DIRIGIDO A	MARTHA CECILIA GUARIN LIZCANO
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
SECRETARÍA Y/O OFICINAS GESTORAS	MARTHA CECILIA GUARIN LIZCANO
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
FECHA DE ELABORACIÓN	05 DE AGOSTO DE 2026

1. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Artículo 311 de la Constitución Política de Colombia, establece que “Le corresponde al municipio, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes”. Bajo este criterio, corresponde a los alcaldes cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos expedidos por el gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo y dirigir la acción administrativa del municipio, asegurando el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 315 de la Constitución Política.

La relevancia del municipio como entidad territorial es tal, que a partir de la Ley 1454 de 2011 (por la cual se dictan normas orgánicas sobre ordenamiento territorial y se modifican otras disposiciones), además de las obligaciones y funciones que le son propias por la Constitución, el municipio tiene la competencia residual territorial, esto es, que es competencia del municipio todo aquello que no está atribuido a la Nación ni a los departamentos.

Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026: Colombia, Potencia Mundial de la Vida, basados en la educación de calidad para reducir la deserción escolar.

Teniendo en cuenta que nuestro plan de desarrollo 2024-2027 "BUCARAMANGA AVANZA SEGURA”, aprobado mediante Acuerdo 007 de 2024, tiene dentro de sus estrategias el objetivo de garantizar la permanencia escolar se garantizará el derecho a la educación y al desarrollo integral de las niñas, los niños, los adolescentes y jóvenes pertenecientes a nuestro municipio, desde la educación inicial, básica, secundaria y media, a través de estrategias de acceso y permanencia, tal y como lo es el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR. Esta visión de la educación nos permite hacer de las instituciones educativas, más que un lugar físico, un escenario alrededor del cual se organizan los derechos de nuestros menores. Cabe resaltar que se contará con un enfoque poblacional, regional, de género, territorial, étnico, tal y como la norma lo exige, atendiendo especialmente las líneas estratégicas como lo son, educación inicial, población rural, jornada única, víctimas del conflicto armado, etnias, discapacidad y población vulnerable registrada en el SISBEN.

El Municipio de Bucaramanga a través de la Secretaría de Educación, actuando en el marco de la Ley 115 de 1994 y cumpliendo con las responsabilidades y obligaciones consagradas en la Ley 715 de 2001, en lo que corresponde a la inversión del sector, ha priorizado destinar un porcentaje de su presupuesto a la prestación del Programa de Alimentación Escolar en los establecimientos educativos oficiales del Municipio de Bucaramanga que cuentan con estudiantes focalizados conforme la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE"

COPIA CONTROLADA

expedido por Director General de la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -ALIMENTOS PARA APRENDER.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE, tiene como objetivo mejorar el bienestar de los niños, niñas y adolescentes de las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga, actualmente los beneficiarios del programa son 40.000, caracterizados de conformidad con la normatividad legal vigente emitida por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender para el Programa de Alimentación Escolar PAE para este fin.

Por tal motivo, el Programa de Alimentación Escolar se entrega actualmente a los beneficiarios, bajo las modalidades, ración preparada en sitio (complementos: Almuerzo – JM/JT) y modalidad industrializada. Lo anterior está dirigido a los niños, niñas, y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del Municipio de Bucaramanga, de conformidad con la normatividad legal vigente emitida por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender para el Programa de Alimentación Escolar PAE.

Teniendo en cuenta que el programa de alimentación escolar es una necesidad que se encuentra estipulada en el plan de desarrollo y en virtud de lo mencionado anteriormente, para la administración municipal es de suma importancia velar por la garantía de los derechos de nuestros beneficiarios y del mismo modo evitar a toda costa que exista una interrupción del programa de alimentación escolar, de acuerdo con la necesidad expuesta anteriormente.

Para lograr el objetivo del programa de alimentación escolar, el Municipio de Bucaramanga debe contar con operadores a través de los cuales se garantice la prestación del servicio para la vigencia 2026, en las modalidades anteriormente descritas, toda vez que la Entidad no cuenta con la capacidad técnica, infraestructura y personal para brindar el servicio por sí misma.

Con el fin de mantener el servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas oficiales y sus sedes en Bucaramanga durante 33 días calendario escolar se requiere adelantar un proceso contractual mediante la modalidad de licitación pública, toda vez que se debe garantizar el suministro de los complementos alimentarios que conduzcan al mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios, en el entendido que una alimentación adecuada en oportunidad, cantidad, calidad e inocuidad durante la edad escolar, va a permitir a los niños, niñas y adolescentes, crecer y desarrollarse física y cognitivamente para responder adecuadamente a las exigencias académicas, favoreciendo la matricula, permanencia a término en el sistema educativo y coadyuvando en la disminución de los índices del trabajo infantil y de la deserción escolar.

2. OBJETO PROPUESTO

“SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NINOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE”

COPIA CONTROLADA

3. ALCANCE DEL OBJETO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De conformidad con lo establecido en la resolución 0003 y la 0155 de 2026 se señala que el objetivo general del programa de alimentación escolar PAE es “Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad”.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO: El complemento alimentario “corresponde a los alimentos que deben ser suministrados 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 clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar...”

MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar.
A continuación, teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 0003 y la 0155 de 2026 a través del anexo técnico alimentación saludable y sostenible; la Entidad Territorial se permite definir los tipos de modalidades de atención seleccionados para el suministro del complemento alimentario de la vigencia 2026, así:

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Industrializada: La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio.

Ahora bien, de conformidad con la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y la 0155 del 08 de abril 2026 la cual establece los lineamientos técnicos, administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar - PAE, de las cuales la Secretaría de Educación Municipal optó acorde a los recursos y las condiciones geográficas y físicas del territorio y los lugares donde se encuentran ubicadas las Instituciones Educativas Oficiales y con el fin de garantizar la cobertura del servicio a toda la población focalizada ha optado por la modalidad de ración preparada en sitio y excepcionalmente la ración industrializada.

El número de raciones a contratar corresponden al total de raciones a entregar durante el plazo del contrato, que por igual corresponden a las raciones a entregar por día, precisando que este número puede variar, debido a la dinámica propia del PAE, evidenciada en cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de comedores escolares.

Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional:

COPIA CONTROLADA

Modalidad Transitoria: Esta modalidad se establece para ser prestada de conformidad con los lineamientos que sean establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, en caso de que por adecuaciones de infraestructura o cualquier circunstancia que por un tiempo definido requiere que los beneficiarios reciban educación en casa, se entregará la ración transitoria la cual estará compuesta por los mismos alimentos de la ración industrializada (leche y productos lácteos, derivado del cereal, fruta y azúcares, dulce y frutos secos) y la entrega se realizará en paquetes de manera semanal.
Distribución de Ración Transitoria: De acuerdo con la planeación que se realiza por parte de la Entidad Territorial, la entrega de la ración de transitoria será semanal con la distribución para 5 días calendario escolar.

Modalidad de Emergencia: Esta modalidad se establece para ser prestada de conformidad con los lineamientos que sean establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, y/o el Gobierno Nacional, en caso de presentarse alguna situación anormal en la prestación del servicio, tales como pandemias, catástrofes naturales y demás situaciones que ameriten que los beneficiarios reciben por tiempo indefinido educación en casa, se entregará la ración de emergencia la cual consistirá en la entrega de paquetes alimentarios, equivalentes a un tiempo de comida al día por un mes; en este se incluyen alimentos de los grupos de cereales y harinas fortificadas, leche y productos lácteos, alimento proteico, grasas y azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar de los niños, niñas y adolescentes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales del Municipio de Bucaramanga.

Distribución de Ración Emergencia: De acuerdo con la planeación que se realiza por parte de la Entidad Territorial, la entrega de la ración de emergencia será mensual con la distribución para 4 semanas, equivalente a 20 días calendario escolar.

Nota: En caso de presentarse alguna situación que amerite la implementación de esta modalidad durante la ejecución contractual, su activación, programación, duración, condiciones de entrega y demás aspectos operativos serán previamente concertados entre la Entidad Territorial y el contratista, de conformidad con los lineamientos que establezca la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el Gobierno Nacional y demás disposiciones aplicables a la situación que se presente.

Especificaciones técnicas

Ciclos de Menú: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Ver anexo ciclo de menú. El análisis nutricional y la lista de intercambio serán entregadas al adjudicatario en la etapa de alistamiento.

Componente Alimentario

Como principio general para la implementación PAE, se define como atención a los beneficiarios con la modalidad preparada en Sitio; de esta, es necesario considerar de la modalidad industrializada en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de la misma. De conformidad con lo instaurado en la Resolución 0003 y la 0155 de 2026.

La Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar Alimentos para Aprender, en su anexo técnico denominado Alimentación Saludable y sostenible, establece la minuta patrón con las recomendaciones diarias de Energía y nutrientes por grados y/o niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3806 de 2016, la distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible, para la atención que se realiza en el marco del

COPIA CONTROLADA

programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús.

De acuerdo con lo anterior se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario:

Complemento Alimentario	% de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible, construcción UAPA

De acuerdo a lo que establece el anexo de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 0003 y la 0155 de 2026, la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la entidad territorial para cualificar las minutas, es necesario realizar un análisis de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional – ENSIN, Encuesta Nacional de situación Escolar – ENSE, y fuentes locales oficiales tales como planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, 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 grado y nivel escolar, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes del menú del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se re quiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la

COPIA CONTROLADA

distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", así como las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.

Las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física Moderado, grado y nivel escolar, son:

Ciclos de Menús:

El contratista debe acogerse a los Ciclos de Menús de Ración Preparada en Sitio con sus tipos de complementos: complemento alimentario jornada A.M. - P.M. y complemento alimentario tipo almuerzo, y de Ración Industrializada establecida por la entidad territorial realizada por el profesional en Nutrición y dietética, para ello, el contratista se compromete a cumplir con la entrega de los alimentos, según lo establecido en los componentes del ciclo de menús, para garantizar el aporte nutricional de calorías y nutrientes de las preparaciones que componen dichos ciclos, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año acompañados de las listas de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional, basada en la minuta patrón establecida por la Resolución No. 0003 y la 0155 de 2026 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE".

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo con la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días para modalidad Ración Preparada en Sitio y 20 para Ración Industrializada. Que el artículo 6 de la ley 7 de 1979, dispone que “Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar social; que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en especial a los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales”.

Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%.

Según Resolución No. 0003 y la 0155 de 2026 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el anexo técnico "Alimentación saludable y sostenible" determina que las recomendaciones de energías y nutrientes se establecen por nivel y grado escolar (Preescolar; Primaria: primero, Segundo y tercero; Primaria: cuarto y quinto; Secundaria; Media y Ciclo complementaria), de acuerdo a las condiciones

COPIA CONTROLADA

logísticas y de planeación, la entidad territorial cuenta con la aprobación para la unificación del grado y/o nivel primaria, quedando de la siguiente manera:

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN por grados y niveles escolares en modalidad preparada en sitio.

NIVEL/GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	Gr	gr	gr	mg	mg	mg
PREESCOLAR	1.300	45,50	43,30	182,00	700	5,60	1.133
PRIMARIA: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO CUARTO – QUINTO	1.994	69,80	66,50	279,20	1.100	8,70	1.500
SECUNDARIA	2.491	87,20	83,00	348,70	1.100	9,50	1.500
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2.900	101,50	96,70	406,00	1.100	11,80	1.500

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio, según tipo de complemento

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	Gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
COMPLEMENTO JM/JT (RIEN 20%)							
PREESCOLAR	260	9,10	8,70	36,40	140	1,10	227
PRIMARIA: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO CUARTO – QUINTO	399	14,00	13,30	55,80	220	1,70	300
SECUNDARIA	498	17,40	16,60	69,70	220	1,90	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	20,30	19,30	81,20	220	2,40	300

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	Gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
COMPLEMENTO ALMUERZO (RIEN 30%)							
PREESCOLAR	390	13,70	13,00	54,60	210	1,70	340
PRIMARIA: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO- CUARTO - QUINTO	598	20,90	19,90	83,70	330	2,60	450
SECUNDARIA	747	26,20	24,90	104,60	330	2,90	450

COPIA CONTROLADA

MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	870	30,50	29,00	121,80	330	3,50	450

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada.

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
PREESCOLAR	1.300	32,50	36,10	211,30	700	5,60	1.133
PRIMARIA: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO - CUARTO - QUINTO	1.994	49,90	55,40	324,00	1.100	8,70	1.500
SECUNDARIA	2.491	62,30	69,20	404,80	1.100	9,50	1.500
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2.900	72,50	80,60	471,30	1.100	11,80	1.500

Fuente: *Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la resolución 3803 de 2016.*

La distribución del valor calórico total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65%.

Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Al comparar este VCT, con el previsto para la ración preparada en sitio, se evidencia una disminución del 4% en el macronutriente proteína, por lo tanto, los suministros de los grupos de alimentos establecidos para la minuta industrializada son de estricto cumplimiento.

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento.

NIVEL / GRADO	Calorías	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	Calcio	Hierro	Sodio
	Kcal	gr	Gr	gr	Mg	mg	mg
COMPLEMENTO JM/JT (RIEN 20%)							
PREESCOLAR	260	6,50	7,20	42,30	140	1,10	227
PRIMARIA: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO CUARTO - QUINTO	399	10,00	11,10	64,80	220	1,70	300
SECUNDARIA	498	12,50	13,80	81,00	220	1,90	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	12,50	16,10	94,30	220	2,40	300

Fuente: Anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

COPIA CONTROLADA

El suministro del complemento alimentario al beneficiario debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes, así:

Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado y/o nivel de escolaridad, establecido en la Resolución No. 0003 y la 0155 de 2026 y en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Complemento alimentario almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado de escolaridad.

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grado de escolaridad.

Características y elementos del componente de calidad e inocuidad del PAE

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y la Resolución 333 de 10 de febrero de 2011 y las demás normas vigentes.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

El contratista deberá acatar las directrices generales señaladas respecto a la idoneidad y características de los alimentos descritas en el documento "Lineamientos técnicos, administrativos y estándares del PAE y anexo TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD.

Del mismo modo surgen las obligaciones entre las partes

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Los contratistas del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes:

Fase de alistamiento: Proceso de única entrega.

Esta etapa comprende acciones del inicio propias de la contratación pública y de alistamiento para el servicio, de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente.

COPIA CONTROLADA

Obligaciones Generales

1. Garantizar y adecuar, con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE. La fecha de emisión del requisito deberá mantenerse vigente durante la ejecución del contrato. Si en la etapa de ejecución la autoridad sanitaria no ha visitado el establecimiento en el periodo mencionado, se aceptará la solicitud realizada por el operador ante la secretaría de salud municipal.

2. Realizar la adquisición de alimentos para las diferentes modalidades de atención (complemento RPS, almuerzo y JM - JT por parte de los operadores y presentar las fichas técnicas de los mismos al equipo de supervisión

3. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario de equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran, los cuales deben ser entregados al finalizar el contrato en condiciones de uso.

4. Tener la disponibilidad de mínimo seis (6) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados, el operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación. De fecha actualizada entre los días de la fase de alistamiento, adicionando la solicitud realizada para tal fin ante la autoridad sanitaria competente. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.

5. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar, cuando existan cambios debe ser notificados a la oficina del PAE.

6. El operador del programa deberá realizar la publicación de los ciclos de menú de acuerdo a la modalidad de atención, lista de intercambios, canales de atención al ciudadano, gestión social y horarios de entrega, en las diferentes sedes e instituciones educativas atendidas en el municipio de Bucaramanga.

7. Entregar al equipo de supervisión los alimentos a suministrar en la modalidad ración industrializada para la verificación de la calidad de los productos, los cuales deben mantenerse durante la ejecución del contrato.

8. Presentar, de acuerdo con el modelo establecido por la entidad territorial, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura:

a. Objetivos.
b. Estrategias de respuesta ante contingencias.
c. Personas o empresa encargada de su aplicación.
d. Fichas técnicas de los equipos.
e. Método de calibración.

COPIA CONTROLADA

f. Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar.

9. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la entidad territorial un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso de que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. Del Plan debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

Programa de limpieza y desinfección:

a) Productos químicos para utilizar con fichas técnicas.
b) Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
c) Cronograma de limpieza y desinfección.
d) Formatos de limpieza y desinfección.
e) Programa de residuos sólidos:
f) Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control
g) Programa de control de plagas:
h) Sustancias químicas para utilizar con fichas técnicas.
i) Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar
j) Diligenciamiento del cronograma de control de plagas.
k) Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio.
l) Programa de abastecimiento de agua:
m) Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control.

10. Para 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, toma de temperatura de refrigeración y congelación, temperatura de servido y cocción, desperdicios (descomide), residuos líquidos aceite usado. El operador debe presentar, de acuerdo con el modelo establecido por la entidad territorial, el Plan de Capacitación y/o Actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con los respectivos formatos de control y seguimiento, cronograma e información sobre los materiales y ayudas a utilizar. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la fase de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

11. Presentar al equipo de supervisión un plan de muestreo microbiológico con su respectivo cronograma en el cual se especifique (fecha de toma de muestra, lugar, tipo de muestra y tipo de análisis)

12. El contratista deberá presentar a la supervisión el un programa de alimentación saludable y sostenible, acompañado de un cronograma de actividades, conforme al eje temático 1 del Programa para la Promoción de Estilos de Vida Saludable (PPEVS) del ministerio de Educación Nacional y al Anexo Técnico de Alimentación saludable y sostenible de la Resolución 0003 de 2026.

El cronograma deberá contemplar la programación temporal de las actividades, las sedes educativas ofertadas en la propuesta, el tipo de actividades, los responsables de su ejecución y los mecanismos de seguimiento en concordancia con lo ofertado.

COPIA CONTROLADA

13. Presentar al equipo de supervisión un protocolo de atención de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos

14. Presentar programa de seguridad y salud en el trabajo que incluya aspectos relacionados con bioseguridad, para el personal administrativo, manipuladores de alimentos con los roles: auxiliares de bodega, personal, manipulador de alimentos de instituciones educativas, conductores y auxiliares de transporte.

15. Entregar al equipo de supervisión plan de rutas de distribución de complementos alimentarios, materias primas, insumos de limpieza y desinfección y gas propano, dando cumplimiento a la normatividad vigente para el transporte de alimentos, de presentarse algún tipo de modificación a la ruta esta debe ser notificada al equipo de supervisión.

16. Entregar al equipo de supervisión un programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso.

17. Realizar la entrega al equipo de supervisión de los contratos y sus hojas de vida garantizando el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y 0155 de 2026 o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar, de las cuales mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los dos (2) días hábiles siguientes al acontecimiento.

18. Realizar la entrega al equipo de supervisión de los contratos y hojas de vida de las 100 manipuladores registradas en el municipio de Bucaramanga para el proceso de verificación, cuando existan cambios de este personal, deberán ser informados en los dos (2) días hábiles siguientes al acontecimiento.

19. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos y víveres las cuales deben ser mínimo del 30% de las compras totales realizadas, durante la etapa de alistamiento y en cada mes de ejecución, con el fin de dinamizar la economía de la región que permitan apoyar la producción local, aspectos que serán validados por el equipo de supervisión designado en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el equipo de supervisión deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales. Entendiendo como compras locales aquellas que se realicen en el ámbito municipal, área metropolitana de Bucaramanga o departamental. el operador del programa sólo realizará las compras locales a los proveedores debidamente autorizados e incluidos en el listado emitido por la Secretaría de Desarrollo Social Municipal y secretaria de Agricultura de la Gobernación de Santander.

20. Suministrar los listados de Proveedores al inicio de la operación y cada vez que se realice un cambio de proveedor durante la ejecución de la operación, adjuntando los contratos de proveeduría junto con la cámara de comercio actualizada y el RUT con vigencia de expedición no mayor a tres meses. Los listados deberán estar acompañados con la documentación legal correspondiente, indicando: razón social, nombre de representante legal, NIT, su domicilio, dirección, correo electrónico y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos. Si allegan contrato de

COPIA CONTROLADA

proveeduría debe contener: N° de contrato, la forma de pago, el plazo de pago, valor, identificación de las partes que lo suscriben y de los representantes legales de las partes.

Obligaciones del componente de calidad e inocuidad

1. Mantener en las sedes administrativas de cada operador una carpeta en físico con la información de los manipuladores de alimentos de las sedes educativas, personal de bodega y de transporte de alimentos, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, exámenes médicos (KOH de uñas, Frotis Faríngeo, Coprológico), certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Mantener una copia física de la carpeta del personal manipulador en la sede educativa donde labora.

2. Dar cumplimiento al Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos, personal de bodega y supervisores logísticos aprobado por la entidad. Adicionalmente, se deberá dar cumplimiento a las capacitaciones que sean solicitadas por el equipo de supervisión respecto a temas relacionados con la operación y que deban ser de conocimiento del personal manipulador.

3. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria con concepto favorable del vehículo otorgada por el ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado de aptitud para la manipulación de alimentos (carné de manipulación) para el conductor y su auxiliar, mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

4. Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio.

5. 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 él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, anjeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos y/o la prestación del servicio.

6. Realizar una (1) vez durante la ejecución del contrato, el mantenimiento preventivo de las trampas de grasas de las instituciones educativas que operan bajo la modalidad ración preparada en sitio. El mantenimiento podrá ser efectuado por cualquier empresa que cumpla con los requisitos legales, técnicos y sanitarios aplicables, y que asegure un procedimiento técnico efectivo para la limpieza integral del sistema y prevenga de manera efectiva taponamiento, obstrucciones o fallas en la disposición adecuada de los residuos grasos.

7. Disponer de una bodega ofrecida, la cual deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato.

8. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción 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.

COPIA CONTROLADA

9. Entregar de manera mensual a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, y preparado en sitio 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 mensuales al que corresponde dicho reporte.

10. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; dicha toma se debe realizar al 10% de las instituciones educativas atendidas bajo la modalidad de ración preparada en sitio de manera mensual.

11. 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.

12. Entregar, durante la ejecución del contrato de manera mensual, los alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 y la 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

13. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega.

14. Dotar cada sede educativa con una báscula calibrada que cuente con la capacidad para realizar el pesaje de las materias primas que ingresan al restaurante escolar y los alimentos no consumidos por los beneficiarios, con el fin de diligenciar correctamente el formato Kárdex y el formato de control de desperdicio.

15. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

16. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y gas propano, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio gasoducto, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la fase de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos se debe realizar de acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús y a los grados de escolaridad establecidos en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y 0155 de 2026 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

17. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

18. 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.

19. Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas que se encuentran bajo la modalidad de Ración para Preparar en Sitio.

20. Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio, mediante protocolo o acciones a desarrollar.

COPIA CONTROLADA

21. Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007 y adjuntar.

22. Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.

23. Deberá entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría los consolidados de trazabilidad de Ración Industrializada donde se evidencie para cada componente del complemento alimenticio (lácteo, derivado del cereal y dulce o postre) el proveedor, lote, fecha de vencimiento y sede educativa que fue entregado.

24. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, auxiliares de bodega, conductores.

25. Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance.

26. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de la supervisión.

27. De acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de protección social , el operador debe adquirir carne (bovina, porcina, avícola) a un establecimiento dedicado al desposte, desprese, acondicionamiento o distribución de carne; en caso de que el proveedor de la carne sea un distribuidor, debe demostrar a través de la factura de venta que adquirió la carne en un establecimiento de desposte, desprese o acondicionamiento, para lo cual, en caso de requerir el equipo de supervisión, el operador del programa debe aportar la siguiente documentación del establecimiento de desposte, desprese, acondicionamiento o distribución que provee la carne (bovina, porcina, avícola). Que durante la ejecución de la negociación solo comprará productos cárnicos (carne bovina, avícola, porcina) a proveedores debidamente facultados y autorizados por el INVIMA. Durante la etapa de ejecución de la operación, sí sé realizar cambio de proveedor de productos cárnicos, se verificará por parte del equipo de supervisión el cumplimiento de la normatividad legal vigente relacionada con los productos cárnicos, atendiendo el siguiente procedimiento:

    a. Inscripción ante la autoridad competente conforme al Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de protección social.

    b. Concepto sanitario únicamente favorable del establecimiento (resultado de visita con cumplimiento de 90 a 100%).

    c. Guía de transporte y destino de la carne entre el establecimiento y el sitio donde el contratista la recibe conforme a la Resolución 2019055962 de 2019 del INVIMA.

28. El operador del programa deberá entregar mensualmente al equipo de supervisión los consolidados de trazabilidad de Ración Industrializada donde se evidencie para cada componente del complemento alimenticio (lácteo, derivado del cereal y dulce o postre) el proveedor, lote, fecha de vencimiento y sede educativa que fue entregado.

29. Disponer en los días acordados con el equipo de supervisión durante la etapa de alistamiento, todos los alimentos y materias primas para las modalidades de atención en bodega para su verificación por parte del equipo de supervisión, previo a su despacho y entrega a las Sedes Educativas, también se debe disponer de las

COPIA CONTROLADA

remisiones de compra, los certificados de calidad, los resultados microbiológicos de cada lote y la guía de movilidad de cada alimento que por su naturaleza lo requiera. Los días de verificación en bodega acordados se mantendrán durante toda la ejecución del contrato.

Nota: En el caso de las frutas para la ración industrializada y jm-jt se deben notificar el día anterior a su entrega a través de correo electrónico al equipo de supervisión antes de las 2:00 de la tarde.

Componente nutricional

1. Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario, jornada mañana /tarde, Almuerzo y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.

2. 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

3. Publicar la planeación del ciclo de menús aprobado, en un lugar visible en el comedor escolar.

4. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.

5. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.

6. Estandarizar el ciclo de menús por ración y número total de raciones a atender e implementarlo en cada comedor escolar.

7. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús aprobado, por grado de escolaridad y tipo de complemento

8. “Contribuir a la implementación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) a través de la gestión, impresión y publicación en el comedor escolar o sitio de distribución de complementos alimentarios de un póster diseñado por la Nutricionista Dietista del contratista la cual contiene información relacionada a hábitos y estilos de vida saludables, este debe poseer una dimensión de 90cmx70cm

9. El operador del programa debe allegar las fichas técnicas de los alimentos que conforman cada modalidad de ración, según las especificaciones emitidas por el equipo de supervisión.

10. Conservar muestras y contramuestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las

COPIA CONTROLADA

normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificadas con el nombre del alimento. Fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.

11. El operador del programa deberá realizar por escrito a la entidad con un mínimo de 3 días hábiles de anticipación la autorización del intercambio, el cual deberá ser acompañada una justificación y la evidencia, en las cantidades y frecuencias, tal como se encuentra establecido en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y 0155 de 2026, lo cuales no deben superar los 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico, en el caso de ración industrializada se permitirán solo 4 intercambios de fruta durante el ciclo.

Componente financiero, jurídico y administrativo

12. Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.

13. Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.

14. Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio.

15. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos y víveres, las cuales deben ser mínimo del 30% de las compras totales ejecutadas en el periodo, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local, aspectos que serán validados por el supervisor designado por la entidad en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el contratista deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales de conformidad con lo establecido en la ley 2046 del 6 de agosto del 2020 que señala, "POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS".

16. El operador, desde la fase de alistamiento, deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros y adicionalmente en caso de resultar adjudicatario del grupo en el que se encuentre el restaurante escolar Oriente Miraflores sede C deberá asumir el pago de los servicios públicos (luz y gas).

17. Entregar al equipo de supervisión de manera mensual el reporte o listado de manipuladoras debe integrar dentro de su personal manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20% del total de manipuladores requeridos por el equipo de supervisión priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. Se debe allegar certificación del rector de cada Institución Educativa donde conste que dicho personal no pertenece al Comité de Vigilancia o Control Social y/o a la Junta de Asociación de Padres de Familia.

18. El contratista deberá entregar al inicio en la fase de alistamiento y de manera mensual el listado de las 100 manipuladoras al equipo de supervisión del contrato actualizado;

COPIA CONTROLADA

vinculado a la ejecución, notificar de manera inmediata y por escrito cualquier cambio, modificación o sustitución del personal, anexando la hoja de vida y soportes del nuevo manipulador antes de su incorporación efectiva a las actividades. Garantizar que todo el personal cuente con los requisitos de idoneidad, experiencia y certificados de manipulación de alimentos vigentes, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.

19. El contratista deberá garantizar, durante toda la ejecución del contrato, la vinculación y permanencia del personal mínimo requerido señalado en el pliego de condiciones, (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido) anexando al inicio de la fase de alistamiento, las hojas de vida, soportes de experiencia y documentos que acrediten el cumplimiento de los perfiles exigidos. Notificar de manera inmediata y por escrito cualquier cambio, modificación o sustitución del personal, anexando la hoja de vida y soportes del nuevo integrante antes de su incorporación efectiva a las actividades. Garantizar que en todo momento el personal mínimo requerido cumpla las condiciones establecidas en el pliego de condiciones. El equipo de supervisión debe realizar la aprobación del perfil y la hoja de vida

20. Entregar al equipo de supervisión, en físico y en medio digital (formato Excel), los soportes de la Planilla PILA correspondientes al período ejecutado, incluyendo el paz y salvo de aportes a seguridad social suscrito por el contador y/o representante legal, junto con copia del certificado de antecedentes de la Junta Central de Contadores con vigencia no mayor a tres (3) meses. Para efectos de control y verificación, se deberá presentar una planilla para el personal administrativo o mínimo requerido en la operación y otra planilla independiente para el personal operativo, entendido este como los manipuladores de alimentos y demás vinculados directamente al servicio

21. Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).

22. Entregar al equipo de supervisión los debidos soportes de la planilla de dispersión de nómina (física y digital Excel) del periodo ejecutado de todos los trabajadores (nómina y dispersión efectiva).

23. Realizar, gestión y entregar en reubicación las raciones industrializadas a las sedes educativas autorizadas por el equipo de supervisión. Entiéndase que las reubicaciones se aplican en los casos en donde el total de la matrícula es igual al total de cobertura en PAE, es decir, 100%. Las solicitudes de reubicación deben hacerse hasta 3 días hábiles después de su implementación.

24. Realizar el reporte de ejecución de entrega semanal validada con el anexo 13A suministrado por la ETC, dónde se evidencie cobertura focalizada por rango de edad, focalización frente a cobertura evidenciando menor o mayor cantidad de beneficiarios, devoluciones y reubicaciones por institución educativa y tipo de complemento, niños repetidos, sedes no focalizadas, se entregará al corte de cada mes.

25. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.

26. Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal.

COPIA CONTROLADA

27. Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente. No vincular de forma directa o indirectamente a menores de edad, para el cumplimiento del objeto y las obligaciones de la negociación.

28. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y tratamientos que afecten el objeto del contrato.

29. El operador del programa debe garantizar que contará durante toda la operación con la organización técnica y el recurso humano necesario para el cumplimiento oportuno y adecuado de los procesos de alistamiento, despacho, transporte, entrega, recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos y raciones en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga. Para ello deberá entregar listado de personal administrativo, logístico y manipulador efectivamente vinculado en cada periodo de reporte, así como los retiros y nuevas vinculaciones con las respectivas fechas de cada una de las novedades mencionadas.

30. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

31. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.

32. Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.

33. Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.

34. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.

35. Realizar un informe del funcionamiento del software donde se evidencian cada una de las obligaciones generadas por el mismo y adjuntar el archivo XLS/CSV generado por el sistema.

36. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.

37. Si por causas imputables al operador del programa se presente algún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa.

38. El operador del programa deberá entregar todos los documentos de todos los componentes y en todas las etapas del proceso de conformidad con la situación real que esté presentando, sin faltar a la verdad, sin alterar la información ni adulterar firmas o datos en ninguno de ellos, so pena de que se inicien las acciones administrativas y penales pertinentes. En el evento en que se evidencien alteraciones a la información contenida en el certificado de entrega de raciones, como adulteración de firma de Rectores, coordinadores y/o personal autorizado por la Institución Educativa, dicho certificado será rechazado y no formará parte del conteo de raciones para definir el total a pagar

COPIA CONTROLADA

Adicionalmente, para el último pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos:

a) Paz y salvo de parafiscales.
b) Paz y salvo contratistas.
c) Paz y salvo manipuladoras.
d) Paz y salvo del 100% de los proveedores.
e) Paz y salvo servicios públicos.
f) Paz y salvo transporte.
g) Paz y salvo arriendo de bodegas
h) Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.

Componente transparencia y gestión social

1. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14, Ley 1562 de 2012 y decreto único reglamentario del sector trabajo 1072 de 2015. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.

2. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a todas las instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.

3. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.

4. Asistir y participar, durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.

5. Atender de manera mensual, la totalidad de las quejas, observaciones y recomendaciones consignadas en las mallas de seguimiento provenientes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de todas las sedes educativas. La respuesta deberá ser técnica, oportuna y orientada al mejoramiento continuo del servicio, articulándose con los planes de mejora requeridos por los CAE, en cumplimiento de las disposiciones del Anexo Técnico de Participación Ciudadana del PAE y garantizando la transparencia, la participación ciudadana y el control social previsto en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y 0155 de 2026.

6. Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables.

7. Participar en las reuniones de los comités de Alimentación Escolar de las Sedes Educativas a las que sean convocados.

8. Presentar soportes del cumplimiento de los compromisos adquiridos en los comités de alimentación escolar, adjuntando acta del Comité de Alimentación Escolar y demás documentos que soporten las gestiones realizadas por parte del operador para el correcto funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar en cada sede educativa.

COPIA CONTROLADA

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA

Además de las obligaciones y derechos contemplados en el artículo 5o de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, el Municipio de Bucaramanga se obliga especialmente a:

1. Efectuar los registros y operaciones presupuestales y contables necesarios para cumplir cabalmente el desembolso de los aportes acordados para la ejecución del contrato.
2. Pagar el valor total del contrato de acuerdo con las condiciones establecidas en la forma de pago.
3. Ejercer la supervisión y control del cumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato.
4. Presentar a través del supervisor los requerimientos necesarios para el cabal cumplimiento del Contrato.
5. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y estén establecidas para el cumplimiento de las actividades consignadas en el numeral de especificaciones técnicas.

Teniendo en cuenta la necesidad de garantizar la continuidad del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la finalización de la vigencia 2026, mediante la contratación correspondiente a un periodo estimado de treinta y tres (33) días de atención, se hace necesario establecer el valor real requerido para la prestación del servicio, considerando las condiciones económicas vigentes del mercado.

Para la vigencia 2026 se presentó un incremento del salario mínimo legal mensual vigente del veintitrés por ciento (23%), situación que impacta directamente los costos asociados a la operación del servicio, especialmente aquellos relacionados con el componente de talento humano, costos laborales, operación y demás factores que inciden en la estructura económica de la prestación.

En virtud de lo anterior, y con el propósito de contar con una estimación presupuestal ajustada a las condiciones actuales del mercado, se procedió a solicitar cotizaciones a diferentes proveedores, con el fin de obtener información económica actualizada que permita determinar el valor requerido para adelantar el proceso contractual y garantizar la adecuada ejecución del servicio hasta la finalización de la vigencia 2026, bajo criterios de planeación, eficiencia y responsabilidad en el uso de los recursos públicos.

El valor estimado del contrato es de la suma de **DIEZ MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS OCHO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON SESENTA Y DOS CENTAVOS ($10.291.708.354,62 M/CTE)** distribuidos en dos lotes a contratar, así:

El valor del LOTE 1, para atender **TREINTA Y TRES (33) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2026 es de **CINCO MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y UN MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS CON CINCO CENTAVOS ($5.127.971.932,05 M/CTE.)** teniendo en cuenta lo siguiente:

COPIA CONTROLADA

VIGENCIA 2026 – 33 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR

GRUPO 1						
TIPO DE COMPLEMENTO	NIVEL EDUCATIVO	# DE RACIONES DIARIAS.	VALOR UNITARIO	TOTAL DIAS OPERACIÓN	RACIONES TOTALES CONTRATADAS	VALOR TOTAL DEL SERVICIO
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (JORNADA MAÑANA (JM) / JORNADA TARDE (JT))	1. Preescolar 2. Primaria 3. Secundaria y Media	11147	$ 6.571,19	33	367851	$ 2.417.218.812,69
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD PREPARADO EN SITIO		8210	$ 9.560,33	33	270930	$ 2.590.180.206,90
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA (JM) / JORNADA TARDE (JT) - MODALIDAD PREPARADO EN SITIO		559	$ 6.536,18	33	18447	$ 120.572.912,46
		19916				$ 5.127.971.932,05

El valor del LOTE 2, para atender **TREINTA Y TRES (33) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** en la vigencia 2026 es de **CINCO MIL CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDÓS PESOS CON CINCUENTA Y SIETE CENTAVOS ($5.163.736.422,57 M/CTE.)** teniendo en cuenta lo siguiente:

GRUPO 2						
TIPO DE COMPLEMENTO	NIVEL EDUCATIVO	# DE RACIONES DIARIAS.	VALOR UNITARIO	TOTAL DIAS OPERACIÓN	RACIONES TOTALES CONTRATADAS	VALOR TOTAL DEL SERVICIO
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (JORNADA MAÑANA (JM) / JORNADA TARDE (JT))	1. Preescolar 2. Primaria 3. Secundaria y Media	10652	$ 6.571,19	33	351516	$ 2.309.878.424,04
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - MODALIDAD PREPARADO EN SITIO		8211	$ 9.560,33	33	270963	$ 2.590.495.697,79
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA (JM) / JORNADA TARDE (JT) - MODALIDAD PREPARADO EN SITIO		1221	$ 6.536,18	33	40293	$ 263.362.300,74
		20084				$ 5.163.736.422,57

Nota: Se anexan las cotizaciones solicitadas como soporte técnico y presupuestal para la determinación del valor estimado del proceso contractual correspondiente a la atención del servicio durante los treinta y tres (33) días programados para la finalización de la vigencia 2026.

El contrato se ejecutará de conformidad con la distribución de las instituciones en cada grupo, así:

GRUPO 1

NOMBRE DE SEDE
CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMÉRICAS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO
SEDE A: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE

COPIA CONTROLADA

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA
SEDE A:INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO
SEDE B: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA
SEDE B: LA HORMIGA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMB
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL
SEDE I: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL

GRUPO 2

NOMBRE DE SEDE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR
INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA

COPIA CONTROLADA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ DE LA SALLE
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA
SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA
SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA

COPIA CONTROLADA

SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA
SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA

En todo caso, la ejecución del contrato tendrá lugar en el municipio de Bucaramanga.

4. PLAZO TENTATIVO

El plazo de ejecución del contrato será de treinta y tres (33) días calendario académico (vigencia 2026). contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

En cumplimiento del principio de planeación, el proceso contractual contará con una **Etapa de Alistamiento obligatoria de cinco (5) días calendario**, la cual se surtirá de manera previa al inicio formal de la operación y suministro del programa. Esta etapa de alistamiento se entenderá independiente y externa a los treinta y tres (33) días de suministro efectivo.

5. RELACIÓN DE ASPECTOS PRESUPUESTALES

CÓDIGO RUBRO PRESUPUESTAL	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
2.3.2.02.02.006.2024680010146.1.2201079.63393.221201.266	RF - SGP PAE	$ 234.217.633,74
2.3.2.02.02.006.2024680010146.1.2201079.63393.221201.513	SGP - PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSIÓN	$ 1.140.229.602,32
2.3.2.02.02.006.2024680010146.1.2201079.63393.221201.267	RF - PROPOSITO GENERAL	$ 284.633.421,45
2.3.2.02.02.006.2024680010146.1.2201079.63393.221201.324	DIVIDENDOS ACUEDUCTOS	$ 2.025.977.945,95
2.3.2.02.02.006.2024680010146.1.2201079.63393.221201.217	LEY 1450	$ 3.032.539.000,00
2.3.2.02.02.006.2024680010146.1.2201079.63393.221201.201	RECURSOS PROPIOS	$ 3.574.110.751,16
TOTAL		**$ 10.291.708.354,62**

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	FUNCIONAMIENTO		INVERSIÓN	X
NOMBRE PROYECTO DE INVERSIÓN	*FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA*			
CÓDIGO BPIN	BPIN 2024680010146			
LÍNEA ESTRATÉGICA	Territorio Seguro que Integra			
PROGRAMA	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media.			
META	Beneficiar 40.000 estudiantes con el Programa de Alimentación Escolar - PAE.			

6. ANEXOS

Para proceder con los respectivos estudios que hacen parte de la fase de planeación del respectivo proceso de contratación, se anexan al presente requerimiento los documentos que sirven como soporte o complementan lo aquí contemplado, así:

- Certificado de banco de proyecto – 2024680010146
- Resolución 003 del 2026 con sus Anexos

COPIA CONTROLADA

- Resolución 155 de 2026 con sus Anexos
- Ciclos de Menú
- Lista de Intercambios
- Cobertura Asignada
- Análisis Nutricionales
- Distribución de Sedes por Grupo

7. RESPONSABLES

FIRMA	
NOMBRE	**ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA**
CARGO O PROFESIÓN	**Subsecretaria de Educación**
Elaboró:	Leidy Patricia Rodríguez CPS PAE SEB – Aspectos Jurídicos.
Elaboró:	Aileen Ramírez Pérez CPS PAE SEB - Aspectos financieros.
Elaboró:	Klisnman Fernando Matallana Dávila CPS PAE SEB - Aspectos técnicos.
Elaboró:	Layniker Elías Ortiz García CPS PAE SEB - Aspectos técnicos.
Elaboró:	Laura Isabel Castellanos Márquez CPS PAE SEB - Aspectos Nutricionales.
Revisó:	Camilo Andrés Rueda Angarita CPS PAE SEB.

COPIA CONTROLADA