“PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA”

DOCUMENTO TÉCNICO

FRANCISCO ANTONIO BERMUDEZ ESPINOSA

ALCALDE MUNICIPAL

MELGAR, JULIO DEL 2026

Contenido

1. DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO: 5
2. CONTRIBUCIÓN DEL PROYECTO A LA POLÍTICA PÚBLICA 5
3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA 6
3.1 Descripción de la situación existente con respecto al problema 6
3.2 Magnitud actual del problema e indicadores de referencia 7
3.3 Distribución de Matricula oficial por Zona 2025 7
4. ÁRBOL DE PROBLEMAS 8
4.1 Diagrama De Árbol De Problemas 9
5. ANTECEDENTES 10
6. JUSTIFICACIÓN 13
7. NORMAS APLICABLES 17
8. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE PARTICIPANTES 20
8.1 Análisis de los participantes 20
9. POBLACIÓN AFECTADA POR EL PROBLEMA 22
9.1 Población Objetivo De La Intervención: 22
10. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN OBJETIVO 26
11. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO 27
12. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS 29
12.1 Objetivo general e indicadores de seguimiento 29
12.2 Indicadores Para Medir El Objetivo General 29
13. ÁRBOL DE OBJETIVOS 30
13.1 Objetivo General: 30
13.2 Objetivos Directos: 30
13.3 Objetivos Indirectos: 30
13.4 Fines Directos: 30
13.5 Fines Indirectos: 30
13.6 Diagrama De Árbol De Objetivos 31
14. DESCRIPCIÓN DE LA ALTERNATIVA SELECCIONADA 32
14.1 Alternativa De Solución. 32
14.2 Descripción De La Alternativa 32

14.3 Criterios De Priorización De Sedes Y Grados: 32
15. FOCALIZACIÓN 36
16. GLOSARIO DE TÉRMINOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 38
17. ESTUDIO TÉCNICO 42
17.1 Análisis Técnico Del Programa Alimentación Escolar 43
17.1.1 Normatividad Técnica: 43
17.1.2 Requerimientos de personal para la ejecución del PAE 44
17.1.3 Requerimientos de transporte 45
17.1.4 Requerimientos de infraestructura 45
17.1.5 Planes de saneamiento 46
17.1.6 Promoción de compras locales 46
17.1.7 Caracterización de las minutas, ciclos de menú y fichas técnicas de los alimentos 47
17.1.8 Obligaciones del operador 49
17.1.9 Responsabilidades y competencias de los OPERADORES: 49
17.1.10 Responsabilidades y competencias del PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 52
17.1.11 Criterios de priorización de sedes y grados. 53
17.2 Lugar De Georreferencia De Las Sedes Educativas Que Se Pretender Atender El Actual Proyecto De Regalías: 55
17.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA PAE 58
17.4 Obligaciones Técnicas Del Operador Para La Modalidad De Ración ... 63
(COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM Y COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO) PREPARADA EN SITIO: (El operador debe cumplir con todas las obligaciones descritas en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y sus correspondientes anexos técnicos). 63
18. LOCALIZACIÓN DE LA ALTERNATIVA 76
19. REQUISITOS DEL SECTOR DE EDUCACIÓN: 76
19.1 Criterios de focalización seleccionada: 79
20. ANÁLISIS DE RIESGO 80
21. PRESUPUESTO 81
21.1 Tablas Estudio De Costos 2026 84

21.1.1 Complemento Am/Pm Preparado En Sitio 84
21.1.2 Complemento Tipo Almuerzo 85
22. PRESUPUESTO 86
23. CADENA DE VALOR 87
24. CRONOGRAMA FÍSICO Y FINANCIERO 88
25. FUENTES DE FINANCIACIÓN 89

1. DATOS BÁSICOS DEL PROYECTO:

NOMBRE DEL PROYECTO	**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA**.
UBICACIÓN DEL PROYECTO	Municipio de Melgar, Instituciones Educativas Públicas del sector Urbano del Municipio de Melgar.
PERSONAS AFECTADAS	Estudiantes (niños, niñas y adolescentes) de las instituciones educativas públicas del sector urbano del municipio de Melgar, que se encuentren focalizados según los criterios de focalización de la resolución 00335 del 2021.
VALOR DEL PROYECTO	Cuatrocientos sesenta y ocho millones setecientos ochenta y cuatro mil ochocientos cuarenta y dos pesos con cincuenta y seis centavos M/CTE **($468.784.842,56).**
FORMA DE FINANCIACIÓN	Sistema General de Regalías
TIEMPO DE EJECUCIÓN	28 días según calendario escolar para la Vigencia 2026

2. CONTRIBUCIÓN DEL PROYECTO A LA POLÍTICA PÚBLICA

01 - Plan Nacional de Desarrollo: (2022-2026) Colombia Potencia Mundial de la Vida.

PROGRAMA: 2201 CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA.

Transformación: 2. Seguridad humana y justicia social.

PILAR: 02. Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar.

CATALIZADOR: 3. Educación de calidad para reducir la desigualdad.

02 - Plan de Desarrollo Departamental o Sectorial. "CON SEGURIDAD EN EL TERRITORIO 2024-2027"

Pilar 1: "INNOVACIÓN PARA LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL"

Política: "INNOVACION PARA LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL"

Programa 1: "EDUCACIÓN PARA LA VIDA Y EL DESARROLLO DE LA REGIÓN"

Estrategia 2: Garantía de acceso y permanencia en la Educación

03 - Plan de Desarrollo Municipal: "MELGAR, BIENESTAR Y DESARROLLO PARA TODOS 2025-2027"

Pilar: MELGAR NOS UNE

Sector: EDUCACIÓN

Programa: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media.

Objetivo: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.

3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

3.1 Descripción de la situación existente con respecto al problema

El municipio de melgar ha venido enfrentando tasas sostenidas de deserción escolar intra anual en los periodos recientes; este fenómeno resulta profundamente grave ya que impacta directamente en el desempeño del sector educativo de la entidad territorial, dificultando el acceso a la educación superior y al mercado laboral formal. Esta situación amenaza con profundizar las condiciones de pobreza y las dificultades para la generación de ingresos de los estudiantes que abandonan el sistema y que se ven enfrentados a riesgos asociados a la falta de escolarización, tales como embarazos adolescentes, reclutamiento por parte de Grupos Armados al Margen de la Ley, consumo de sustancias psicoactivas, vinculación con actividades delictivas y de crimen organizado, entre otros.

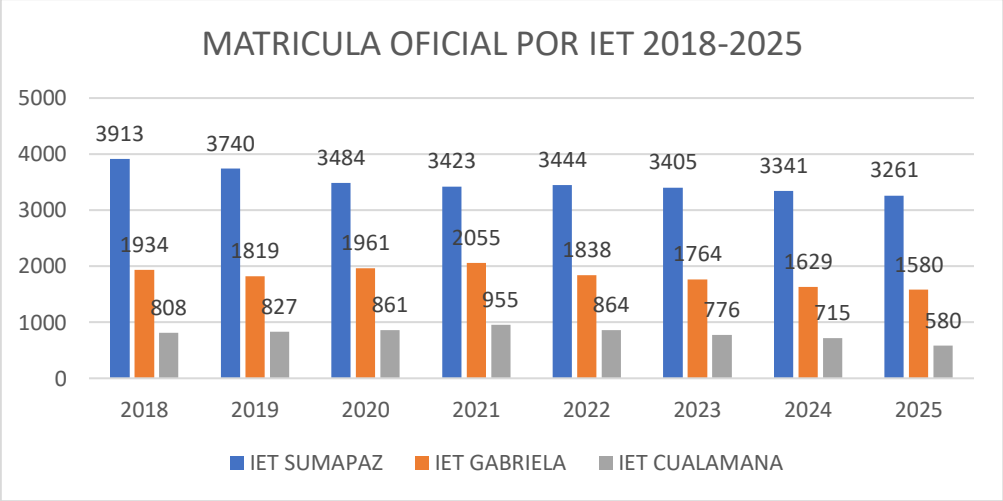
Uno de los aspectos que explican la persistencia del fenómeno de deserción escolar en la entidad territorial es la falta de capacidad técnica de sus equipos para adelantar la prestación del servicio de alimentación, sumada a una insuficiente

identificación de necesidades de apoyo con la entrega de complementos alimentario para la población matriculada en los establecimientos educativos oficiales. Esta situación impacta directamente en el acceso de los estudiantes oficiales a una alimentación balanceada que les permita continuar sin interrupción con su ciclo de estudios.

3.2 Magnitud actual del problema e indicadores de referencia

La tasa de deserción en el municipio de Melgar fue de 2,72 % para el año 2024, según el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT del Ministerio de Educación Nacional y certificación de la Gobernación del Tolima del 21 de octubre del 2025.

Matricula oficial por Institución Educativa 2018-2025

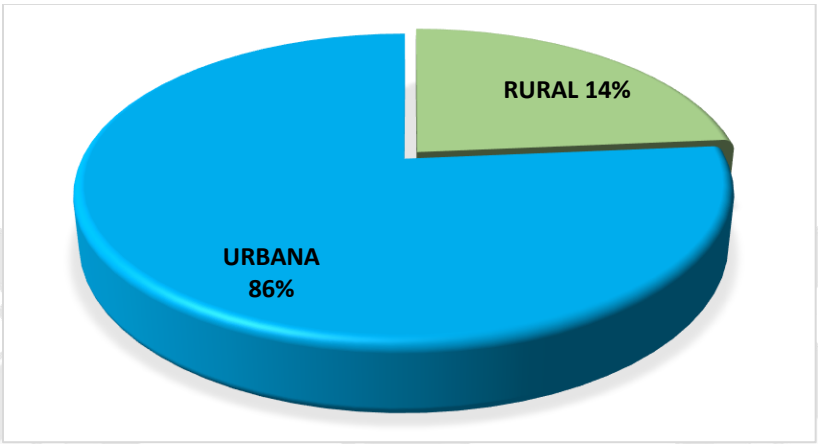


Fuente: SIMAT, Secretaría de Educación y Cultura Melgar

POBLACIÓN CON CORTE 01 DE OCTUBRE DE 2025

3.3 Distribución de Matricula oficial por Zona 2025

Teniendo en cuenta la gráfica anterior, se muestra como más del 80 por ciento de estudiantes que se matriculan son del sector urbano.



Fuente: SIMAT Corte 01 de octubre 2025

Teniendo en cuenta la gráfica anterior, se muestra como más del 80% por ciento de estudiantes que se matriculan son del sector urbano.

4. ÁRBOL DE PROBLEMAS

Problema Central:

Bajos niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes en la jornada académica que asisten a las instituciones educativas oficiales en el municipio de Melgar.

Causas Directas:

1.- Bajo acceso a complementos alimentarios de calidad.

Causas Indirectas:

1.- Desconocimiento de las necesidades de complemento alimentario en las instituciones educativas oficiales.

2.- Baja capacidad técnica de la entidad territorial para prestar el servicio de alimentación escolar.

3.- Baja disponibilidad de insumos alimentarios en las instituciones educativas del municipio.

Efectos Directos:

1.- Disminución en la cobertura educativa.

2.- Aumento de factores de riesgos asociados a la falta de escolarización.

Efectos Indirectos:

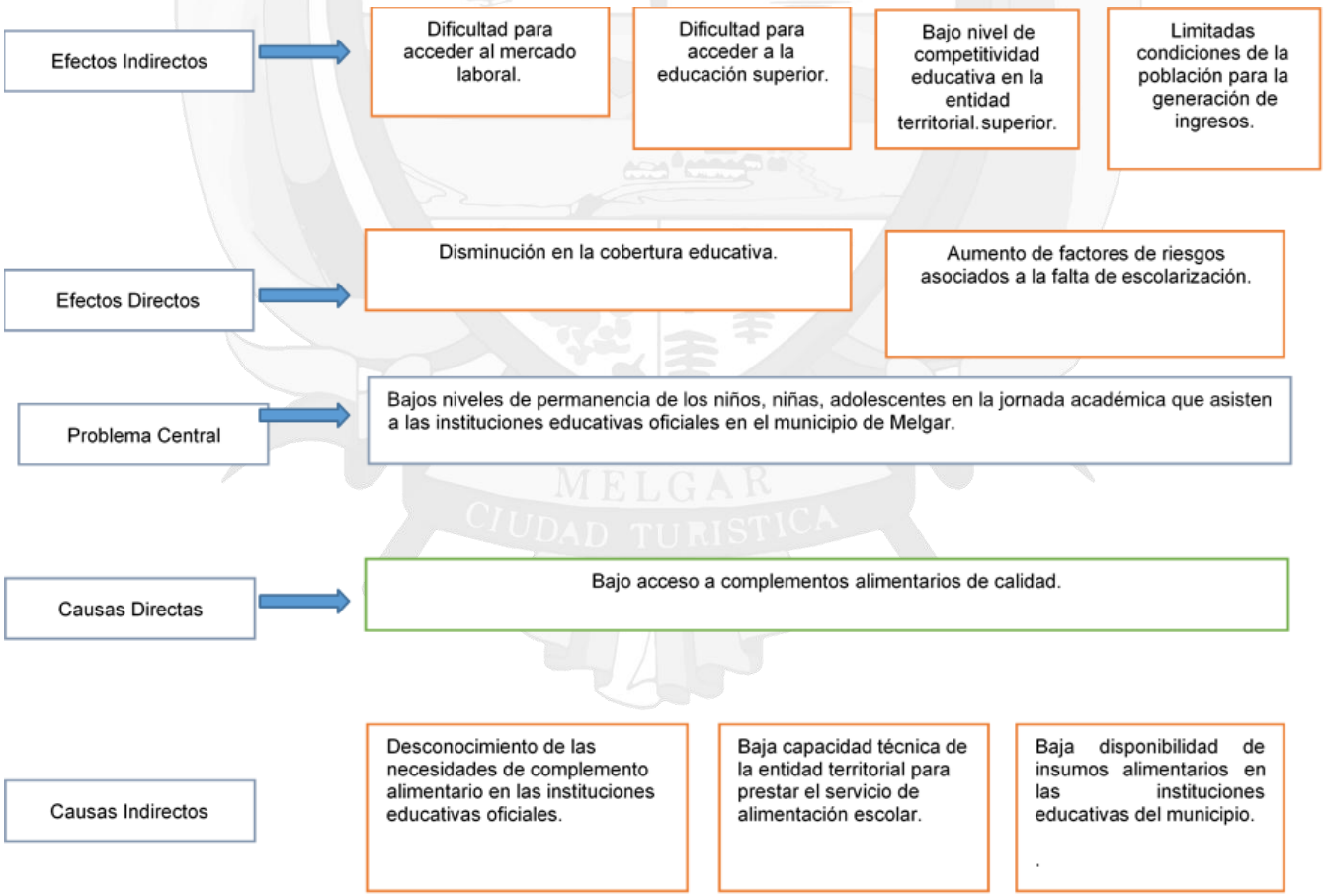
1.- Dificultad para acceder al mercado laboral

2.- Dificultad para acceder a la educación superior

3.- Bajo nivel de competitividad educativa en la entidad territorial.

4.- Limitadas condiciones de la población para la generación de ingresos.

4.1 Diagrama De Árbol De Problemas



5. ANTECEDENTES

En años anteriores en la Alcaldía de Melgar ha realizado proceso de contratación para la ejecución del Programa de alimentación escolar por medio de fuentes de financiación como es: SGP Sistema General de Participación y /o Recursos Propios. Lo cual con la modificación de la norma y Lineamientos del Programa de alimentación escolar y la terminación del CONPES 151 se ha dificultado los días de ejecución del mismo.

También se destaca que la alcaldía de Melgar también actuó rápidamente al momento en que se presentó la pandemia Covid 19 con la entrega de paquete alimentario a los beneficiarios en los años 2020 y 2021; y en los años 2022, 2023 y 2024, se ofreció raciones preparado en sitio. Por lo anterior, se muestra por medio de un cuadro los tipos de contratación desarrolladas por el municipio:

AÑO	No.	OBJETO	MONTO	No. ESTUDIANTES ATENDIDOS	DÍAS DE SERVICIO	VALOR		
						CAM/CPM	RPC	ALMUERZO
2020	SA 002-2020	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA DAR CONTINUIDAD AL PAE, CON DESTINO A LOS TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE MELGAR DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS DE LA RESOLUCIÓN 29452 DE 2017 EN LA MODALIDAD DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS.	$ 1.470.000.000,00	3500	140	$ 3.000,00	0	0
2021	SASI 002-2021	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA DAR CONTINUIDAD AL PAE, CON DESTINO A LOS TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE MELGAR DE	$ 1.266.174.000,00	3500	120	0	$ 60.294,00	0

		CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS						
2022	SASI 001-2022	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA DAR CONTINUIDAD AL PAE, CON DESTINO A LOS TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE MELGAR DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS	$ 318.610.204,25	3.500	124	$ 3.601,43	0	$ 4.575,85
2023	SASI-001-2023	SUMINISTRAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A LOS TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE MELGAR DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS ESTABLECIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PARA LA VIGENCIA 2023.	$ 598.940.579,00	3500	43	$ 5.191,00	0	$ 6.997,00
2023	SASI-004-2023	SUMINISTRAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE A LOS TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE MELGAR DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS ESTABLECIDOS POR EL	$ 953.401.110,00	3500	57	$ 4.935,00	0	$ 6.855,00

		MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL EL SEGUNDO SEMESTRE 2023.						
2024	LP 002-CTO 530-2024	CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIOS DE ALIMENTACION ESCOLAR "PAE" PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS Y PRIORIZADOS EN LAS SEDES DE LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR.	$ 2.600.180.000	3500	180	$7.337.00	0	$ 8.709.00
2025	LP-001-CTO 474-2025	CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIOS DE ALIMENTACION ESCOLAR "PAE" PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS Y PRIORIZADOS EN LAS SEDES DE LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	$ 2.577.912.480	2.140	162	$ 7.436	0	0

2026	LP 004-2025 CTO 628-2026	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS Y PRIORIZADOS EN LAS SEDES DE LAS DIFERENTES INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA	$916.723.325	2.639	96	$6512.61	0	$7.587.39

6. JUSTIFICACIÓN

La educación por definición es un factor primordial, estratégico, prioritario y condición esencial para el desarrollo social y económico de cualquier conglomerado humano. Así mismo, es un derecho universal, un deber del estado y de la sociedad, y un instrumento esencial en la construcción de sociedades autónomas, justas y democráticas.

El Municipio de Melgar ha venido desarrollando acciones para el mejoramiento de su infraestructura educativa, la capacidad de sus docentes, el fortalecimiento de la educación inclusiva, la gestión de riesgos sociales en entornos escolares, y la implementación de los programas de transporte y alimentación escolar, lo que cual se ha visto reflejado en aumento de coberturas, disminución de la tasa de deserción y mejores resultados en las mediciones de calidad educativa, entre otros. Actualmente 3 instituciones educativas oficiales que reúnen 23 sedes en el sector urbano y rural permiten responder a la demanda actual.

En este sentido, se determina para este proyecto, que resulta necesario contribuir a garantizar la permanencia y la cobertura educativa, mediante la estrategia del Programa de Alimentación Escolar PAE para estudiantes de la zona urbana del nivel preescolar, básico primaria, secundaria y media que asisten a los diferentes establecimientos educativos.

Por lo anterior y teniendo en cuenta lo establecido en el PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL 2025-2027 **“MELGAR, BIENESTAR Y DESARROLLO PARA TODOS 2025-2027”**, en el pilar MELGAR NOS UNE Sector Educación, el cual se encuentra formulado con base en los requisitos y los retos que atraviesa el territorio, es de vital importancia que el proyecto denominado “**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA.**”, se realice ya que es un programa que sirve como incentivo para que los estudiantes asistan regularmente a las instituciones educativas.

Para garantizar este servicio, se hace necesario utilizar los recursos del Sistema General de Regalías, ya que no se cuenta con lo que anteriormente se denominada CONPES 151 que tuvo una vigencia desde el 2012 al 2022, generando un cambio en la normativa, por la cual los recursos son enviados a la entidad territorial certificada sin describir claramente la distribución por municipio o de qué manera la ET no certificadas deberían financiar el programa de alimentación escolar PAE.

El municipio de Melgar se enfoca en este proyecto a buscará incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en la jornada académica en el sector urbano que asisten a los establecimientos educativos oficiales del municipio. Para mantener la cobertura el proyecto **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR - TOLIMA**" busca cumplir con el objetivo general de suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia y la reducción del ausentismo en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica fomentando hábitos alimentarios saludables. Por lo anterior, el alcance de este proyecto estaría dada así:

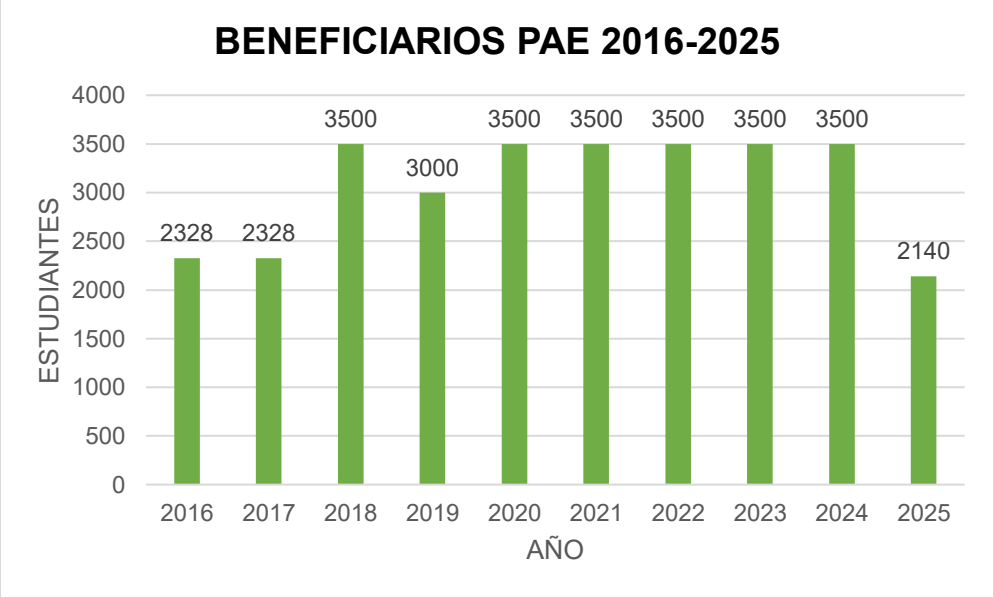
- Optimizar la identificación de necesidades de complemento alimentario en las instituciones educativas oficiales.

- Fortalecer la capacidad técnica de la entidad territorial para prestar el servicio de alimentación escolar.

- Aumentar la disponibilidad de insumos alimentarios en las IE oficiales.

- Desde este punto de vista se puede decir entonces que la educación es el único medio por el cual una nación aumenta sus posibilidades de éxito, "De su cobertura y calidad dependen las posibilidades que tiene un país de competir en el concierto de las otras naciones".

Beneficiarios PAE 2016-2025



Este beneficio va directamente dirigido a cuatro sedes correspondientes a dos instituciones educativas oficiales Sumapaz y Gabriela Mistral logrando contribuir al mejoramiento de las condiciones educativas, y así mismo, lograr un desarrollo más integro en la jornada académica de estos jóvenes.

Desde la planeación se da cumplimiento con el artículo 4 resolución 00335 de 2021 que establece los criterios de focalización de sedes y grados; que se menciona a continuación:

Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

- Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de

discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

- Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

De lo anterior, haciéndose cumplir la norma vigente se discrimina los beneficiarios por criterios de focalización en el Municipio de Melgar:

Beneficiarios PAE 2026

COBERTURA PAE DE ACUERDO CON CRITERIOS DE PRIORIZACION RES.00335							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**SEDE**	**PREESCOLAR**	**PRIMARIA**	**VICTIMAS**	**DISCAPACIDAD**	**JORNADA UNICA**	**TOTAL**
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	66	239	INCLUIDA EN LA COBERTURA	INCLUIDA EN LA COBERTURA	76	381
	SANTA CLARA	210	299	INCLUIDA EN LA COBERTURA	INCLUIDA EN LA COBERTURA		509
	ANTONIO MARÍA LOZANO		721	INCLUIDA EN LA COBERTURA	INCLUIDA EN LA COBERTURA		721
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	61	411	INCLUIDA EN LA COBERTURA	INCLUIDA EN LA COBERTURA	229	701
	LUIS CARLOS GALÁN	20	110	INCLUIDA EN LA COBERTURA	INCLUIDA EN LA COBERTURA		130
TOTAL		**357**	**1780**			**305**	**2442**

Los entes educativos estatales con presencia en el municipio de Melgar no cuentan con los recursos financieros que les permita cubrir los costos administrativos y de apoyo académico que demandan su ente educativo y que se ofrecen a la comunidad para el cumplimiento de su misión institucional.

La inter-institucionalidad entre entes estatales permitirá que la administración municipal apoye los procesos de mantenimiento de la cobertura y a diseñar esquemas más flexibles de atención, que se adecuan mejor a las necesidades particulares de las familias con énfasis en atención de calidad a los Niños, niñas y adolescentes.

7. NORMAS APLICABLES

<table>
<tr><th colspan="3">MARCO NORMATIVO</th></tr>
<tr><th>INTERNACIONAL</th><th>NACIONAL</th><th>MUNICIPAL</th></tr>
<tr><td rowspan="6">Derechos Humanos:

Artículo 26: Toda persona tiene derecho a la educación. La educación debe ser gratuita, al menos en lo concerniente a la instrucción elemental y fundamental. La instrucción elemental será obligatoria. La instrucción técnica y profesional habrá de ser generalizada; el acceso a los estudios superiores será igual para todos, en función de los méritos respectivos. La educación tendrá por objeto el pleno desarrollo de la personalidad humana y el fortalecimiento del respeto a los derechos humanos y a las libertades fundamentales; favorecerá la comprensión, la tolerancia y la amistad entre todas las naciones y todos los grupos étnicos o religiosos; y promoverá el desarrollo de las actividades de las Naciones Unidas para el mantenimiento de la paz. Los padres tendrán derecho preferente a escoger el tipo de educación que habrá de darse a sus hijos”

Declaración Universal de los Derechos del Niño:

ARTÍCULO 6 reza que: El niño tendrá derecho a recibir Educación que será gratuita y obligatoria; a instrucción que permita su cultura general y oportunidades para desarrollar aptitudes y su sentido de responsabilidad moral y social a fin de que sea un miembro útil a su familia y a la sociedad.</td><td>La Constitución Política de Colombia de 1991, establece los siguientes artículos

Artículo 44: “Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión…”

Artículo 67: “La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura (...)”</td><td>Acuerdo No 020 de 31 de diciembre de 2025, por medio del cual se adopta el Plan de desarrollo: “Melgar, Bienestar y Desarrollo para Todos (2025-2027) para el Municipio de Melgar, Departamento del Tolima,</td></tr>
<tr><td>Decreto Municipal No. 0128 de 2013, por medio del cual se conforma el Comité Municipal de Convivencia Escolar</td></tr>
<tr><td>Ley 115 de 1994: Por la cual se expide la ley general de educación.</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>LEY 1098 DE 2006 Por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia.

Así mismo, la LEY 1878 DE 2018, por medio de la cual se modifican algunos artículos de la ley 1098 de 2006, por la cual se expide el código de la infancia y la adolescencia, y se dictan otras disposiciones</td></tr>
<tr><td>la Ley 734 de 2002, en su artículo 34, señala el deber de los servidores públicosde “vigilar y salvaguardar los bienes y valores que le han sido encomendados y cuidar que sean utilizados debida y racionalmente, de conformidad con los fines a que han sido destinados”.</td></tr>
<tr><td>Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 “Pacto por Colombia, pacto por la equidad” dentro de sus objetivos para el periodo, contempla “Brindar una educación de calidad y fomentar la permanencia en la educación inicial, prescolar, básica ymedia”, donde la</td></tr>
</table>

	línea de acción se enfoca en *"favorecer las trayectorias completas atendiendo a factores que inciden en el bienestar y la permanencia de los niños, niñas y jóvenes, a través de acciones como el reconocimiento de sus características y particularidades*".	
	Ley 715 de 2001 mediante la creación del Sistema General de Participaciones señala con respecto a la alimentación escolar *"Corresponde a los distritos ymunicipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con establecido en artículo 2°, parágrafo 2° de la presente ley, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. La ejecución de los recursos para restaurantes escolares se programará con el concurso de los rectores y directoresde las instituciones educativas (…)"* (artículo 76.17 Restaurantes Escolares).	
	Ley 2056 de 2020 manifiesta, *" Para ser financiados con recursos del Sistema General de Regalías, los proyectos de inversión deberán incorporarse en el Plan de Desarrollo de las entidades territoriales en un capítulo independiente de inversiones con cargo a los recursos del Sistema General de Regalías que se denominará "inversiones con cargo al SGR" y sus modificaciones o adiciones"* (artículo 30).	
	RESOLUCION 0066 de 2005, Por medio del cual la gobernación del Tolima reglamenta la atención a personas con necesidades especiales y/o limitaciones físicas, sensoriales y psicopedagógicas.	

	Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud que regula los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos	
	Resolución No. 29452 del 29 de Dic de 2017 Por la cual se expiden los lineamientos técnicos - Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar - PAE y derogan las disposiciones anteriores.	
	Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.	

8. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

ACTOR	ENTIDAD	POSICIÓN	INTERESES O EXPECTATIVAS	CONTRIBUCIÓN O GESTIÓN
Municipal	Municipio de Melgar	Cooperante	Contar con condiciones que faciliten la permanencia de los estudiantes en el establecimiento educativo	Contribución Financiera Mejorar de calidad de vida de la población cumplimiento de las metas del Plan desarrollo Entregar las diferentes actividades a satisfacción de la comunidad. Identificar a los niños que recibe el complemento alimentario en los establecimientos educativos. Realizar supervisión o control sobre los alimentos suministrados. Realiza la supervisión Legal del proyecto Realiza el seguimiento Administrativo del proyecto
Otro	Padres de Familia	Cooperantes	Garantizar las condiciones mínimas para el aprendizaje de sus hijos.	Realización de veeduría a la adecuada ejecución del proyecto. Participación en el comité de alimentación escolar.
Otro	Estudiantes del municipio	Beneficiarios	Asistir las Instituciones educativas oficiales del municipio	Ejercer un control social sobre la calidad de los alimentos suministrados (manifestar inconformidades con los alimentos suministrados de considerarse necesario), consumir los alimentos evitando los desperdicios. Sensibilizar sobre la calidad y condiciones en las que deben recibir sus alimentos para que puedan manifestar inconformidades con los actores competentes.

8.1 Análisis de los participantes

A continuación, se relaciona el análisis de los participantes de mayor relevancia en la implementación del proyecto en la entidad territorial:

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) involucra a tres actores fundamentales: el municipio, los estudiantes y los padres de familia. Cada uno cumple un papel esencial para garantizar el éxito del programa y su impacto en la permanencia escolar y el bienestar de los niños y jóvenes.

El municipio es el encargado de planificar, gestionar y supervisar la ejecución del PAE. Su responsabilidad abarca la correcta administración de los recursos, la contratación de operadores y el control de la calidad de los alimentos. Una gestión eficiente asegura la continuidad del programa y el cumplimiento de los objetivos de nutrición y apoyo educativo.

Los estudiantes son los beneficiarios directos. El acceso diario a una alimentación balanceada mejora su salud, concentración y rendimiento académico, al mismo tiempo que reduce el ausentismo y la deserción escolar. Además, el PAE promueve hábitos alimentarios saludables y fomenta el sentido de pertenencia hacia la institución educativa, contribuyendo al desarrollo integral de la población estudiantil.

Los padres de familia desempeñan un papel clave en la vigilancia y acompañamiento del programa, a través de los comités de alimentación escolar y la supervisión comunitaria, ayudan a garantizar la transparencia y el buen uso de los recursos. También refuerzan en el hogar los hábitos saludables aprendidos en la institución educativa.

9. POBLACIÓN AFECTADA POR EL PROBLEMA

La población objetivo se toma a partir del SIMAT del mes de marzo del 2026.

Tipo: Personas

Número: 5.211

Corresponder al total de la población escolar matriculada en los establecimientos educativos oficiales del municipio / SIMAT MARZO 2026 del Ministerio de Educación Nacional.

Localización: Municipio de Melgar

Región: Centro - Oriente

Departamento: Tolima

Centro poblado: Urbano

Localización específica: Municipio de Melgar Tolima

Institución Educativa Técnica Sumapaz Sedes Urbanas:

1-SANTA CLARA 4°12'14.45"N / 74°38'42.15"O

2-ANTONIO MARIA LOZANO 4°12'17.85"N / 74°38'34.58"O

3-17 DE ENERO 4°12'31.58"N / 74°37'18.51"O

Institución Educativa Técnica Gabriela Mistral Sede Urbana:

1-LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO 4°11'48.12"N / 74°38'34.80"O

1-SEDE PRINCIPAL..4°12’04.71”N / 74°38’10.53”O

9.1 Población Objetivo De La Intervención:

Tipo: Personas

Número: 2.442

Fuente de la información: Corresponder a la población escolar matriculada en los establecimientos educativos oficiales del municipio priorizada de acuerdo a los criterios de la resolución 335 del 2021 de MINEDUCACIÓN / SIMAT MARZO 2026 del Ministerio de Educación Nacional.

Localización: Municipio de Melgar

Región: Centro – Oriente

Departamento: Tolima

Centro poblado: Urbano

Localización específica: Estudiantes focalizados de los establecimientos educativos del municipio de Melgar del departamento del Tolima:

Municipio de Melgar, Departamento del Tolima

Institución Educativa Técnica Sumapaz Sedes Urbanas:

1-SANTA CLARA 4°12’14.45”N / 74°38’42.15”O

2-ANTONIO MARIA LOZANO 4°12’17.85”N / 74°38’34.58”O

3-17 DE ENERO 4°12’31.58”N / 74°37’18.51”O

Institución Educativa Técnica Gabriela Mistral Sede Urbana:

1-SEDE PRINCIPAL..4°12’04.71”N / 74°38’10.53”O

2-LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO 4°11’48.12”N / 74°38’34.80”O

Una vez consolidado el reporte oficial del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT con corte al 1 de marzo de 2026, suministrado por la Secretaría de Educación del Tolima como Entidad Territorial Certificada, se evidenció una disminución en la matrícula, en consecuencia, al realizar el ejercicio de focalización se determinó una población beneficiaria efectiva de dos mil cuatrocientos cuarenta y dos (2.442) estudiantes, de los cuales dos mil ciento treinta y siete (2.137) corresponden a la modalidad de Complemento Alimentario Jornada Mañana/Jornada Tarde (JM/JT) y trescientos cinco (305) a la modalidad de complemento alimentario tipo almuerzo.

A continuación, dentro de la caracterización de la población se desagrega el siguiente cuadro donde se identifican las instituciones educativas con número de beneficiarios por grado estudiantil.

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Mañana

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA MAÑANA	GRADOS QUE BENEFICIA							
		COMPLEMENTO JM	-2	-1	0°	1	2	3	4	5
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**43**	*	21	22	*	*	*	*	*
	SANTA CLARA	**326**	*	33	92	90	111	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**500**	*	*	*	25	35	143	146	151
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	**311**	10	10	34	39	45	59	59	55
	LUIS CARLOS GALÁN	**130**	*	*	20	20	22	24	25	19
TOTAL		**1.310**								

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Tarde

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA TARDE	GRADOS QUE BENEFICIA						
		COMPLEMENTO JT	-1	0	1°	2°	3°	4°	5°
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**262**	*	23	53	44	50	44	48
	SANTA CLARA	**183**	37	48	43	55	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**221**	*	*	13	25	69	57	57
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	**161**	*	7	25	26	35	28	40
	LUIS CARLOS GALÁN	**NA**	*	*	*	*	*	*	*
TOTAL		**827**							

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Almuerzo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JONADA UNICA	GRADOS QUE BENEFICIA	
		ALMUERZO	10	11
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**76**	37	39
	SANTA CLARA	**NA**	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**NA**	*	*
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPA	**229**	138	91
	LUIS CARLOS GALÁN	**NA**	*	*
TOTAL		**305**		

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Con este cuadro, se identifica los beneficiarios de 2137 de complemento alimentario mañana/tarde y 305 complemento alimentario almuerzo, en la modalidad preparada en sitio Es importante resaltar que este proyecto se ejecutará en el área urbana ya que la Gobernación del Tolima se encarga de suplir los colegios y escuelas rurales y jornadas únicas.

10. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE LA POBLACIÓN OBJETIVO

PERSONAS BENEFICIADAS 2442

CLASIFICACIÓN	DETALLE	NUMERO DE PERSONAS	FUENTE DE INFORMACIÓN
GENERO	MASCULINO	1.263	SIMAT / 01 MARZO 2026
	FEMENINO	1.179	SIMAT / 01 MARZO 2026
ETAREA (EDAD)	0 a 14 AÑOS	2.163	SIMAT / 01 MARZO 2026
	15 a 19 AÑOS	279	SIMAT / 01 MARZO 2026
	20 a 59 AÑOS	0	SIMAT / 01 MARZO 2026
	MAYOR DE 60 AÑOS	0	SIMAT / 01 MARZO 2026
POBLACIÓN VULNERABLE	DESPLAZADOS	0	SIMAT / 01 MARZO 2026
	DISCAPACITADOS	42	SIMAT / 01 MARZO 2026
	VICTIMAS	145	SIMAT / 01 MARZO 2026
	RED UNIDOS	0	SIMAT / 01 MARZO 2026
LOCALIZACIÓN	RURAL	0	SIMAT / 01 MARZO 2026
	URBANA	2.442	SIMAT / 01 MARZO 2026

Fuente: Sistema Integrado de Matriculas-SIMAT versión 6.0
fecha de corte Marzo de 2026 del Ministerio de Educación

La población objetivo a los cuales se les prestará el Servicio de Alimentación Escolar se encuentran matriculados en las siguientes instituciones educativas públicas del Municipio:

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS MUNICIPIO DE MELGAR	POBLACIÓN BENEFICIARIA
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	831
I.E.T. SUMAPAZ	1611
TOTAL	2.442

11. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Respecto al Departamento del Tolima, Melgar está ubicado al extremo oriental, en los límites con el departamento de Cundinamarca, limitando con los municipios del Carmen de Apicalá, Cunday e Icononzo, al norte con el municipio de Nilo en el departamento de Cundinamarca. El contexto regional ejerce una gran influencia en los fenómenos presentados finalmente en el municipio de Melgar. La microrregión conformada por los municipios de Melgar, Carmen de Apicalá, Icononzo, Cunday, ha orientado la mayor parte de sus actividades al sector servicios abandonando paulatinamente las actividades primarias como minería, agricultura y ganadería.

La capital de la república extiende su área de influencia hasta el puerto de Girardot en lo referente a actividades institucional, comercial y turística. Las otras influencias combinadas sobre esta microrregión se dan desde Ibagué, capital departamental y Neiva en razón de la comunicación vial y por extensión la actividad socio-económica del valle del Magdalena que ejerce su influencia en estos municipios.

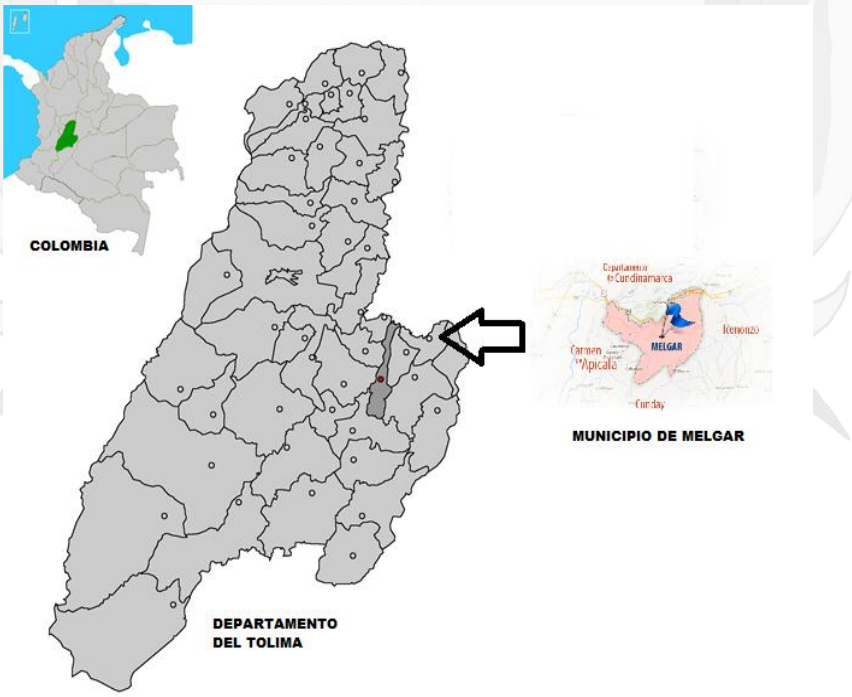


Imagen 1: *Mapa de localización del municipio de Melgar-Tolima*

NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOMBRE_SEDE	ZONA	UBICACIÓN
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA SUMAPAZ	SANTA CLARA	URBANA	CALLE 5A No 27-27 BARRIO CENTRO
	ANTONIO MARIA LOZANO	URBANA	CARRERA 25 No 5-43 BARRIO CENTRO
	CECILIA BATE AMADOR	URBANA	BARRIO 17 DE ENERO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	URBANA	CALLE 14 No.24-02 BARRIO LA COLINA
	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	URBANA	CRA 34 No 12-80 BARRIO GALAN

12. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

12.1 Objetivo general e indicadores de seguimiento

PROBLEMA CENTRAL

Bajos niveles de permanencia de los niños, niñas y adolescentes y en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales en el municipio de Melgar.

OBJETIVO GENERAL-PROPÓSITO

Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas y adolescentes en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales en la entidad territorial.

12.2 Indicadores Para Medir El Objetivo General

Indicador Objetivo	Medido a través de	Meta	Tipo fuente	Fuente de Verificación
Tasa de deserción escolar	Porcentaje	2.6	Estadística	Secretaría de Educación Municipal de Melgar. Informes de Supervisión del proyecto

13. ÁRBOL DE OBJETIVOS

13.1 Objetivo General:

Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas y adolescentes en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales en el municipio de Melga.

13.2 Objetivos Directos:

- Aumentar el acceso a complementos alimentarios de calidad.

13.3 Objetivos Indirectos:

- Optimizar la identificación de necesidades de complemento alimentario en las instituciones educativas oficiales.
- Fortalecer la capacidad técnica de la entidad territorial para prestar el servicio de alimentación escolar.
- Aumentar la disponibilidad de insumos alimentarios en las instituciones educativas oficiales.

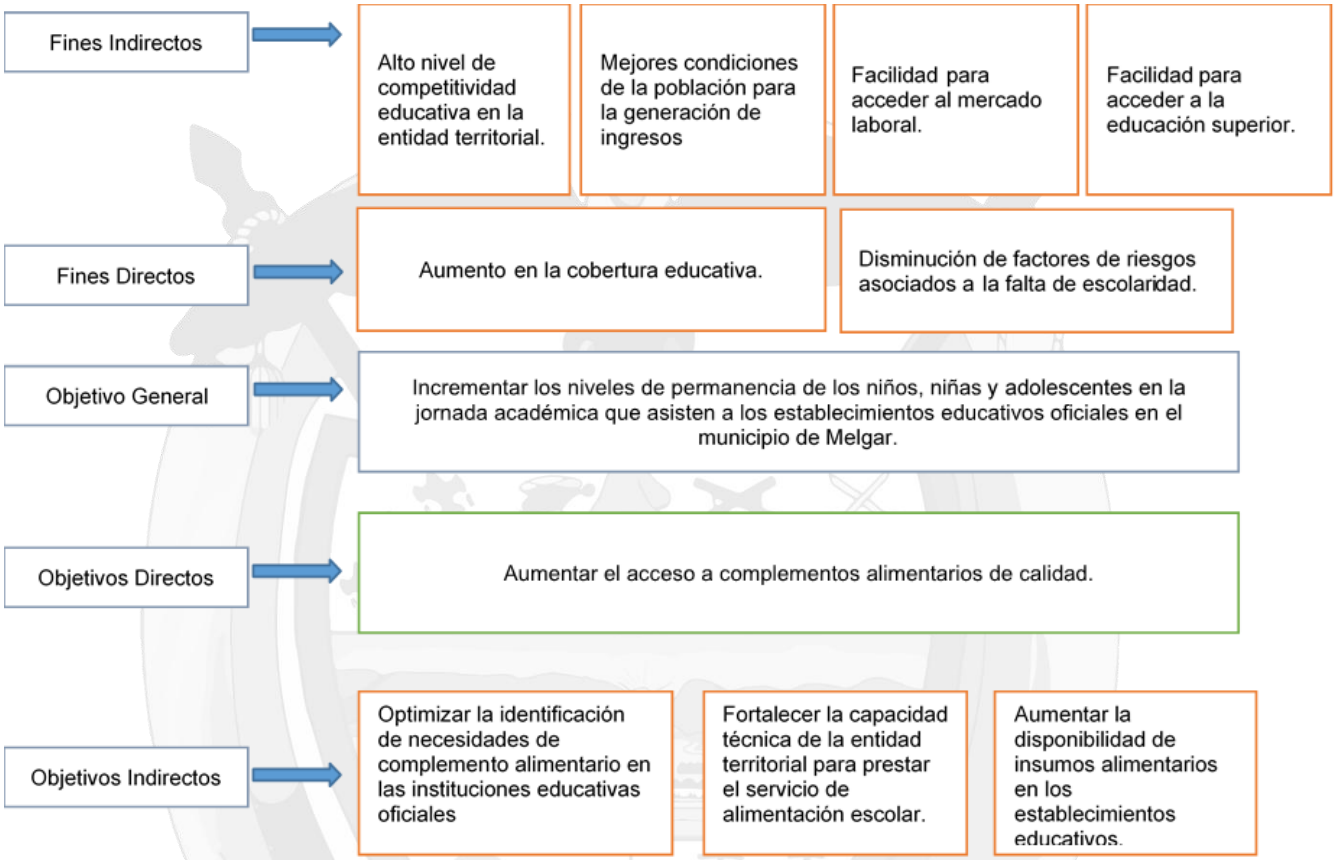
13.4 Fines Directos:

- Disminución de factores de riesgos asociados a la falta de escolaridad.
- Aumento en la cobertura educativa.

13.5 Fines Indirectos:

- Facilidad para acceder a la educación superior.
- Facilidad para acceder al mercado laboral.
- Alto nivel de competitividad educativa en la entidad territorial.
- Mejores condiciones de la población para la generación de ingresos.

13.6 Diagrama De Árbol De Objetivos



14. DESCRIPCIÓN DE LA ALTERNATIVA SELECCIONADA

14.1 Alternativa De Solución.

Prestar el servicio del Programa de Alimentación Escolar -PAE

14.2 Descripción De La Alternativa

La alternativa consiste en entregar raciones alimentarias para cada uno de los estudiantes focalizados en los Establecimientos Educativos Oficiales de la entidad territorial. Con la implementación de esta alternativa se busca beneficiar a **2.442** estudiantes por medio de la entrega complementos diarios preparados en sitio en cada una de las **2** Instituciones educativas priorizadas (I.E.T. SUMAPAZ e I.E.T. GABRIELA MISTRAL.) Se entregarán en la modalidad complemento alimentario jornada mañana/tarde preparado en sitio a **2137** estudiantes y complemento tipo almuerzo a **305** estudiantes durante **28** días de calendario escolar, que dados los recursos es lo que logra cubrir el municipio como Entidad Territorial No Certificada y teniendo en cuenta que la Gobernación brindará el servicio de alimentación escolar a las sedes educativas de la zona rural.

Se prestará el servicio de alimentación escolar de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución No. 0335 de 2021, que se relacionan a continuación:

14.3 Criterios De Priorización De Sedes Y Grados:

- Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

- Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados

inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

- Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

La Alcaldía de Melgar, por medio de la Secretaria de Educación y cultura, para darle cumplimiento al Programa de Alimentación Escolar como estrategia educativa se basa en los lineamientos como cuerpo normativo e integral vigente, dictados por la Dirección Nacional de la UApA "Unidad Administradora Especial de Alimentos Escolar – Alimentos para Aprender" en ejercicio de las facultades legales conferidas por el artículo 189 de la Ley 1955 de 2019 y las especiales contenidas en el Decreto 218 de 14 de febrero de 2020.

Por lo anterior, en el desarrollo del artículo segundo; y del artículo 14 de la Resolución de la UApA No. 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021.

El Programa de Alimentación Escolar determinado como una de las estrategias del sector educativo, que tiene como objetivo general el de "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo , y el bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial desde el prescolar hasta básica media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando el logro de las trayectorias educativa completa con resultados de calidad" (Resolución UApA Numero 00335 fecha 23 de diciembre de 2021), debe asegurarse este suministro a los beneficiarios, cumpliendo con las condiciones de calidad e inocuidad; fortalecimiento de la cultura alimentaria del PAE , que permite valorar el alimento como un elemento que puede fluir en los procesos sociales para la promoción de actitudes , habilidades y hábitos alimentarios saludables en el momento del consumo del complemento alimentario en el escenario escolar.

Por lo anterior, se aclara que el programa de alimentación escolar no es una estrategia de recuperación de malnutrición sino un suministro de un complemento alimentario, que no se llama desayuno, medias nueves, almuerzo, onces o cena; sino un Complemento Alimentario que es suministrado a los 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. "*por lo cual persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar*".

Por lo anterior, y para el cumplimiento de la alternativa propuesta, se implementará el cumplimiento de la RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El cual define y establece los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Por lo cual, la alcaldía de Melgar debe dar cumplimiento al alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, así como los anexos determinados, siendo de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

El proyecto no tendrá interventoría, debido a que la secretaria de Educación y Cultura del Municipio de Melgar contará con un equipo de apoyo a la supervisión idóneo con la experiencia necesaria para realizar la supervisión de su ejecución, como se evidencia en la siguiente tabla:

ÁREA	PROFESIONAL	EXPERIENCIA
Área Nutrición	Nutricionista	Mínimo Un (1) año en seguimiento de Programas de Alimentación Escolar.
Área Técnica	Ingeniero de alimentos o Agroindustrial	Mínimo Un (1) año en seguimiento de Programas de Alimentación Escolar.

La alternativa consiste en implementar el programa de alimentación escolar en el sector urbano del municipio de Melgar, durante **28** días calendario escolar mediante la entrega diaria de 2137 complementos alimentarios JM/JT preparado en sitio a la I.E.T Sumapaz sede Santa Clara, Antonio María Lozano y Cecilia Bate Amador y a la I:E.T Gabriela Mistral sede Principal y Luis Carlos Galán; y 305 complementos tipo almuerzo en la I.E.T Sumapaz sede Cecilia Bate Amador y I.E.T Gabriela Mistral sede Principal.

Se planea que tenga una duración de 7 meses así: **2 meses de etapa precontractual, 3 meses de ejecución (corresponde a 28 días calendario escolar) y 2 meses en etapa de liquidación.**

El tiempo de prestación del servicio será de **VEINTIOCHO (28) DÍAS** calendario escolar de acuerdo a establecido por la Secretaría de Educación Departamental para la vigencia 2026.

Como parte primordial de la estrategia de acceso y permanencia en el sistema educativo de los niveles de preescolar, básica primaria y media buscando mantener y/o aumentar la cobertura educativa, mejorando la calidad de vida de los estudiantes del Municipio de Melgar del Departamento del Tolima.

Localización específica: Estudiantes focalizados de los establecimientos educativos del Municipio de Melgar del departamento del Tolima:

Institución Educativa Técnica Sumapaz Sedes Urbanas (Santa Clara, Cecilia Bate Amador y Antonio María Lozano)

Institución Educativa Técnica Gabriela Mistral Sedes Urbanas (Principal, Luis Carlos Galán Sarmiento)

A continuación, se describen las actividades que corresponden al proyecto **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA"**

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Suministrar raciones alimentarias	Brindar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes beneficiados para aumentar y retener las tasas de cobertura

El presupuesto estimado para el proyecto es de **CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS CON CINCUENTA Y SEIS CENTAVOS M/CTE ($468.784.842,56).**

15. FOCALIZACIÓN

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Mañana

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA MAÑANA	GRADOS QUE BENEFICIA							
		COMPLEMENTO JM	-2	-1	0°	1	2	3	4	5
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	43	*	21	22	*	*	*	*	*
	SANTA CLARA	326	*	33	92	90	111	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	500	*	*	*	25	35	143	146	151
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	311	10	10	34	39	45	59	59	55
	LUIS CARLOS GALÁN	130	*	*	20	20	22	24	25	19
TOTAL		1.310								

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Tarde

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA TARDE	GRADOS QUE BENEFICIA						
		COMPLEMENTO JT	-1	0	1°	2°	3°	4°	5°
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	262	*	23	53	44	50	44	48
	SANTA CLARA	183	37	48	43	55	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	221	*	*	13	25	69	57	57
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	161	*	7	25	26	35	28	40
	LUIS CARLOS GALÁN	NA	*	*	*	*	*	*	*
TOTAL		827							

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Almuerzo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JONADA UNICA	GRADOS QUE BENEFICIA	
		ALMUERZO	10	11
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**76**	37	39
	SANTA CLARA	**NA**	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**NA**	*	*
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPA	**229**	138	91
	LUIS CARLOS GALÁN	**NA**	*	*
TOTAL		**305**		

Fuente: SIMAT, marzo 2026

16. GLOSARIO DE TÉRMINOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Acceso a los alimentos: Es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un país. Sus determinantes básicos son el nivel de ingresos, la condición de vulnerabilidad, las condiciones socio-geográficas, la distribución de ingresos y activos (monetarios y no monetarios) y los precios de los alimentos (CONPES 113 de 2008).

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. (Resolución 2674 de 2013).

Almuerzo: Para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona urbana dispersa o en el servicio de internado escolar: para este último caso, la entidad debe concurrir con los recursos asignados por tipología internado, teniendo en cuenta las disposiciones que para tal fin expida el Ministerio de Educación Nacional. La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere el MEN. El complemento alimentario almuerzo es una ración preparada en sitio o caliente transportada que aporta mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes por grupo de edad y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes, se recomienda su consumo entre las 11:30 a.m. y la 1:00 p.m.

CAE: Comité de Alimentación Escolar. El Comité de Alimentación Escolar –CAE- es uno de los espacios promovidos por el MEN para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del PAE que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas y adolescentes.

Calendario Escolar: El calendario académico en la educación básica secundaria y media se organizará por períodos anuales de 40 semanas de duración mínima, o semestrales de 20 semanas mínimo. La educación básica (primaria y secundaria) y media comprende un mínimo de horas efectivas de clase al año, según el reglamento que expida el Ministerio de Educación Nacional (Ley 115-1994).

Calidad e inocuidad de los alimentos: Se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad. Sus determinantes básicos son: la normatividad (elaboración, promoción, aplicación, seguimiento); la inspección, vigilancia y control; los riesgos biológicos, físicos y químicos, y la manipulación, conservación y preparación de los alimentos (CONPES 113 de 2008).

Ciclo de menús: corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Con base en las minutas patrón establecidas por el Ministerio de Educación hábitos culturales y costumbres alimentarias de la publicarse en un lugar visible de cada uno de los comedores escolares en caso de ración preparada educativa en caso de ración industrializada

Complemento jornada mañana/tarde: Para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana o en la jornada tarde. Este complemento puede ser una ración preparada en sitio, caliente transportada o industrializada; en todo caso, debe brindar un aporte mínimo del 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad. Para el caso del complemento jornada mañana, puede ser suministrado entre las 7:00 y las 9:00 am, mientras que el complemento jornada tarde debe entregarse entre las 3:00 y las 4:30 pm.

Complemento Tipo Almuerzo: Para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en jornada única. Este complemento puede ser una ración preparada en sitio, caliente transportada o industrializada; en todo caso, debe brindar un aporte mínimo del 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad. Para el caso del complemento tipo almuerzo, puede ser suministrado entre las 11:30 am y las 1:00 pm.

ETC: Entidad Territorial Certificada ET: Entidad Territorial

Equipo PAE: Es un grupo de personas que debe estar contratado por la entidad territorial para la planeación y ejecución del programa, el cual deberá estar conformado con mínimo los siguientes profesionales: profesional en Nutrición y Dietética, profesional en Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos, profesional en áreas de las ciencias sociales o humanas, profesional en ciencias

económicas o afines y profesional en derecho; quienes tendrán funciones relacionadas con el diseño o aprobación de ciclos de menús en el caso del profesional en Nutrición y Dietética; así como funciones de planeación, verificación de las condiciones de operación, reporte de información que se solicite y demás que considere pertinente la Entidad Territorial.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. (Resolución 2674 de 2013).

Jornada Única: Se entiende como jornada única, una jornada escolar de al menos seis horas para preescolar, y de al menos siete horas para básica y medias distribuidas así: cinco horas y media de estudio y una hora y media de descanso y almuerzo en preescolar; siete horas de estudio y una hora de descanso y almuerzo en primaria; y siete horas y media de estudio y una hora y media de descanso y almuerzo en secundaria y media

MEN: Ministerio de Educación Nacional

Modalidad Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Minuta Patrón: Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

Modalidad de preparación y suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, puede ser preparada en sitio, industrializada o comida caliente transportada

Operadores: Son personas contratadas para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas, haciendo entrega del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las obligaciones del contrato. (Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015).

Programa de Alimentación Escolar: Estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el general, sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables. (Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015).

SIMAT: Sistema de Matricula Estudiantil: Es una herramienta del Ministerio de Educación Nacional que permite organizar y controlar el proceso de matrícula en todas sus etapas, así como tener una fuente de información confiable y disponible para la toma de decisiones. (Resolución 1203 de 2015).

Tasa de deserción Intra-anual: Está definida como la proporción de estudiantes que abandonan el sistema escolar antes de que finalice el año lectivo, como proporción de los alumnos matriculados.

Generalmente, sus desagregaciones son: por departamentos, zonas (urbana-rural), género (hombres-mujeres) (Ministerio de Educación Nacional).

17. ESTUDIO TÉCNICO

Para la ejecución del Proyecto **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA"** se establecieron las instituciones educativas, el número de estudiantes, modalidad, número de días de atención y tipo de ración:

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Mañana

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA MAÑANA	GRADOS QUE BENEFICIA							
		COMPLEMENTO JM	-2	-1	0°	1	2	3	4	5
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	43	*	21	22	*	*	*	*	*
	SANTA CLARA	326	*	33	92	90	111	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	500	*	*	*	25	35	143	146	151
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	311	10	10	34	39	45	59	59	55
	LUIS CARLOS GALÁN	130	*	*	20	20	22	24	25	19
TOTAL		1.310								

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Tarde

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA TARDE	GRADOS QUE BENEFICIA						
		COMPLEMENTO JT	-1	0	1°	2°	3°	4°	5°
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	262	*	23	53	44	50	44	48
	SANTA CLARA	183	37	48	43	55	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	221	*	*	13	25	69	57	57
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	161	*	7	25	26	35	28	40
	LUIS CARLOS GALÁN	NA	*	*	*	*	*	*	*
TOTAL		827							

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Almuerzo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JONADA UNICA	GRADOS QUE BENEFICIA	
		ALMUERZO	10	11
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	76	37	39
	SANTA CLARA	NA	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	NA	*	*
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPA	229	138	91
	LUIS CARLOS GALÁN	NA	*	*
TOTAL		305		

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Días de atención: 28 días calendario escolar.

17.1 Análisis Técnico Del Programa Alimentación Escolar

17.1.1 Normatividad Técnica:

Resolución No. 29452 del 29 de Dic de 2017

Por la cual se expiden los lineamientos técnicos - Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar - PAE y derogan las disposiciones anteriores.

Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021

Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Periodo de ejecución: el tiempo previsto de ejecución del PAE será por 28 días escolares del año 2026.

Características técnicas: La preparación y entrega de las raciones a los estudiantes focalizados debe hacerse siguiendo estrictamente la condición técnica y nutricional definida para cada tipo de complemento en la Resolución 00335 de 2021.

La minuta patrón está establecida por tipo de ración y Modalidad de preparación y suministro, así como por grado escolar, allí se establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos por grado escolar.

La aplicación de las minutas patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús elaborado por la ET no certificada a través del profesional en nutrición y dietética.

17.1.2 Requerimientos de personal para la ejecución del PAE

Municipio

El proyecto no tendrá interventoría, debido a que la secretaria de Educación y Cultura del Municipio de Melgar contará con un equipo de apoyo a la supervisión idóneo compuesto por profesional en el área de nutrición, técnica y administrativa.

De acuerdo con los LTA “Lineamientos Técnicos Administrativos” el operador debe garantizar el personal necesario para la oportuna prestación del servicio y el cumplimiento de sus obligaciones durante todas las etapas del proceso desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. El operador debe vincular a su personal manipulador de alimentos conforme con lo establecido en la resolución 29452 de 2017 y resolución 00335 de 2021 o según los pliegos de condiciones en la fase precontractual.

Operador

El operador deberá contar con los el siguiente personal: coordinador operativo, coordinador de calidad, profesional en nutrición, manipuladores de alimentos, supervisor, coordinador logístico.

Requerimientos de equipos, dotación y menaje

El 80% de las cocinas y comedores escolares, cuenta con el menaje, equipos y utensilios para su correcto funcionamiento. Sin embargo, el operador debe cuidar y mantener los equipos, menaje e infraestructura física de las Sedes Educativas, realizar un inventario inicial y final de la existencia y estado de los equipos, dotación y menaje en cada Sede Educativa, así como presentar un plan de mantenimiento

preventivo y correctivo de equipos de manera que se garantice la prestación del servicio y continuidad del Programa en periodos siguientes.

17.1.3 Requerimientos de transporte

Las Entidades Estatales exigen a los proponentes en sus contratos contar con vehículos especializados de carga para el transporte de los alimentos. Los vehículos deben contar con la documentación exigida en los Lineamientos Técnico Administrativos (LTA), y en algunos casos cumplir exigencias como que el modelo sea superior a 2015, contar con ficha técnica en la que se especifique la capacidad y condiciones del vehículo, contar con acta de inspección sanitaria vigente no mayor a 1 año otorgada por el ente municipal de salud correspondiente, ser herméticos, estar hechos de materiales resistentes a la corrosión y fáciles de desinfectar, contar con sistemas de evacuación de líquidos de limpieza y desinfección, que puedan permanecer cerrados durante el transporte de los alimentos, contar con un sistema de monitoreo de temperatura, sistemas de ventilación y circulación interna de aire, contener estibas en polietileno de alta densidad, y contar con canastillas en polietileno de alta densidad y carretillas para facilitar el transporte de los alimentos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

En algunos casos los contratos exigen que el personal que transporta los alimentos porte el uniforme que lo identifica como trabajador del operador.

17.1.4 Requerimientos de infraestructura

De acuerdo con los LTA del PAE, el proveedor que ofrezca la ración preparada en sitio e industrializada debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble debidamente dotada de todos los elementos necesarios, la cual debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. La bodega debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano y debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario favorable vigente. El concepto higiénico sanitario favorable debe continuar vigente durante toda la ejecución del programa.

En relación con la infraestructura de las Sedes Educativas, los LTA mencionan la necesidad de contar con comedores escolares que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y asigna esta responsabilidad al sector educativo y a las entidades territoriales.

17.1.5 Planes de saneamiento

Los LTA establecen la obligación de implementar un plan de saneamiento básico, el cual incluye un programa de limpieza y desinfección, un programa de control de plagas, un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y un programa de abastecimiento de agua. También debe entregar plan de capacitación del personal que identifique tema, objetivo, recurso, profesional y tiempo de capacitación, lo cual debe ser de forma mensual.

El plan de saneamiento básico debe ejecutase en las bodegas, plantas de producción o ensamble y en los comedores escolares que hagan parte de la operación del PAE. El plan debe incluir por lo menos los objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los programas. El proveedor debe dejar copia de los planes en las Sedes Educativas como evidencia de la implementación del plan.

17.1.6 Promoción de compras locales

De acuerdo con los LTA, cada operador debe realizar mínimo un 30% de compras locales del total de compras realizadas para operar el programa. Mensualmente el operador debe reportar a la ETC la cantidad de compras locales realizadas y los soportes respectivos. Del cual el Operador se encargará de Gestionar directamente el listado y demás trámites ante la Dirección de Desarrollo Agropecuario del Municipio o quién haga sus veces y se consultará la base de datos de comerciantes inscritos ante la Cámara de Comercio del Municipio.

Según la resolución 0335 de 2021 las Entidades Estatales requieren a los proveedores del PAE presentar una propuesta de compras locales entendidas como compras realizadas en el área municipal, departamental o distrital de la zona en donde vaya a operar el programa.

17.1.7 Caracterización de las minutas, ciclos de menú y fichas técnicas de los alimentos

En principio las minutas patrón elaboradas por la profesional en nutrición y dietética de la ET, con base a lo establecido en el anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE – Herramienta anexo técnico, alimentación saludable, los Complementos Alimentarios deben aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de grado escolar, en el caso de los Complementos Alimentarios de las jornadas de la mañana y tarde y el 30% en el caso de los Complementos Alimentarios tipo almuerzos. Por lo anterior, se elaborarán ciclos de 20 menús por complemento alimentario los cuales deben ser elaborados por profesionales en nutrición y dietética con matrícula profesional. Los ciclos de menús presentados por la profesional en nutrición y dietética deben ser renovados mínimo cada año y estar acompañados de una lista de intercambios por grupos de alimentos, de tal forma que no se altere el aporte nutricional de la ración, cabe resaltar que lo anterior fue basado bajo la Resolución 0335 de 2021y según lineamientos que emiten el ministerio de Educación nacional (UAPA) como se referencia en la siguiente imagen:

Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo **II**. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo **III**. Leche y productos lácteos o Grupo **IV**. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo **I**. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo **II**. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo **VI**. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	321	12,0	9,9	42,5	239	2,5	102
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	24%	26%	23%	23%	34%	45%	9%

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

Fuente: Construcción UAPA.

17.1.8 Obligaciones del operador

Los Lineamientos Técnico-Administrativos y la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 establecen las siguientes obligaciones generales y específicas del operador las cuales son tomadas como referencia en las contrataciones de las Entidades Estatales para la operación del PAE

17.1.9 Responsabilidades y competencias de los OPERADORES:

A. Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, consagrados en el artículo 44 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas pertinentes
B. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
C. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
D. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido y cuando sea necesario.
E. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción en caso de que se implementen, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
F. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigente

G. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos días hábiles de lunes a viernes no se aceptan fines de semana, en horario diurno, salvo contingencia que no permita hacerlo la cual deberá ser informada al supervisor del contrato; en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.
H. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de grados y por tipo de complemento.
I. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de grados y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos (De acuerdo a la modalidad de atención).
J. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales»
K. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado (aplica solo para la ración industrializada), como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
L. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina. Esta actividad debe realizarse mensualmente donde debe realizar los siguientes productos (agua, proteína, verduras o ensalada y jugo), debe allegarse el cronograma por escrito de toma de muestras donde describa mes, lugar y registro fotográfico de la toma.
M. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente
N. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan

O. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
P. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de forma mensual o quincenal según la necesidad del servicio.
Q. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del «Anexo 1 - ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE» establecida por la entidad territorial no certificado y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.
R. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
S. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo a lo establecido en el «Anexo N° 3. Compras locales (anexo publicado en el siguiente link: http://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolarbasica-y-media/Proqrama-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y Formatos/358483: Decretos-Resoluciones-y-Circulares).
T. Validar con el reporte del SIMAT de la presencia de niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en el caso, de identificarse esta población desarrollar actividad con el ente territorial.
U. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, Gobernación del Tolima, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido
V. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en

reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio, lo cual debe ser reportado al supervisor del contrato.

W. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
X. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial, Gobernación del Tolima y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
Y. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
Z. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
AA. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, Gobernación del Tolima, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

17.1.10 Responsabilidades y competencias del PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
B. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
C. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal
D. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
E. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
F. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos
G. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
H. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos
I. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado
J. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios

K. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
L. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
M. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y segundad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio**.**

17.1.11 Criterios de priorización de sedes y grados.

Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%. *La cual es garantizada por la Gobernación del Tolima como primer criterio.*

Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%., *hasta aquí actualmente la gobernación cuenta con cobertura, justificado en el presupuesto con el cual delega el Ministerio que es directamente girado a la Gobernación.*

Por lo anterior la Alcaldía de Melgar se ve en la obligación de garantizar el programade alimentación escolar PAE, en el siguiente criterio de lo cual los recursos se delegan, de SGR sistema General de regalías, naciendo la necesidad de presentar este proyecto a regalías para garantizar el derecho a la alimentación escolar de los niños, niñas de las sedes educativas, Sede Luis Carlos Galán Sarmiento, Institución Educativa Sumapaz; Sede 17 de enero, Sede Antonio María Lozano, Sede Santa Clara del municipio de Melgar-Tolima.

Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

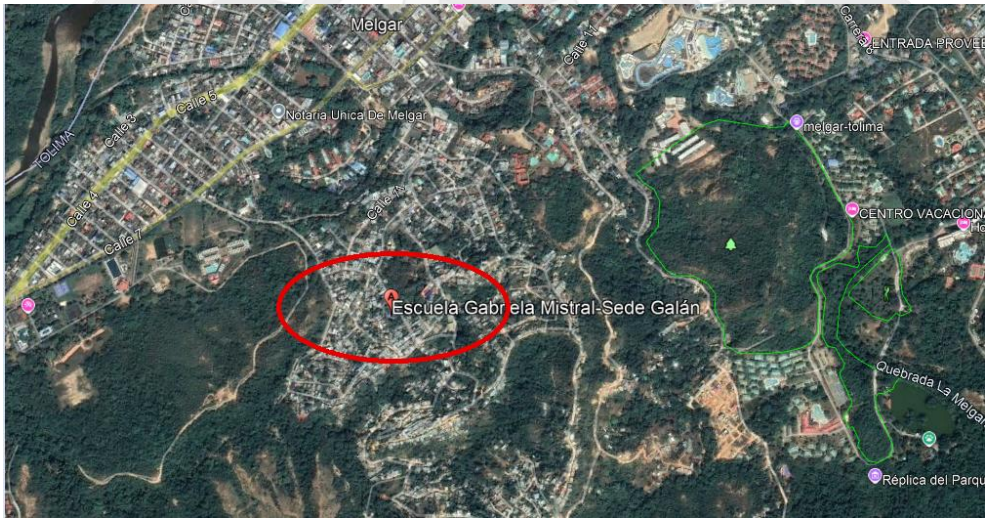
Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

17.2 Lugar De Georreferencia De Las Sedes Educativas Que Se Pretender Atender El Actual Proyecto De Regalías:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL SEDE PRINCIPAL
Calle 14 No. 24-02 Barrio La Colina, 734001 Melgar, TOL, Colombia
Latitud: 4.1202 | **Longitud:** -74.3810
Cantidad de beneficiarios atendidos: 701 NNA de grados prescolar, primaria jornada mañana y tarde, y jornada única.

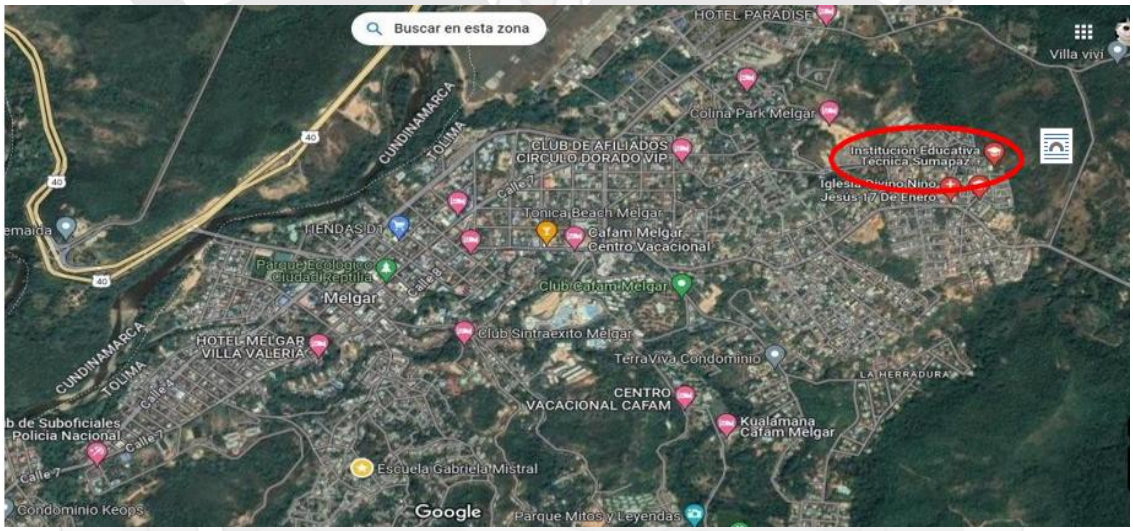


INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL SEDE LUIS CARLOS GALÁN
Carrera 36A, Galán 2, 734001 Melgar, TOL, Colombia
Latitud: 4.19839 | **Longitud:** -74.644845
Cantidad de beneficiarios atendidos: 130 niñas, niños y adolescentes en población de 0 a 5, y víctimas de conflicto armado o desplazados jornada mañana.

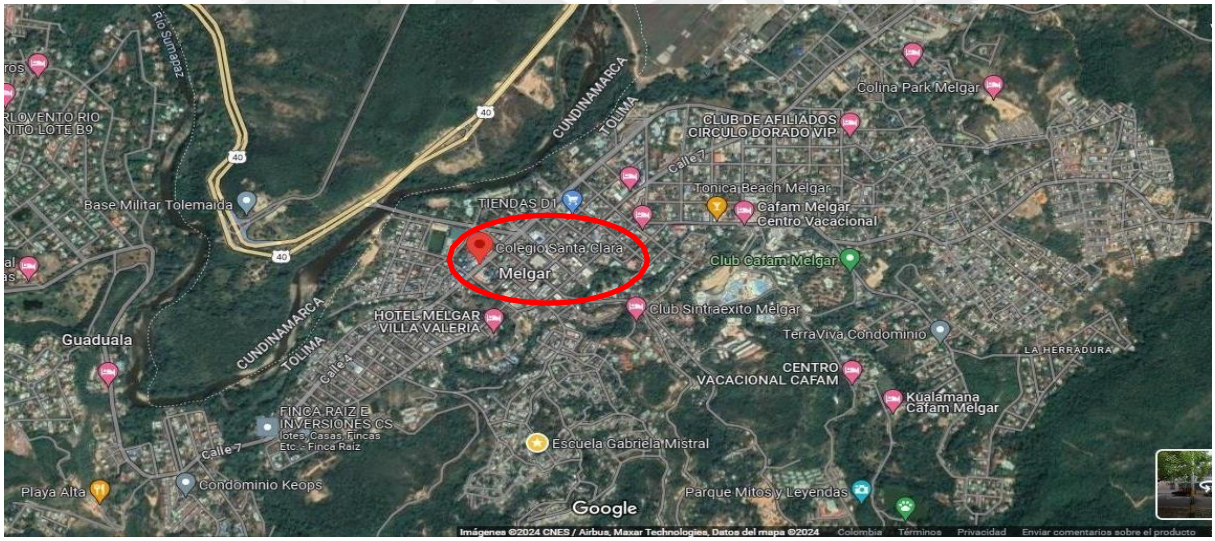


INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA SUMAPAZ SEDE CECILIA BATE AMADOR

Barrio 17 de enero
Latitud: 4.208662 | **Longitud:** -74.621531
Cantidad de beneficiarios atendidos: 381 niñas, niños y adolescentes en población de 0 a 5, y 6 a 9 víctima del conflicto armado o desplazados jornada mañana y tarde.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA SUMAPAZ SEDE SANTA CLARA
Institución Educativa Técnica Sumapaz - Sede Santa Clara, Calle 5, Las Vegas, 734001 Melgar, TOL, Colombia
Latitud: 4.204166 | **Longitud:** -74.644941
Cantidad de beneficiarios atendidos: 509 niñas, niños y adolescentes en población de -1. 0.1.2, y jornada mañana y tarde.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA SUMAPAZ SEDE ANTONIO MARÍA LOZANO

Cra. 25 #5-38, El Centro, 734001 Melgar, TOL, Colombia
Latitud: 4.204764 | **Longitud:** -74.642875
Cantidad de beneficiarios atendidos: 721 niñas, niños y adolescentes en población de 1 a 5 jornada mañana y tarde.



17.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA PAE

PASO 1.

Validar que no se esté prestando el servicio de alimentación escolar PAE por la Gobernación del Tolima, una vez verificado lo anterior la Alcaldía pasa a prestar el servicio en las sedes educativas, actualmente las sedes Institución Educativa Técnica Sumapaz y sus sedes 17 de Enero – Cecilia Bate Amador, Santa Clara, y Antonio María Lozano, y la Institución Educativa Técnica Gabriela Mistral, Sede Luis Carlos Galán Sarmiento no se encuentran priorizadas por la gobernación del Tolima, sedes urbanas, las cuales son 2442 cupos en preparada en sitio. Es decir, se hace la Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes: PREPARADA EN SITIO.

E*l municipio debe usar el Sistemas de información, reportes y acceso a la información del PAE.* Con el fin de hacer más eficiente y transparente el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar, son de obligatorio uso por las ETC, las ETNOC, sus establecimientos educativos y sus operadores, los sistemas de información que la UApA desarrolle e implemente. Estos sistemas se complementan con otros de carácter obligatorio del nivel nacional como el Simat, el Consolidado de Hacienda e Información Pública - CHIP y el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (Secop), que contienen datos relevantes para el funcionamiento y seguimiento del PAE. De esta manera garantizamos que no se entregue raciones dobles a los niños.

PASO 2

DE LOS ACTORES DEL PAE Y SUS RESPONSABILIDADES

Artículo 10. La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) es corresponsabilidad de los actores señalados y determinados en el Título X Capítulo 4 del Decreto 1075 de 2015 adicionado del 1852 de 2015.

A. Nivel Nacional, al fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, tarea coordinada y articulada a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender. Sus responsabilidades y competencias se encuentran establecidas en el Decreto 218 de 2020 y demás normas que la complementen, modifiquen, subroguen o deroguen.

B. Nivel Territorial: A cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC) y las ET no certificadas (municipios), en coordinación con el Departamento al que pertenezcan.

C. Los Rectores, con su personal del Establecimiento Educativo.

D. Los Operadores con su personal, en especial los manipuladores de alimentos.

E. Padres y Madres de Familia y sus Asociaciones.

F. Ciudadanos y organizaciones sociales y de control social y participación ciudadana.

G. Los estudiantes beneficiarios del PAE, actores principales por ser la población objetivo.

H. Las responsabilidades de los distintos actores se encuentran determinadas en el Decreto 1852 del año 2015 y las normas que lo complementen o modifiquen.

PASO 3

El municipio tiene como obligación garantizar los siguientes ejes:

Calidad

garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa. Para el desarrollo de este eje, se establecen en estos lineamientos los parámetros y procedimientos para su garantía, destacándose los siguientes, que se desarrollan en los anexos técnicos correspondientes:

1. Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

2. EJE DE FORTALECIMIENTO TERRITORIAL

3. Este eje tiene como fin dar lineamientos que garanticen la mínima capacidad territorial para el adecuado funcionamiento del PAE, así como las gestiones necesarias para

su correcta implementación. En este sentido, las Entidades Territoriales deben:

4. Garantizar la conformación del Equipo PAE idóneo para el cumplimiento de los objetivos del Programa.

5. Implementar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, en apoyo al desarrollo económico local y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercio.

6. Articular gestiones con las autoridades de salud territoriales que presten garantía a las condiciones de calidad e inocuidad del servicio del PAE.

7. Promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020.

8. Fortalecer a los establecimientos educativos en los procesos de información a la comunidad educativa sobre el PAE (número de complementos, menús y condiciones del servicio). Igualmente fortalecer el proceso de verificación y certificación de lo entregado por el operador, así como los reportes requeridos y protocolos a seguir ante situaciones de duda, sospecha o evidencia de irregularidades o situaciones que alteren el servicio.

9. Diseñar los ciclos de menús que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en los anexos, pertinente a cada región y cultura, acordados con la comunidad en los casos expresamente establecidos. Dichos ciclos de menús deben ser avalados por el profesional en nutrición y dietética de la ETC.

10. Desarrollar los esquemas de planeación y seguimiento desde la adquisición de los productos hasta su entrega o suministro a los estudiantes beneficiarios, para la verificación de la calidad de los productos e inocuidad en su proceso y manipulación, así como la activación de los protocolos o desarrollo de actividades ante riesgo o evidencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

11. Desarrollar estrategias para impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de Alimentación Escolar.
12. En los anexos técnicos correspondientes, se desarrollan estos lineamientos para su implementación.

PASO 4

Realizar un proceso público para la selección del operador, que preste el servicio del programa de alimentación escolar PAE, en el cual debe garantizar las siguientes

obligaciones contractuales:

MAYORITARIO					
TIPO DE COMPLENTO	**CUPOS**	**VALOR UNITARIO**	**DIAS**	**VALOR DIA**	**VALOR TOTAL**
Complemento AM/PM preparado en sitio	2.137	$ 6.512,61	28	$ 13.917.447,57	$ 389.688.531,96
Complemento tipo almuerzo	305	$ 7.587,39	28	$ 2.314.153,95	$ 64.796.310,60
TOTAL	**2.442**	$ 14.100,00		**$ 16.231.601,52**	**$ 454.484.842,56**

1. Brindar 2442 complementos alimentarios (ración preparada y servida en sitio) a estudiantes de las Instituciones Educativas oficiales priorizadas, por la Secretaría de Educación y Cultura del Municipio:

2. Nota: Los cupos y la modalidad podrán ser reasignados y distribuidos de la manera que el ente Territorial crea necesario, para garantizar la cobertura y ejecución de los recursos; este se soportará por medio de acta aprobatoria, firmada por el supervisor del contrato.

3. Cumplir a cabalidad las metas establecidas para la ejecución del contrato de conformidad a las actividades programadas atendiendo los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional.

4. Informar de amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligar a hacer u omitir algún acto en contra de la Ley. Cuando se presenten amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la supervisión designada por la Secretaría de Educación y Cultura, y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que sean necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.

5. Garantizar el personal idóneo y competente propuesto, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnico administrativo y estándares del Programa de Alimentación Escolar.

6. Garantizar la continuidad del servicio contratado, para lo cual diseñará y presentará previa aprobación del supervisor un cronograma de actividades con su respectivo plan de contingencia.

7. Garantizar en las actividades a realizar en la ejecución del PAE; un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
8. Cumplir con el aseguramiento y control de calidad de todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos, conforme lo establecido por la Ley y los reglamentos

9. Cumplir con el saneamiento conforme lo establecido en la normatividad vigente.

10. Cumplir con el almacenamiento, distribución y transporte de los alimentos conforme lo establecido por la normatividad vigente.

11. Cumplir con las medidas sanitarias preventivas conforme lo establecido en la normatividad vigente.

12. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados.

13. Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información los cuales se describen a continuación: a) HABEAS DATA. La entrega de la información de beneficiarios permite el acceso a datos de carácter privado o reservado protegidos por el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia. Por consiguiente, todas las personas que intervienen en la generación, administración y manipulación de la información obtenida en la ejecución del contrato, tienen restringida la circulación y entrega de esta información a terceros, totalmente ajenos al ámbito propio en el cual se obtuvo. Dicha información deberá ser protegida con la debida reserva, custodia y conservación, y sólo podrá ser utilizada para los fines de Ley, por parte de las personas naturales y jurídicas que accedan a ésta. Igualmente, en ningún caso se podrá publicar en medios de comunicación, la información personal de los estudiantes beneficiados.

14. Reportar a la Secretaría de Educación y Cultura la información requerida, así como de los beneficiarios objeto del contrato (registro de participación de los niños, niñas y adolescentes), de acuerdo con los formatos, frecuencia, estructuras y medios de comunicación que se establezcan, especificando como mínimo la siguiente información del beneficiario: a) tipo de documento de identidad; b) número de documento de identidad; c) primer apellido; d) segundo apellido (si aplica);e) primer nombre; f) segundo nombre (si aplica); g) municipio; h) Institución Educativa; i) Sede Educativa; j) jornada; k) grado de escolaridad; l) grupo; m) fecha de nacimiento; n) sexo; o) edad; p) grado de vulnerabilidad: en situación de desplazamiento, víctimas de minas, hijos de desmovilizados, madres cabeza de familia (si las hay), desmovilizados de grupos armados, población en situación de discapacidad, étnicos, afrocolombianos; q) número de días atendidos por cada beneficiario en el mes.

15. Utilizar el logo de la Secretaría de Educación y Cultura en papelería, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias empleadas para la ejecución del contrato.

16. Garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del contrato y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la

abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil.

17. Presentar a la supervisión las certificaciones de compras locales de conformidad a los Lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

18. Presentar a la supervisión del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes, informes financieros, contables y de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de ejecución incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

19. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

17.4 Obligaciones Técnicas Del Operador Para La Modalidad De Ración

(COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM Y COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO) PREPARADA EN SITIO: (El operador debe cumplir con todas las obligaciones descritas en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y sus correspondientes anexos técnicos).

1. Cumplir con la implementación de una etapa de alistamiento, la cual está concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de operación, este plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo. La etapa de alistamiento contempla las siguientes actividades:

2. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución Minsalud No. 2674 de 2013 (modificada por la Resolución 3168 de 2015) y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos.

3. Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, debe tener concepto favorable y mantenerse durante la ejecución del contrato.

4. 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, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

5. Realizar y entregar a la supervisión del contrato un plan de saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran por escrito que incluya:

6. Programa de Limpieza y Desinfección: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje deservicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades necesarias, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.1 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

7. Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

8. Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de: -Objetivos - Caracterización de plagas -Tipo de control (físicos y químicos) -Periodicidad y métodos de aplicación - Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)- Empresa que prestará el servicio y copia del registro sanitario (en caso de que aplique). Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.3 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

9. Programa de Abastecimiento de agua Potable: Objetivos, procedimientos para garantizar el suministro de agua potable. Cumplir integralmente lo establecido en numeral

10. 5.1.1.4 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

11. Programa de Residuos 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 o comedor escolar. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.2 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

12. Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada.

13. 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. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.2.2 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

14. Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito departamental de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofertado en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

15. Realizar en coordinación con las Secretarías de Educación Municipales o quienes hagan sus veces un diagnóstico de la disponibilidad y calidad de los servicios públicos (agua, alcantarillado, energía y gas) en cada sede educativa y entregar el diagnóstico a la supervisión del contrato y la institución educativa.

16. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.2.3 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

17. Recibir y mantener en buen estado el inventario de equipos y menaje existente para la ejecución del programa, Ración Preparada en Sitio complemento alimentario, rendir informe detallado mediante documento dirigido al Rector de la Institución Educativa y/o Supervisor del Contrato del estado inicial y final de cada uno.

18. Mantener las áreas del comedor escolar en adecuadas condiciones de limpieza y orden de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar PAE.

19. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, el material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo con la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor

y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013.

20. Establecer por escrito y entregar a la supervisión del contrato, un plan de mantenimiento preventivo y correctivo, que permita responder de manera oportuna cuando se detecten fallas, deterioro o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo. Debe contener como mínimo: (i) objetivos, (ii) estrategias de respuesta ante contingencias, (iii) personas o empresa encargada de su aplicación, (iv) fichas técnicas (de los equipos), (v) hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa, los cuales deben permanecer de manera física en el restaurante y en la sede administrativa del operador de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013. Previo a la terminación del contrato se entregará un inventario y revisión de los equipos a quien el Rector de la institución educativa o a quien designe para verificar el estado de cada uno de los mismos, en caso de no recibir a satisfacción el Operador entregará un equipo de las mismas características so pena de una causal incumplimiento del contrato.

21. Realizar el mantenimiento correctivo dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de las manipuladoras de alimentos, la institución educativa, o la supervisión del contrato. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el OPERADOR deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio.

22. Presentar el Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de materias primas e insumos del Plan de Saneamiento Básico (Modelo Operativo) para los programas de limpieza y desinfección, de manejo de residuos, control de plagas y monitoreo y calidad del agua por cada sede educativa de acuerdo con los cupos adjudicados en cada una de ellas y entregarlo a la supervisión del contrato para llevar trazabilidad.

23. Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013 que contenga como mínimo: objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado) y las estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control. 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.

24. 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.

25. 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.

26. Cumplir con el siguiente personal manipulador de alimentos: Modalidad preparada en sitio:

DE 1 A 75 RACIONES	DE 70 A 150 RACIONES	DE 151 A 300 RACIONES	DE 301A 500 RACIONES	DE 501 A 750 RACIONES	DE 751 A 1000 RACIONES	DE 1000 A 1500 RACIONES
1	2	3	4	5	6	7

27. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares, y de bodega tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito previo al ingreso a trabajar, de conformidad con la Resolución 2346 de 2007. Ver ANEXO 11 (Anexo Técnico del pliego de condiciones).

28. Garantizar, que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del Programa, priorizando aquellos que sean padres cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia, de conformidad con el artículo 4 de la ley 2042 de 2020.

29. Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

30. Dotar al personal manipulador de los uniformes mínimos requeridos para la adecuada prestación del servicio, conforme lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN.

31. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

32. Garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal si cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en el titulo 2 insumos y elementos de aseo de los anexos técnicos para ejecución y/o operación del programa de alimentación escolar en el departamento del Tolima vigencia 2024.

33. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.

34. Entregar a cada institución educativa para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos presentados en la propuesta y los formatos del programa de abastecimiento de agua aprobado por el supervisor del contrato para ser diligenciados diariamente por la persona encargada.

35. Disponer en cada unidad de servicio de una carpeta con las especificaciones técnicas de calidad de materias primas o productos, de acuerdo con lo establecido a las Características de calidad de los alimentos - ración preparada en sitio de los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.

36. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar el formato que contenga la siguiente información: -Número del contrato - Fecha de suscripción del contrato - Fecha de inicio del servicio - Minuta patrón y ciclos de menú - Días de atención - Número de manipuladores(as) de alimentos en la unidad - Número de raciones diarias de Almuerzos – tipo de complemento - Número de beneficiarios. En atención de peticiones, quejas y reclamos, la línea de atención al ciudadano

37. Recaudar mensualmente el registro de beneficiarios entregados por cada sede educativa y entregar el registro a la institución educativa y al supervisor.

38. Presentar en debida forma las cuentas para el pago del servicio prestado de acuerdo con los requisitos establecidos en la forma de pago del contrato.

39. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. De conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del MEN.

40. En caso de que el operador quiera cambiar de modalidad Ración, debe realizar una solicitud con la justificación técnica a la supervisión del contrato.

41. Cumplir, registrar y reportar mensualmente el 30% obligatorio más el porcentaje adicional presentado en la oferta para las compras locales de la operación, atendiendo las disposiciones del ANEXO TÉCNICO – COMPRAS PÚBLICAS LOCALES de la Resolución No. 00335 de 23 de diciembre de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias, la Ley 2046 de 2020; Se determina como la unidad geográfica de

compra local a todos los medianos pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones o asociaciones que se encuentren establecidos en los municipios del Departamento del Tolima.

42. El operador deberá implementar un Programa de Seguridad y Salud en el trabajo acorde a los Lineamientos del Ministerio de Educación y dar cumplimiento de acuerdo con la Normativa Legal Vigente.

43. El OPERADOR tendrá bajo su responsabilidad la manipulación de los alimentos bajo los Lineamientos Técnico – Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar de la Resolución 00335 de 23 de diciembre 2021 y demás normas que los complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

44. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. (Todos los productos y procesos del programa son objeto de supervisión mensual. Con respecto a los análisis microbiológicos, se deben realizar mensualmente al producto lácteo. En la ración Complemento Preparado en Sitio se debe realizar una vez al semestre análisis microbiológico al jugo (bebida), ensalada, agua y proteína, realizando un muestreo por sede en el que se encuentre operando.

45. El Operador tendrá que cumplir todas las obligaciones descritas en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y demás normas que los complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

PASO 5:

El municipio contratará el equipo PAE para hacer cumplir las obligaciones del contratista y obligaciones de la entidad que son las siguientes:

Coordinador del Programa de Alimentación Escolar

1. Liderar y participar del Proceso precontractual, contractual y post contractual de la operación del Programa de Alimentación Escolar en cuanto a la parte administrativa y financiera se refiere.

2. Apoyar en el proceso de respuesta a las observaciones técnicas realizadas

3. por los oferentes del proceso de contratación del Programa de Alimentación Escolar.

4. Realizar visitas a las bodegas, cocinas y comedores de las Instituciones Educativas para verificar el funcionamiento en la etapa post contractual del operador del Programa de Alimentación Escolar.

5. Liderar la revisión y aprobación del plan de alistamiento presentado por el operador del Programa de Alimentación Escolar.

6. Supervisar al operador del Programa de Alimentación Escolar en el cumplimiento de los requerimientos técnicos, administrativos, financieros y demás necesarios durante la ejecución de la operación mediante visitas, emitiendo conceptos, hallazgos y recomendaciones en aras de la prestación del servicio con calidad.

7. Retroalimentar al comité y al equipo PAE del Municipio de Melgar, acerca del avance del Programa dentro de las instituciones educativas y las novedades presentadas durante la ejecución del Programa.

8. Acompañar y liderar las jornadas de retroalimentación, capacitación, mesas de trabajo y demás del Programa de Alimentación Escolar citadas por el MEN y Entes Territoriales del Municipio y Departamento del Tolima.

9. Elaborar y/o consolidar informes, proyectar documentos y cargue de información en plataformas que ha de presentarse a los entes de dirección, vigilancia y control, relacionados con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

10. Participar de los comités de alimentación escolar (CAES) a petición de las Instituciones Educativas.

11. Revisar los informes presentados por el operador para el pago de las cuentas de cobro de forma integral en materia de calidad, inocuidad, administrativa y financiera, emitiendo informe de cumplimiento y seguimiento al operador aprobando o no de las cuentas de cobro.

12. Gestionar administrativa y financieramente los procesos interadministrativos a nivel municipal y departamental en los que se requieren documentos y actividades para el Programa de Alimentación Escolar.

13. Proyectar las respuestas e informes, a los requerimientos que se requieran para dar respuesta a los requerimientos de los entes de control, el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UApA), entidad adscrita al MEN y demás actores del programa, en el marco de la planeación, ejecución y evaluación del programa que le sean asignados,

14. Velar por el cumplimiento de los ciclos de menús, por tipo de complemento y modalidad de atención, de acuerdo con las minutas patrón definidas por el Ministerio de Educación Nacional y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA), entidad adscrita al MEN, en los lineamientos técnico – administrativos vigentes.

15. Realizar acompañamiento y seguimiento desde lo administrativo, financiero y de calidad al Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar la correcta ejecución de las capacitaciones, mantenimientos y demás brindados por parte de los operadores.

Ingeniero de Alimentos o Agroindustrial

1. Apoyar y participar del Proceso precontractual, contractual y post contractual de la operación del Programa de Alimentación Escolar en cuanto a la parte técnica se refiere.

2. Apoyar en el proceso de respuesta a las observaciones técnicas realizadas por los oferentes del proceso de contratación del Programa de Alimentación Escolar.

3. Realizar visitas a las bodegas, cocinas y comedores de las Instituciones Educativas para emitir concepto técnico en la etapa post contractual del operador del Programa de Alimentación Escolar. De cada visita se dejará soporte documental en el cual se identifiquen hallazgos para generar el respectivo plan de mejora por el operador.

4. Apoyar en la revisión y aprobación el plan de alistamiento presentado por el operador del Programa de Alimentación Escolar.

5. Supervisar al operador del Programa de Alimentación Escolar en el cumplimiento de los requerimientos técnicos necesarios durante la ejecución de la operación mediante visitas, emitiendo conceptos, hallazgos y recomendaciones en aras de la prestación del servicio con calidad.

6. Acompañar y supervisar la entrega de materias primas e insumos de aseo en las Instituciones Educativas a efectos de verificar las condiciones organolépticas de los alimentos para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos durante su procesamiento, por cuanto tiene la potestad de abstenerse de recibir productos que incumplan con el estándar del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.

7. Hacer seguimiento y control a la cadena de procesamiento de materias primas y sus elementos con el fin de garantizar que en el esquema de monitoreo, evaluación y control esté debidamente articulado entre el operador, supervisión y/o Interventoría del PAE, según niveles de corresponsabilidad.

8. Acompañar y participar en las jornadas de retroalimentación, capacitación, mesas de trabajo y demás del Programa de Alimentación Escolar citadas por el MEN y Entes Territoriales del Municipio y Departamento del Tolima.

9. Apoyar y coadyuvar en la elaboración y/o consolidación de informes, proyectar documentos y cargue de información en plataformas que ha de presentarse a los entes de dirección, vigilancia y control, relacionados con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

10. Participar de los comités de alimentación escolar (CAES) a petición de las Instituciones Educativas.

11. Apoyar en la revisión de informes presentados por el operador para el pago de las cuentas de cobro en materia de calidad e inocuidad.

Nutricionista:

1. Apoyar la elaboración de los documentos de contenido técnico del área nutricional que deban emitirse en el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, del municipio de Melgar.

2. Proyectar las respuestas e informes, a los requerimientos del área nutricional que se requieran para dar contestación a los requerimientos de los entes de control, el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UApA), entidad adscrita al MEN y demás actores del programa, en el marco de la planeación, ejecución y evaluación del programa que le sean asignados.

3. Elaborar de los ciclos de menús, por tipo de complemento y modalidad de atención, de acuerdo con las minutas patrón definidas por el ministerio de educación nacional y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA), entidad adscrita al MEN, en los lineamientos técnico – administrativos vigentes.

4. Revisar y aprobar los intercambios solicitados y presentados por los operadores del programa de alimentación escolar.

5. Apoyar las convocatorias de socialización del programa de alimentación escolar con las entidades territoriales no certificadas en educación, instituciones educativas, padres de familia y veedurías ciudadanas.

6. Participar en los comités de seguimiento, operativos y demás reuniones de coordinación y evaluación que se realicen con las diferentes entidades vinculadas, los operadores del programa de alimentación escolar y demás actores del programa.

7. Revisar los formatos de remisión de víveres radicados por los operadores en cada cuenta de cobro.

8. Acompañar y participar en las jornadas de retroalimentación, capacitación, mesas de trabajo y demás del Programa de Alimentación Escolar citadas por el MEN y Entes Territoriales del Municipio y Departamento del Tolima cuando sea requerido de acuerdo con el componente nutricional y en concordancia con la normatividad y lineamientos técnico – administrativos vigentes.

9. Realizar visitas periódicas a las sedes educativas y cuando sean requerido, con el fin de verificar el cumplimiento en la prestación del servicio y elevar inconformidades presentadas durante el suministro de alimentación escolar.

10. Realizar acompañamiento desde el componente nutricional en la estructuración de los procesos de licitación pública que se adelante para el suministro las raciones alimentarias en la Instituciones Educativas en el municipio de Melgar, mediante la proyección de la minuta.

11. Participar de los comités de alimentación escolar (CAES) a petición de las Instituciones Educativas.

12. Realizar acompañamiento desde el componente nutricional al Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar la ejecución de las capacitaciones brindadas por parte de los operadores.

13. Apoyar y coadyuvar en la elaboración y/o consolidación de informes que deban presentarse a los entes de dirección, vigilancia y control, relacionados con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

PASO 6:

FORMA DE PAGO

La entidad debe establecer la forma de pago que va conforme a los lineamientos del PAE:

El pago se realizará mes a mes, conforme a las raciones entregadas dentro de cada mes, siempre y cuando se cumpla con la siguiente información:

1. Informe de actividades y avance aprobado por la supervisión que se designe para tal efecto en el cual se evidencie el cumplimiento de la ejecución del contrato de conformidad al número de estudiantes beneficiados, por cada institución educativa según formato.

2. Certificado expedido por el Rector de cada Institución educativa en el que conste el número de raciones y días efectivamente entregados a los estudiantes.

3. Certificado de pago al sistema de seguridad social integral y parafiscales de acuerdo con el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 del personal administrativo contratado.

4. Para los respectivos pagos se deben anexar las planillas de asistencia de entrega de alimentos firmados por el rector, presentar la cantidad de NNJ beneficiados por el programa por sede y relacionar los cambios de NNJ generados por casos de ausentismo, retiro, en cada una de las sedes por cada día en que se registre cambio de NNJ beneficiados, deberá exponerse en la planilla de entrega de alimentos.

PASO 7:

INSUMOS REQUERIDOS Y LA METODOLOGÍA A UTILIZAR

Los insumos requeridos y la metodología a utilizar para el complemento alimenticio preparado en sitio se pueden evidenciar en el documento pdf "1. **COMPLEMENTO AM/PM 2026" y "2. COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO 2026".**

NOTA 1: EL INFORME FINAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO DEBE CONTENER LO SIGUIENTE:

A. Cronograma de actividades ejecutadas, detalle de cada una de las actividades desarrolladas, estadísticas de la población beneficiada y caracterización (preescolar, básica primaria y secundaria) por institución, así: institución educativa, sede, jornada única (cuando aplique), grado, sexo, edad, población beneficiada ,entre la cual debe identificarse la población vulnerable (en situación de desplazamiento, víctimas de minas, hijos de desmovilizados, desmovilizados de grupos armados, población en situación de discapacidad, étnicos y afrocolombianos).

B. Certificación de la población atendida debidamente matriculada y con la asignación de la estrategia jornada única (si la hubiere) en el SIMAT, correspondiente al 100% de estudiantes atendidos.

C. Consolidado sobre la ejecución total del contrato, certificado de cumplimiento y recibo a satisfacción expedido por el supervisor.

D. Informe de compras locales en la ejecución del contrato.

E. Pago de seguridad social de las manipuladoras y personal de apoyo presentado en el

proceso y participe de la ejecución del contrato.

F. Factura de cobro

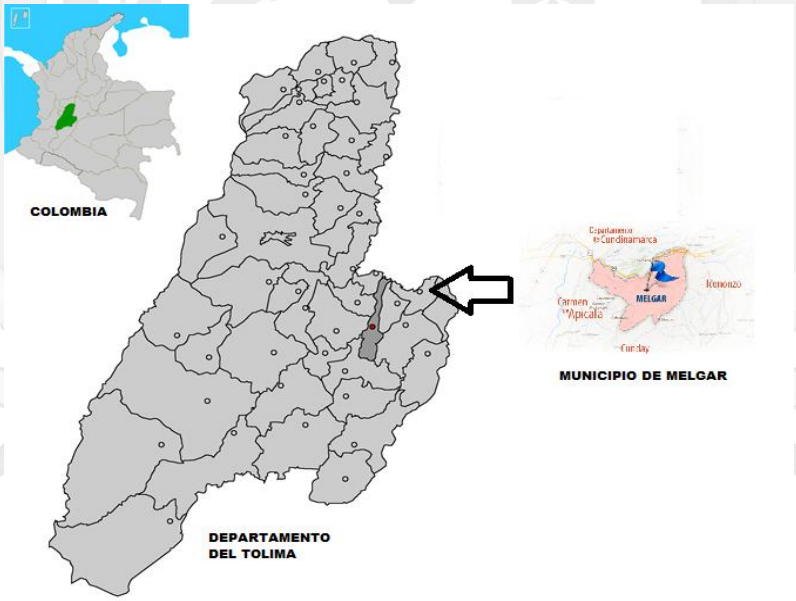
G. Certificación bancaria del proveedor o representante legal.

H. Informe de supervisión e interventoría realizada por el supervisor del contrato.

18. LOCALIZACIÓN DE LA ALTERNATIVA

Respecto al Departamento del Tolima, Melgar está ubicado al extremo oriental, en los límites con el departamento de Cundinamarca, limitando con los municipios del Carmen de Apicalá, Cunday e Icononzo, al norte con el municipio de Nilo en el departamento de Cundinamarca. El contexto regional ejerce una gran influencia en los fenómenos presentados finalmente en el municipio de Melgar.

La capital de la república extiende su área de influencia hasta el puerto de Girardot en lo referente a actividades institucional, comercial y turística. Las otras influencias combinadas sobre esta microrregión se dan desde Ibagué, capital departamental y Neiva en razón de la comunicación vial y por extensión la actividad socio-económica del valle del Magdalena que ejerce su influencia en estos municipios.



19. REQUISITOS DEL SECTOR DE EDUCACIÓN:

a. Número de días de atención. Para los proyectos cuyos días de atención sean inferiores a 162 días, la entidad territorial debe certificar las demás fuentes de financiación con sus respectivos días de atención en los que garantice la prestación del servicio durante la totalidad del calendario escolar.

El proyecto tendrá una duración de **28** días calendario escolar

El municipio certifica que cuenta con recursos del Sistema General de Participaciones para garantizar la prestación del servicio durante la totalidad del calendario escolar.

b. Número de raciones a entregar acorde con el literal f del presente numeral.

Se entregarán 2.442 raciones diarias para un total de **68.376** raciones en los **28 días** calendario escolar.

c. Especificar tipo de ración: complemento a.m. p.m., refrigerio, refrigerio reforzado, almuerzo o cena; y la modalidad ración preparada en sitio o industrializada.

TIPO DE RACIÓN VALOR CUPOS días

TIPO DE RACIÓN	VALOR	CUPOS	DIAS
Complemento alimentario am/pm modalidad preparado en sitio	$6.512,61	2.137	28
Complemento alimentario almuerzo modalidad preparado en sitio	$7.587,39	305	28

d. Costo de la ración a suministrar.

Suministro complemento am/pm preparado en sitio (Valor unitario) $6.512,61

Suministro Complemento almuerzo preparado en sitio (Valor unitario) $7.587,39

e. Descripción detallada de la ración y minuta a suministrar, acorde con los formatos establecidos en la Resolución 16432 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional.

Se hace cumplimiento a la resolución 00335 del 2021 y se anexa Minuta patrón, (Ver documentos "**MINUTA COMPLEMENTO ALIMENTARIO AMPM" y "MINUTA COMPLEMENTO ALMUERZO"**

f. Relación de establecimientos educativos beneficiados con el proyecto y población a atender en cada uno acorde con los criterios de focalización establecidos en el artículo 4.1.2 de la Resolución 16432 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional.

g. Se focalizó la población beneficiaria según la Resolución 00335 de 2021

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Mañana

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA MAÑANA	GRADOS QUE BENEFICIA							
		COMPLEMENTO JM	-2	-1	0°	1	2	3	4	5
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**43**	*	21	22	*	*	*	*	*
	SANTA CLARA	**326**	*	33	92	90	111	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**500**	*	*	*	25	35	143	146	151
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	**311**	10	10	34	39	45	59	59	55
	LUIS CARLOS GALÁN	**130**	*	*	20	20	22	24	25	19
TOTAL		**1.310**								

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Jornada Tarde

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JORNADA TARDE	GRADOS QUE BENEFICIA						
		COMPLEMENTO JT	-1	0	1°	2°	3°	4°	5°
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**262**	*	23	53	44	50	44	48
	SANTA CLARA	**183**	37	48	43	55	*	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**221**	*	*	13	25	69	57	57
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPAL	**161**	*	7	25	26	35	28	40
	LUIS CARLOS GALÁN	**NA**	*	*	*	*	*	*	*
TOTAL		**827**							

Fuente: SIMAT, marzo 2026

Beneficiarios Complemento Alimentario Almuerzo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	JONADA UNICA	GRADOS QUE BENEFICIA	
		ALMUERZO	10	11
I.E.T. SUMAPAZ	CECILIA BATE AMADOR	**76**	37	39
	SANTA CLARA	**NA**	*	*
	ANTONIO MARÍA LOZANO	**NA**	*	*
I.E.T. GABRIELA MISTRAL	SEDE PRINCIPA	**229**	138	91
	LUIS CARLOS GALÁN	**NA**	*	*
TOTAL		**305**		

Fuente: SIMAT, marzo 2026

19.1 Criterios de focalización seleccionada:

• **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

• **Segundo**: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.

• **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

• **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

20. ANÁLISIS DE RIESGO

TIPO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	PROBABILIDAD	IMPACTO	EFECTOS	MEDIDAS DE MITIGACIÓN
1-PROPOSITO (OBJETIVO GENERAL)					
Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que asisten a los establecimientos educativos oficiales en el municipio de Melgar Tolima					
Operacionales	Desinterés de los estudiantes por continuar en el sistema educativo oficial	3. Moderado	4. Mayor	Aumento de la tasa de deserción.	Adelantar actividades de formación acerca de la importancia de la educación y la permanencia en el sistema educativo.
2-COMPONENTE: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar (Producto principal del proyecto)					
Legales	Incumplimientos de las normas establecidas en la Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021 del Ministerio de Educación Nacional.	3. Moderado	4. Mayor	Incumplimiento de los aportes mínimos de nutrientes y calorías para los estudiantes. Inasistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos.	Seguimiento al cumplimiento de la normatividad vigente por parte de la empresa prestadora del servicio. Establecimiento de pólizas de responsabilidad contractual y extracontractual que obliguen el cumplimiento de la normatividad o la sanción en caso de su incumplimiento
3-ACTIVIDAD: Suministrar raciones alimentarias					
Administrativos	Retrasos en la suscripción del contrato con el operador.	4. Probable	4. Mayor	Demora en la ejecución del proyecto.	Adelantar oportunamente las acciones precontractuales y contractuales.

21. PRESUPUESTO

El estudio de costos de este proyecto permitió determinar el valor de la ración en sus diferentes tipos de complemento alimentario en la modalidad preparada en sitio, para lo cual se tomó el reporte del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA)[1] para obtener el valor del item ALIMENTOS; y los demás componentes del valor de la ración de acuerdo a la resolución 335 del 2021 se tomaron de los valores contratados en el programa PAE 2025.

Para el año 2026 se realizó el ajuste de dichos valores por medio del IPC presentando los siguientes resultados:

VALOR RACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM

ITEM	VARIABLE / MODALIDAD	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE
1	ALIMENTOS	$ 2.444,64
2	ASEO	$ 92,04
3	GAS	$ 258,89
4	TRANSPORTE	$ 553,09
5	Nutricionista, ingeniero alimentos y personal de apoyo en la ejecución en el area administrativa).	$ 258,89
6	GASTOS ADMON(Papeleria,publicidad,servicios publicos)	$ 105,19
7	DOTACION	$ 34,00
8	ARRIENDO	$ 40,00
9	POLIZA	$ 40,00
10	PERSONAL OPERATIVO (Manipuladoras de alimentos, personal operativo de bodega).	$ 636,00
Valor ración año 2025		**$ 4.462,74**
IPC	**4,82%**	**$ 215,10**
COSTO DIRECTO (Valor ración año 2026)		**$ 4.677,84**
ESTAMPILLAS E IMPUESTOS		**$ 491,17**
Estampilla Adulto Mayor	4%	$ 187,11
Estampilla Pro-Cultura	2%	$ 93,56
Estampilla Pro-Deporte	2,5%	$ 116,95
Estampilla Justicia familiar	2%	$ 93,56
COSTO TOTAL POR RACION		**$ 5.169,02**

[1] https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa/mayoristas-boletin-semanal-1/boletin-mayorista-semanal-2025

VALOR RACIÓN COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

ITEM	VARIABLE / MODALIDAD	COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO
1	ALIMENTOS	$ 3.357,03
2	ASEO	$ 92,04
3	GAS	$ 274,42
4	TRANSPORTE	$ 553,09
5	PERSONAL TECNICO(Salarios Nutricionista, ingeniero alimentos y personal de apoyo en la ejecución en el area administrativa).	$ 258,89
6	GASTOS ADMON(Papeleria,publicidad,servicios publicos)	$ 105,19
7	DOTACION	$ 34,00
8	ARRIENDO	$ 40,00
9	POLIZA	$ 40,00
10	PERSONAL OPERATIVO (Manipuladoras de alimentos, personal operativo de bodega).	$ 636,00
Valor ración año 2025		**$ 5.390,66**
IPC	**4,82%**	**$ 259,83**
COSTO DIRECTO (Valor ración año 2026)		**$ 5.650,49**
ESTAMPILLAS E IMPUESTOS		**$ 593,30**
Estampilla Adulto Mayor	4%	$ 226,02
Estampilla Pro-Cultura	2%	$ 113,01
Estampilla Pro-Deporte	2,5%	$ 141,26
Estampilla Justicia familiar	2%	$ 113,01
COSTO TOTAL POR RACION		**$ 6.243,80**

VARIACIÓN ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOS (IPC) NOVIEMBRE -2025

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación mensual, año corrido y anual
Total nacional
2024 - 2025 (noviembre)

IPC	Noviembre					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
IPC total	0,27	**0,07**	4,72	**4,82**	5,20	**5,30**

Fuente: DANE, 2025[2]

[2] [2] https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

Es importante precisar que el valor de la ración determinado anteriormente definido por la entidad corresponde al estudio de costos en virtud del análisis de variables como: las condiciones geográficas para el transporte de alimentos, zona urbana y rural, modalidad de suministro, disponibilidad de alimentos, mejoramiento de la ración, modalidad de vinculación y cantidad necesaria de dinamizadores auxiliares de alimentos, aspectos administrativos, entre otros aspectos relevantes que comprenden el valor total del servicio a prestar.

Ahora bien, el Gobierno Nacional por medio del Ministerio del Trabajo profiere el Decreto 1469 de 2025 “Por el cual se fija el salario mínimo mensual legal”, en su artículo 1 decreta:

“Salario Mínimo Legal Mensual vigente para el año 2026. Fijar a partir del primero (1°) de enero de 2026 como Salario Mínimo Legal Mensual, la suma de UN MILLÓN SETECIENTOS CINCUENTA MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS ($1.750.905)”. En este orden, la entidad encuentra procedente la preocupación manifestada en relación con el impacto del incremento del SMLMV sobre el componente de mano de obra requerido para la ejecución del contrato, cuya remuneración se encuentra directamente asociada al valor hora del salario mínimo legal mensual vigente para la vigencia 2026.

Al respecto, es un hecho público y notorio que, para la vigencia contractual correspondiente, se efectuó un incremento correspondiente al 23%, circunstancia que constituye un factor objetivo, cierto y previsible, el cual debe ser razonablemente incorporado en la estructuración económica del proceso, de conformidad con el principio de planeación.

Por consiguiente, la entidad procede a realizar el correspondiente estudio de costos actualizado a la vigencia 2026, incorporando los aspectos económicos vigentes y las modificaciones al SMLMV, en aras de garantizar un equilibrio económico en el presente proceso de selección, en armonía al cumplimiento de los principios de contratación estatal, obteniendo condiciones normales y sostenibles en la ejecución del presente contrato.

En atención a lo anterior, y sin que ello implique el reconocimiento de deficiencias en la planeación inicial la cual se realizó con base en la información vigente y disponible al momento de la estructuración del proceso, la entidad procedió a revisar el impacto real del incremento salarial dentro de la estructura de costos, con el fin de evitar una eventual subestimación del presupuesto oficial y garantizar condiciones normales, sostenibles y adecuadas el desarrollo del proyecto.

Con el propósito de dar cumplimiento a los principios de planeación, economía, responsabilidad y equilibrio económico del proyecto y posterior contrato, la Entidad realizò un estudio técnico, financiero y económico actualizado, en el cual se analizaron de manera detallada los costos directos e indirectos asociados a las distintas modalidades del servicio, cuyos resultados se reflejan en las tablas de estudio de costos que hacen parte integral del proceso. Como consecuencia de dicho análisis, se determinó ajustar el valor del ítem (alimentos), incrementándolo en mil pesos ($1.000) por ración, como una medida preventiva y razonable orientada a reflejar de mejor manera las condiciones reales del mercado, los costos logísticos y operativos asociados a la adquisición y disponibilidad de los insumos alimentarios durante la vigencia contractual, sin que ello obedezca a errores en la estructuración inicial del proceso.

Los valores resultantes del análisis permiten establecer un costo total por ración de $6.512,61 para el complemento AM/PM preparado en sitio y de $7.587,39 para el complemento tipo almuerzo, garantizando la viabilidad financiera del proyecto que permita una adecuada prestación del servicio.

21.1 Tablas Estudio De Costos 2026

21.1.1 Complemento Am/Pm Preparado En Sitio

ITEM	VARIABLE / MODALIDAD	COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE 2026
1	ALIMENTOS	$ 3.444,64
2	ASEO	$ 92,04
3	GAS	$ 258,89
4	TRANSPORTE	$ 553,09
5	PERSONAL TECNICO (Salarios Nutricionista, ingeniero alimentos y personal de apoyo en la ejecución en el área administrativa)	$ 305,18
6	GASTOS ADMON (Papelería, publicidad, servicios públicos)	$ 105,19
7	DOTACION	$ 34,00
8	ARRIENDO	$ 40,00
9	POLIZA	$ 40,00
10	PERSONAL OPERATIVO (Manipuladoras de alimentos, personal operativo de bodega).	$ 749,72
	Valor ración año 2025	**$ 5.622,75**
	IPC 4,82%	**$ 271,02**
COSTO DIRECTO - Valor ración año 2026		**$ 5.893,77**
No. CUPOS ASIGNADOS		2.137
RACIONES REQUERIDAS		51.288
DÍAS ATENDIDOS		28
ESTAMPILLAS E IMPUESTOS		**$ 618,85**
Estampilla Adulto Mayor	4%	$ 235,75
Estampilla Pro-Cultura	2%	$ 117,88
Estampilla Pro-Deporte	2,5%	$ 147,34
Estampilla Justicia familiar	2%	$ 117,88
COSTO TOTAL POR RACION		**$ 6.512,61**
VALOR POR DÍAS		**$ 13.917.451,92**

21.1.2 Complemento Tipo Almuerzo

ITEM	VARIABLE / MODALIDAD	ALMUERZO 2026
1	ALIMENTOS	$ 4.357,03
2	ASEO	$ 92,04
3	GAS	$ 274,42
4	TRANSPORTE	$ 553,09
5	PERSONAL TECNICO (Salarios Nutricionista, ingeniero alimentos y personal de apoyo en la ejecución en el area administrativa).	$ 305,18
6	GASTOS ADMON (Papelería, publicidad, servicios públicos)	$ 105,19
7	DOTACION	$ 34,00
8	ARRIENDO	$ 40,00
9	POLIZA	$ 40,00
10	PERSONAL OPERATIVO (Manipuladoras de alimentos, personal operativo de bodega).	$ 749,72
	Valor ración año 2025	**$ 6.550,67**
	IPC 4,82%	**$ 315,74**
COSTO DIRECTO - Valor ración año 2026		**$ 6.866,42**
No. CUPOS ASIGNADOS		305
RACIONES REQUERIDAS		7320
DÍAS ATENDIDOS		28
ESTAMPILLAS E IMPUESTOS		**$ 720,97**
Estampilla Adulto Mayor	4%	$ 274,66
Estampilla Pro-Cultura	2%	$ 137,33
Estampilla Pro-Deporte	2,5%	$ 171,66
Estampilla Justicia familiar	2%	$ 137,33
COSTO TOTAL POR RACIÓN		**$ 7.587,39**
VALOR POR DIAS		**$ 2.314.153,60**

22. PRESUPUESTO

OPCIONES DE SUMINISTRO	SELECCIONE UNA
opcion 1: Complementos am/pm presparados en sitio + tipo almuerzo	SI
opcion 2: solo complementos am/pm industrializado	NO
opcion 3: Complementos am/pm presparados en sitio + complementos am/pm industrializado + tipo almuerzo	NO

CANTIDAD DE RACIONES A SUMINISTRAR	2442

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD POR DIA	COSTO DIRECTO	Valor Estampillas	COSTO TOTAL POR RACIÓN	VALOR DÍA	DIAS DE ATENCIÓN	COSTO TOTAL
1.0	**Suministrar raciones alimentarias**		**OPCION 1**						
1.1	Suministro de complemento alimentario mañana/tarde preparado en sitio	Ración	2137	$ 5.893,77	$ 618,85	$ 6.512,61	$ 13.917.447,57	28	$ 389.688.531,96
1.2	Suministro de complemento alimentario almuerzo	Ración	305	$ 6.866,42	$ 720,97	$ 7.587,39	$ 2.314.153,95	28	$ 64.796.310,60
	TOTAL		**2442**				**$ 16.231.601,52**		**$ 454.484.842,56**

COSTO TOTAL INVERSIÓN	$ 454.484.842,56
COSTO DE REALIZAR SEGUIMIENTO INTEGRAL A LA EJECUCION DEL PROYECTO (Aportes en Especie del municipio)	$ 14.300.000,00
COSTO TOTAL DEL PROYECTO	$ 468.784.842,56

Nota: Se debe tener en cuenta que el costo total del proyecto incluye el valor de estampillas

2.0	**Estampillas Municipales**	**10,50%**	**Complemento alimentario mañana/tarde preparado en sitio**	**Complemento alimentario almuerzo**
2.1	Estampilla Adulto mayor	4%	$ 235,75	$ 274,66
2.2	Estampilla Pro- cultura	2%	$ 117,88	$ 137,33
2.3	Estampilla Pro- Deporte	2,5%	$ 147,34	$ 171,66
2.4	Estampilla Justicia Familiar	2%	$ 117,88	$ 137,33
		Total	**618,85**	**$ 720,97**

23. CADENA DE VALOR

	Nombre del Proyecto	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- EN EL MUNICIPIO DE MELGAR – TOLIMA			
	Objetivo General Proyecto	Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas adolescentes y jóvenes en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales en la entidad territorial.			
Causa Directa (1)	**Objetivo específico (1)**	**Producto**	**Unidad de Medida**	**Actividad**	
Bajo acceso a complementos alimentarios de calidad.	Aumentar el acceso a complementos alimentarios de calidad.	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	Número de raciones	Suministrar raciones alimentarias.	$ 454.484.842,56
				Realizar seguimiento integral a la ejecución del proyecto.	$ 14.300.000,00
				Costo del producto	**$ 468.784.842,56**
				TOTAL DEL PROYECTO	**$ 468.784.842,56**

24. CRONOGRAMA FÍSICO Y FINANCIERO

N°	DESCRIPCIÓN	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7
1	**ETAPA PRECONTRACTUAL**	$-	$-					
2	**ETAPA DE INVERSIÓN**			**$ 33.196.536,37**	**$ 319.400.428,88**	**$ 116.187.877,31**		
	Suministrar raciones complemento alimentario AM/PM (2.442 niños)			$ 27.834.895,14	$ 264.431.503,83	$ 97.422.132,99		
	Suministrar raciones almuerzo (305 niños)			$ 4.628.307,90	$ 43.968.925,05	$ 16.199.077,65		
3	Realizar seguimiento integral a la ejecución del proyecto			$ 733.333,33	$ 11.000.000,00	$ 2.566.666,67		
4	Realizar Liquidación y Cierre						$-	$-

Nota 1: El proyecto del Programa de Alimentación Escolar contemplará 7 meses, compuesto por 2 meses de etapa precontractual, 3 meses en ejecución (por lo que se toman 28 días calendario escolar, sin contar con festivos, ni recesos escolares) y 2 meses de liquidación.

Nota 2: El seguimiento de proyecto (supervisión) es realizado por el Secretario de Educación y Cultura y el equipo interdisciplinar durante la ejecución del contrato.

Nota 4: La etapa precontractual se proyecta 2 meses por el tiempo de la licitación pública, así como la postulación y evaluación de oferentes.

Nota 5: La liquidación y cierre del proyecto se establece a un tiempo de 2 meses con el fin de dejar la información a los entes de control territorial, así como en las diferentes plataformas.

25. FUENTES DE FINANCIACIÓN

La financiación del proyecto "**Prestación del Servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Melgar – Tolima**" se realizará mediante recursos del Sistema General de Regalías (SGR) – Asignaciones Directas (Anticipo 5%), recursos del Sistema General de Participaciones (SGP) destinados al Programa de Alimentación Escolar y recursos propios del Municipio de Melgar, conforme a la siguiente distribución financiera:

FUENTE DE FINANCIACIÓN	VALOR
Municipio de Melgar SGR - Asignaciones directas anticipo 5%	$ 183.780.756,48
Municipio de Melgar SGP – ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	$ 205.777.680,00
Municipio de Melgar -Recursos propios – Aportes en Especies	$ 12.833.333,33

Total Recursos SGR	$ 183.780.756,48
Total otras fuentes	$ 218.611.013,33
Total General	**$ 402.391.769,81**

El presente presupuesto se firma en Melgar - Tolima, 30 de junio de 2026

Aprobó:

JUAN CAMILO GUERRERO RIVERA
Secretario de Educación y Cultura

Elaboró:

DIANA CAROLINA CAYCEDO NARANJO
Profesional de apoyo Programa de Alimentación PAE