ANEXO No. 6

El contratista se obliga para con el municipio de Mosquera en general, a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes, lo establecido en los estudios previos y en el proyecto de pliego de condiciones, los Lineamientos Técnico Administrativo, los estándares de calidad y las condiciones mínimas, anexo técnico y demás.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA.

1) Suministrar una ración preparada en sitio al 30% diario tipo ALMUERZO, a los beneficiarios PAE, en las 18 instituciones educativas del municipio (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única, jornada mañana y jornada tarde.

2) Suministrar en aquellos casos en que se requiera la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, la ración comida caliente transportada al 30% diario tipo ALMUERZO la cual deberá ser trasladada a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa, de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor del contrato.

3) Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega en la modalidad de atención Comida Caliente Transportada, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, centro de producción, recipientes, contenedores y utensilios requeridos y que garanticen la calidad e inocuidad de la comida caliente, así como el cumplimiento en el transporte, de acuerdo a la normatividad vigente.

4) Suministrar en casos donde la infraestructura de las instituciones educativas NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantice la calidad e inocuidad de los alimentos o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente (Secretaría de Salud Municipal de Mosquera) sea desfavorable, la ración industrializada, el cual debe ser un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados, que debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario (se entiende por empaque primario la envoltura del producto que pueda contaminar el alimento) que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender- y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

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 o situaciones que se puedan presentar en la operación.

Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio) el Análisis Químico deberá entregarse en físico y en medio magnético (CD) en formato PDF y Excel. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Se deberán anexar formatos técnicos de presentación de menús y análisis químico.

En los casos que no se pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega del complemento alimentario en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio

5) En situaciones de orden estrictamente excepcional, el contratista accederá a la adaptación de la modalidad de atención del PAE, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación del PAE, no sea posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y sus Anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

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

- Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.

- Cuando a nivel individual del usuario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

6) Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y las autoridades en la materia.

7) Suministrar a la Entid Territorial Certificada (Municipio de Mosquera)los costos directos e indirectos unitarios por ración ya sea para preparar en sitio, industrializada y/o para preparar en casa, según sea el caso.

8) Planear, organizar, transportar y entregar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.

9) Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega de la Ración para preparar en Casa, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, bodega de ensamble y transporte, en situaciones de caso fortuito y excepcional que deba ser atendido.

10) Cuando aplique, el contratista deberá garantizar la entrega en la modalidad de atención Comida Caliente Transportada, de acuerdo con las directrices del supervisor del contrato, asumiendo todos aquellos costos que se generen para su entrega a nivel operacional tales como personal, centro de producción, recipientes, contenedores y utensilios requeridos y que garanticen la calidad e inocuidad de la comida caliente, así como el cumplimiento en el transporte, de acuerdo a la normatividad vigente.

11) Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.

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

13) Conocer a cabalidad los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación de este.

14) Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.

15) No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo de este.

16) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de esta. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la entidad contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.

17) Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa el cual debe pertenecer en un 100% (manipuladoras de alimentos) como habitante o residente en el Municipio de Mosquera y debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.

18) Integrar dentro de su personal, como personal manipulador, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

19) Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa y de conformidad con lo requerido por la supervisión del contrato, de acuerdo a la necesidad que se presente.

20) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Municipal, Secretaría de Desarrollo Social y/o Ministerio de Educación Nacional.

21) Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

22) Utilizar la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional, La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, el Municipio de Mosquera y la del mismo operador en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con los respectivos manuales de imagen, la cual se suministrará por la Entidad, de acuerdo con el Manual de Imagen e identidad adoptado por la Entidad

23) Dar respuesta oportuna y verificable dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.

24) Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.

25) Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.

26) Mantener comunicación permanente con el Ministerio de Educación Nacional, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender, la Entidad Territorial y la supervisión del Programa.

27) Presentar al Supervisor del contrato, de manera periódica, informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

28) Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.

29) Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato, los informes requeridos para la liquidación de este.

30) Informar periódicamente o cuando la necesidad lo exija, las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.

31) Garantizar que el personal manipulador de alimentos conozca el funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria, las cuales se realizarán de acuerdo con el plan de capacitación continúo presentado por el operador

32) Garantizar el funcionamiento de los equipos necesarios equipos de cocina (estufas, menaje etc) para el desarrollo de la operación para garantizar la entrega oportuna del complemento alimentario.

33) Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria.

34) Garantizar cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos suministrados de acuerdo a las directrices del Lineamiento técnico administrativo del PAE emitido por el Ministerio de Educación Nacional – Uapa Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y la normatividad sanitaria vigente.

35) Realizar los recorridos de entrega de implementos de aseo, insumos de limpieza y desinfección y gas. No se permite el transporte de productos de limpieza o gas con alimentos, estos deben hacerse por separado para evitar cualquier tipo de contaminación.

36) Cumplir con rotulado y registro sanitario de los alimentos; teniendo en cuenta la normatividad sanitaria aplicable a los diferentes alimentos suministrados en el Programa.

37) el operador debe remitir al supervisor, las fichas técnicas y los análisis microbiológicos de alimentos de alto riesgo en salud pública que compongan la ración industrializada, respecto a resultados microbiológicos de manera bimensual

38) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que conforman cada modalidad de atención (ración preparada en sitio y/o ración industrializada y/o ración para preparar en casa y/o comida caliente transportada).

39) Cumplir con la entrega periódica, oportuna o según la necesidad de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.

40) Elaborar e implementar ciclos de menús de acuerdo con la Minuta Patrón aprobada por la Entidad Territorial Certificada, de acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares de calidad emitidos por la UApA.

41) Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por las Instituciones Educativas.

42) Realizar, registrar y reportar compras locales a nivel Departamental y municipal, mínimo del 30% y garantizar la calidad e inocuidad de los insumos adquiridos.

43) Llegado el caso de encontrarse grupos poblacionales étnicos, brindar atención diferencial a dichos beneficiarios.

44) Informar de manera periódica o cada vez que la supervisión lo requiera, el avance operativo, administrativo, financiero.

45) Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de equipos que se empleen para la ejecución del contrato. Se debe garantizar y cumplir conforme a lo estipulado en los anexos de la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026, de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de mantenimiento correctivo de equipos, es de aclarar que los mantenimientos correctivos serán realizados a todos aquellos equipos que producto de la prestación del servicio presenten deterioro en su funcionamiento o pretendan garantizar el adecuado funcionamiento del mismo.

46) Para el mantenimiento correctivo de equipos, se debe dar cumplimiento a lo preceptuado en los anexos de calidad de la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 *"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, la interventoría, 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."*

47) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

48) Dar cumplimiento a la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013, en lo referente al Saneamiento: Programar y ejecutar el Control de plagas cuando hay presencia del vector con una empresa especializada y avalada por la autoridad sanitaria competente, según la programación establecida en el Plan de Saneamiento Básico. De igual forma, en el caso del tanque de reserva de agua se debe limpiar y desinfectar cada seis (6) meses, según lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico.

49) Garantizar la adecuada disposición de residuos sólidos, especialmente los residuos orgánicos generados en la operación del programa, contando con una empresa especializada para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos, la cual deberá estar autorizada para esta actividad,de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 allegando todos los documentos de la empresa y generar la correspondiente certificación de la cantidad de residuos recolectados y uso final aprobado para este tipo de residuo.

50) Garantizar la disposición final del aceite de cocina usado (aceite vegetal usado), Resolución 0316 de 2018 para esto deberán contar con una empresa especializada y autorizada para la recolección y disposición final del mismo en el uso aprobado por las autoridades sanitarias competentes. Adjuntar la información correspondiente a la empresa y los certificados de recolección y disposición final que mencionen cantidad recolectada, periodo y destino.

51) Para el almacenamiento de la Ración para Preparar en Casa Ración para Preparar en Casa, si aplica, el contratista deberá contar con los elementos requeridos, tales como estibas, canastillas, mesas, para dar cumplimiento a lo establecido en la norma para esta actividad.

52) El contratista deberá realizar la entrega de la ración para preparar en casa a los beneficiarios en empaque, que contenga los logos institucionales de la Alcaldía de Mosquera. (Cuando aplique)

53) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en condiciones de calidad e inocuidad en los establecimientos educativos para lo cual se requiere contar con termómetros digitales suficientes, calibrados y verificados según periodicidad y procedimientos establecidos en el Programa de calibración y verificación de equipos. De conformidad con la Resolución 2674 de 2013

54) Implementar el protocolo de toma de muestras y contra muestras, teniendo como referente el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad emitido por la UApA. Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender

55) Garantizar al personal manipulador de alimentos, al personal auxiliar de bodega y personal ofertado, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme a la vinculación laboral. - En el caso de vinculación con personal por contrato de prestación de servicios, realizar el pago de los honorarios contemplados en dicho contrato y verificar sus aportes al Sistema General de Seguridad Social.

56) Obtener y presentar para su aprobación las garantías del contrato 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.

57) Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional – UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender, en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del programa.

58) Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional – UApA Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender en los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del programa

59) Adelantar las modificaciones relacionadas con costos de raciones alimentarias, para tal fin se realizará la solicitud de cotizaciones y el respectivo estudio de mercado.
60) Acreditar mensualmente, junto con el informe de supervisión su afiliación y pago al sistema de seguridad social Integral en salud, pensión y riesgos laborales en los términos y porcentajes establecidos en la ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1562 de 2012.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: El contratista en desarrollo del objeto contractual tendrá las siguientes obligaciones:

1) Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor, 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 la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 y sus Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que se modifiquen, adicionen o sustituyan.

2) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2764 de 2013 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 kárdex, 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.

3) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido, En la fase de alistamiento deben presentar la fase de mantenimiento preventivo y correctivo para la ejecución contractual.

4) 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, Grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

5) En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud

represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

6) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

7) El contratista se compromete a dar continuidad al uso y desarrollo de la solución tecnológica denominada Cloud Computing o una plataforma en la nubea, que garantiza el seguimiento real del programa de alimentación escolar.

8) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE de la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.

9) Socializar al personal manipulador las fichas técnicas de los alimentos suministrados ya que en estas se establecen los requisitos que permiten definir la aceptación o rechazo de las materias primas.

10) Poner a disposición las fichas técnicas de alimentos y productos químicos como material de consulta permanente por parte del personal manipulador y la supervisión.

11) Emitir periódicamente la evaluación aplicada a los diferentes proveedores como parte del Programa de selección de proveedores de Bienes y servicios.

12) 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 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, (Municipo de Mosquera) en la periodicidad y en los términos que esta defina. Se debe realizar muestreo microbiológico a:

- Un frotis de manos a un manipulador de alimentos.
- Un frotis de superficie.
- Un análisis ambiental.
- Un análisis microbiológico de un menú completo.

Estos análisis se deben ser realizados en cuatro (04) oportunidades durante la ejecución del contrato en cuatro (4) colegios que determine el supervisor del contrato

NOTA: Cuando se requiera dependiendo del reporte emitido por el laboratorio acreditado presentar Plan de mejora para subsanar los resultados por fuera de la norma. El plan de mejora deberá contener plazos de cumplimiento, causas, acciones, responsables, fechas. Las acciones de mejora planteadas deben ser reales, y medibles. Así mismo, debe notificar a la Entidad oportunamente los resultados del muestreo realizado.

13) Presentar Plan de Muestreo Microbiológico que incluya cronograma (fechas) (en la etapa de alistamiento), de los colegios donde se deberá tomar la muestra y que se determinarán previo análisis. El Plan de muestreo puede ser modificado o ajustado dependiendo de las condiciones evidenciadas en las visitas de supervisión.
14) *Entregar mensualmente a la supervisión del programa los análisis microbiológicos realizados a los alimentos de alto riesgo que hacen parte del complemento ración preparada en sitio, ración industrializada, comida caliente transportada y ración para preparar en casa - si aplica-, 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*.
15) Garantizar que los alimentos que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, En las visitas que se realiza por parte del Equipo de supervisión PAE.permiso o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Resolución 2674 de 2013
16) Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022, del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
17) Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos- para aprender, 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 estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, 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 aprobado por la entidad territorial certificada y debe reposar copia en cada comedor escolar.

18) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. Adjuntando remisión de entrega de los insumos.
19) Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y sostenible en el PAE o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan y realizar cambios de menú sólo en los casos contemplados en la Resolución No. 0003 del 07 de enero del 2026 o Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan., previa autorización del supervisor del contrato.
20) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el La Entidad (Municipio de Mosquera) el cual será insumo para proceder con los pagos al contratista, en los formatos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
21) Realizar mínimo un 30% de compras locales del total de las compras del Programa y el restante de compras al departamento de Cundinamarca, reportar mensualmente la cantidad de compras locales y departamentales realizadas y los soportes respectivos. Garantizar la calidad e inocuidad de los productos que hagan parte de las compras locales.
22) Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.
23) Informar mensualmente a la Entidad Territorial, (Alcaldía Municipal de Mosquera) a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
24) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para aprender supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
25) Facilitar la información requerida y participar, cuando sea convocado por la Entidad Territorial Certificada de Mosquera (Municipio de Mosquera), en los Comités de Alimentación Escolar, Comités de Seguimiento al PAE, mesas públicas u otros espacios de participación ciudadana, con el fin de brindar información de carácter operativo y técnico relacionada con la ejecución del Programa.
26) Apoyar, en coordinación y previa programación de la Entidad Territorial Certificada - ETC los procesos de participación ciudadana y control social del Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a lo establecido en la Resolución 003 de enero de 2026 – Anexo 7, suministrando información operativa general, y apoyo logístico de ser solicitado.
27) Realizar dos (2) capacitaciones por semestre, dirigidas al total de los beneficiarios (estudiantes), del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en cada una de las dieciocho (18) Instituciones Educativas principales y sus respectivas sedes, orientadas a la promoción de la alimentación saludable, el óptimo consumo de los alimentos suministrados y el fomento del consumo de agua potable durante la jornada escolar, mediante estrategias dinámicas, participativas y de alto impacto, acordes a los diversos ciclos vitales de los niños, niñas y adolescentes.
Las capacitaciones deberán desarrollarse en coordinación con la Secretaría de Educación y la Secretaría de Desarrollo Social de la Entidad Territorial y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, y el contratista podrá optar por realizar las actividades de capacitación, de manera presencial, virtual, haciendo uso de las tecnologías de la información, previa aprobación de la supervisión del contrato.
28) El contratista debe garantizar las condiciones de saneamiento básico en cada unidad de servicio, así mismo, debe presentar e implementar en la fase de alistamiento el plan de saneamiento básico, junto con los programas que lo integran como son: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de Manejo de residuos y programa de abastecimiento o suministro de agua potable. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, este debe incluir como mínimo procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables para el cumplimiento de este. Se debe garantizar lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 y Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
29) El contratista debe documentar el proceso de abastecimiento de agua que incluye: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento, controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de estos. De igual forma, se debe documentar y registrar el programa de control de plagas, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad. Se debe garantizar lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación

Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. La limpieza y desinfección de tanques se debe realizar a cada unidad de servicio, ya sean tanques aéreos o subterráneos. Es responsabilidad del operador realizar la actividad y presentar los soportes correspondientes.

30) Remitir un informe mensual de las acciones contempladas en las "Prácticas de ahorro y cuidado del agua de cada unidad de servicio de alimentos".
31) Respecto de la acción a aplicar en caso de contingencia, como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas, el contratista debe establecerlas de manera documental, como control preventivo y ser socializado al personal manipulador dentro del proceso de capacitación continua.
32) *El operador debe monitorear la calidad del agua, a través de controles como el hervido del agua, medición del pH y medición del cloro residual. De esta forma se estaría haciendo un control en cuanto a la calidad del agua que permitiría tomar las acciones correctivas inmediatas. Se deberá contar con el instrumento de medición idóneo para establecer el valor del cloro residual y del pH, así mismo se deberá capacitar al personal sobre las acciones correctivas inmediatas a implementar ante un valor por fuera de lo establecido en la normatividad vigente.*
33) El operador de manera semestral deberá realizar procesos como el lavado y desinfección de tanques aéreos y subterráneos, así como la desinfección, desratización y fumigación, de acuerdo con el cronograma y/o necesidades que requiera cada comedor escolar, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados, en cumplimiento del Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. En la etapa de alistamiento la entidad informará al operador el número de comedores y tanques a los cuales se les realizará el respectivo lavado.
34) El operador debe presentar a la entidad en la etapa de alistamiento, el análisis de los PCC Puntos Críticos de Control como parte del programa de aseguramiento de la inocuidad, este debe estar sustentado y disponible para su verificación por parte de la supervisión de la entidad. Así mismo esta información debe ser socializada con el personal manipulador dentro del proceso de capacitación continua
35) Incluir dentro de la documentación presentada a la Entidad, en la etapa de alistamientoel Programa de Alérgenos para revisión y posterior seguimiento de la implementación. Esto teniendo en cuenta que dentro de las materias primas o insumos usados para las preparaciones encontramos ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Las prácticas de gestión de alérgenos deben formar parte de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y cuando corresponda, de los sistemas HACCP del servicio de alimentos. (Códex Alimentarius 2020).
36) Presentar Procedimiento de Retiro de productos, Programa de Fraude Alimentario, y Programa de Defensa de los Alimentos, en la etapa de alistamiento, estos programas como oportunidades de mejora del Programa de Alimentación Escolar y como estrategia para fortalecer y hacer más robusto el Sistema de Control y Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.
37) *El operador deberá realizar la toma de muestras para análisis microbiológicos de los alimentos preparados y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento. El protocolo de toma de muestras debe estar claramente definido dentro del Plan de Muestreo presentado por el operador.*
38) Garantizar la compra de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales, asociaciones de agricultores y/o productores de la agricultura campesina o comunitaria local y sus organizaciones que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores a nivel municipal o departamental, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos y anexar los soportes requeridos de estas compras, contratos de proveedurías, facturas o soportes donde se especifique tipo de alimento/bien, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio y certificado de pago contra entrega al pequeño productor de alimentos junto con los paz y salvos de sus proveedores.
39) Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en su rol de comprador de alimentos o de materias primas que se realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 y el anexo técnico de Compras Públicas Locales.
40) Garantizar la continuidad del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE ante cualquier contingencia o novedad relacionada con el suministro de agua potable en las instituciones educativas, activando e implementando de manera inmediata las acciones previstas en su Plan de Contingencia, sin afectar la operación, calidad e inocuidad de los alimentos.
41) En caso de presentarse circunstancias de orden estrictamente excepcional el operador del contrato deberá presentar a la Entidad Territorial un plan de contingencia que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación acorde a las necesidades de los beneficiarios que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas de calidad y oportunidad descritas en los lineamientos dados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos Para Aprender manteniendo el equilibrio económico del contrato, dicho plan deberá contener por lo menos lo siguiente:

- Adopción transitoria de la minuta patrón a partir de lo establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y

sostenible.
- Cambio en la modalidad del suministro.
- Variaciones del número de menús por ciclo.
- Definición de la lista alternativa de intercambios

42) Aportar periódicamente, para cada trámite de pago según lo requiera la entidad territorial el listado de proveedores y los correspondientes paz y salvo cuando corresponda, de acuerdo a la ejecución del periodo.
43) El contratista garantizará que los requerimientos técnicos ofertados en la propuesta, sean ejecutados a cabalidad una vez adjudicado el contrato.
44) Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Desarrollo Social a través de la Supervisión del mismo.
45) Garantizar la limpieza trimestral de las trampas de grasa que se encuentran en las instituciones educativas donde opera y se suministra el Programa de Alimentación Escolar – PAE. En el caso de las trampas de grasa portátiles, donde aplique, se deberá realizar la limpieza con una frecuencia mínima semanal y registrar dicha actividad en el formato correspondiente del Programa de Limpieza y Desinfección."

OBLIGACIONES EN ETAPA DE ALISTAMIENTO

- El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

- El operador debe contar con un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

- Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario- La Secretaría de Salud del Territorio, FAVORABLE, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

- El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan).

- El contratista deberá determinar el número de personal manipulador requerido en cada una de las instituciones por número de ración, bajo modalidad de atención Ración para preparar en sitio, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva.

- Dar cumplimiento a los siguientes parámetros para determinar el número de personal manipulador requerido en los comedores escolares por número de ración bajo modalidad de atención Ración preparada en Sitio.

NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. DE RACIONES	No. DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR
ANTONIO NARIÑO	1599	220
FRATERNIDAD	417	
DIAMANTE	193	
MAYOR DE MOSQUERA	1156	
LA AMISTAD	877	
LUCERO	201	
JUAN LUIS LONDOÑO	1367	
LA UNIDAD	409	
ROBERTO VELANDIA	1247	
NUEVO MILENIO	2067	
ARMONIA	1477	

FRANCISCO DE PAULA	643	
LA MERCED	1435	
POLICARPA SALAVARRIETA	1214	
JARDIN DEPARTAMENTAL	190	
LOS PUENTES	160	
COMPARTIR	1072	
LA PAZ	1129	
Total	**16853**	

De 1 a 75 raciones	DE 76 A 150 raciones	De 151 a 300 Raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

NOTA Cualquier modificación del número personal exigido en la tabla anterior debe estar soportado en un análisis de tiempos y movimientos que garantice que el ajuste no afecta las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención, este análisis debe ser presentado por el contratista al supervisor en la etapa de alistamiento para la respectiva aprobación. (el cual puede variar según el número de raciones efectivamente entregadas).

- El contratista deberá mantener su planta de producción o ensamble adecuada a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la cual debe contar con concepto higiénico sanitario favorable, durante la ejecución del contrato.

- 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, Grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, En la fase de alistamiento

- El contratista debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan. de lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan. Esto conforme a los anexos técnicos de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026.

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata 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.

- Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: El operador debe acreditar que cuenta con alianza o convenio con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (Grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante. Esto conforme a los anexos técnicos de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026.

- Presentar un Plan de Saneamiento Básico por escrito acorde y articulado con la ETC, para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Control de Plagas, Programa de monitoreo de calidad del agua (abastecimiento o Suministro), en estos se debe garantizar el cumplimiento de lo descrito en el Lineamiento Técnico – Administrativo, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que modifiquen, adicionen o sustituyan.

Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación.
- Formatos de monitoreo y control

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico- sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, áreas y superficies con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.

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 de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, 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.

Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.

Programa de residuos sólidos, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Tipos de residuos.
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
- Impacto ambiental.
- Formatos de monitoreo y control.
- Documentación de la empresa que hace la recolección y disposición final del residuo orgánico
- Certificación de la recolección, así como de la Disposición final

Como consecuencia del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos “desechos” del proceso productivo son considerados residuos.

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida,

cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

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

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías, ni mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados, en buenas condiciones higiénicas para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin. De conformidad con lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 316 de 2018.

Las Entidades Territoriales y el contratista deberán tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

De todas maneras, lo indicado sobre el manejo de residuos y demás aspectos referentes al manejo ambiental, deberá estar articulado con los PRAE, creados mediante el Decreto 1743/1994, compilado por el Decreto 1075 de 2015, único del sector educativo.

Programa de residuos líquidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Tipo de residuo.
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
- Impacto ambiental.
- Formatos de monitoreo y control.
- Documentación de la empresa que hace la recolección y disposición final del residuo líquido (Aceite de cocina usado)
- Certificación de la recolección, así como de la Disposición final

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 y Hojas de seguridad
- Empresa que prestará el servicio.
- Documentación de la empresa que presta el servicio
- Concepto sanitario favorable vigente
- Certificación de 60 horas de capacitación del personal aplicador
- Diagnóstico y recomendaciones de la empresa que presta el servicio

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control. Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos.

Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estas áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con las directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

Las plagas, entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Por esto, el barrido y limpieza con regularidad ayuda a luchar contra ellos.

En la limpieza de las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, es obligatorio prestar atención a los espacios muertos de los equipos y superficies. La vida de los insectos se destruye por fumigación, la cual debe efectuarse a intervalos regulares.

La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa.

Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este.

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

Programa de monitoreo de calidad del agua (abastecimiento o suministro), con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo con diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
- Formatos de monitoreo y control.
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua.
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.
- Documentación empresa que presta el servicio
- Concepto sanitario favorable vigente
- Fichas técnicas, Hojas de seguridad de los productos utilizados

El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

Las Entidades Territoriales (Municipio de Mosquera) en el marco de su ejercicio de gestión territorial, deberán solicitar a las Autoridades de salud municipales o departamentales el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA, con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de ésta. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, el equipo PAE deberá coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el fin de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción, la cual estará a cargo de la institución educativa correspondiente. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

En caso de que el establecimiento no esté conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar el método por el cual se está potabilizando el agua tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección. la cual estará a cargo del contratista

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), presentar de manera mensual a la Entidad Territorial Certificada, un diagnóstico y las correspondientes estrategias documentadas para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

- El Contratista debe documentar el programa de control de plagas, de acuerdo a las condiciones y necesidades de cada unidad de servicio (objetivo, procedimiento, caracterización de plagas, tipo de control (físico y químico), periodicidad, métodos de aplicación y sustancias químicas con fichas técnicas, Hojas de Seguridad), donde se soporten los procedimientos efectuados de acuerdo al diagnóstico de la empresa especializada a desarrollar esta actividad, con el fin de prevenir contaminaciones y garantizar la inocuidad.

- Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19, del cual se deberán aportar soportes de su realización, ya que no se tendrá en cuenta la presentación del carnet de manipulador de alimentos.

- Presentar plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de limpieza, desinfección y combustible (gas) a cada comedor escolar. Se aclara que el plan de rutas de gas, solo se solicita para las unidades que no cuentan con el servicio por red. La recepción de estos productos se realizará por el personal designado, el cual adelantará las verificaciones correspondientes.

- Asumir el pago del servicio de gas natural de las unidades de servicio.

- Elaborar para la aprobación de la entidad contratante, el ciclo de menús de mínimo 20 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el «Anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE» para la ración preparada en sitio o industrializada según sea el caso, con el análisis químico de cada uno de los menús, fichas técnicas de los productos, guías de preparación (aplica para ración preparada en sitio) y listas de intercambio. Los ciclos que entregue el operador deben ser elaborados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.

- Garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la norma.

- El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

  Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

*Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas de cada territorio.

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

- El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con la normatividad vigente en materia laboral y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación médica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.
- El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

  a. Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
  b. Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
  c. Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
  d. Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
  e. Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
  f. Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
  g. Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación. Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.

h. Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
i. Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
j. Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
k. Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
l. En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
m. Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

- Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

- Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.

- En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio. (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc. De acuerdo con lo establecido en el Procedimiento de Salidas No Conforme presentado por el operador.

- Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

  a. El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.

  b. El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

  c. No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

  d. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.

  e. Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

- Efectuar compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal y/o departamental y/o distrital.

- Realizar publicación de los ciclos de menús aprobados por la Entidad Territorial Certificada de manera visible a los beneficiarios PAE en cada restaurante escolar. La estandarización de los ciclos de menú se presenta junto con las guías de preparación de cada uno de los menús por grupo etario y cupo asignado en cada Institución Educativa.

- Mantener en la sede administrativa del contratista, de acuerdo con la bodega ofertada una carpeta en físico por cada procesador 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 para manipular alimentos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

- Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), delantal de material resistente, peto, gorro que cubra completamente el cabello, un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela), tapabocas y demás implementos de protección personal que cumplan con los protocolos de

Bioseguridad.

- Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario. (Pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), delantal de material resistente - peto, gorro que cubra completamente el cabello, un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso, tapabocas),

- Afiliar a las manipuladoras y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social Integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas al Sistema de Seguridad Social.

- Apoyar y promocionar la subcontratación con Asociaciones de Padres de Familia legalmente constituidas, relacionadas con la operación del Programa en lo concerniente a la preparación y manipulación de alimentos, manifestando con claridad que para dicho fin debe garantizarse la idoneidad y pleno cumplimiento de la normatividad para dicho fin por parte del oferente. Sin embargo, cabe aclarar que el operador es libre de realizar dicho procedimiento o no, salvo lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 2042 de 2020.

- Realizar la entrega al Municipio a través de la Supervisión de los elementos, inventarios, documentación, magnéticos y demás información suministrada al contratista, elaborada o desarrollada por éste para el cumplimiento de su contrato, al momento de la terminación del mismo.

- El contratista debe garantizar que el personal manipulador de alimentos, cumpla con la normatividad sanitaria vigente, mantenga una adecuada limpieza e higiene personal, use apropiadamente la dotación, cumpla las actividades descritas en el plan de saneamiento y lleve el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantice adecuada rotación de alimentos – Primero en Entrar Primero en Salir – Teniendo en cuenta fechas de vencimiento más próximas, prepare alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregue complementos de acuerdo a gramajes, reportar a rector o comité las novedades – de acuerdo a la dinámica definida, cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene e inocuidad.

- Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad (Según lineamientos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y/o lineamientos estipulados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender, el cual debe contener diligenciada la siguiente información:

    - Número del contrato.
    - Fecha de suscripción del contrato.
    - Fecha de iniciación del servicio.
    - Minuta patrón y ciclos de menú.
    - Días de atención.
    - Número de raciones diarias Almuerzo
    - Número de beneficiarios.
    - Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

- Entregar para cada pago, las certificaciones firmadas por los rectores de cada IEM, donde certifique el número de beneficiarios por modalidad, los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago.

- Efectuar el registro diario de raciones entregadas a los beneficiarios PAE en cada una de las Instituciones Educativas, en formato establecido por el Contratista, previamente aprobado por la Supervisión del Contrato; que además de las planillas de Entrega y Certificaciones de Raciones harán parte de los requisitos para el pago correspondiente y serán objeto de verificación por parte del equipo supervisor PAE de la Entidad Territorial Certificada en cada una de las verificaciones que se realicen a las Instituciones Educativas donde se preste el servicio.

OBLIGACIONES EN LA ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

i. Realizar cambios de menú sólo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, previa aprobación de la supervisión del contrato

ii. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con lo establecido por el TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", Resolución 2674 de 2013.

iii. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

iv. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo con el cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.

v. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004 y Decreto 1500 de 2007, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

vi. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación , en el caso de Mosquera (Secretaría de Salud) básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión tecno mecánica, copia de la licencia de conducción c2 o c3 y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.

vii. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas presentados.

viii. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar., de manera semanal realizando entrega a la supervisión del contrato

ix. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

x. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo con lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

xi. Atender las visitas y solicitudes de la UApA y de la entidad territorial a través de la supervisión y-o interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.

xii. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión.

xiii. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos y/o inconformidades presentadas en las visitas de supervisión y/o interventoría.

xiv. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.

xv. 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.

xvi. Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal y/o departamental y/o distrital de acuerdo con el alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica, así como garantizar sus condiciones de calidad e inocuidad

xvii. El Plan de Saneamiento Básico debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para cada uno de los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta

que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

xviii. Los implementos de aseo son responsabilidad del operador para garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, que se 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 las tablas que se anexan en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026.- Los implementos relacionados en las tablas anexas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

xix. Mantener los equipos y los espacios destinados exclusivamente al suministro de la alimentación en buen estado, todas las reparaciones causadas por el uso o deterioro ordinario del contratista o su personal, o por culpa suya, serán sufragadas a su costo.

xx. Las características de calidad de los alimentos, es decir, los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio y-o comida caliente transportada, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el Anexo de alimentación saludable y sostenible en el PAE.

xxi. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad Ración Preparada en Sitio y Ración para preparar en casa, cuando aplique, a Comida caliente transportada o Ración Industrializada, debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.

NOTA: DOCUMENTOS QUE SE ENTREGARÁN A LA SUPERVISIÓN EN FASE DE ALISTAMIENTO

Previo inicio a la ejecución del contrato, el contratista deberá hacer entrega a la supervisión de la siguiente documentación:

OBLIGACIONES EN ETAPA DE ALISTAMIENTO

- El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

- El operador debe contar con un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

- Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario **FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

- El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan).

- El contratista deberá determinar el número de personal manipulador requerido en cada una de las instituciones por número de ración, bajo modalidad de atención Ración para preparar en sitio, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva.

- Dar cumplimiento a los siguientes parámetros para determinar el número de personal manipulador requerido en los comedores escolares por número de ración bajo modalidad de atención Ración preparada en Sitio.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LOS ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

APORTE NUTRICIONAL:

Las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por ciclos de vida y grupos de atención escolar para los beneficiarios PAE se basan en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Es importante precisar que, en el marco de la corresponsabilidad, para las situaciones en que se requiera una dieta específica, fuera de los parámetros técnicos establecidos del Programa, el primer respondiente debe ser la familia, en el entendido de la dificultad operativa de adecuar los menús a restricciones médicas individuales.

TABLA 1. NIVELES Y GRADOS ESCOLARES PARA LA PLANEACIÓN DEL COMPONENTE ALIMENTARIO EN EL PAE

NIVEL ESCOLAR	GRADO	RANGO DE EDADES
Segundo ciclo de la educación inicial	Preescolar (Pre-Jardín, Jardín, Transición)	3 - 5 años y 11 meses
Básica primaria	Primero, segundo, tercero.	6 - 8 años y 11 meses
Básica primaria	Cuarto, quinto	9 - 10 años y 11 meses
Básica secundaria	Sexto, séptimo, octavo, noveno	11 - 14 años y 11 meses
Media	Décimo, once	15 - 17 años y 11 meses

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 2. DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES, SEGÚN MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO.

MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO	DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES		
	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
Preparada en sitio / Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

En la siguiente tabla se presenta la estimación del cálculo diario de energía y nutrientes por grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro del complemento alimentario.

TABLA 3. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (RIEN), - POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - CALIENTE TRANSPORTADA

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 4. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (RIEN), - POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

APORTE NUTRICIONAL DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

El porcentaje de aporte nutricional de los complementos alimentarios se calcula considerando; entre otros aspectos, la intensidad horaria de la jornada escolar en la que se encuentran matriculados los beneficiarios. a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte energético diario que se debe cumplir de acuerdo con el tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana / tarde o complemento alimentario almuerzo).**TABLA 5. PORCENTAJE DE APORTE ENERGÉTICO DIARIO SEGÚN TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	%APORTE ENERGÉTICO RESPECTO A LA RIEN
Complemento alimentario almuerzo	30%

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

En las siguientes tablas se presentan los aportes diarios de calorías y nutrientes a suministrar en las modalidades de Ración preparada en sitio tipo Almuerzo al 30% de los requerimientos diarios de calorías y nutrientes para los diferentes grupos poblacionales objeto de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

TABLA 6. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO: PREPARADA EN SITIO, CALIENTE TRANSPORTADA TIPO DE COMPLEMENTO

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento alimentario JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento alimentario Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 7. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL SERVICIO: RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

MINUTA PATRÓN:

A continuación se presentan 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 requiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", del presente anexo, así como el AMDR 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.

MINUTA PATRÓN, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA, POR TIPO DE COMPLEMENTO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

TABLA 8. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA, PARA EL SEGUNDO CICLO DE LA EDUCACIÓN INICIAL NIVEL PREESCOLAR: PREJARDÍN, JARDÍN Y TRANSICIÓN

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 9. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA, PARA EL NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Observaciones

Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.
Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 10. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA, PARA EL NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**
Observaciones							
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente. Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.							

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 11. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA, PARA EL NIVEL BÁSICA SECUNDARIA

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**
Observaciones							
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente. Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.							

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

TABLA 12. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA, PARA EL NIVEL BÁSICA MEDIA

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**
Observaciones							
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente. Alimento Proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.							

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026.

MINUTA PATRÓN, MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

TABLA 13. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL MODALIDAD DE ATENCIÓN INDUSTRIALIZADA AL 20%

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

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 caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre 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.
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar grados prejardín, jardín y transición.	**280**	**7,7**	**8,7**	**41,7**	**162**	**1,4**	**246**
Recomendación nivel preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% Adecuación	**22%**	**24%**	**24%**	**20%**	**23%**	**24%**	**22%**
Nivel básica primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	**351**	**9,7**	**11,2**	**51,8**	**194**	**1,8**	**329**
Recomendación nivel primaria grados: 1ro, 2do, y 3ro	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% Adecuación	**22%**	**24%**	**25%**	**20%**	**24%**	**28%**	**27%**
Nivel básica primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria grados: 4to y 5to	**427**	**11,3**	**13,6**	**63,3**	**218**	**2,2**	**403**
Recomendación nivel primaria grados 4to y 5to	1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% Adecuación	**21%**	**23%**	**25%**	**20%**	**20%**	**25%**	**27%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**511**	**13,7**	**16,9**	**74,5**	**248**	**2,8**	**522**
Recomendación nivel secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1.100	9,5	1500
% Adecuación	**21%**	**22%**	**24%**	**18%**	**23%**	**29%**	**35%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**577**	**15,7**	**19,4**	**83,0**	**274**	**3,3**	**622**
Recomendación nivel media	2900	72,5	80,6	471,3	1.100	11,8	1500
% Adecuación	**20%**	**22%**	**24%**	**18%**	**25%**	**28%**	**41%**

Fuente: Construcción UAPA

Tomado del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE. Resolución 003 del 07 de enero del 2026*.

NOTA: Tomado de la Resolución 003 del 07 de enero de 2026, por la cual se establecen los lineamientos técnicos - administrativos, estándares y las condiciones mínimas del Programa de alimentación escolar - PAE.

PLANEACIÓN ALIMENTARIA

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 reporta a lo largo de un periodo.

Los ciclos de menús deben ser elaborados por un Profesional en Nutrición y Dietética, quien debe anexar hoja de vida, diploma profesional, tarjeta profesional y soporte del ReTHUS no mayor a 3 meses.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes. El análisis químico debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar-ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores**;** para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la Ración Preparada en Sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio). Debe anexar el componente técnico nutricional con:

Ciclo de Menús, Lista de Intercambio de alimentos, análisis químico por grado y guía de preparación por cada modalidad de atención. Este se debe adjuntar en medio magnético en formato Excel. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Para la modalidad de atención Ración Industrializada debe anexar fichas técnicas de los productos planeados en esta modalidad de atención. Así mismo, el proponente debe entregar **carta de compromiso** para el cumplimiento del "Anexo técnico nutricional" suscrita por el representante legal.

Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

- **Análisis Nutricional:** Por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario debe contener el análisis nutricional con base en la Tabla de Composición´´on de Alimentos Colombianos-TCA 2018 del ICBF, incluyendo 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. Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- **Guías de Preparación:** Son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servicio, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo.

- **Lista de intercambio:** Es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar.

  La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros.

  Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de alimentación saludable y agradable, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuye los desperdicios de alimentos**.**

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

Para dar cumplimiento a los ciclos de menús establecidos por la entidad, el operador deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada o de la UApA según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la Institución Educativa.

NOTA: En caso de presentarse alguna novedad o eventualidad en el suministro de algún tipo de alimento que componga la ración preparada en sitio, este debe estar soportado y justificado por parte de cada uno de los proveedores.

- 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 la UApA.

NOTA: El operador debe entregar mensualmente el informe del cálculo de demanda real de alimentos a la ETC.

- Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la ficha técnica de Información del PAE,

la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UApA. Si este aviso de visibilidad se deteriora debe cambiarse de inmediato cuando lo requiera.

- Publicar en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la entidad territorial.

En los casos que no se pueda suministrar el complemento alimenticio preparado en sitio por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado al 20% en aras a garantizar la entrega del complemento alimentario en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

El operador debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

- Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el Anexo Técnico de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio).

- El Análisis Químico deberá entregarse en físico y en medio magnético (CD) en formato PDF y ExcelE. El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla. Se deberán anexar formatos técnicos de presentación de menús y análisis químico.

- En los casos que no se pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega del complemento alimentario en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio.

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

- Se establece 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 y Zona rural.

- Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

CICLO DE MENÚ:

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.

Los ciclos de menús deben ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

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

Los ciclos de menús se debe elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la información nutricional reportada, en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores, para entrega de complemento alimentario almuerzo al 30%, de acuerdo a los grupos etarios establecidos en los Lineamientos técnico administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE. Cada menú debe tener su análisis químico tomado de la información nutricional reportada, en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, identificando cada alimento con el código y el nombre correspondiente señalado en dicha tabla, teniendo como base la minuta presentada por la entidad territorial con aporte al 30%. En el análisis nutricional de calorías deben aparecer en números enteros y los macronutrientes con una sola cifra decimal. Las aproximaciones tendrán como criterio el 5 por debajo de 5 se aproxima al decimal inferior y por encima de 5 al decimal superior. Ejemplo 8,42 quedaría 8,4 y 8,48 quedaría en 8,5. La minuta y el análisis químico de los menús deben ser elaborados y firmados por un profesional Nutricionista Dietista, anexando fotocopia de la tarjeta profesional y certificado rethus No se admitirán los menús con preparaciones de carnes

frías. Los acompañantes deben adecuarse a los hábitos y costumbres alimentarios de la región, incluyendo alimentos como papa, arroz, avena, pastas, arepa, entre otras. Los alimentos deben ser preparados el mismo día de su consumo. Para las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes se tuvo en cuenta las orientaciones establecidas en los Lineamientos Técnicos–Administrativos y Estándares para la Asistencia Alimentaría al Escolar, Programa de Alimentación Escolar (PAE).

APROBACIÓN DE CICLO DE MENÚS DEL CONTRATISTA:

El contratista seleccionado deberá entregar nuevamente en medio físico y en magnético, formato Excel, los ciclos de menú para 20 días del complemento alimentario tipo almuerzo, por cada uno de los grados y niveles escolares conforme a lo establecido en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y frecuencia en la oferta semanal de alimentos.

Este menú deberá presentarse con los ajustes requeridos por parte del supervisor del contrato, con la finalidad de ser verificados y aprobados de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de restaurantes escolar PAE, la aplicación de la minuta patrón y la calidad de servicio, dicha aprobación será suscrita por el profesional de apoyo a la supervisión – nutricionista designado por la entidad

Adicionalmente junto con la información antes referida, deberá allegarse copia de la tarjeta profesional del profesional de nutrición y dietética que elaboró los menús solicitados, de acuerdo con la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de la región. Los datos del profesional deben ser remitidos junto con los documentos habilitantes.

- LA ELABORACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS DEBERÁ REALIZARSE DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTIPULADOS EN EL ANEXO TÉCNICO - MINUTA PATRÓN DE LA RESOLUCIÓN NO. 0003 DEL 07 DE ENERO DE 2026.

La minuta patrón establece la distribución por tiempos de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en peso bruto y neto, porción servida, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.

INFORMACIÓN QUE SE DEBE PRESENTAR POR CADA MENÚ:

El operador deberá preparar el menú con la siguiente información:

- Número de cada menú.
- Nombre de los alimentos ingredientes de la preparación de acuerdo con la tabla de alimentos recomendada.
- Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombré del alimento.
- Código del alimento de acuerdo a la tabla de composición de alimentos recomendada.
- Peso neto en gramos o cc de los alimentos.
- Totales de kilocalorías y macronutrientes y porcentaje de adecuación de estos de acuerdo al requerimiento nutricional.
- Las calorías de cada menú serán totalizadas teniendo en cuenta el aporte dado por el total de los gramos de macronutrientes utilizando la fórmula equivalente a 4 Kcal. /g de proteínas y carbohidratos, y 9 Kcal. /g de grasa.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN, según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- 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.
- Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.
- Publicar en cada comedor escolar el ciclo de menús en tamaño que sea visible a la comunidad educativa y de material lavable.

Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Entidad Contratante: el ciclo de 20 menús, el análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, mínimo

8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la Entidad Territorial Certificada.

CICLOS DE MENÚS:

- **TAMAÑO DE PORCIÓN.** En los ciclos de menús se debe dar cumplimiento como mínimo a las cantidades en peso neto y bruto de los alimentos, establecidas en la minuta patrón, **ANEXO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE** de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, por tipo de complemento y grupo de edad grado y nivel de escolaridad.

Los condimentos naturales como cilantro, cebolla, tomate, pimentón, ajo, entre otros que se utilicen para la preparación de los guisos para sopas, carnes, tubérculos y raíces; la cebolla y el ajo para la preparación del arroz, no se tendrán en cuenta para determinar el tamaño de la porción de las verduras; ni el limón de las ensaladas para el tamaño de la porción de las frutas. Los condimentos deberán ser suficientes para dar sabor a las preparaciones y de acuerdo con el tamaño de las porciones.

La cantidad en peso neto de un alimento puede distribuirse en varias preparaciones del menú del día.

En el ciclo de menús de Complemento Alimentario tipo almuerzo solamente se aceptan alimentos proteicos de origen animal.

En el caso del arroz y la pasta se acepta porción completa de pasta y porción completa de arroz, considerando la pasta como un intercambio del componente raíces, tubérculos, plátanos y derivados del cereal. Igualmente, se acepta que entre estos dos alimentos (pasta y arroz) se complemente la porción del cereal (arroz), suministrando además la porción completa del grupo de raíces tubérculos y plátano. Lo anterior en consideración a que la preparación de pastas sin acompañamiento de arroz no es aceptada por la mayoría de escolares de este Departamento.

VARIEDAD Garantizar la variedad de las preparaciones y la variedad en la oferta de los alimentos de cada grupo, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.

Tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarios de la región, así como las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosechas y precios en el mercado) que permiten entre otros aspectos identificar la disponibilidad de alimentos regionales.

En el tipo de complemento alimentario (Almuerzo) este comprende la variedad de alimentos y de preparaciones de los componentes proteicos, cereal, subgrupo de tubérculos, raíces, plátanos y derivados del cereal; verduras y jugo. No se acepta la utilización de concentrados de fruta o refrescos en polvo, la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados o salsas como mayonesa, crema de leche, salsa de tomate, entre otras; la misma fruta, o la misma preparación de un alimento más de tres (3) veces en el ciclo (con excepción del arroz blanco), las ensaladas frías (ensaladas preparadas con hortalizas crudas) con menos de tres (3) ingredientes. (Si se adiciona fruta a las ensaladas, se deberá cumplir el tamaño de la ración de hortalizas en las diferentes preparaciones del día, así como, con el tamaño de la ración de fruta para la preparación del jugo).
Para cumplir con la variedad, no se aceptan las preparaciones con los mismos ingredientes y diferente nombre:

- Arroz pajarito-arroz con madurito.
- Arroz perla – arroz con arveja.
- Arroz tigre – arroz con fideos – arroz palito.
- Plátanos tentación – plátano cocido.
- Cancharinas – hojaldres – arepuelas de trigo – deditos de trigo.
- Poteca – puré

Las preparaciones que contienen los mismos ingredientes deben denominarse de la misma manera, de acuerdo con los nombres utilizados en la región.

No se aceptan menús con preparaciones que no es posible realizar en los comedores escolares, así como no se aceptan preparaciones mixtas (ejemplo: goulash de carne, goulash de pollo, garbanzo con carne, lentejas con pollo entre otros), ya que no se puede establecer, garantizar y verificar el gramaje de cada componente Se recomienda revisar la dotación de equipos y menaje que aparece en los anexos y Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. Por hábitos alimentarios de los escolares, no se aceptan las siguientes preparaciones: Jugo de papaya, arroz con coco, arroz con maní, arroz con ajonjolí. La ahuyama se recomienda utilizarla en croquetas. Así mismo, los ciclos de menús deben renovarse anualmente.

- NOTA 1: Se aclara que el atún y las sardinas que aparecen en el anexo Técnico de Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 referente a las características de calidad e inocuidad de los alimentos de alimentación escolar, se pueden ofrecer en la etapa de operación del programa, únicamente en casos donde haya desabastecimiento de los alimentos que menciona la minuta patrón en el componente alimento proteico, o no se cuente con la disponibilidad de los mismos, para el efecto, el operador que resulte adjudicatario, deberá enviar la justificación técnica al supervisor, de la negociación a más tardar dentro de las doce (12) horas siguientes a la evidencia de la situación, para efectos de la autorización del uso de esos productos.

NOTA 2: Considerando que en la mayoría de los comedores no se dispone de parrillas ni hornos para la preparación permanente de alimentos asados se recomiendan preparaciones cocidas.

FRECUENCIA: Los menús se agrupan por semanas, para evaluar las frecuencias semanales de los alimentos a suministrar.

Para el almuerzo, se evalúa la frecuencia de planeación de leche o queso, carne roja, carne blanca, huevo, leguminosa, cereal, grupo de tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal, verdura fría o caliente fruta en jugo, azúcar o panela y grasas. En caso de la carne roja, se acepta dos veces por semana carne de res, o una vez carne de res, y una carne de cerdo. No se acepta la oferta semanal de dos veces carne de cerdo.

GUÍAS DE PREPARACIÓN:

Las guías que presenten inconsistencias en cuanto a cantidades de porciones, tipo de preparaciones, procedimiento de preparación, ingredientes, entre otros, con relación a los ciclos de menús ofertados deberán ser ajustados de acuerdo con concepto de profesional nutricionista apoyo de la supervisión del contrato.

NOTA 3: Cuando se presente situaciones que impidan el suministro de raciones preparadas en el sitio, por fallas en infraestructura en zona urbana o zona rural concentrada se optara por suministro de comida caliente transportada, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.

El contratista deberá cumplir con los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) según Resolución 003 del 07 de enero del 2026 en la aplicación de la Minuta y la calidad del servicio, según minuta establecida por el ente territorial.

CALIDAD ORGANOLÉPTICA:

El ciclo de menús debe ser agradable en su presentación y cumplir con las características de variedad de acuerdo con la región, textura, consistencia, color, sabor y olor; sin descuidar las características de forma de los componentes de los complementos licitados.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TRANSPORTE:

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte Y Decreto 1500 de 2007 Ministerio de la Protección Social, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para una correcta entrega de perecederos es indispensable una adecuada Gestión de la temperatura, así como Gestión de la unidad de refrigeración, es decir, contar con una avanzada logística que garantice la cadena de frío que deben mantener los alimentos frescos. Para que todo este proceso sea exitoso, es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Contar con la temperatura adecuada en el momento de la carga al transporte refrigerado para alimentos, para la correcta conservación de alimentos perecederos.
- Contar con la temperatura adecuada en el momento de la carga de los alimentos de alto riesgo “Carne”, para la correcta conservación de estos.
- Garantizar registro de trazabilidad y temperaturas de despacho y descargue de alimentos perecederos y de alto riesgo que requieran cadena de frío. Los cuales deben estar disponibles para verificación por parte del equipo supervisor, tanto en la bodega de almacenamiento como en el lugar de recepción.
- Mantener en perfecto estado la cámara refrigerante del vehículo, con la finalidad de proteger a los alimentos del calor que pudiera existir en el exterior.
- Tener un método adecuado de descarga en el punto de llegada, especialmente con referencia a la duración y frecuencia de las aperturas de puertas de la cámara refrigerante y procurar que la descarga se realice en el menor tiempo posible.
- Conservar adecuadamente la caja isotérmica y el sistema de refrigeración; en este punto es importante contar con unidades refrigeradas de transporte en buen estado.
- Contemplar sistemas de control de temperatura de transporte construidos para recorrer grandes distancias.
- Hacer uso de soluciones comprobadas para el mantenimiento y control que la industria alimenticia exige para la correcta entrega de perecederos.
- Ingresar las materias primas al restaurante escolar en el menor tiempo posible de tal forma que no se pierda la cadena de frío. Esta actividad estará a cargo del personal manipulador del vehículo transportador.

TRANSPORTE Y ENTREGA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS PARA TRANSPORTE EN COMIDA CALIENTE:

El contratista deberá garantizar disponibilidad de vehículos suficientes, presentando una propuesta suscrita la supervisión y aprobada por esta, donde se establezca la frecuencia de distribución de los alimentos para preparar en sitio y para ración transportada en caliente, que garanticen la distribución diaria y la capacidad de distribución de cada vehículo. La anterior propuesta deberá garantizar:

- Formatos diarios y evidencia física de Limpieza y Desinfección de los Vehículos al momento de salir de bodega o centros de producción PAE.

- Suministro de raciones de acuerdo con el Plan de Rutas y con el horario establecido en las Instituciones Educativas.

- Se debe realizar la Descarga de las Materias Primas con antelación mínima de un día y no se podrá descargar alimentos que se vayan a suministrar el mismo día. Contar con vehículos con Thermoking para el transporte de alimentos de alto riesgo que así lo requieran de acuerdo con lo descrito en la Resolución 2674/2013 Los conductores y ayudantes deben cumplir con la dotación requerida en la Resolución 2674/2013 (Uniforme de color claro, cofia, tapabocas). Entregar junto con las materias primas formato de registro de temperatura de despacho de los alimentos que requieren cadena de frío.

Distribución por Componentes: Este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución en las sedes educativas, así:

- Contenedores: realizar en servido en contenedores diferenciados por preparación, según el número de raciones, manteniendo la temperatura adecuada para su consumo.

  La distribución en las sedes educativas (y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario), se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, en cada sede se contarán con los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (Ej.: cucharones, vasos, platos, etc.).

- Recipientes: realizar el servido, empaque y embalaje en el centro de producción, de acuerdo a los complementos alimentarios según la modalidad, evitando la mezcla de preparaciones y garantizando la temperatura de llegada al sitio satélite**.**

  Nota: La entrega se definirá en la etapa de alistamiento, de mutuo acuerdo con el operador. Adicionalmente, para la modalidad de Comida Caliente Transportada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto contenedores isotérmicos (cambros), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características: Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección. De fácil manejo y desplazamiento (llantas) y que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.

- Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.

- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los horarios previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales.

- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura. Registrar en formato correspondiente las temperaturas de despacho y de recepción, así como la temperatura de distribución de los complementos alimentarios.

- Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.)

HORARIO DE CONSUMO:

Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla:

TABLA 9. GUÍA DE HORARIOS PARA EL CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario tipo almuerzo	Jornada única	11:30 am a 1:00 pm

Los cambios de horario se pueden realizar dependiendo la dinámica de la Institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC.

OBLIGACIONES RELACIONADOS IMPLEMENTOS DE ASEO:

- Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio y ración industrializada, que cada comedor escolar 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 la tabla: insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio y ración industrializada, de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026. Adjuntando en cada entrega la correspondiente remisión.

Los implementos relacionados en la tabla anexan deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MÍNIMOS PARA COMEDOR ESCOLAR - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

No.	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
1	Escoba plástica grande cerdas duras	1
2	Escoba plástica grande cerdas suaves	1
3	Limpión de cocina (30 cm * 50 cm)	1 por cada 100 cupos
4	Haragán escurridor de 60 cm o superior	2 (Por unidad de servicio)
5	Trapero de hilaza, sin goma	1
6	Recogedor de basura – plástico	1
7	Cepillo largo cerdas duras	1
8	Cepillo de mano cerdas duras	1
9	Esponja plástica para el lavado de ollas	6
10	Esponja en acero inoxidable lavado de ollas abrasiva (no deja residuos)	6
11	Detergente biodegradable inoloro e incoloro para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2.5 Kilos/litros mensuales por cada 100 cupos
12	esponja de brillo	2
13	Detergente para lavado de platos y bateria de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro, biodegradable, en barra, crema, polvo o liquido	2.5 Kilos/litros mensuales por cada 100 cupos
14	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido.	2.5 kilos / litros mensuales por cada 100 cupos
15	Jabón Antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
16	Desinfectante liquido	3 litros mensuales por cada 100 cupos
17	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	Según necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados.
18	Papel higiénico doble hoja por 32 metros.	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
19	Gas (en caso de no contar con gas por red)	Cilindro de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido (la cantidad será determinada en común acuerdo con el oferente seleccionado, en la etapa de alistamiento)
20	Implemento de medición de desinfectante plástico aforado – 10 ml.	Un implemento por sede educativa
21	Toallas absorbentes de cocina	10 rollos mensuales
22	Toallas desechables de manos doble hoja.	1 paquete mensual de 100 toallas por cada manipulador

MENÚ DE CONTINGENCIA:

- El operador debe contar con un menú industrializado de contingencia que cumpla con el 20% del aporte nutricional, con base en los lineamientos descritos en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, en situaciones como: desabastecimiento de materia prima e insumos, capacidad de producción de algunos proveedores, incumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad requeridas por el Programa, daño en la infraestructura, suspensión de servicios públicos esenciales, desastres naturales, alteración al orden público, salidas pedagógicas, entre otros. Este menú deberá estar almacenado en planta durante la ejecución del contrato y deberá rotarse conforme a las vidas útiles de los componentes, deberá ser diferente en cada cambio, las cantidades a almacenar corresponden a la cobertura del colegio más grande proyectado en el pliego de condiciones. Según la unidad de servicio que nos permita cumplir dicha necesidad

Es importante aclarar que, durante la ejecución se pueden presentar intercambios de algunos alimentos en los menús por diferentes circunstancias, entre ellas; abastecimiento de materia prima e insumos, capacidad de producción de algunos proveedores, incumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad requeridas por el Programa, entre otras. Los cambios que se generen de acuerdo a lo anteriormente mencionado, serán informados por los operadores, para la óptima ejecución del Programa de Alimentación Escolar.