriores a la firma del contrato y cada vez que se solicite por la supervisión de la ETC y /o interventoría.

10.4 PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

El operador deberá garantizar el correcto funcionamiento de los equipos de cada Comedor Escolar bodega y centro de producción; por lo cual debe diseñar un Programa de Mantenimiento de Equipos ajustado para cada una de las instituciones educativas, bodega y centro de producción.

Este programa considera la funcionalidad adecuada de los equipos que se encuentran a disposición en los servicios de alimentación de los comedores escolares de tal manera que pretende evaluar las condiciones de éstos para poder desarrollar cada una de las actividades de acuerdo a la necesidad de cada servicio, para lograr así evitar daños y mantenimientos correctivos. Sin embargo, el programa debe contemplar todos los escenarios de mantenimientos para cumplir el objetivo principal del mismo.

Presentar a la ETC un cronograma de los mantenimientos a realizar durante el plazo de ejecución del programa.

10.4.1 MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE EQUIPOS.

Este mantenimiento, si se realiza un adecuado control y seguimiento en el mantenimiento preventivo, debe ser CERO, a menos que se presente algo inesperado o que los equipos y áreas entregadas por la Dirección de cada establecimiento no se encuentren en óptimas condiciones para su funcionamiento.

El mantenimiento correctivo se presenta sólo en caso de deficiencias en los equipos que requieran la atención urgente por daños o fallas en su funcionamiento de manera extraordinaria como:

- **Cambio componentes de estufas** Quemadores (o hornillas), tapas de quemador, parrillas o rejillas, perillas o mandos de control, cubierta o encimera, válvulas de gas, inyectores, bujía o chispero (encendedor eléctrico).

- **Cambio componentes equipos de frío**: Cauchos, manijas, rejillas, desprendimiento de láminas, presencia de óxido, cambio de puertas en mal estado.

- Mantenimiento a estanterías con presencia de óxido.
- Mantenimiento estufas con presencia óxido

10.4.2 EQUIPOS Y ELEMENTOS DE MEDICIÓN

Las etapas del proceso críticas en los servicios de alimentación de las instituciones educativas, son aquellas donde el alimento y/o materias primas se encuentran expuestas a riesgos de contaminación y donde los rangos de temperaturas deberán ser controlados:

- Recepción

- Almacenamiento

- Cocción

- Ensamble

- Distribución

Siendo necesario contar con equipos de medición (termómetros) para el control de temperaturas en procesos fríos (Refrigeración: 4 °C +/-2 °C y congelación: <-18 °C y calientes: >65 °C). “Las preparaciones que contengan carnes deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C, sin interrupción del proceso de cocción”. Según establece la Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA-007, o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A continuación, se detalla algunos equipos de uso permanente y obligatorio en el servicio de alimentación: los cuales deberán estar disponibles en cantidad, calidad (calibrados y funcionales).

a) **Termómetros:** Su importancia radica en el control de la temperatura en la etapa de:

a. Producción: Permitiendo controlar la temperatura de la zona crítica de temperatura y tomar medidas correctivas (factores de riesgo asociados a proliferación de microorganismos)

b. Ensamble y Servicio: Permite controlar la temperatura en cadena de calor y/o frío y tomar las medidas correctivas para para garantizar la inocuidad del alimento;
c. Distribución: Permite controlar la temperatura en la cadena de calor y/o frío durante el transporte y tomar medidas correctivas que permitan garantizar la inocuidad del alimento en la entrega en cada sitio.
d. Almacenamiento: Permite controlar la temperatura en la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento para tomar medidas preventivas y/o correctivas que permitan garantizar la inocuidad del alimento.

Se deberá garantizar como mínimo un termómetro bimetálico para cada una de las etapas donde se presenten temperaturas de calor y un termómetro digital para temperaturas de frío con el fin de garantizar el monitoreo de las mismas dentro de los procesos, en la sedes donde se suministre ración RPS se deben tener disponibles dos (2) termómetros y en las sedes donde se suministre complemento alimentario Ración Industrializada un (1) termómetro, para este equipo se debe realizar la verificación del correcto funcionamiento mensualmente durante la ejecución del contrato y realizar el mantenimiento preventivo según sea el caso.

2. Báscula, balanza, grameras: En los procesos de recepción de materia prima en bodega, se debe verificar la calidad de los productos y el peso, garantizando los inventarios iniciales, gramajes de los alimentos en el proceso y distribución de estos en sedes suministrados en cada modalidad. La báscula y/o balanza y/o gramera son equipos que cumplen un papel importante para ejercer este control, por tanto, se considera fundamental la calibración y control metrológico, la cual se llevará a cabo anualmente, teniendo en cuenta lo contemplado en la normatividad, donde se deberán tener certificados de calibración expedido por una entidad competente no superior a un año, los cuáles serán sujetos de verificación y validación por parte del supervisor de la ETC y/o interventoría específico para los equipos utilizados en bodega.

En el proceso de distribución es importante verificar su calidad, así como el peso, que permita garantizar los gramajes solicitados para ejercer cumplimiento a las obligaciones contractuales, referente a cada uno de los tipos de complemento (Complemento AM/PM, Complemento Almuerzo), dado lo anterior se debe mantener una (1) gramera digital con capacidad mínima de 40 Kg con división de escala de 5g para cada una de las sedes de RPS. Este equipo se debe realizar la verificación del correcto funcionamiento mensualmente durante la ejecución del contrato y realizar el mantenimiento preventivo según sea el caso.

3. Probeta: Durante el proceso de distribución es importante validar el volumen a suministrar de bebida los estudiantes, con el fin de garantizar el establecido en la minuta patrón, para esta actividad el operador debe hacer uso de la probeta. Por otra parte, para los procesos establecidos en el plan de saneamiento correspondiente a limpieza y desinfección se debe hacer uso del beaker con el fin de garantizar las diluciones adecuadas de los desinfectantes. Los anteriores elementos deberán ser suministrados tanto para las Instituciones educativas que cuenten con modalidad preparada en sitio como ración industrializada.

NOTA 1: Para todos los equipos se debe realizar la verificación y o calibración del correcto funcionamiento cada dos meses durante la ejecución del contrato y realizar el mantenimiento preventivo según sea el caso.El operador será el responsable del mantenimiento, buen uso y custodia de los instrumentos de medición (gramera, termómetros de punzón análogo bimetálicos y/o digitales , así mismo, como los elementos probeta y beaker).

Entrega de elementos de medición: El operador debe realizar la entrega de los elementos de medición **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato los cuales corresponden a probeta de 250 mL.**

10.4. 3 INVENTARIO DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS

El menaje y utensilios deberán ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricado con materiales inertes, resistentes al uso, a la corrosión y a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. Los utensilios para procesar como cucharones, coladores, ralladores, pinzas, entre otros, deben ser de material sanitario cumpliendo con las características definidas en la Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 y las normas que modifiquen, adicionen y sustituyan. (No está permitido el uso de elementos fabricados en material de vidrio o madera).

10.4.4 HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS

Cuando el Supervisor, Manipuladoras de Alimentos, o cualquier otro observen una falla o problema en el funcionamiento o estructura del equipo, se avisa al Responsable de Mantenimiento del operador el cual procederá a gestionar su reparación.

Las averías o labores de mantenimiento, se anotan en la hoja de vida, diligenciando los datos solicitados en el formato diseñado por el operador cada vez se realice algún tipo de mantenimiento al equipo, el responsable propone acciones de mejora para el periodo siguiente (búsqueda de proveedores de repuestos, variación en la frecuencia del mantenimiento de cierto equipo, cambiar el modo de mantenimiento de un equipo de correctivo a preventivo o viceversa, propuestas de formación, mejoras en la maquinaria, etc.).

El Responsable de Mantenimiento del operador es responsable de analizar y presentar el informe acorde al período de ejecución del contrato, los datos más representativos del mantenimiento ejecutado así como los recursos que estime necesarios adquirir.

Todas las labores de reparación y mantenimiento han de quedar registradas en el formato HOJA DE VIDA DE EQUIPOS diseñado por el operador siendo responsabilidad del encargado de Mantenimiento que esto se lleve a cabo, ya sea por él, o por el personal operativo o profesional que detecten o supervisen los mantenimientos, es indispensable registrar en el “Hoja de vida de equipos” los trabajos que se realicen sea cual sea el tipo de mantenimiento aplicado.

En caso de aplicar Mantenimiento Preventivo, se debe determinar previamente un “Cronograma de Mantenimiento” en el que se indicarán las labores a realizar y su periodicidad. Estos cronogramas de mantenimiento son elaborados por el Responsable de Mantenimiento del operador.

10.5 ARREGLOS CORRECTIVOS DE INFRAESTRUCTURA

El Operador deberá ejecutar las intervenciones correctivas de infraestructura que resulten necesarias en las áreas de proceso y almacenamiento de todas las modalidades del servicio, con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento de dichas áreas y el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, de inocuidad y de seguridad exigidas para la correcta prestación del servicio. Dichas intervenciones comprenden, entre otras, las siguientes:

- Mantenimiento de instalaciones hidrosanitarias, obstrucciones simples de cañerías, tuberías, bajantes y cambio de sifones en mal estado.
- Cambio de llaves, grifos, tubería de lavaplatos en mal estado.
- Cambio o instalación de anjeos según se requiera.
- Cambio de esquineros plásticos de paredes o muros en mal estado.
- Instalación de guarda luces, tapón/Burlete de puerta: Tiras (tipo cepillo o caucho) que se instalan en la parte inferior para evitar la entrada de luz, suciedad o plagas.
- Instalación o reemplazo de tomacorrientes y switchs.

10.6 PROGRAMA CONTROL DE PROVEEDORES

El operador debe presentar un Programa de Control de Proveedores **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato,** con el fin de definir los criterios para el control de proveedores de materias primas e insumos relacionados con el suministro de alimentación, con el fin de asegurar que el producto adquirido cumpla con los requisitos de compra especificados y se pueda realizar la trazabilidad adecuada de los productos.

El operador debe garantizar un programa escrito que detalle los aspectos de evaluación a proveedores incluyendo además las condiciones particulares para favorecer y dinamizar la compra a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina. Este programa debe contener criterios de evaluación, especificaciones de calidad por tipo de alimento, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y sus controles de calidad, caracterización de materias primas e insumos, así como la rotación de las misma mediante el sistema PVPS (Primeros en Vencer Primeros en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente que aplique

(Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y las normas que las modifiquen o sustituyan), así como el seguimiento de los mismos.

10.6.1 CONCEPTOS SANITARIOS

a. Durante la ejecución, la supervisión de la ETC y/o interventoría puede solicitar en cualquier momento al operador copia de la última acta de visita de la autoridad sanitaria de las plantas de los proveedores (Fabricantes de los productos o materias primas, o bodegas de almacenamiento), las que deben reportar concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos.

b. Dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato. El operador debe entregar a la supervisión de la ETC y/o Interventoría el último concepto sanitario de la(s) bodega (s) y/o empresas productoras de alimentos, con un tiempo de expedición no superior a doce (12) meses. En caso de superar el tiempo establecido se debe adjuntar la solicitud de visita de la autoridad sanitaria competente, sin perjuicio que este concepto sea solicitado posteriormente por la interventoría. Para los casos en los cuales los conceptos sanitarios de los proveedores superen los 12 meses, el operador deberá comunicar a la ETC mediante comunicación escrita.

c. Los vehículos transportadores de alimentos que apliquen deben tener concepto técnico sanitario vigente Favorable, según los alimentos que se pretende transportar. Para el caso de transporte de carnes se debe dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 39 del decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, y artículo 131 de la resolución 240 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

d. Con el fin de contar con un canal de comunicación que permita conocer y atender las exigencias higiénico-sanitarias, relacionada con infraestructura de las visitas generadas por la Secretaría de Salud, el operador debe remitir las actas de visitas de Inspección, vigilancia y control de los comedores escolares emitidas por la autoridad sanitaria enviadas a la Secretaría de Educación en medio físico o magnético en un tiempo no superior a **5 días hábiles** después de recibida el acta. Es importante que la remisión de esta ya sea por oficio o medio magnético, se realice la trascripción de las exigencias con su respectivo plan de mejora.

10.6.2 REGISTROS SANITARIOS, PERMISOS SANITARIOS Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Éstos corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar e importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la resolución 2674 de 2013, Titulo III VIGILANCIA Y CONTROL Capítulo I Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, Artículo 37, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuente con su respectivo Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, según su clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015. Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

• Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

• Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

• Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

El operador debe cumplir con los siguientes aspectos:

a. Durante la etapa de alistamiento, el operador debe entregar los registros sanitarios, permisos sanitarios o notificación sanitaria de los alimentos utilizados en el suministro de la minuta patrón (Para los que aplican de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente). Los documentos deben ser entregados de manera ordenada por el operador a la supervisión de la ETC y/o interventoría, en medio magnético, para su revisión y aprobación. Es importante que no se entregue documentación de alimentos que no son utilizados en las preparaciones en los comedores escolares.

b. Si la información consignada en los registros sanitarios, permisos sanitarios o notificación sanitaria no coincide con la reportada en la ficha técnica, esta debe ser ajustada de acuerdo con la verificación y requerimiento de la supervisión de la ETC y/o interventoría.

c. Los alimentos procesados y materias primas empleadas en la operación que lo requieran están sujetas a cumplir con el rotulado de alimentos según la normatividad sanitaria vigente Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

10.6.3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011, la Resolución 810 de junio 16 de 2021, la Resolución 2492 de diciembre 13 de 2022 y las demás normas vigentes.

Todos los productos que componen el ciclo de menú, para la ración industrializada, deberán ser entregados garantizando como mínimo el 10% de su vida útil, lo cual equivale a tres días hábiles.

Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

Cuando en el comedor escolar se detecten productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas, del presente anexo técnico, el operador deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el protocolo para el manejo y disposición final de los mismos. Dicho protocolo deberá entregarse a la supervisión de la ETC y/o interventoría **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato.**

El Operador deberá mantener durante la ejecución del contrato, documento con el listado de las opciones de marcas aprobadas y tener disponible desde el inicio del contrato las fichas técnicas aprobadas de cada producto para la verificación de las características generales, por parte de la supervisión de la ETC y/o interventoría. Sólo se autorizará cambios de algunas marcas, una vez agotadas todas las opciones de marcas autorizadas y por situaciones como: escasez en el mercado, incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del contratista, rechazo por parte de los beneficiarios o cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico-organolépticas óptimas.

La solicitud de cambio de marca, por razones diferentes a éstas, será analizada por la supervisión de la ETC y/o interventoría para definir su aprobación.

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada con mínimo cinco (05) días hábiles previos a su despacho, por escrito a la supervisión de la ETC y/o interventoría explicando sus razones, adjuntando ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo, pantallazo de la página del INVIMA, y los soportes que permita verificar como son registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas; y los exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran.

El operador mantendrá actualizado el consolidado de marcas cada vez que solicite el ingreso de una nueva marca, después de su aprobación durante la fase de alistamiento por parte de la ETC.

Nota: El operador deberá entregar matriz de registro y aprobación de marcas diligenciada con todos los alimentos sujetos a aprobación por parte de la ETC con sus respectivos soportes, dicha matriz para diligenciamiento será suministrada al operador por la interventoría y/o supervisión a la firma del acta del contrato.

10.6.4 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS

Al inicio de la operación, el Operador deberá acogerse a las fichas técnicas de cada alimento que se ha diseñado por parte de la ETC por lo que los productos a introducir cumplirán con las condiciones allí descritas por lo que al inicio del contrato **dentro de los ocho (8) días hábiles** siguientes a la firma del contrato, entregará las fichas técnicas de los productos para validación por parte del equipo técnico, (se excluyen las verduras no procesadas), copia del certificado actualizado del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, y los conceptos higiénicos sanitarios de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos, que van a ser utilizados en el suministro de los ciclos de menús. Los documentos deben ser entregados en medio magnético para ser revisados por la supervisión de la ETC y/o interventoría, y los mismos serán allegados en cada solicitud de cambio o aprobación de marcas.

La Ficha Técnica debe contar mínimo con la siguiente información:

- Nombre genérico/general y/o comercial.
- Nombre del fabricante.
- Número de Registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario cuando aplique de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente).
- Descripción del alimento.
- Presentación (gramajes).
- Nombre específico de los ingredientes (para los productos que aplica).
- Características del empaque y rotulado (para los productos que aplica).
- Parámetros Microbiológicos.
- Composición nutricional (para los productos que aplica).
- Vida útil (a excepción de las frutas y verduras y otros productos en los que no apliquen de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente).
- Condiciones de transporte y almacenamiento.

NOTA: Las fichas técnicas elaboradas por parte de la ETC se adjuntará como anexo del presente documento.

10.6.5 ROTULADO Y ETIQUETADO

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011, la Resolución 810 de junio 16 de 2021, la Resolución 2492 de diciembre 13 de 2022 y las demás normas vigentes.

Todos los productos panificados que componen el ciclo de menú, tanto para la Ración Preparada en sitio como para Ración Industrializada, deberán ser entregados garantizando como mínimo el 10% de su vida útil, lo cual equivale a tres días hábiles.

uando se trate de suministrar alimentos que para la modalidad (Ración Preparada en sitio), el operador podrá re empacar alimentos destapados en su empaque original; teniendo en cuenta bolsas plásticas transparentes nuevas o envases plásticos nuevos; colocando una etiqueta que contenga como mínimo la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, peso del producto, número de lote, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación y número de permiso sanitario, registro sanitario o notificación sanitaria.

EL oferente deberá a través de carta de compromiso que garantizara el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, en toda la cadena de comercialización de la Carne de res, cerdo y pollo hasta su consumo.

10.7 PROGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO Y MANEJO DE CONTRAMUESTRAS

Diseñar y ejecutar un plan de muestreo microbiológico, el cual deberá ser realizado en las sedes semanalmente durante la ejecución del contrato acorde al cronograma establecido por la ETC y de acuerdo a los lineamientos de la resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Éste deberá realizarse en las Instituciones educativas o sedes educativas que estén en modalidad preparada en sitio (Almuerzo y AM/PM) donde se realice toma de muestras de alimentos, frotis de manos, frotis de superficie, ambiente y agua, según la Matriz de parámetros Microbiológicos y Fisicoquímicos y/o algún específico solicitado por la supervisión de la ETC.

La ETC presentará al contratista **dentro de los ocho (8) días hábiles** siguientes a la firma del contrato, el cronograma de toma de muestras microbiológicas dentro del programa, organizando fechas probables, tipo de alimento o preparación y según los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente. Se debe entregar a la interventoría y/o Supervisión a los ocho (08) días hábiles siguientes a la firma del contrato, los siguientes documentos:

Documentos que acrediten que cuenta con un laboratorio externo, para ejecutar la vigilancia y confiabilidad de las mediciones para el control de calidad de los productos alimenticios que se suministrarán por parte del operador.

El certificado de acreditación vigente del laboratorio, expedido por la ONAC.

Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad de los productos alimenticios que se suministrarán por parte del operador.

Acta de visita o el radicado ante el ente territorial de salud. Los laboratorios deben pertenecer a la red de laboratorios de salud pública y los conceptos y/o visitas de IVC realizadas por el ente territorial de salud, deben estar vigentes.

Copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos.

- Certificar la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia del mismo. El o los laboratorios deberán informar siempre en los resultados, la técnica de análisis, metodología, así como la norma utilizada (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes nacionales o internacionales validados). No se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2017. Los proveedores de alimentos deben mantener actualizada la información de los laboratorios contratados según lo ofertado para los análisis, de acuerdo con lo descrito anteriormente.

El laboratorio deberá cumplir con lo dispuesto en la Resolución 1619 de 2015, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. El operador deberá tener los soportes de cumplimiento del laboratorio, los cuales estarán sujetos a verificación en las visitas de supervisión de la ETC y/o interventoría.

En caso de que el operador requiera cambiar el laboratorio, deberá informar al supervisor de la ETC y/o interventor del contrato, teniendo en cuenta todas las consideraciones del programa de muestreo microbiológico.

Para la modalidad ración industrializada se exigirán los análisis de calidad otorgado por los proveedores para la liberación de lotes. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

NOTA: En caso de que los resultados microbiológicos generados tanto por el operador o por la Secretaría de Salud de Soacha no estén dentro de los requisitos establecidos, se volverá a realizar un muestreo una semana posterior a la obtención de los resultados por parte del laboratorio, con un plan de mejoramiento el cual tendrá en cuenta las acciones correctivas para evitar que el evento se vuelva a presentar, igualmente el costo de volver a realizar el muestreo estará a cargo del operador, y en caso de presunta ETA el operador debe correr con los costos asociados al muestreo durante la investigación del posible evento.

NOTA 2: El laboratorio contratado por el operador deberá emitir los resultados en los tiempos establecidos según sus protocolos con copia a la ETC al tiempo que son enviados al operador.

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.

El operador deberá aplicar el paso a paso para la recolección de las contra muestras:

1. La muestra deberá tomarse del tiempo de comida al que pertenezca RPS AM/PM y RPS Almuerzo).
2. Deberán tomarse dos (2) muestras en cada tiempo de comida, las cuales deben tomarse al finalizar la preparación.
3. Contar con los implementos necesarios para la recolección de las muestras: Una bolsa estéril con cierre hermético para conservar la muestra, guantes de manipulación.
4. La recolección de la muestra debe tomarse con el mismo utensilio de servido.
5. Aplicar las actividades establecidas en el programa de limpieza y desinfección entregado por el operador, conforme el lavado y desinfección de manos, previo a la recolección de la muestra, usar la debida protección (gorro, tapabocas y guantes de manipulación).
6. Tomar dos (2) muestras de mínimo 100 g, por alimento en cada tiempo de comida RPS AM/PM y RPS Almuerzo, de manera independiente, por cada preparación que contenga alimentos de alto riesgo por tiempo de comida con mínimo 100 ml.
7. Sellar herméticamente la bolsa utilizada para la recolección de la muestra y rotularla de manera legible, con las siguientes especificaciones.

   • Fecha de la toma.

   • Tipo de complemento

   • Nombre Preparación

   • Número de menú.

La muestra debe ser almacenada en congelación a una temperatura menor o igual a -18ºC por lo menos, (72) setenta y dos horas después de que se haya consumido el menú para cada tipo de ración y su disposición final debe tratarse según el plan de saneamiento acorde a residuos sólidos. Las muestras recolectadas se deberán almacenar en recipientes asépticos de plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, rotulados los cuales deben estar separados de otros productos a fin de evitar la contaminación cruzada.

Es responsabilidad del operador del suministro de alimentación mantener la custodia de las muestras bajo las condiciones establecidas para su conservación. Las contramuestras se tendrán disponibles para la autoridad sanitaria local (Secretaria de Salud, Alcaldía, Gobernación) y/o el supervisor del contrato por parte de la ETC y/o interventoría, en el caso de requerirse y/o ante una eventual investigación en caso de presentarse una posible enfermedad transmitida por alimentos (ETA). En caso de presentarse una posible ETA, el operador del suministro de alimentación debe dar prioridad de entrega de la contramuestra a la autoridad sanitaria, seguido al supervisor del contrato de la ETC y/o interventoría, con el fin de que se aplique lo establecido en la normatividad legal vigente.

MATRIZ DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS

ALIMENTO	CANTIDAD DE MUESTRAS	ANÁLISIS	MÉTODO	REFERENCIA
Cárnicos cocidos (Res, Cerdo, Pollo) Huevo cocido	*	Eschericha Coli	Siembra en superficie	Resolución 1407 del 2022 NTC 1
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	
		Determinación Salmonella spp./25g	Ausencia/presencia	
		Determinación Listeria monocytogenes	Ausencia/presencia	
Huevo cocido	**	Determinación Salmonella spp./25g	Ausencia/presencia	Resolución 1407 del 2022
		Determinación Listeria monocytogenes	Ausencia/presencia	
Verdura Cocida	**	Eschericha Coli	Siembra en superficie	Resolución 1407 del 2022
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	
		Determinación Salmonella spp./25g	Ausencia/presencia	
		Determinación Listeria monocytogenes	Ausencia/presencia	

ALIMENTO	CANTIDAD DE MUESTRAS	ANÁLISIS	MÉTODO	REFERENCIA
		Determinación Salmonella spp./25g* Escherichia coli	Recuento en placa	
Arroz	**	Eschericha Coli	Siembra en superficie	Resolución 1407 del 2022
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	
		Bacillus cereus	Siembra en profundidad	
		Determinación Salmonella spp./25g	Ausencia/presencia	
		Determinación Listeria monocytogenes	Ausencia/presencia	
Ensalada cruda (cuando no haya verdura cocida)	**	Eschericha Coli	Siembra en superficie	Resolución 1407 del 2022
		Salmonella	Ausencia/presencia	
		Listeria Monocytogenes	Ausencia/presencia	
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	
Jugos de fruta	**	Eschericha Coli	Siembra en superficie	Resolución 1407 del 2022
		Salmonella	Ausencia/presencia	
		Listeria Monocytogenes	Ausencia/presencia	

ALIMENTO	CANTIDAD DE MUESTRAS	ANÁLISIS	MÉTODO	REFERENCIA
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	
Leche UHT/ Néctar UHT/ Avena UHT/ Leche Saborizada UHT, Kumis, Yogurth	**	Prueba de esterilidad comercial	Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55º y 35º C.	Leche: Decreto 616 de 2006. Néctar: Res. 3929 de 2013. Avena y Leche saborizada: Res 2310 de 1986.
Leche en polvo	**	Mesófilos aerobios	Siembra en superficie	Leche: Decreto 616 de 2006.
		Entero bacterias	Siembra en superficie	
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	
		Bacillus cereus	Siembra en profundidad	
		Determinación Salmonella spp./25g	Ausencia/presencia	
Queso (fresco, costeño, doble crema)	**	Rto Mohos y levaduras	Siembra en superficie	Resolución 1407 del 2022
		Eschericha Coli	Siembra en superficie	
		Estafilococo coagulasa (+)	Siembra en profundidad	

ALIMENTO	CANTIDAD DE MUESTRAS	ANÁLISIS		MÉTODO	REFERENCIA
		Determinación Listeria monocytogenes		Ausencia/presencia	
		Determinación Salmonella spp./25g		Ausencia/presencia	
Agua Potable (Directamente de la Fuente)	1	Microbiológicos	Coliformes Totales	Filtración por membrana	Resolución 2115 de 2007
			Escherichia coli	Filtración por membrana	
	1	Fisicoquímicos	Ph	Electrométrico SM 4500 h + B	
			Alcalinidad Total	Volumétrico SM 2320 B	
			Cloruros	Argentometrico SM 2320B	
			Dureza Total	Volumétrico EDTA SM 2340 B	
			Conductividad	Electrométrico SM 2310 B	
			Turbiedad	Nefelomretico SM 2130 B	
			Color	Espectrofotométrico	
			Hierro	Espectrofotométrico	

ALIMENTO	CANTIDAD DE MUESTRAS	ANÁLISIS		MÉTODO	REFERENCIA
			Cloro residual libre	Colorimétrico de la DPD	
OTROS	**CANTIDAD DE MUESTRAS**	**ANÁLISIS**		**MÉTODO**	**REFERENCIA**
Frotis de manos	1	E. colí S. aureus coagulasa positiva		Recuento en placa	
Frotis de superficie	1	E. colí		Recuento en placa	
Ambientes	1	Mesófilos aerobios Mohos y levaduras		Sedimentación en placa	Parámetros internos
***NOTA:** Salmonella / 25 g cuando contenga crema, queso (Pan de bono, Pan de yuca)					
** Referirse al Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para entidades territoriales de salud. Versión 1,0. INVIMA.					

1. Unidades nefelometrías de turbiedad (UNT)
2. Unidades de platino cobalto (UPC)
3. Unidades formadoras de colonia (UFC)
4. Gramos (g)
5. Número más probables (NMP)
6. Mililitros (ml)
7. Litros (L)
8. *Micro Siemens/cm* (µS/cm)

Nota: Se debe cumplir lo estipulado en la Resolución. 1407/22 Numerales 14.1 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público, 8.1 Pan y Productos de Panadería y Pastelería y 5.1 Jugos de Fruta sin tratamiento térmico, dando cumplimiento con el número de muestras cinco (5) para ensayo requeridos, para que se pueda emitir un concepto microbiológico de conformidad o inconformidad según sea el caso.

10.8 PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

El operador se obliga a presentar al supervisor de la ETC y/o interventor **dentro de los ocho (8) días hábiles** siguiente a la firma del contrato, El programa de Trazabilidad con el fin de asegurar la trazabilidad de las materias primas y los productos elaborados en las instituciones educativas para mantener la información exacta de los procesos de elaboración.

Con el fin de obtener información de las condiciones de proceso de elaboración de un determinado producto se debe diseñar una ruta clara y precisa partiendo desde el producto terminado, distribuido al consumidor final hasta obtener con qué materia prima fue elaborado y viceversa.

La trazabilidad es una medida preventiva o de precaución que permite retirar eficazmente mercancía del mercado o institución donde sea necesario por razones de seguridad u otras.

Con este programa se desea identificar lotes de producción (menús ensamblados) de manera precisa y clara por seguridad.

La estructura de registros debe ser elaborada con el fin de hacer una ruta, donde se puede ubicar y seguir el proceso que sufrió dicho producto, con la identificación del producto en todas las etapas del proceso**.**

10.8.1 TEMPERATURAS Y EMPAQUE

El operador se obliga a presentar al Supervisor ETC y/o Interventor **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato,** el protocolo de control de temperatura, que deberá tener en cuenta el control de temperaturas desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, teniendo en cuenta las temperaturas establecidas dentro de la contratación para la elaboración de los alimentos, productos de consumo directo y peso servido. Estos controles deben ser implementados en toda la cadena productiva incluyendo los carros transportadores de alimentos a los establecimientos externos.

Todos los alimentos deberán tener marca, lo cual será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el operador.

El nombre del producto debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, deberá ser específico y no genérico, debe coincidir con lo establecido en la ficha técnica y el arte del empaque primario, sin embargo, se permite cualquier denominación en el nombre del producto siempre y cuando cumpla con todo lo establecido en la ficha técnica. Los ingredientes que aparecen en la ficha técnica del producto son los mínimos establecidos para su elaboración, sin embargo, pueden contener otros ingredientes o aditivos que contribuyan con las características de calidad del producto (sabor, color, aroma, textura y apariencia), siempre y cuando se encuentren autorizados en la Reglamentación Sanitaria Vigente.

Para todos los alimentos se debe garantizar el gramaje definido y NO se aceptará variación en el gramaje, ni un peso menor en la ejecución de la orden de compra, por lo tanto, el operador debe tener en cuenta este importante aspecto a la hora de suministrar los alimentos.

Se debe garantizar el gramaje establecido para cada tipo de alimento, el proveedor de alimentos propenderá para que no se exceda considerablemente en el gramaje por encima de lo solicitado, para no afectar la adecuación nutricional por grupo de edad.

10.9 PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES ALIMENTARIOS (ETAS)

Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua.

La mayoría de los casos de enfermedades transmitidas por alimentos – ETA, ocurren por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo.

Por lo anterior, el operador se obliga a presentar a la supervisión de la ETC y/o interventoría **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato**, el protocolo donde se puedan identificar los factores de riesgo que pueden afectar la inocuidad de los Alimentos y las posibles acciones a desarrollar ante la sospecha de un posible brote relacionado con el consumo de alimentos en el suministro de alimentación en las diferentes instituciones educativas del municipio, identificar acciones para controlar efectivamente la contingencia y realizar la investigación correspondiente, ya sea interna o por parte de la Entidad de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) a cargo y el correspondiente plan de mejora en caso de aplicar.

10.9 PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA

El operador se obliga a presentar a la supervisión ETC y/o interventor **dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato**, un Plan de Contingencia con su respectivo protocolo, para la operación de entrega de Ración Preparada en sitio y Ración Industrializada, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación. Se debe enfocar con el fin de mitigar situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como eventos de cierre preventivo por Salubridad a cargo de las Entidades Territoriales de Salud, suspensión de servicios públicos, intervenciones locativas, posible desabastecimiento de alimentos, o cualquier situación que modifique las condiciones normales de la prestación del servicio, en caso de presentarse alguno de estos debe allegarse al supervisor y/o interventoría un plan específico adaptado a la situación particular en un plazo máximo de un día hábiles, en el cual deberá presentar una o varias de las siguientes acciones como alternativas, para la solución de la contingencia:

- Desde el interior la institución educativa en un área de servicio de alimentación diferente al afectado por la contingencia (donde aplique).
- Producción externa desde instalaciones (planta de producción) del mismo operador.

Por otra parte, de manera conjunta el operador deberá adoptar estrategias para el suministro de alimentación escolar en circunstancias de orden estrictamente excepcional.

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

a) Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen graves perturbaciones del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.

b) Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.
Cuando a nivel individual del usuario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los parágrafos primero y segundo del artículo 6 de la resolución 335 de fecha del 23 de diciembre de 2021, y ajustado a lo previsto en los correspondientes contratos.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

Prestación del Servicio Educativo Presencial en las Instituciones Educativas:

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

a) A partir de las circunstancias expuestas y soportadas a la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del programa y las implicaciones de orden contractual – operativas, administrativas, financieras y jurídicas – de la adopción de las alternativas propuestas.

b) De acuerdo con lo anterior, el operador, deberá diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado por la Supervisión con apoyo del equipo técnico y administrativo, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descritas en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio financiero del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes opciones:

1. Adaptación transitoria de la Minuta Patrón
2. Cambio en la Modalidad de Suministro
3. Variaciones en el número de menús por ciclo
4. Definición de lista alternativa de intercambios
5. Suspensión o cortes de servicios públicos

Para ello, la ETC deberá reportar por los canales oficiales de la UApA, con los soportes respectivos lo siguiente:

c) Los hechos que configuren las circunstancias descritas en los literales anteriores,

d) las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y por el operador del programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares, condiciones mínimas del PAE y sus anexos;

e) c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del programa;

f) d) La identificación de los estándares y las condiciones mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;

g) e) Plan para atender la contingencia.

Prestación del Servicio Educativo En Casa:

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa, la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden –contractual – operativas, financieras, administrativas y jurídicas-, de la adopción propuesta, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo a lo anterior la ETC con el operador, deberán diseñar un "Plan de Contingencia" que será revisado por el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes alternativas:

1) Alternativas en la modalidad de suministro

2) Adaptación transitoria de la minuta patrón

3) Definición de lista alternativa de intercambios

Para ello, la ETC deberá reportar por los canales oficiales de la UApA, con los soportes respectivos lo siguiente:

a) Los hechos que configuren las circunstancias descritas en los literales anteriores,
b) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y por el operador del programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares, condiciones mínimas del PAE y sus anexos;
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del programa;
d) La identificación de los estándares y las condiciones mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
e) Plan para atender la contingencia

Prestación del Servicio Educativo En Casa – Condiciones Excepcionales de los Beneficiarios:

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordancia con la estrategia educativa que se implemente, se debe suministrar el complemento alimentario bajo las condiciones excepcionales en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso específico con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la implementación del PAE y las implicaciones de orden contractual-operativas, financieras, administrativas y jurídicas.

Complemento alimentario: Corresponde a los alimentos a ser suministrado a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida; tiene por objetivo complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

Complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: prepara en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

Complemento alimentario almuerzo: corresponde al tiempo de comida del mediodía, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

10.10 PROGRAMA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El SG-SST debe ser liderado e implementado por el operador **dentro de los primeros ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato,** con la participación de sus trabajadores, garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores con funciones de manipulación de alimentos, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

En cumplimiento del Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, Artículo 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación; la Entidad debe verificar que el operador cumpla con la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, para ello, el operador debe cumplir con la implementación, ejecución y seguimiento de un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) ajustado a los términos legales que dispone el Decreto anteriormente citado teniendo en cuenta las siguientes responsabilidades:

• Cumplir con la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) con base al Decreto Único Reglamentario de Sector Trabajo 1072 de 2015
• Desarrollar e implementar su política en SST y gestionar los riesgos que son objeto del convenio bajo un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

De esta manera, el operador se compromete a garantizar el seguimiento, vigilancia y control de la Seguridad y Salud de todos los trabajadores que hagan parte del contrato, por cuanto debe incluir actividades de seguridad industrial, medicina laboral, higiene ocupacional y efectuar la dotación adecuada de los elementos de protección personal que se requieran para la operación en sus diferentes modalidades de entrega, garantizando la higiene e inocuidad de los procesos de producción de los complementos alimentarios, se debe especificar el plan de seguridad documentado para el caso de quemaduras, su prevención y acción correctiva en caso de ocurrencia durante el proceso de preparación de los complementos alimentarios.

En cumplimiento de los requisitos mínimos en materia de Seguridad y Salud en Trabajo establecidos, el operador deberá realizar presentación del cumplimiento en mesas de seguimiento realizadas por la Supervisión de la ETC y/o Interventoría con periodicidad mensual, conforme tiempos acordados entre las partes. Es importante indicar que este proceso, establece el cumplimiento de la normatividad vigente en SST y en ningún momento
se toma por control y/o auditorías sobre los resultados de la ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

10.11 PLAN DE ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

El operador deberá implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias **dentro de los primeros ocho (8) días hábiles siguientes a la firma del contrato,** con cobertura en todas las instituciones educativas y bodegas para todos los trabajadores que desarrollen actividades, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes, articulado al plan de emergencias de la Institución Educativa.
En el plan deberá:

- Identificar sistemáticamente todas las amenazas que puedan afectar las instalaciones de los servicios de alimentación y bodega.
- Identificar los recursos disponibles, incluyendo las medidas de prevención y control existentes al interior de la empresa para prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así como las capacidades existentes en las redes institucionales y de ayuda mutua.
- Analizar la vulnerabilidad de la empresa frente a las amenazas identificadas, considerando las medidas de prevención y control existentes.
- Valorar y evaluar los riesgos considerando el número de trabajadores expuestos, los bienes y servicios.
- Diseñar e implementar los procedimientos para prevenir y controlar las amenazas priorizadas o minimizar el impacto de las no prioritarias.
- Formular el plan de emergencia para responder ante la inminencia u ocurrencia de eventos potencialmente desastrosos.
- Implementar las acciones factibles, para reducir la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas que incluye entre otros, la definición de planos de instalaciones y rutas de evacuación.
- Informar, capacitar y entrenar, incluyendo a todos los trabajadores, para que estén en capacidad de actuar y proteger su salud e integridad, ante una emergencia real o potencial.
- •Realizar simulacros como mínimo una (1) vez al año con la participación de todos los trabajadores que desarrollen actividades en el servicio de alimentación y bodega, teniendo en cuenta las disposiciones de cada Institución Educativa.
- Conformar, capacitar, entrenar y dotar la brigada de emergencias, acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la atención de primeros auxilios.

10.12 PLAN DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos.

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

El oferente deberá garantizar la distribución oportuna, adecuada y completa en las instituciones educativas con catorce (14) vehículos de transporte de los alimentos perecederos y no perecederos y cinco (5) de dichos vehículos deberán tener sistema de refrigeración y/o congelación, el cual realizará la entrega de los productos de cadena de frío hasta la entrega de estos, cumpliendo con las temperaturas establecidas en la resolución 2674 de 2013.

NOTA: Cuatro (4) vehículos de los 14 solicitados, serán de uso exclusivo para la modalidad comida caliente Transportada utilizando así 1 con sistema de refrigerado y tres para carga seca.

Los vehículos transportadores de alimentos deben ser tipo Furgón sin estacas, con una capacidad de carga mínima de 1500 Kg cada uno para carga seca y/o carga con equipo de frío.

Según el artículo 4 de la **resolución 2505/2004** se establece los requisitos mínimos que deben cumplir los vehículos transportadores de alimentos son La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los productos objeto de esta Resolución, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
- ✓ La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- ✓ Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- ✓ El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
- ✓ Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.
- ✓ En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV.

En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

El transporte de alimentos definidos en esta Resolución se podrá realizar en vehículos tipo isotermo que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

Los vehículos transportadores deben tener concepto higiénico sanitario vigente favorable o favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación. Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

Los vehículos transportadores pueden ser de propiedad del oferente, de una empresa o cooperativa de transporte o persona natural y deberán contar con una planilla de carga y descarga.

Documentos que se deben presentar con la oferta:

1. CARTA DE COMPROMISO: El oferente suscribirá carta de compromiso bajo la gravedad de juramento, con el que garantice que el transporte de los alimentos se realizará de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. y realizará manifestación bajo la gravedad de juramento suscrita por él, que, en el caso de resultar adjudicatario del proceso de selección, se compromete a presentar en la fase de alistamiento los siguientes documentos requeridos de los vehículos, conductor y auxiliar del vehículo:
2. Licencia de Conducción Vigente (Conductor del vehículo)
3. Certificado de capacitación continua de formación en manipulación de alimentos, vigente y con la intensidad horaria según Resolución 2674 de 2013. (Conductor del vehículo y del auxiliar)
4. Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Conductor del vehículo y del auxiliar)
5. Copia de la cédula por ambas caras. (Conductor del vehículo y del auxiliar)
6. Certificado de antecedentes disciplinarios expedidos por la Procuraduría General de la Nación. (Conductor del vehículo y del auxiliar) el cual será verificado por la Entidad
7. Certificado de No Inclusión en el Boletín de Responsables Fiscales expedido en la Contraloría General de la República (Conductor del vehículo y del auxiliar) el cual será verificado por la Entidad
8. Fotocopia del certificado de antecedentes judiciales vigente expedido por la Policía Nacional (Conductor del vehículo y del auxiliar) el cual será verificado por la Entidad
9. Consulta de Medidas Correctivas. (Policía Nacional) (Conductor del vehículo y del auxiliar) el cual será verificado por la Entidad
10. Certificado de no estar incurso en inhabilidades de quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años vigente expedido por la Policía Nacional el cual será verificado por la Entidad.
11. Certificado de definición de situación militar en el caso de ser personal del sexo masculino o fotocopia de la libreta militar.
12. De cada uno de los vehículos se deberá aportar concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE o favorable con observaciones

13. De cada uno de los vehículos se deberá aportar póliza de seguro obligatorio vigente
14. De cada uno de los vehículos se deberá aportar revisión técnico mecánica vigente.
15. En el caso de que los vehículos sean propiedad de una cooperativa o empresa de transporte, el oferente aportará el documento de asociación junto con el acto administrativo de habilitación de operación de la empresa de transporte emitida por la autoridad competente, cámara de comercio vigente de la empresa.

16. Tarjeta que acredite la propiedad de los vehículos la cual debe corresponder al oferente, empresa o cooperativa de transporte o persona natural con quien se haya suscrito el contrato para la prestación del servicio de transporte en el caso de ser una persona natural la propietaria del automotor.
17. Fotografías de los vehículos donde se observe la placa y leyenda de transporte de alimentos, también del exterior e interior del vehículo donde se verifique que los mismos cuentan con las condiciones establecidas para el transporte de alimentos de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

NOTA: El operador garantizará el cumplimiento de las Buena Prácticas de Manufactura por parte del conductor y auxiliar como: Uso de dotación completa bata con cremallera (Cofia y tapabocas) limpia y de color claro, durante el transporte, descargue y entrega en las sedes educativas del Municipio.

El contratista, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que la modifiquen. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega.

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

11. Descripción General

La modalidad de comida caliente transportada comprende la preparación de los alimentos en una Centro de Producción (CDP) o cocina satélite habilitada por el operador, desde donde los productos son transportados hacia los puntos de consumo el operador garantizará el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y de calidad establecidas por la normativa teniendo en cuenta la implementación puntual de las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos Artículo 5 y Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y de Protección Social y las demás vigentes, en especial lo dispuesto en 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* " y demás disposiciones complementarias.

El lugar establecido como centro de producción deberá ser exclusivo para la preparación de los complementos alimentarios de la modalidad de comida caliente transportada (CCT) del Programa de Alimentación Escolar de Soacha y estar ubicado en el Municipio de Soacha con un área mínima de 200 m, deberá estar adecuado con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento conforme con la resolución 2674 de 2013, esta debe contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada el

lugar de procesamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, emitido por la autoridad sanitaria competente y cumplir la normatividad nacional vigente.

El operador será el responsable de la planificación, producción, empaque, transporte, distribución y entrega de mínimo 2400 raciones transportadas, asegurando la conservación de las condiciones

térmicas y organolépticas durante todo el proceso logístico. Deberá garantizar que los alimentos lleguen a los sitios de consumo en temperaturas adecuadas para su servicio inmediato, conservando la cadena de calor y evitando cualquier tipo de contaminación cruzada.

El transporte deberá realizarse en vehículos exclusivos para alimentos, debidamente higienizados, equipados y certificados, que permitan mantener las temperaturas exigidas para productos calientes (mayores o iguales a 60 °C) conforme a la normatividad sanitaria vigente. El operador será responsable de implementar protocolos de control, registro y trazabilidad, incluyendo verificaciones de temperatura en el punto de despacho y recepción.

Asimismo, deberá garantizar que el personal manipulador y transportador cuente con capacitación vigente en buenas prácticas de manufactura (BPM), manipulación de alimentos y control de calidad, además de portar la dotación y los elementos de protección establecidos.

El cumplimiento de estas condiciones permitirá asegurar que el servicio de alimentación sea seguro, inocuo, oportuno y de alta calidad, contribuyendo al bienestar nutricional de la población beneficiaria y al logro de los objetivos del programa.

Requisitos Técnicos para la Comida Caliente Transportada

Aspecto	Requisito Técnico	Observaciones o Referencia Normativa
Temperatura de conservación	Los alimentos deberán mantenerse a una temperatura igual o superior a 60 °C desde su salida del Centro de Producción (CDP) hasta el momento del servicio.	Resolución 2674 de 2013 – Art. 29; Resolución 335 de 2021 – Lineamientos PAE.
Tiempo máximo de transporte	El tiempo total de transporte y distribución no deberá exceder las 2 horas desde la salida del Centro de Producción (CDP) hasta la entrega final en el punto de consumo.	En casos excepcionales, podrá ampliarse hasta 3 horas, previa justificación técnica y con evidencia de mantenimiento térmico.
Recipientes y contenedores	Los alimentos deben ser transportados en los **15** contenedores isotérmicos, en material grado alimenticio, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y con cierre hermético.	Se deberán realizar registros de limpieza y desinfección de los recipientes antes y después de cada uso.
Vehículos de transporte	Vehículos exclusivos para transporte de alimentos, con carrocería cerrada, superficie interna lavable, piso antideslizante y aislamiento térmico.	Los vehículos deberán contar con certificación sanitaria y programa de mantenimiento preventivo.

Condiciones higiénico-sanitarias del personal	Todo el personal involucrado en la manipulación y transporte deberá contar con carné de manipulación de alimentos vigente y usar dotación completa (bata, gorro, tapabocas, guantes, botas).	Cumplimiento de BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
Control de trazabilidad	Se deberán diligenciar formatos de control de lote, fecha, hora de salida, hora de entrega, temperatura y observaciones.	Los formatos deberán ser firmados por el responsable de la entrega y recepción.
Condiciones de entrega	Los alimentos deberán entregarse en óptimas condiciones de temperatura, textura, sabor, olor y presentación, listos para el consumo inmediato.	El operador responderá por la calidad y seguridad del producto hasta el momento de la entrega.

Protocolo de calidad en el transporte de Comida Caliente Transportada

- Identificar los equipos isotérmicos.
- Control de tiempos, cantidades y características organolépticas de los alimentos.
- Control de temperaturas a los alimentos almacenados y durante la entrega.
- Conservación de características de calidad e inocuidad.
- Transporte y entrega de los alimentos dentro de los tiempos previamente establecidos.
- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa.
- Correcto almacenamiento de los equipos isotérmicos con los alimentos.
- Distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción
- Personal manipulador de alimentos con los elementos de protección y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

Verificación y Control de Cumplimiento

El operador deberá diligenciar los formatos establecidos para la modalidad de manera diaria por cada ruta de entrega, anexando evidencia fotográfica o digital cuando sea requerida.

La supervisión o Interventoría realizará la verificación en campo de la información consignada por el operador y el cumplimiento de los parámetros técnicos. En caso de presentarse no conformidades, se deberán aplicar los correctivos establecidos en el plan de aseguramiento de calidad y dejar constancia en el acta de visita correspondiente.

Todos los registros deberán conservarse en adecuado estado, sin tachones, legibles y estar disponibles para su verificación.

11. COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

En el marco de la Ley 2046 de agosto del 2020, el decreto reglamentario 248 de 2021 y la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos el operador desarrollará la gestión pertinente para adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

Los productos agropecuarios que predominan en el sector agrícola del Municipio de Soacha son aquellos que se producen en un clima frío, asociado en su mayoría al piso térmico de páramo por lo que se observan productos como la fresa, arveja y papa en una alta proporción. En lo que respecta a alimentos de producción animal, la mayor prevalencia de productores asocia su actividad a la producción y comercialización de leche y sus productos derivados como el queso y yogurt, en segundo renglón se observa la producción de huevos y en un tercer renglón se encuentra la carne de cerdo, los otros productos generados en esta línea corresponden a trucha y carne de conejo siendo en una mínima cantidad lo que se genera para la comercialización de estos.

El operador desarrollará la gestión necesaria para realizar compras locales a organizaciones y/o asociaciones de pequeños productores del Municipio de Soacha y las demás Entidades Territoriales que conforman la Región Central (Bogotá D.C, Cundinamarca, Boyacá, Meta, Tolima, Huila) en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

El Decreto 248 de 2021 en su ARTÍCULO 2.20.1.1.3. en el apartado PARÁGRAFO manifiesta “Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores dé la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al mínimo de que trata el presente artículo, las entidades deberán informar ·· de dicha situación a la Secretaría Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales en el término máximo en los Cinco. (5) días hábiles siguientes una vez advertida la situación. Recibida la comunicación de parte de la entidad contratante, la Secretaría Técnica de la mencionada Mesa tendrá cinco (5) días hábiles para realizar las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante”.

El operador deberá garantizar las la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales, asociaciones de agricultores y/o productores de la agricultura campesina o comunitaria locales y sus organizaciones que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría del Ambiente, Minas y Desarrollo Rural municipal o Departamental o quien haga sus veces de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos” y Decreto 248 de 2021, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos y anexar los soportes requeridos de estas compras, contratos de proveedurías, facturas o soportes donde se especifique tipo de alimento/bien, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio y certificado de pago contra entrega a la asociación o pequeño productor de alimentos, en consecuencia, el operador presentará a la ETC en el primer período de facturación una proyección del reporte de compras locales de alimentos a proveedores de la economía local ubicados en la Región Central que efectuará

durante la ejecución del contrato, teniendo en cuenta que a partir del segundo período de facturación deberá realizar la compra de mínimo los siguientes porcentajes allegando los correspondientes soportes de compra:

PERÍODO DE FACTURACIÓN	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRAS
2	15%
3	25%
4	25%
5	35%
TOTAL	100% (Del 30% del presupuesto del contrato destinado para la compra de alimentos)

PARÁGRAFO 1: En caso de que se realice adición y/o prórroga al contrato, los porcentajes serán fijados mediante acta suscrita por el supervisor.

PARAGRAFO 2: Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local con quienes se haya suscrito contratos de proveeduría sea inferior a las cantidades ofertadas o cuando dichas compras sean inferiores al porcentaje mínimo establecido (30 % del presupuesto destinado a alimentos), lo que no le permite dar cumplimiento a presentar el porcentaje mínimo de compras por períodos de facturación, el contratista deberá informar a la Entidad inmediatamente, y podrá presentar nuevos contratos de proveeduría de otros alimentos que compongan las minutas del programa de alimentación escolar, bajo las condiciones establecidas con anterioridad, dichos proveedores deben contar con el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores a través de los siguientes links: https://desarrolloeconomico.gov.co/consulte-registro-organizaciones-productoras-alimentos/

https://www.cundinamarca.gov.co/dependencias/secagricultura/oferta-institucional/registrocompras-publicas.

El Operador deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el operador para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo o transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS), lo anterior de acuerdo con lo dispuesto en la GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL "PAGO CONTRA ENTREGA" A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA de la AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA -COLOMBIA COMPRA EFICIENTE.

El contratista deberá presentar para acreditar las compras realizadas a pequeños productores con el documento de factura electrónica como lo indica El artículo 6 de la resolución 000042 de 2020 expedida por la Dian, o con documento equivalente, el documento equivalente es expedido por el vendedor del bien o prestador del servicio. Si el vendedor no está sujeto a expedirlo, deberá expedir en muchos casos una cuenta de cobro, que en este caso el operador como comprador debe emitir ante la DIAN por medio del documento equivalente o soporte.

Para acreditar este requisito con la oferta el proveedor debe presentar:

El proponente deberá presentar el o las Promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y

Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normativa de protección de datos personales vigente, donde se acredita la compra de mínimo el 30% del presupuesto destinado en la compra de alimentos; el proponente debe tener en cuenta que para acreditar la intención de compra local en el porcentaje mínimo establecido, deberá suscribir las promesas considerando la equivalencia del tipo de alimento y el aproximado en % del presupuesto que representa en compra en el presente proceso, de acuerdo con la siguiente tabla:

ALIMENTO	% PESO DEL ALIMENTO EN EL PRESUPUESTO DESTINADO A ALIMENTOS
Res, carne magra, cruda	7,9684028%
Almojábana, bogotana, horneada	6,7829060%
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5,5263273%
Pollo, pechuga con piel, cruda	5,4193214%
Leche de vaca, entera, en polvo	5,3332149%
Pastel Hojaldrado de Guayaba	4,0987989%
Leche entera saborizada UHT	3,7475020%
Avena líquida	3,3017639%
Cerdo, carne magra, cruda	3,2715758%
Torta de naranja	3,2672166%
Pan de queso, horneado	2,9957000%
Brownie, de chocolate, horneado	2,3294323%
Kumis, entero, con azúcar	2,2919744%
Mantecada, horneada	2,2467750%
Mandarina Arrayana	2,2353687%
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,1938849%
Yogurt, bebible, entero, con azúcar	2,1736612%
Granadilla, cruda	2,1377597%
Galletas dulces. Sin relleno	2,0128299%
Torta de vainilla	1,8785744%
Aceite de girasol	1,7953657%
Arepa Boyacense con cuajada, precocida	1,5138805%
Galleta Con relleno de fruta	1,4712995%
Chocolatina, o chocolate de leche	1,2888522%
Pera, cruda	1,2438160%
Cocoa en polvo, sin azúcar	1,2213801%
Arroz blanco, pulido, crudo	1,2195188%
Huevo de gallina, entero, crudo	1,0213611%
Torta de Arequipe tipo brownie	0,9392872%
Ponqué	0,9392872%
Plátano hartón, verde, crudo	0,8263779%
Manzana común cruda	0,7758378%
Banano común, crudo	0,7583623%
Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	0,6901167%

plátano hartón, maduro, crudo	0,6871468%
Mango común, crudo	0,6772170%
Durazno, crudo	0,5237798%
Almidón de maíz, crudo	0,5116917%
Harina de maíz blanco, precocida	0,4889099%
Agua	0,4483358%
Pimentón rojo, crudo	0,4336477%
Café soluble en polvo	0,4298501%
Panelita de leche de vaca, con azúcar	0,4294976%
Melón, crudo	0,4212815%
Azúcar blanco, granulado	0,4108450%
Pan blanco, regular horneado	0,3855807%
Mora de Castilla	0,3767963%
Crema de leche	0,3698660%
Ajo, crudo	0,3208945%
Tomate, crudo	0,3047907%
Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	0,3009179%
Galletas, tipo leche	0,2933208%
Yuca blanca, sin cáscara, cruda	0,2828269%
Papaya, madura, cruda	0,2608444%
Mezcla frutos secos	0,2607344%
Frijol bola roja, crudo	0,2550602%
Habichuela, cruda	0,2546391%
Garbanzo, crudo	0,2413134%
Tostadas o calados, horneados	0,2300426%
Harina de trigo, fortificada, para repostería, cruda	0,2251089%
Dulce de Leche	0,2147488%
Cocadas, con panela	0,2147488%
Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	0,2013608%
Guayaba, pintona, cruda	0,1977766%
Tortilla de trigo	0,1963150%
Curuba, cruda	0,1632462%
Harina de avena, cruda	0,1614004%
Sal	0,1554133%
pasta alimenticia, sin enriquecer, cocida, sin sal	0,1422627%
Fresa, madura, cruda	0,1343943%
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,1337564%
Lenteja común, cruda	0,1254829%
Tomate de árbol rojo, crudo	0,1199474%
Maracuyá, cruda	0,1160330%
Cebolla cabezona, cruda	0,0959281%
Tomate de árbol amarillo, crudo	0,0910968%
Zanahoria, sin cáscara, cruda	0,0883570%
Panela	0,0869743%
Paprika	0,0807733%
Piña, cruda	0,0804745%
Margarina	0,0778702%
Frijol cabecita negra, crudo	0,0571858%

Pimentón verde, crudo	0,0518203%
Lechuga común, cruda	0,0456785%
Aguacate Lorena, crudo	0,0344210%
Pepino Cohombro, crudo	0,0331879%
Naranja, cruda	0,0314457%
Cúrcuma	0,0283920%
Espinaca, cruda	0,0179782%
Coco, crudo	0,0138867%
Remolacha, sin cáscara, cruda	0,0136740%
Arveja verde, cocida, sin sal	0,0123129%
Limón, crudo	0,0103584%
Mantequilla	0,0089533%
Margarina, con sal	0,0083527%
Perejil, crudo	0,0045979%
Dulce de Guayaba	0,0041510%
Repollo blanco, crudo	0,0025697%

El comité evaluador realizará la respectiva verificación de registro de productores individuales y/u organizaciones de productores a través de los siguientes links: https://desarrolloeconomico.gov.co/consulte-registro-organizaciones-productoras-alimentos/ https://www.cundinamarca.gov.co/dependencias/secagricultura/oferta-institucional/registro-compras-publicas

TABLA. LISTADO DE ALIMENTOS PRIORIZADOS PARA COMPRA LOCAL

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO DEMANDADO SEGÚN CICLOS DE MENÚS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD
1. Lácteos y Derivados	Leche líquida o leche UHT, pasteurizada o ultrapasteurizada Leche entera en polvo Avena nacional UHT Leche saborizada UHT Kumis Yogurth Queso fresco
2. Raíces, tubérculos y plátanos	Papa criolla/ Papa común Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde
3. Frutas y verduras	Frutas Verduras y hortalizas
4. Alimento ProteIco	Pechuga de pollo Carne de res Carne de cerdo Huevo de gallina fresco Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, arveja seca y garbanzo)

5. Azúcares y dulces	Panela en bloque Azúcar blanca Dulce de guayaba Dulce de leche Chocolate, con azúcar
6. Cereales	Pan de leche horneado Pan de queso Croissant Pastel hojaldrado Mezcla de Cereales Granola Maíz para colada Harina de trigo Harina de maíz Harina de Avena, Avena en hojuelas Arroz blanco Pasta alimenticia
7. Grasas y Aceites	Aceite Margarina

Nota: Los alimentos mencionados anteriormente se toman como referencia y se puede aplicar cualquiera de los alimentos que componen los ciclos de menú publicado en el proceso de selección de las raciones suministradas por el PAE Soacha como son Ración preparada en sitio complemento AM/PM, Almuerzo y Ración Industrializada.

12. COMPONENTE SOCIAL

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia estatal de permanencia educativa para los Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes -NNAJ- con matrícula oficial en las instituciones educativas que busca garantizar los derechos a la alimentación y a la educación dando cumplimiento, además, a los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2. Hambre Cero y 4. Educación de calidad. Por lo tanto, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender expide 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 "*.

En concordancia con lo anterior, el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 Potencia mundial de la vida, numeral 2. Seguridad Humana y Justicia Social, literal B. Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar, numeral 3 Educación de calidad para reducir la desigualdad, literal J. Por un Programa de Alimentación Escolar (PAE) más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria, propone "*privilegiar la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia, en concordancia con lo establecido en la transformación del Derecho Humano a la Alimentación*". Y, por otra parte, en el plan de desarrollo municipal 2024-2027 El Desarrollo es el Plan, se tiene una visión a largo plazo del municipio donde sea pionero en "*involucrar en sus políticas sociales como la alimentación escolar y la del adulto mayor a las buenas prácticas en salud pública, la educación nutricional; también es una de las herramientas con las que Soacha logrará mejores resultados en sus indicadores de salud pública; adicionalmente, sus acciones en materia de recreación y deporte, en educación y en cultura promoverán hábitos sanos en nuestros ciudadanos que hagan de Soacha una de las ciudades líderes en el cuidado de la vida en Colombia*".

ACTORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Es importante reconocer el rol de los diferentes actores que inciden en el adecuado funcionamiento del Programa a nivel nacional y territorial.

A nivel nacional: Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Especial de Alimentación Escolar – UApA, entidad creada por el artículo 189 de la ley 1955 del 2019 con el fin de fijar y desarrollar el Programa de Alimentación Escolar.

A nivel territorial:

- Entidades Territoriales Certificadas - ETC: Encargadas de supervisar el Programa en el territorio.
- Rectores: Promueven la conformación y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en su institución educativa.
- Docentes: Colaboran en la supervisión del PAE y promueven los hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes.
- Familia o personas cuidadoras: Ejercen control social y participan activamente en los espacios de participación e interlocución ciudadana.
- Estudiantes: Desde su experiencia como usuarios directos contribuyen en la vigilancia activa del Programa participando en los espacios de participación ciudadana.
- Operador: Suministra los complementos alimentarios desde las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Organizaciones de base comunitaria: ejercen control social.

Es así como el operador deberá contribuir en la garantía de la participación ciudadana dando cumplimiento a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar establecidos en 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, en su Anexo Técnico 7 Participación Ciudadana, a través de los mecanismos dispuestos para tal fin: control social y participación ciudadana.

CONTROL SOCIAL

El control social es tanto un derecho como un deber ciudadano, que consiste en vigilar y fiscalizar la adecuada inversión de los recursos públicos por parte del Estado, de tal manera que la UApA ha dispuesto dos mecanismos mediante los cuales la ciudadanía puede hacer control social al Programa de Alimentación Escolar:

Rendición de cuentas: Está a cargo del despacho de la alcaldía y se realiza en cada anualidad. En la rendición de cuentas se brinda información a la comunidad, organismos de control, dando a conocer los resultados de la gestión realizada. Dentro de este espacio las entidades territoriales deben exponer la gestión realizada en relación al Programa de Alimentación Escolar, donde se debe dar a conocer aspectos como la atención, cobertura, modalidades del servicio, presupuesto, contratación y logros durante la vigencia.

En el momento que se establezcan espacios de rendición en Soacha, se requerirá de parte del operador que aporte la información clara y veraz de lo que la ETC solicite con base a todos los procesos que requieran.

Veeduría Ciudadana PAE: Mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias ejercer vigilancia en la gestión pública en cumplimiento con lo previsto en el artículo 270 de la Constitución Política de Colombia y en la ley 850 de 2003. De parte de las Entidades Territoriales, se debe facilitar y promover la conformación de veedurías brindando información y orientación técnica en lo relacionado con el Programa de Alimentación Escolar.

El operador deberá facilitar las visitas que realicen las veedurías ciudadanas a las instituciones educativas, a la bodega y/o al centro de producción del operador, así como brindar la información que requieran de manera transparente y completa. En este ítem es importante prestar atención y generar acciones inmediatas cuando se presenten novedades o requerimientos.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

La Participación Ciudadana es un proceso social a través del cual se da a conocer la gestión social adelantada por parte de las Entidades Territoriales, y donde los diferentes actores interactúan con el fin de mejorar el Programa de Alimentación Escolar. Los dos espacios dispuestos para ejercer participación ciudadana son los Comités de Alimentación Escolar - CAE, y las Mesas Públicas.

Comité de Alimentación Escolar: Es uno de los espacios promovidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentos Escolar - UApA para optimizar la participación ciudadana y generar acciones de control durante la planeación y ejecución del programa. Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa, no obstante, si así lo considera la Entidad Territorial, los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias. Todos los integrantes tienen voz y voto, excepto el Rector, los profesionales del equipo técnico de las Entidades Territoriales, los delegados del operador y demás invitados. El Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses, pudiéndose convocar a reuniones extraordinarias según la situación lo requiera.

El operador deberá participar en estos espacios a través del personal técnico o profesional y manipuladoras de alimentos, según cite cada institución educativa de acuerdo a su autonomía. Su

participación deberá ser activa, donde deberán dar respuesta a las novedades o requerimientos que se presenten, así como cumplir con los compromisos asignados.

Mesas Públicas: Es un espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE para la implementación de los lineamientos y la realización del seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Se realiza dos (2) veces durante la vigencia del año, la primera, dentro de los tres (3) meses del inicio del año y, la siguiente, durante el tercer bimestre del año.

El operador deberá participar en estos espacios cuando sean convocados por la ETC, teniendo en cuenta las dinámicas que se desarrollan para estructurar planes de mejora según lo manifestado en el ejercicio.

ACCESO A LA INFORMACIÓN

El objetivo de este ítem es regular el derecho de acceso a la información pública, los procedimientos para el ejercicio y garantía del derecho y las excepciones a la publicidad de información. Para ejercer la participación ciudadana, la vigilancia comunitaria, el control social y poder así generar en la ciudadanía la pertenencia del programa se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE, debiendo ser realizadas para este propósito por parte del operador PAE, las siguientes acciones de carácter obligatorio:

- Suministrar la información a la comunidad educativa, relacionada con las etapas precontractual, contractual y postcontractual del contrato y la ejecución del PAE, en los términos del parágrafo primero del artículo primero de la Ley 2042 del año 2020.

- En las sedes educativas el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, en caso de que en la sede educativa se atiende mayoritariamente grupos étnicos, la información publicada debe ser en castellano y en lengua nativa:

Ficha Técnica de Información del PAE: La Ficha Técnica de información del PAE es uno de los mecanismos dispuestos para garantizar el acceso a la información del Programa por parte de los diferentes actores, la cual puede ser consultada a fin de generar acciones de seguimiento y vigilancia comunitaria. Se podían evidenciar en los costados de los restaurantes o puntos de entrega del programa, con la finalidad de ser visible para toda la comunidad educativa y entes que realizan control y vigilancia.

Publicación de ciclos de Menús: Como otro mecanismo de acceso a la información se encuentra la publicación de los ciclos de menús en cada una de las sedes educativas para las diferentes modalidades de suministro, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. Teniendo en cuenta lo anterior, se postularon al lado de la ficha técnica para conocimiento de todos, adicional se entregó a los CAE, para generar su socialización con la comunidad educativa y a las respectivas rectorías de las Instituciones Educativas Oficiales.

Canales de Atención al ciudadano: Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia y canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

14. ANEXOS

- ANEXO DE FICHAS TÉCNICAS
- ANEXO NUTRICIONAL

Proyectó:

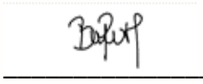


_____

OSCAR JAVIER RODRIGUEZ DIAZ

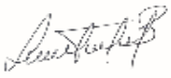
Profesional de Permanencia

Equipo PAE:



_____

Componente Técnico
BELSY PERDOMO MOLINA
Ingeniera de Alimentos



_____

Componente Técnico

LUZ AMANDA LEON BERNAL
Ingeniera de Alimentos

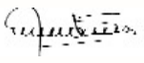


_____

Componente Técnico

LEIDY VALENTINA ÁLVAREZ OQUENDO

Nutricionista dietista



_____

ANA JASLEIDY SUSA MUÑOZ

Ingeniera de Alimentos

Componente Técnico



_____

SILVIA CECILIA MENESES CEDEÑO

Ingeniera de Alimentos

Componente Técnico