CLAUSULAS DEL CONTRATO

1. Que, de conformidad con los estudios previos elaborados por la Secretaría de Educación, se justificó la necesidad que el Departamento pretende satisfacer con el presente contrato.
2. Que el Secretario de Educación Departamental cuenta con las autorizaciones y facultades para suscribir contratos de conformidad con la Resolución 091 del 21 de agosto de 2020 aclarada mediante oficio expedido el 25 de agosto de 2020 por la Dra. Ana María González Bernal, Jefe de la Oficina Jurídica.

En consecuencia, se hace necesario proceder a la determinación de las siguientes cláusulas contractuales:

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO: El Departamento de Nariño requiere contratar la Prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, de conformidad con la Resolución 18858 de 2018, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, la cual establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para el Pueblo Indígena AWA UNIPA.

SEGUNDA.- ALCANCE DEL OBJETO:
Para el cumplimiento del objeto de este contrato, y en atención a la Resolución 18858 de 2018 o las normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el contratista deberá suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes de jornada regular y cuatro complementos a los registrados bajo la estrategia de residencias escolares; registrados en el SIMAT, de los establecimientos educativos ubicados en municipios no certificados del Departamento de Nariño, pertenecientes a los pueblos indígenas AWÁ UNIPA, así:

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 8 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO
COMPLEMENTO ALMUERZO - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE MAYO 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	2156	8	17.248	7.864,00	135.638.272,00
TOTAL GENERAL		**2156**	**8**	**17.248**	**7.864,00**	**135.638.272,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 8 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO
COMPLEMENTO RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE MAYO 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	DESAYUNO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	8	392	5.286,00	2.072.112,00
TOTAL GENERAL		**49**	**8**	**392**	**5.286,00**	**2.072.112,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD INDUSTRIALIZADA DURANTE 8 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO
COMPLEMENTO RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE MAYO 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	REFRIGERIO TARDE	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	8	392	3.742,00	1.466.864,00
TOTAL GENERAL		**49**	**8**	**392**	**3.742,00**	**1.466.864,00**

COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 8 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

COMPLEMENTO RESIDENCIA ESCOLAR - AWA UNIPA
BENEFICIARIOS CORTE 15 DE MAYO 2026

MUNICIPIO	COMUNIDAD	CENA	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	8	392	7.864,00	3.082.688,00
TOTAL GENERAL		**49**	**8**	**392**	**7.864,00**	**3.082.688,00**

DISTRIBUCIÓN DE CUPOS POR MUNICIPIO ANEXO 1

La distribución de cupos por municipio se establece de la siguiente manera:

MUNICIPIO	BENEFICIARIOS CORTE 15 DE MAYO DE 2026
BARBACOAS	2.156
TOTAL GENERAL	**2.156**

La distribución de cupos corresponde a la establecida en el anexo 1.

NOTA 1: El número total de cupos a atender por la Entidad Territorial son de 2.156 cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT con fecha de corte del 15 de mayo de 2026 con 2.156, para el complemento ALMUERZO (incluidos complementos almuerzo de residencias escolares), 49 complementos de desayuno, 49 complementos de refrigerio tarde y 49 complementos cena para la estrategia de residencia escolar, de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio de cada pueblo indígena.

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos (según valor del complemento), de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

TERCERA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICIONES

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

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y lo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel:
a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condicione originales
d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas, en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO FRAUDULENTO: Es aquel que:
a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CALENDARIO INDIGENA: Para efectos de la atención, implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar para Pueblos Indígenas, el calendario cultural que hace parte de los Proyectos Educativos Comunitarios corresponderá a los períodos anuales de 40 semanas de duración para un promedio de 180 días de calendario escolar, en los cuales los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas que se encuentren en la respectiva jornada escolar, se beneficiarán del programa.

CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

CONCERTACIÓN: Mecanismo de la planeación que permite articular las decisiones de los distintos sectores de acuerdo a prioridades y compromete a cada sector responsable hacia el logro de objetivos.

COMITÉ DE DINAMIZADORES: Grupo de actores comunitarios que realizará seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del PAE, para contribuir a la garantía del adecuado funcionamiento del programa.

CICLO DE MENÚS: Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DINAMIZADORES PAE: Personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los establecimientos educativos.

FASE DE ALISTAMIENTO: Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador, las cuales deberán entregarse después de la firma del contrato

FASE DE EJECUCIÓN: Corresponde al desarrollo de las actividades propias del programa de alimentación escolar a cargo del contratista que resulte adjudicatario de la operación.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LINEAMIENTOS TECNICOS – ADMINISTRATIVOS: Documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder

ejecutar acciones dentro del mismo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MINUTA PATRON: Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.

MODALIDAD: se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO: Esta modalidad se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: Esta modalidad se entregará en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de complemento dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar complemento preparado en sitio.

OPERADOR PAE: persona contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas, haciendo entrega del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las obligaciones del contrato.

OPERADOR INDIGENA: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de carácter especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo de lucro, contratada para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

OPERADOR EXTERNO: Es aquella persona (jurídica o natural) que no es operador indígena, contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

TIPO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL: el contratista deberá suministrar el complemento alimentario en cada uno de los municipios a atender del Departamento de Nariño según tipo y modalidad de complemento así:

Según tiempo de consumo: Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, complemento alimentario almuerzo.

- **Complemento alimentario jornada mañana**: este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada mañana.
- **Complemento alimentario jornada de la tarde:** este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
- **Complemento alimentario almuerzo:** Este tipo de complemento se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar.

OLLA COMUNITARIA: Tradición ancestral de los pueblos indígenas que transmite valores culturales de la alimentación propia, fomenta convivencia armónica, solidaridad, reciprocidad, cohesión del pueblo.

PLAN ALIMENTARIO INDIGENA PROPIO: Estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR: Estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

RESIDENCIAS ESCOLARES

El presente estudio previo se basa en los parámetros de la Resolución 18858 de 2018 y la Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, que establecen los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas del PAIP y del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El parágrafo del artículo 5 de la Resolución 00335 indica que, en el caso de estudiantes matriculados en la estrategia de Residencias Escolares, las Entidades Territoriales Certificadas en Educación deben gestionar los recursos para garantizar el 100% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo.

Para cumplir con lo anterior, se debe considerar que los recursos transferidos por la Nación y asignados por la Unidad de Alimentación Escolar pueden cubrir hasta el 50% del requerimiento de energía y nutrientes para esta población.

Es decir que, la Gobernación de Nariño - SED, como entidad territorial certificada en educación, debe garantizar la atención a los beneficiarios de Residencias Escolares y el aporte nutricional del 100%. Para ello, se proporcionarán cuatro (4) complementos alimentarios diarios, financiados con recursos propios del Departamento de Nariño.

A continuación, se describen los cupos pertenecientes a la estrategia Residencias Escolares De acuerdo con el corte de matrícula SIMAT:

FECHA DE CORTE/REPORTE SIMAT	CODIGO DANE	CENTRO EDUCATIVO	No. DE BENEFICIARIOS	ESTRATEGIA
PLANEACIÓN 14 DE AGOSTODE 2025	252079002045	SEDE 1 INSTITUCION EDUCATIVA INDIGEN TECNICA AGROAMBIENTAL BILINGUE AWA - BARBACOAS	60	RESIDENCIA ESCOLAR

NOTA 2: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.

Este contrato, basado en la Resolución 0155 de 2026 y su Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, busca brindar alimentación a estudiantes internos de residencias escolares. Estos estudiantes permanecen en la sede educativa 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana, y reciben alimentación completa durante su estadía. Es importante aclarar que los estudiantes que no pernoctan en la residencia escolar no se consideran internos y, en caso de aplicar, deben recibir los beneficios de los estudiantes de Jornada Única.

La Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa y considerando factores como la dinámica territorial, la disponibilidad de alimentos y los hábitos alimentarios, garantizará el 100% del aporte nutricional necesario para una alimentación saludable. La distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes por tiempo de consumo, se determina así: desayuno, almuerzo y cena 30% respectivamente y refrigerio de la tarde: 10%.

Teniendo en cuenta lo anterior, se adicionará las definiciones y los ciclos de menú de la estrategia de residencias escolares: desayuno, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena concertados con el pueblo indígena Awa Unipa (Anexo PAIP RESIDENCIAS ESCOLARES Awa Unipa) quedará de la siguiente manera:

DEFINICIONES

RESIDENCIAS ESCOLARES: Son una estrategia que ofrece alimentación completa a estudiantes internos que permanecen en la sede educativa 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana. Es importante destacar que solo se consideran estudiantes internos aquellos que pernoctan en la residencia escolar. Los estudiantes que no pernoctan no se benefician de esta estrategia, pero pueden acceder a los beneficios de la Jornada Única, si corresponde.

A continuación, se detallan los complementos alimenticios que se incluyen en la estrategia de Residencias Escolares:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO: corresponde al tiempo de comida de la mañana el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.

- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO REFRIGERIO TARDE:** corresponde a un complemento que debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de la modalidad industrializada.
- **COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMIDA/CENA:** corresponde al tiempo de comida de la noche el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.

CICLOS DE MENÚ POBLACIÓN AWÁ UNIPA VIGENCIA 2026

El contratista se obliga a la entrega de los siguientes elementos con las características técnicas y cantidades por modalidad de atención descritas a continuación:

PUEBLO AWA UNIPA:

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

Alimentos para Aprender — PAE — Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICPIO**	**BARBACOAS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMÓN	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO DISTANTE PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

Alimentos para Aprender — PAE — Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA				
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICPIO	BARBACOAS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		PUEBLO AWA - UNIPA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO COCINADO / FRÍJOL GUISADO	ATÚN EN ACEITE	HUEVO REVUELTO / ARVEJA GUISADA	PESCADO SECO	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	-	-
BEBIDA	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE AVENA EN LECHE

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ATÚN EN ACEITE GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	SOPA DE FRIJOL / HUEVO FRITO	PESCADO SECO	HUEVO REVUELTO / ARVEJA GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	INCLUIDA EN LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO PROTEICO	-
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	CHOCOLATE EN LECHE

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	FRÍJOL GUISADO	SANCOCHO DE CHIRO / HUEVO COCINADO	SOPA DE LENTEJA CON CHIRO / HUEVO REVUELTO	PESCADO SECO	ATÚN GUISADO / ARVEJA GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	-	-
BEBIDA	AGUA DE PANELA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON Y NARANJA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS / LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO / ATÚN GUISADO	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJA GUISADA	PESCADO SECO O SARDINA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPA COMÚN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	-	-	-	-	-
BEBIDA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON O NARANJA

Nota: No se suministrará cárnicos, verduras y frutas, debido a que los establecimientos educativos relacionados se encuentran ubicados en zonas rurales dispersas, en donde el método de transporte empleado es mediante caminata, mula, tarabita, entre otros, lo cual genera que los alimentos se deterioren al momento de ser entregados en el establecimiento educativo. Por lo anterior, la comunidad solicitó establecer alimentos enlatados, coladas y aumento en el gramaje del arroz, con el fin de asegurar una adecuada prestación del servicio y evitar los desperdicios de alimentos (Se inlciara con frutas que no necesitan licuado como **naranja y limon con agua de panela).**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	Angela Villota	MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA:

CICLOS DE MENÚS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**	**AFROCOLOMBIANO /**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**AWA UNIPA**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LÁCTEOS	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	TORTA INVIDUAL	GALLETA DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE SABOR NARANJA
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA DE LECHE			DULCE DE LECHE CON COCO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE	GALLETA DORADITAS	GALLETAS CRAKER	TORTA	GALLETAS INTEGRAL
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES Y DULCES			DULCE DE LECHE CON COCO		BOCADILLO DE GUAYABA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LÁCTEOS	YOGURT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
DERIVADOS DE CEREAL	TORTA INVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE SABOR NARANJA
FRUTAS	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA			PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA
AZÚCARES Y DULCES		PANELITA DE LECHE	DULCE DE LECHE CON COCO		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE	GALLETAS DUCALES	PONQUE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS INTEGRAL
FRUTAS Y DULCES	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA		PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	PORCIÓN DE FRUTA DE COSECHA	
AZÚCARES		BOCADILLO DE GUAYABA			PANELITA DE LECHE
Nota: Las frutas a entregar según tiempo de cosecha son: naranja, mandarina, banano, mango, granadilla. No se permite la entrega de naranja y banano más de					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA			**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**	

Nota: este ciclo de menú será aplicado para casos particulares de emergencias u orden público que interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar mediante la modalidad preparada en sitio con el fin de garantizar la continuidad del programa.

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

RESIDENCIA ESCOLAR:

CICLOS DE MENÚS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO DESAYUNO PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

Alimentos para Aprender | **PAE** | Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
DESAYUNO					
OPERADOR:	OPERADOR AWA UNIPA				
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICPIO	BARBACOAS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES POBLACIÓN INDÍGENA AWA UNIPA				

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA	Jugo de guayaba en agua	Colada de avena en leche	Agua de panela	Arroz con leche	Colada de avena en agua
ALIMENTO PROTEICO	Queso	Carne de res guisada	Lentejas guisadas	Huevo cocinado	Pollo sudado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de harina de maiz asada	Arroz blanco	Tajadas de plátano amarillo frito	Hojaldra de harina de trigo	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano chiro	Porción de fruta picada Manzana	Porción de fruta piña	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano chiro verde cocido
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA	Agua de panela	Mazamorra con leche	Colada de avena en agua	Chocolate en leche	Colada de harina de plátano en agua
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Huevo perico	Frijol rojo guisado	Huevo revuelto	Carne de res guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arepa de harina de maiz asada	Arroz blanco	Tajadas de plátano amarillo maduro frito	Yuca cocida
FRUTA	Proción de fruta naranja	Porción de fruta picada banano chiro	Porción de fruta Manzana	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta mandarina
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA	Chocolate en agua	Colada de maíz	Colada de harina de platano en leche	Colada de avena en leche	Agua de panela en agua
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Carne de cerdo guisada	Huevo cocido	Queso	Fríjol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arepa de harina de maiz asada	Yuca frita	Hojaldra de harina de trigo	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano chiro verde cocido	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta Manzana	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano chiro
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA	Agua de panela	Arroz con leche	Colada de harina de plátano en agua	Chocolate en agua	Colada de maíz en agua
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res frita	Huevo perico	Huevo cocido	Pollo guisado	Lenteja guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Platano verde cocido	Papa frita	Arroz blanco	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta naranja	Porción de fruta chiro verde cocido	Porción de fruta banano chiro
AZÚCARES	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparacion de la proteina	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICIPIO**	**BARBACOAS**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMÓN	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

CICLOS DE MENÚS – COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE PUEBLO INDÍGENA AWÁ UNIPA

Alimentos para Aprender | PAE | Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

REFRIGERIO TARDE RESINDECIAS ESCOLARES					
OPERADOR:	POR DEFINIR				
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	57 NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	AWA UNIPA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA	YOGURT	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	YOGURT UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETA SABOR A NARANJA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	YOGUR	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	GALLETAS DORADITAS	GALLETAS CRAKER	TORTA INDIVIDUAL	GALLETA INTEGRAL
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	YOGUR	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETAS DORADITAS	PONQUE	GALLETAS SALTIN	GALLETA SABOR A NARANJA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA UHT	YOGURT	AVENA UHT	YOGURT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	GALLETAS DUCALES	PONQUE	TORTA INDIVIDUAL	GALLETA INTEGRAL
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA		
FIRMA	ANGELA VILLOTA		MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 5018	

CICLOS DE MENÚ MODALIDAD PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO CENA REGULAR PUEBLO INDÍGENA AWA UNIPA:

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

Alimentos para Aprender — **PAE** — Gobernación de NARIÑO | Secretaría de Educación

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:	**ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ UNIPA**				
DEPARTAMENTO	**NARIÑO**		**MUNICPIO**	**BARBACOAS**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		**INDÍGENA**	**X**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		**PUEBLO AWA - UNIPA REGULAR**		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE RES EN TROZOS	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	HUEVO COCINADO	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			FRIJOL GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	REPOLLO Y TOMATE CON LIMON	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE FRIO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA	SOPA DE FRIJOL Y HUEVO FRITO	CARNE DE RES EN TROZOS CON VERDURAS (ZANAHORIA, CEBOLLA CABEZONA, HABICHUELA)	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	INCLUIDA EN LA CARNE DE CERDO	ENSALADA DE MANZANA CON LIMON Y SAL
BEBIDA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO FRITA	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	SANCOCHO DE CHIRO CON LENTEJA	CARNE DE CERDO FRITA	TILAPIA ROJA O NEGRA O PELADA FRITA
			HUEVO REVUELTO		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA , CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LIMÓN	REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA
BEBIDA	LIMONADA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENAEN LECHE FRIA	NARANJADA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS COCIDO CON LENTEJAS GUISADAS	SANCOCHO DE CHIRO Y FRIJOL CON CARNE DE CERDO EN TROZOS	TILAPIA ROJA O NEGRA FRITA O PELADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ARVEJA GUISADA CON HUEVO REVUELTO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	CHIRO EN LA SOPA	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO	PAPAKUN / YUCA / CHIRO DIFERENTE VARIEDAD COCINADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REPOLLO Y ZANAHORIA CON LIMÓN	CEBOLLA CABEZONA CON TOMATE Y LIMÓN	MANZANA CON LIMON Y SAL	TOMATE EN CUADROS CON CHILANGUA O CILANTRO	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN Y SAL
BEBIDA	COLADA DE PLATANO EN LECHE	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	LIMONADA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	COLADA O AVENA EN LECHE FRIA

Nota: Para los jugos naturales en leche se utilizarán frutas dulces de cosecha y para el caso de los jugos naturales en agua podrán implementarse frutas dulces y cítricas de cosecha.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		**ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA**	
FIRMA	ANGELA VILLOTA	**MATRICULA PROFESIONAL**	**COLNUD 5018**

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia. Canasta de Alimentos

Programa de Alimentación Escolar – PAE ESTRATEGIA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – CANASTA PAE EN CASA			
Modalidad- Canasta PAE en casa en situaciones excepcionales y de emergencia			
DEPARTAMENTO	Nariño	MUNICIPIOS	
OPERADOR			
REPRESENTNTE LEGAL			
NIT			
GRUPO DE ALIMENTOS	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**PESO BRUTO (g)**	**CANTIDAD/UND**
GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLATANOS	Arroz blanco	1000	1 Kg
	Papa, común	1000	1kg
GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	Cebolla cabezona	500	500 g
	Naranja	1000	1 Kg
GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca, entera, en polvo	380	1 bolsa
GRUPO IV. CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS SECAS	Lenteja común, cruda	1000	1 kg
	Frijol bola roja, crudo	1000	1 kg
	Huevo de gallina, entero, crudo	825	15 unidades
GRUPO V. GRASA	Aceite de soya	500	1 tarro (500 ml)
GRUPO VI AZÚCARES	Panela	500	500g
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ANGELA MARIA VILLOTA IBARRA	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD 5018

La Entidad territorial presenta esta tabla de composición de alimentos en base a 30 días la cual se tomará como referencia para el cálculo por el número de días de atención de la emergencia.

La entrega debe ser individualizada y debidamente documentada mediante: registro por beneficiario, firma o constancia de recepción y registro fotográfico.

CUARTA. -OBLIGACIONES DE LAS PARTES: *Serán obligaciones de las partes además de las señaladas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, las siguientes:*

DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Acatar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – para pueblos indígenas contenidas en la Resolución número 18858 de 2018 expedido por el MEN, sus anexos, o documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen y las demás condiciones y especificaciones consideradas por la SED NARIÑO, UApA como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación de todas las etapas del programa.
2. Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP de los pueblos AWÁ UNIPA, anexo al presente contrato y que hacen parte integral del mismo, siendo esta una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinaron los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos, bajo la modalidad de olla comunitaria a través de la implementación del PAE.
3. Suministrar el complemento ALIMENTARIO ALMUERZO y tiempos de comida de la ESTRATEGIA DE RESIDENCIA ESCOLAR que conforman la modalidad preparada en sitio y/o industrializada, conforme a los ciclos de los 20 menús correspondientes al PAE en cada pueblo indígena que se relaciona a continuación:

    a) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS COMPLEMENTO ALMUERZO REGULAR PUEBLOS AWÁ UNIPA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos Awa UNIPA 2026).
    b) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS COMPLEMENTO ALMUERZO DISTANTE PUEBLOS AWÁ UNIPA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos Awa UNIPA 2026).
    c) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS TIEMPO DE COMIDA DESAYUNO DE LA RESIDENCIA ESCOLAR DE LOS PUEBLOS AWÁ UNIPA. Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026).
    d) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS DEL TIEMPO DE COMIDA COMIDA/CENA DE LOS PUEBLOS DE AWÁ UNIPA. Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026).

4. Suministrar el complemento alimentario que conforma MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, conforme a los ciclos de los 20 menús correspondientes al PAE en cada pueblo indígena que se relaciona a continuación:
    a) CONJUNTO DE VEITE (20) MENÚS DEL TIEMPO DE COMIDA REFRIGERIO DE LA TARDE (MODALIDAD INDUSTRIALIZADA) DE LOS PUEBLOS AWÁ UNIPA, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 10% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9-13 años 11 meses, que trata la tabla de la Resolución 3803 de 2016 (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social. Ver anexo (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026).
    b) CONJUNTO DE VEINTE (20) MENÚS BAJO LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA CON SU RESPECTIVO

LISTADO DE ALIMENTOS Y LISTA DE INTERCAMBIOS. ESTE conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales contribuyendo a una alimentación. El complemento con modalidad industrializada deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. (Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones), del Ministerio de Salud y Protección Social.

5. Prestar el servicio de alimentación escolar durante los días de atención con estudiantes, determinados en el calendario escolar definido por la Secretaría de Educación y por los días efectivos de operación que fueran contratados, exceptuando el día de la excelencia educativa o día y/o fijado por el Ministerio de Educación Nacional, así como recesos en casos de fuerza mayor o caso fortuito.
6. Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco del contrato para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar 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.
7. Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando que el espacio donde se sirva los alimentos cuente con las condiciones sanitarias y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.
8. El contratista deberá reemplazar, en el menor tiempo posible y sin costo adicional para la entidad contratante, la totalidad de los alimentos, materias primas o productos que presenten deterioro, contaminación, adulteración, vencimiento, incumplimiento de condiciones sanitarias o cualquier otra alteración que los haga no aptos para el consumo humano, siempre que la causa sea atribuible al contratista, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y a satisfacción de la supervisión del contrato
9. Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos y para las modalidades preparada en sitio e industrializadas, conserven sus características de inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia. El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.
10. El contratista deberá almacenar, conservar y transportar los alimentos de acuerdo con el Plan Alimentario Indígena Propio para los pueblos indígenas AWÁ UNIPA (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026).
11. Realizar la preparación del complemento alimentario almuerzo y tiempos de comida de las Residencias Escolares de acuerdo con los ciclos de menús diferenciales de cada uno de los pueblos indígenas Propio. (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026).
12. Garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos; y prevenir las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA). Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales” y con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.
13. El contratista deberá entregar los bienes y servicios directamente en los establecimientos educativos en los tiempos establecidos en el plan de remisiones del PAIP de cada uno de los pueblos indígenas AWÁ UNIPA (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). Es importante suministrar el plan de rutas en el formato establecido por la SED, cinco (5) días previo al inicio de mes.
14. El contratista deberá realizar los recorridos de entrega de víveres, elementos e insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas y demás bienes y servicios necesarios para la implementación de PAIP, en aquellos casos que no se disponga de servicio de red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la fase de alistamiento Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista, las cuales deberán entregarse en un día calendario después de la firma del contrato
15. Entregar el complemento almuerzo y tiempos de comida de la Residencia Escolar en los gramajes establecidos para la porción servida contemplados en el análisis nutricional para los 20 menús aprobados por la autoridad indígena, relacionado en el anexo. (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026).
16. Entregar el complemento modalidad industrializada cuando las situaciones de emergencia así lo ameriten, de conformidad con los gramajes establecidos y el análisis nutricional correspondiente a los veinte (20) menús aprobados y concertados con la autoridad indígena, los cuales se encuentran relacionados en el anexo (Anexo PAIP Pueblos AWA UNIPA 2026).
17. Cumplir con la lista de intercambio determinada en el anexo (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026). El intercambio solo procede cuando no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, y se puede intercambiar por

otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos y previamente aprobado por la entidad, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración. Dicho intercambio debe ser solicitado con cinco (5) días de antelación y aprobados por escrito por la supervisión del contrato. Adicionalmente, estos cambios deben ser registrados especificando el motivo del cambio para dar seguimiento al cumplimiento del ciclo de menú y se deberá dejar copia de la autorización en el establecimiento educativo donde se aplicará el cambio y en la ETC.

18. El contratista deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio de alimentos con la siguiente información:

a. Nombre del operador
b. Número de cada menú
c. Nombre especifico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre propio del alimento.
d. Oficio en el cual se dé a conocer las dificultades para la adquisición del alimento otorgado por parte de la empresa proveedora de este, el cual será empleado como soporte para la viabilidad o no del intercambio de alimentos.

19. Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados (complemento jornada mañana/jornada tarde, complemento almuerzo y complemento modalidad industrializada) de estudiantes atendidos y el consolidado mensual de los recursos no ejecutados por cada establecimiento educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y Unidad Administrativa de Alimentación Escolar y la ETC.

20. El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 *"Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos"*

21. El contratista deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a "*Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos*". Teniendo en cuenta, lo establecido en el cuadro que se señala a continuación:

PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS

GRUPO	ALIMENTO	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA
1 Raíces, tubérculos y plátanos	Papakun	30%
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde	
	Banano chiro o guineo	
	Yuca	
	Papa común	
2 Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras y hortalizas	
3 Alimento proteico	Pollo	
	Carne de res	
	Carne de cerdo	
	Huevo de gallina fresco	
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, arveja)	
	Tilapia roja o negra	
4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	
	Bocadilla de guayaba	
	Dulce de leche	
	Dulce de leche con coco	
	Chocolate en pastilla	
5 Cereales	Arroz blanco	
	Avena en hojuelas	
	Maíz trillado blanco	
	Harina de trigo fortificada	
	Harina de maíz, extra cruda	

	Harina de maíz, precocida	
	Espaguetti	
	Ponqué blanco regular	
	Torta individual	
6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT saborizada	
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	
	Queso fresco, tipo campesino	

Nota: las compras locales del grupo de alimentos de azúcares y dulces solo se tendrán en cuenta en el caso de que se requiera implementar la modalidad Industrializada.

A continuación, se detallan las características de los alimentos demandados

GRUPO	**ALIMENTO**	**CARACTERISTICA:** DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
1 Tubérculos	Papa criolla	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Papa común	
	Plátano hartón maduro	
	Plátano hartón verde	
	Yuca	
	Banano chiro o gineo	
	Papakun	
2 Frutas y verduras	Frutas	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Verduras y hortalizas	
3 Alimento proteico	Pollo	Alimento natural proveniente de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. La
	Carne de cerdo	
	Carne de res	
	Tilapia roja o negra	

		carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Es un alimento perecedero, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos y con adecuadas características organolépticas.	
	Huevo de gallina fresco	Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado.	
	Lenteja	Grano procedente de la especie Lens sculenta moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm. Producto natural sin preservativos y/o aditivos, Olor característico, color verde o marrón, limpias y libre de impurezas.	
	Frijol rojo	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolusspp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida	

		como familia de las papilionáceas. El fríjol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado; además detener olor y color característico de acuerdo a la variedad.	
	Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia fabaceae, el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.	
4 Azúcares y dulces	Panela en bloque	Producto a base de jugo de la caña panelera, soluble en agua, de color amarillo claro y oscuro con sabor y olor característico. Consistencia firme y dura, determinada por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azucares reductores formados en su proceso.	
	Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. El dulce de guayaba se obtiene por la concentración térmica de la mezcla de guayaba y azúcar.	
	Dulce de leche	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones. poseen un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica.	
	Dulce de leche con coco	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y	

		azúcar, con el agregado de coco rallado, es un dulce de color amarillento y su superficie es irregular, formando surcos longitudinales a lo largo de la pieza.
	Chocolate en pastilla	Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azucares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
5 Cereales	Arroz blanco	Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables y textura suave.
	Espaguetti	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, y huevo. El producto es largo y delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.
	Avena en hojuelas	La avena en hojuelas está libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios, presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Producto natural. Es el cereal con mayor proporción de grasa vegetal. La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies Avena Sativa L. o Avena Byzantina L
	Maíz blanco, trillado	El maíz mote es generalmente de color blanco, aunque varía en algunos casos; y posee semillas de color cremoso o blanquecino, libre de materiales extraños.

	Harina de trigo	Es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (Triticum aestivum) industrialmente limpio o la mezcla de éste con el Triticum durum, en la proporción máxima del (80 % y 20 %), procedente principalmente del endospermo del grano. Los productos finamente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual procedan.
	Harina de maíz, precocida	Harina resultante de la molienda húmeda de granos de maíz previamente alcalinizados para eliminar las cubiertas y el germen. Es un polvo fino, de color amarillento o blanquecino, dependiendo del tipo de maíz que se utilice. No es apta para la elaboración de pan, pero sí se pueden preparar galletas y bizcochos, o utilizar como espesante.
	Ponqué blanco regular	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.
	Torta individual	Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.
6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entrera	Leche entera, larga vida obtenido mediante proceso técnico en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales bovinos cruda o termizada

		a una temperatura entre 135 y 150 °C por un periodo de tiempo entre 2 a 4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas. De color blanco azulado, sabor y olor característico al producto, levemente dulce y cocido.
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT Saborizada	Elaborada a base de leche de vaca líquida entera, azúcar, aditivos: estabilizante permitido, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, según el caso: sabor natural o idéntico al natural, colorantes permitidos en alimentos infantiles de acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos.
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	Elaborada a base de leche de vaca entera higienizada, avena precocida y molida, azúcar, contiene aditivos como estabilizantes y saborizantes permitidos. La bebida láctea con avena debe contener mínimo el 88% de leche entera de vaca, su textura debe ser fluida, libre de coágulos y grumos, se conserva a temperatura ambiente. No contiene lactosuero, sustancias toxicas, adulterantes y conservantes.
	Queso fresco, tipo campesino	quesos obtenidos por coagulación enzimática de la leche, en los cuales el coagulo es moldeado sin prensar y cuya producción esta difundida entre los campesinos colombianos por su sencilla tecnología y se comercializa con diferentes nombres tales como el queso fresco, queso blanco, queso paisa, queso sabanero, queso de granja, y queso campesino. El queso campesino es producto fresco no acido, sin maduración, prensado o no, elaborado con leche de

		vaca entera o parcialmente descremada.

22. El contratista deberá realizar las compras de los bienes que requiera para la ejecución del contrato cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras locales.

23. El contratista deberá presentar un esquema de proveeduría donde se evidencie que los productos mencionados en la tabla PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS, en lo referente a la negociación de compra de alimentos a pequeños productores, se desarrolle con enfoque territorial, vinculando a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y / o entregan los alimentos. Así mismo se debe contemplar la ley 2046 de 2020, articulo 2.19.1.1.4. por lo cual se debe radicar la carta de intención o documento equivalente, que los proveedores se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la dependencia que haga sus veces, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente, el cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), precio de compra del productor al proponente, forma de pago, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

24. Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por el MEN, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar- UApA, Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial contratante.

25. El contratista para acreditar la compra local deberá anexar el contrato suscrito con el proveedor, en el primer informe de ejecución presentado a la supervisión del contrato.

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

27. El contratista debe garantizar que los proveedores de los alimentos locales cumplan los siguientes requisitos: a) Estar inscritos en la entidad competente encargada de realizar la inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, b) Presentar concepto higiénico sanitario favorable, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y 1229 de 2013 del MSPS. Conforme al listado de fichas técnicas aprobadas por la SED en fase de alistamiento.

28. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de compras públicas locales de alimentos y la participación en su rol de compradores de alimentos o materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.

29. Informar periódicamente a la entidad territorial a través de la supervisión del contrato, sobre el grado de avance técnico operativo, administrativo, contable y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

30. Entregar a la supervisión del contrato dentro de los primeros quince (15) días calendario de cada mes, informes financieros y de gestión sobre el avance de la ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, específicamente indicará número de complementos servidos, no servidas, y causales de ello. Los complementos no servidos deberán estar comprobadas por la supervisión del contrato, y serán descontadas de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del contrato; además deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo con el porcentaje ofertado y registro fotográfico de las entregas del complemento en modalidad Preparada en Sitio y/o modalidad Industrializada, entre otros insumos que avalen el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

31. Los informes financieros y de ejecución presentados por el contratista deberán corresponder a la base de SIMAT del mes inmediatamente anterior al de ejecución. Esta base de SIMAT es entregada por la SED Nariño a solicitud del contratista. Por ningún motivo se recibirán informes que implique el cruce de dos bases de datos SIMAT.

32. Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del contrato, de acuerdo con las directrices establecidas por el Departamento de Nariño - Secretaria de Educación Departamental y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional y UApA.

33. Los informes deberán entregarse a la supervisión del contrato, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en el previsto caso de que el informe presente algún documento faltante este se deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la radicación de este. Si la información faltante no es allegada, el informe será devuelto al contratista.

34. Una vez revisado el informe de ejecución, el contratista deberá subsanar todos los requerimientos que realice la supervisión del contrato en un periodo máximo de diez (10) días hábiles a partir de la fecha del requerimiento de subsanación y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional, UApA y la ETC Nariño.

35. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuada y oportunamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones en el marco

de la Resolución No 18858 de 2018, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas, los estándares y las condiciones mínimas del Programa y en la normatividad sanitaria vigente, o los demás documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen.

36. El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo:

a) Coordinador Operativo
b) Nutricionista Dietista
c) Ingeniero (a) de Alimentos/Agroindustrial
d) Profesional en Derecho
e) Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas.
f) Profesional en Ciencias Económicas o afines
g) 1 coordinador municipal
h) Dinamizadores, de acuerdo con la relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.

Dinamizadores auxiliares de alimentos: Persona mayor de 18 años, alfabeto, tener certificación médica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos con expedición no mayor a 6 meses, tener formación y/o capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura vigente con relación al inicio de operación del programa, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013. Experiencia comprobada mínima de tres (03) meses en la preparación de alimentos

37. El contratista podrá utilizar las modalidades contractuales que considere pertinentes para la vinculación del personal manipulador de alimentos, de acuerdo con su esquema económico y financiero.

38. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen la modalidad preparada en sitio bajo el concepto de Olla Comunitaria; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE.

Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Olla Comunitaria.

1 a 75	De 76 a 150	De 151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1.000	1.001 a 1.500
Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos
1	2	3	4	5	6	7

Nota: *En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión del contrato, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en el establecimiento educativo."*

39. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de dinamizadores o dinamizadoras auxiliares de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad industrializada; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo la modalidad Industrializada

De 50 a 200 complementos	De 201 a 400 complementos	De 401 a 600 complementos	De 601 a 800 complementos	De 801 a 1000 complementos
1	2	3	4	5

40. El contratista deberá garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos, que vincule a la operación del

programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Tener certificación médica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición no mayor a 6 meses en relación al inicio de operación del contrato.
- Tener certificado y/o capacitación en buenas prácticas de manufactura, vigente con relación al inicio de operación del programa
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.
- Conocer la cosmovisión de los pueblos y la preparación ancestral de alimentos.
- Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013.
- Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de complementos diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información.
- Cumplir con los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 del 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituya en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno, y la territorialidad que garanticen la calidad, pertinencia e inocuidad de alimentos.

41. Las actividades por desarrollar por parte del personal dinamizador auxiliar de alimentos son:

a. Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de estos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
b. Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
c. Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en el PAIP minuta patrón, ciclos de menús, gramajes y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad preparada en sitio. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo con el procedimiento establecido para el efecto.
d. Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús para la modalidad industrializada. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo con el procedimiento establecido para el efecto.
e. Realizar la entrega de los complementos alimentarios jornada mañana/jornada tarde, almuerzo y modalidad industrializada a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos en el análisis nutricional de los 20 menús del plan alimentario indígena propio de cada uno de los pueblos (Anexo PAIP Pueblo AWÁ UNIPA 2026).
f. Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
g. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
h. Garantizar el mantenimiento de los equipos, utensilios de cocina y comedor, vigilando que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad preparada en sitio.
i. Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
j. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general.
k. El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.
l. Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de los alimentos y/o complementos.
m. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité dinamizador de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.

42. Una vez la supervisión del contrato apruebe el personal mínimo propuesto en la etapa de alistamiento, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión del contrato, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el cambio por parte de la supervisión del contrato, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente. El personal exigido debe cumplir y acreditar, como mínimo, los requisitos de calidad y experiencia mencionados.

43. Dotar de los elementos e insumos de aseo personal dinamizador auxiliar de alimentos tales como: Jabón líquido inoloro, papel higiénico, toallas de papel para manos entre otros en las cantidades y condiciones descritas en el

presente estudio previo.

44. Garantizar uniforme al personal dinamizador auxiliar de alimentos y garantizarlo al inicio de la operación, que cumpla con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás que la modifiquen, adicionen o sustituyan, la vestimenta de trabajo debe cumplir los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra completamente el cabello, un delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes de color claro cubiertos y en material no poroso (no tela).

45. Reemplazar si se requiere la dotación de los uniformes y/o zapatos, según lo establecido en la ley y al momento de su entrega certificar en el formato establecido por la secretaria de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga

46. Certificar, en caso de aplicar la entrega, por establecimiento educativo, la entrega de la dotación de indumentaria en el formato establecido por la Secretaría de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga, documento que debe ser entregado en el primer informe de ejecución y debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico, conforme o no conforme y firma.

47. La dotación al personal deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación en caso de que aplique.

48. En los establecimientos educativos que sean atendidos con la modalidad Industrializada y cuenten con menos de cincuenta (50) beneficiarios, el contratista tiene la obligación de dotar de elementos e insumos de aseo al personal responsable de la entrega de los complementos alimentarios diariamente.

49. En los procesos de manipulación de alimentos reemplazar al personal que, por su estado de salud, represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

50. El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático.

51. Promover en los establecimientos educativos el reporte y registro de información en el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT referente a la caracterización de la estrategia de Alimentación Escolar de cada beneficiario.

52. Promover y realizar el seguimiento a la participación del comité de dinamizadores PAE, que es el grupo de actores comunitarios que, de acuerdo con las estructuras de gobierno propio de cada pueblo, realizará el seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, con el objetivo de contribuir con sus acciones a la garantía del adecuado funcionamiento del PAE en sus respectivas comunidades. Este comité deberá cumplir con mínimo cuatro (4) reuniones durante el calendario escolar, y podrán ser convocados extraordinariamente cuando la situación lo requiera. Cada reunión deberá ser soportada con actas que describan los temas tratados, decisiones tomadas, acuerdos y compromisos pactados. El comité podrá citar a sus reuniones al operador del programa, quien deberá asistir a dicha citación. **Integrantes del comité:** El comité podrá conformarse por el rector, coordinador PAE, estudiantes, manipuladoras, representante del operador y demás representantes de acuerdo con el derecho propio del pueblo indígena. En el primer informe de ejecución del contrato se deberá presentar actas de conformación de este, y de manera trimestral se deberá presentar las actas de las 4 reuniones realizadas en el marco de la operación del programa y de las que se realicen extraordinariamente.

53. Participar en los distintos espacios de gestión social como son los Comités Municipales Dinamizadores Alimentación Escolar, Comité Departamental de Seguimiento operativo, Mesas públicas, Comités técnicos operativos del programa y los demás que se organicen en el marco de la operación PAE.

54. Promover la participación de las Asociaciones de Padres de Familia como apoyo a la ejecución del PAE; como también promover la conformación de los Comités tanto Municipales como Institucionales de Alimentación Escolar.

55. En el evento en que la Gobernación de Nariño e ICBF suscriban convenio para la entrega de Bienestarina Más y/o Bienestarina Mas Saborizada, el contratista se compromete a cumplir con las siguientes condiciones y requisitos.

- Recibir la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Mas Saborizada y almacenarla cumpliendo lo establecido en la cartilla" distribución, uso y cuidado de un alimento de alto valor nutricional", con el fin de garantizar su conservación.
- Informar oportunamente a la supervisión del contrato del contrato sobre las dificultadas presentadas en el desarrollo del programa en la cantidad y/o calidad de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada recibida.
- Responsabilizarse del cuidado del producto desde el momento en que lo recibe en bodega y durante todo el tiempo que permanezca bajo su custodia.
- Entregar oportunamente la Bienestarina Más y/o Bienestarina Mas Saborizada a los establecimientos educativos que harán uso de esta para evitar su deterioro.
- Llevar control por escrito de la entrega de la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Saborizada a los establecimientos educativos, el cual debe corresponder a la cantidad de cupos establecidos en el contrato y los cuales serán reportados a ICBF. Estos soportes deben presentarse en medio magnético mensualmente, durante los diez primeros días siguientes al mes vencido al Programa de alimentación.
- Si se presentan disminuciones en el número de beneficiarios atendidos durante la ejecución del convenio, la entidad deberá reportar al ICBF y se programarán los ajustes pertinentes.
- Llevar un control de inventarios – formato establecido por el ICBF donde se registre el movimiento de la

Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada, los saldos y las personas responsables de su recibo y distribución.

- Asegurarse que los establecimientos educativos almacenen la Bienestarina Mas y/o Bienestarina Saborizada de conformidad con lo establecido en la cartilla 2 distribución, uso y cuidado de un alimento de alto valor nutricional" establecido por el ICBF.
- Entregar un informe mensual sobre el movimiento de Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada donde se observen las cantidades recibidas, suministradas y el saldo.
- Transportar la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada a los establecimientos educativos en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según la legislación respectiva vigente los cuales deben contar con concepto sanitario favorable.
- Promover el control social para el adecuado uso de la Bienestarina Más y/o Bienestarina Saborizada en los establecimientos educativos.
- Tener en cuenta que la Bienestarina Mas y Bienestarina Saborizada a suministrar en el Programa de Alimentación Escolar - PAE están dirigidas a niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años y se establecen así: preparada en sitio: 10 gr niño día hábil y/o modalidad Industrializada 4 gr niño día hábil. Es menester señalar que el Programa de alimentación escolar PAE al ser un programa de permanencia educativa, se deberá proporcionar el suplemento alimentario a los estudiantes que superen el rango de edad antes referido.
- La Bienestarina Mas y Bienestarina Saborizada deberá incluirse en cada uno de los ciclos de menú a partir del momento en que el ICBF, haga entrega de esta a los operadores del programa, informando claramente al Departamento acerca de su utilización. Además, la misma será entregada como un adicional sin que reemplace o disminuya las cantidades del ciclo de menú contratado.

56. El contratista debe contar con mínimo una bodega de almacenamiento con la dotación mínima exigida en los lineamientos técnicos y estándares del MEN y la UApA y las normas higiénicas sanitarias exigidas en la Resolución No 2674 del 2013, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos, (puntaje general mayor a 85%), el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

57. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

58. Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal, donde conste que se encuentra implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa, o en proceso de implementación. Con la firma de la certificación se entiende presentada bajo la gravedad de juramento. De igual manera, la certificación debe contar con la firma o aval de una ARL o de persona que cuente con licencia en salud ocupacional aportando copia de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015.

59. El contratista se obliga a mantener las bodegas con los espacios adecuados que permitan la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos del programa de alimentación escolar PAE expedidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y Resolución 2674 de 2013.

60. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.

61. El contratista deberá cumplir en su integridad con los requerimientos técnicos establecidos en los lineamientos, los cuales son parte integral del presente documento.

62. El contratista, se obliga a realizar cambios de las marcas de los productos entregados en el marco de la operación del programa cuando haya rechazo generalizado por parte de los usuarios o cuando el Instituto Departamental de Salud de Nariño (IDSN), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA) o la supervisión del contrato reporten que el producto suministrado no cumple con las estándares mínimos de calidad e inocuidad de acuerdo a la normativa vigente colombiana, para lo cual deberá aportar la ficha técnica del producto a reemplazar que cumpla la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales".

63. El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para la entrega, distribución, manejo, y preparación de los alimentos, de acuerdo con la modalidad a suministrar.

64. Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato el nuevo personal a contratar debe cumplir los requisitos de talento humano exigidos en los presentes estudios previos y dicho cambio debe ser informado a la supervisión del contrato.

65. Si por causas imputables al contratista se le presente algún tipo de enfermedad por alimentos - ETA suministrados

por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa.

66. Implementar y cumplir con los planes y acciones de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativo por la supervisión del contrato y de las quejas presentadas por la comunidad educativa (padres de familia, docentes, directivos docentes, estudiantes y comunidad en general), durante todas las etapas de ejecución del programa y en las diferentes modalidades de atención, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por el MEN y la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar.

67. Cumplir con las acciones establecidas en los planes de mejora en los términos estipulados por la supervisión del contrato y allegar soportes y evidencias del caso en el término máximo de ocho (8) días hábiles. El incumplimiento de la ejecución de los planes de mejora realizados por la supervisión del contrato será causal de incumplimiento del objeto contractual por parte del contratista. **Nota:** la entidad podrá especificar el tiempo para la subsanación de planes de mejora de acuerdo con la acción de mejora.

68. El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de hábitos y estilos de vida saludables, en cada uno de los establecimientos educativos donde se ejecute el contrato.

69. El contratista no podrá suscribir convenios o contratos con entidades territoriales no certificadas del departamento de Nariño para llevar a cabo el mismo o similar objeto contratado con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE.

70. En aquellos casos en los cuales durante la operación del programa el contratista evidencie que los establecimientos educativos no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar con el análisis técnico y/o diagnóstico, y el soporte respectivo esta situación a la supervisión del contrato para su evaluación y aprobación del cambio de modalidad, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones mínimas para la preparación de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria.

71. En caso de que algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad, es decir de preparada en sitio a industrializada o viceversa, EL CONTRATISTA, deberá apoyar la revisión técnica que permita emitir concepto y en todo caso acatar la decisión de la supervisión del contrato en los términos establecidos por la misma.

72. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro de la bodega de almacenamiento de alimentos y del servicio de alimentación, en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución – comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

73. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en los establecimientos educativos, con las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad, y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos.

74. Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momento de la supervisión del contrato, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma.

75. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información: Entidad territorial, Departamento, Municipio, Nombre de la Institución Educativa, Tipo de complemento, fecha de inicio, número de días de atención, número total de cupos asignados, número de contrato o convenio, numero de manipuladoras de alimentos, nombre o razón social del operador y canal de la atención de peticiones, quejas y reclamos al ciudadano. Lo anterior deberá ser reportado a la supervisión del contrato mediante el respectivo registro fotográfico de cada establecimiento educativo, en el primer informe de ejecución radicado y mantenerlos durante la vigencia del respectivo contrato. La entidad remitirá formato ficha técnica de información emitida por la UApA.

76. Publicar en un lugar visible del comedor escolar, tanto en el sito de preparación de alimentos como en el sitio de servido de los mismos y parte externa del comedor escolar, los ciclos de menús establecidos en el contrato del operador.

77. Reportar de manera inmediata por escrito a la entidad a través de la supervisión del contrato del contrato y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

78. Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por el MEN, UApA, la Secretaría de Educación Departamental a través de la supervisión del contrato para la ejecución del programa, documentos que deben contener como mínimo la siguiente información: establecimiento educativo y nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico de quien firma el formato.

79. Gestionar con el establecimiento educativo y con las Entidades Territoriales no Certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con los parámetros y cantidades establecidos en Resolución No 335 de 2021, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

80. Cumplir con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de Utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente y otros que a juicio de la

supervisión del contrato deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa.

81. Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalla todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describen las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, 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 (Res. 5109 de 2005 y 810 de 2021 y sus modificaciones) y el seguimiento de los mismos.

82. El operador se obliga a garantizar la vinculación laboral de las manipuladoras de alimentos en estricto cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2266 de 2025 y demás normas concordantes, dejando expresa constancia de que el valor total del contrato incluye la proyección integral del número de manipuladoras requeridas para la ejecución del Programa, así como los costos asociados a su vinculación laboral, prestaciones sociales y aportes al sistema de seguridad social.

OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LAS MODALIDADES PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA, ETAPA DE PLANEACIÓN.

1. Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del contrato respectivo.

2. El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo.

3. El operador debe socializar los alcances de su contrato y modelo de operación, con las autoridades indígenas y comunidades educativas definidas en el anexo 1 y que serán atendidos mediante el programa, dentro de los cinco (5) días, una vez suscrito el contrato.

4. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional –MEN y UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.

5. Garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos (dinamizadoras auxiliares de alimentos) se mantenga durante toda la vigencia del contrato, y ante la ausencia del mismo se propenda por el reemplazo inmediato, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar.

6. Proveer alimentos concertados en el PAIP con las cantidades y frecuencias establecidas en el plan de compras, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por falta de los mismos.

7. En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el CONTRATISTA para la operación del programa en las regiones afectadas, deberá acatar las directrices que el Departamento disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito de la supervisión del contrato del contrato dirigida al CONTRATISTA, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación del mismo; también se deberá exigir al CONTRATISTA la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito de la supervisión del contrato dirigida al CONTRATISTA.

8. En el caso de presentarse inhibición de las clases académicas, es decir, que los estudiantes no puedan asistir a las aulas y que por tal motivo se afecta el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el CONTRATISTA para la operación del programa debe realizar el informe respectivo y remitir a la entidad con los soportes necesarios la situación que impida la ejecución de PAE. Por tanto, hasta se logre establecer las condiciones normales y evidentes de las actividades académicas, PAE debe suspenderse por escrito por parte de la supervisión el contrato a los beneficiarios afectados.

9. El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la administración, organización, y manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del contrato, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

10. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los beneficiarios, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

11. Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de la ejecución del contrato, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares.

12. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres y complementos, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. Se deberá entregar evidencia mediante acta y material fotográfico de la jornada de limpieza con la firma de quienes intervinieron.

13. Instalar en cada restaurante escolar letreros y/o mensajes alusivos a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en material lavable y resistente.

14. Garantizar que las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos relacionados y los tipos de preparaciones de alimentos que se requieren sean acordes a la modalidad preparada en sitio.

15. Las demás obligaciones consideradas para la modalidad preparada en sitio e industrializada que apliquen para las modalidades, según los Lineamientos Técnico Administrativos

OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA: OPERACIÓN Y PROCESO.

1. Presentar las actas de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente del ente territorial, del 100% de los restaurantes escolares de cada uno de los establecimientos educativos donde realizará la prestación del servicio. La documentación será validada en el primer informe de ejecución presentado a la Entidad.

2. Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, en todas las etapas del programa de alimentación escolar y en las diferentes modalidades del complemento alimentario.

3. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato deberán cumplir con lo estipulado en la Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res. 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes que complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato.

4. Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en la modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acores con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectados a cada beneficiario.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

5. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al plan de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. Dichos recorridos deberán ejecutarse únicamente en días del calendario escolar para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE de cada establecimiento educativo. La entrega de los alimentos e insumos deben ser acorde con los cupos atendidos. Reportar el plan de rutas cinco (5) días antes de iniciar el mes de atención PAE.

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

7. Cumplir con los ciclos de menús para el complemento jornada mañana / jornada tarde, complemento almuerzo y rmodalidad industrializada con su respectivo análisis nutricional, guías de preparaciones y lista de intercambios de acuerdo al plan alimentario indígena propio de los pueblos indígenas AWÁ UNIPA (Anexo PAIP Pueblos AWÁ UNIPA 2026).

8. Garantizar que los alimentos que integran la modalidad industrializada se entreguen en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, en las diferentes etapas de conservación, distribución, transporte y almacenamiento a cada titular de derecho de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

9. La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de su consumo.

10. La entrega del complemento en modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en el presente estudio previo y normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción.

11. El contratista estará en la obligación de realizar la entrega a cada beneficiario de la modalidad industrializada por el día que no asista al establecimiento educativo, según el modelo de prestación del servicio educativo a ejecutar.

12. Cumplir con el plan de capacitación del personal manipulador de alimentos en los términos y condiciones presentadas en la fase de planeación y alistamiento y reportar en los informes mensuales que correspondan los soportes del cumplimiento del mismo (acta, listados de asistencia por cada establecimiento educativo, registros fotográficos).

13. Implementar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos aprobado en la fase de alistamiento garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo al mismo.

14. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, Resolución 2019055962 de 2019 por la cual se adopta la Guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles (…) y demás la normatividad sanitaria vigente para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles en la modalidad preparada en sitio.

Reportar a la entidad contratante y a las entidades territoriales no certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo al literal o numeral 6.3 de la Resolución 18858 del 2018 del MEN y al anexo de calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.

15. Reportar a la entidad contratante y a las entidades territoriales no certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo al literal o numeral 6.3 de la Resolución 18858 del 2018 del MEN y al anexo de calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.

16. El contratista debe contar con bodegas o punto de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del programa,

que deberán cumplir la normatividad sanitaria vigente.

17. Contar con una carpeta física en bodega y en cada uno de los establecimientos educativos donde funcione el PAE que contenga, fichas técnicas, el acta de inspección con concepto higiénico sanitario favorable, soportes de cumplimiento del plan de saneamiento básico, soportes de protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, soportes de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, soportes del plan de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos que hagan parte del Programa de Alimentación Escolar aprobados en fase de alistamiento.
18. Tener una carpeta en físico en cada establecimiento educativo por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la misma se incluirá el examen médico que acrediten al personal como apto en la manipulación de alimentos.
19. Contar con una carpeta física en cada uno de los vehículos transportadores, y en la bodega reportada por el contratista que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente, el certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) y mantenimiento de unidades de frío, de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Adicionalmente, deberá contar con la matrícula del vehículo, copia del SOAT vigente, copia de la licencia de conducción, certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente y contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los datos de contacto de su propietario.
20. Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos e insumos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en cada establecimiento educativo donde funcione el PAE y/o comedores escolares, los mismos deben cumplir con las características de cantidad y calidad.
    El contratista debe garantizar que cada comedor escolar tenga como mínimo los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. La Entidad de acuerdo al histórico de atención y teniendo en cuenta las necesidades de los establecimientos educativos requiere las siguientes cantidades
21. El contratista debe garantizar que cada comedor escolar tenga como mínimo los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. La Entidad de acuerdo al histórico de atención y teniendo en cuenta las necesidades de los establecimientos educativos requiere las siguientes cantidades:

Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Modalidad preparada en sitio

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	1	2	3
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	1	2	3
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		

polvo o líquido	
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, solo si el establecimiento educativo no cuenta con estas.
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

Nota: ¿Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes,etc) en todo caso que se requiera en la operación durante la ejecución del contrato

.

NOTA: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); enel evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184de 2019.

Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada

Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos si aplica.
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos si aplica.
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Solo si el establecimiento educativo no cuenta con estas.

NOTA: En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes,etc) en todo caso que se requiera en la operación durante la ejecución del contrato**.**

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar durante todas las etapas del proceso la existencia de estos elementos y su reposición si fuese necesario.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos sólidos (punto ecológico); en el evento que la sede no cuente con éste, que cumpla con la Resolución 2184 de 2019

22. El contratista debe garantizar la entrega por 20 días de atención y/o de manera proporcional a los cupos a atender de acuerdo a los días de atención, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad ración preparada en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo con lo establecido en los presentes estudios previos

PARÁGRAFO PRIMERO: Se debe garantizar que los elementos de aseo a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento que para la unidad de servicio no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato un plan de manejo de residuos sólidos - PGIRS

elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar, el cual deberá presentarse a la supervisión del contrato del plan de saneamiento básico.

23. Para implementos de aseo, es responsabilidad del contratista, garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma efectiva la prestación del servicio, en las cantidades señaladas en el presente proceso para la modalidad preparada en sitio.

24. Entregar el complemento alimentario jornada mañana/ jornada tarde y almuerzo en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad preparada en sitio e industrializada, de tal manera que el complemento alimentario que el contratista va a suministrar a los beneficiarios cumpla como mínimo con el porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes así: El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y la modalidad industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario almuerzo debe aportar el 30% de las recomendaciones diarios de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón.

25. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en el Plan Alimentario Indígena Propio, tipo de complemento y de acuerdo con el horario de consumo de los complementos alimentarios como se relaciona a continuación:

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario jornada mañana	Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	Jornada Única, zona rural dispersa o internado	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

El contratista deberá cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios establecidos.

PARÁGRAFO 1: El complemento en modalidad industrializada es el alimento listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Por lo tanto, cada alimento se debe entregar en su empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Esta modalidad se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable.

26. En caso de presentarse situaciones de emergencia y no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio con modalidad preparada en sitio, se atenderá con modalidad industrializada. Estas situaciones deberán ser declaradas por la autoridad competente y que afecten la prestación del servicio educativo menos de 10 días del calendario académico. Esta modalidad será aplicable en los siguientes casos:

a. Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
b. Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas

27. En caso de presentarse una emergencia que supere los 10 días de calendario académico se adoptara la entrega de componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia descrita en el presente documento

28. Estandarizar las porciones a los equivalentes en gramos (medidas caseras) establecidas en el Plan Alimentario Indígena Propio, de acuerdo con los gramajes de para la modalidad preparada en sitio.

29. El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional del complemento en modalidad industrializada concertados en el Plan Alimentario Indígena Propio.

30. Cada alimento de la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón, que para las comunidades en el marco de la Resolución 188858 de 2018, se tuvo en cuenta las minutas patrón de la Resolución 29452 de 2017.

31. Garantizar el almacenamiento transitorio de los alimentos del complemento en modalidad industrializada, cumpliendo con los estándares mínimos de calidad e inocuidad como se establece en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

32. El contratista, en los informes mensuales de ejecución debe entregar el registro de marcas, lotes y fechas de vencimiento de los productos entregados para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo con los tipos y modalidad de atención del PAE, en los formatos que establezca la entidad.

33. Realizar la entrega de víveres, elementos de aseo, elementos de protección personal, combustible y demás

conforme a lo concertado y aprobado en el Plan de Remisiones suministros en días hábiles de acuerdo al plan de rutas directamente en cada establecimiento educativo, de acuerdo a los cupos asignados, en el formato establecido por la Secretaría de Educación y la UApA, en la cual se relacione obligatoriamente el nombre del establecimiento Educativo, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, correo electrónico, No de teléfono – celular, No de Cédula y firma; 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. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas (de calidad y cantidad) de alimentos. Dicho formato debe ser diligenciado en el mismo momento de la entrega y por cada vez que se realice la misma.

34. Entregar a la supervisión del contrato, una certificación expedida por el Rector, Coordinador o la persona delegada del establecimiento educativo para PAE debidamente soportado donde conste que está a paz y salvo en la entrega en sitio de víveres, elementos de aseo, combustible a demanda, dotaciones, bonificación a manipuladoras de alimentos y demás suministros necesarios para el adecuado desarrollo del programa, así como también indicarse el número de complementos alimentarios suministrados, en los formatos establecidos por la SED Nariño. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Establecimiento Educativo, Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico, fecha de la entrega de cada elemento y firma original del docente, rector o coordinador de PAE. La misma será requisito para el pago mensual de la ejecución del contrato. El formato es suministrado por la SED.

35. En el evento de faltantes de los alimentos o de alimentos en mal estado, o cuando los mismos no correspondan a las fichas técnicas aprobadas en la fase de alistamiento, se deberá realizar la reposición, devolución, o entregas faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento de acuerdo a lo planeado por el Plan Alimentario Indígena Propio y el horario del servido estipulado, para lo cual, el operador contará máximo con 24 horas para dicha reposición. Ante este hecho cada establecimiento educativo deberá reportar los faltantes o alimentos en mal estado en el formato de la remisión de alimentos, el operador debe estar presto para resolver las observaciones que se realicen en cada establecimiento educativo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Secretaría de Educación y el UApA. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien reciba los alimentos.

36. Permitir que el Rector, Coordinador, docente encargado de PAE en el Establecimiento Educativo o integrante del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE que recibe los alimentos, registre por escrito sus observaciones en los formatos definidos por la UApA o la Secretaría de Educación Departamental, para la remisión o reposición de víveres por no cumplimiento de las características propias de los alimentos o faltantes.

37. Reportar a la supervisión del contrato la reposición de alimentos o víveres a los que los establecimientos educativos que hayan realizado observaciones del estado de las características organolépticas y de inocuidad y/o alimentos faltantes de acuerdo a los ciclos de menú, en un tiempo no mayor a 24 horas posteriores al hecho.

38. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte del establecimiento educativo o supervisión del contrato, o el personal manipulador de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediata, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por dicho motivo.

39. Atender las visitas en los comedores escolares, bodegas, sedes administrativas, así como las solicitudes del MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y la entidad territorial y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

40. Efectuar seguimiento en el registro de complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

41. Efectuar seguimiento en el registro de los complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

42. El contratista debe garantizar que los alimentos que integran los complementos tanto en modalidad preparada en sitio, como industrializada, cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación.

43. Para el caso de los complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada no servidas diariamente en el marco de la operación del Programa por la ausencia de beneficiarios registrados en SIMAT, el

contratista debe redistribuirlas entre los beneficiarios asistentes.

44. Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, por parte del personal manipulador de alimentos.

45. El contratista, deberá garantizar la entrega de alimentos en cada establecimiento educativo, para ello deberá contar con una balanza que cumpla con especificaciones de capacidad, sensibilidad y calibración para el pesaje de los mismos como requisito para la verificación por parte del establecimiento educativo, el operador y representantes del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE.

46. Efectuar seguimiento y registro de los complementos diarios entregados y beneficiarios atendidos por cada establecimiento educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante, como soporte de pago.

47. El combustible deberá suministrarse a demanda. En cada establecimiento educativo debe haber una reserva de combustible sellada del mismo tamaño y capacidad de la primera entrega, la cual será parte de la verificación en la visita de la supervisión del contrato en terreno.

48. Realizar cambios de menús solo en los siguientes casos: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios aprobada por cada pueblo indígena. El contratista deberá solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación, la aprobación por escrito del intercambio por las autoridades indígenas y la supervisión del contrato, e informar y dejar copia de dicha aprobación en el establecimiento educativo donde se aplicaría el cambio.

49. Registrar las actividades del Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos, el formato se entregará por parte de la entidad.

50. Registrar las actividades del protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos según lo establecido en el anexo 5. Calidad e inocuidad en el PAE de la resolución 003 de 2026 modificada por la resolución 0155 de 2026

51. Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, el formato será entregado por parte de la SED. Se deberá demostrar la entrega con firma de recibido por cada establecimiento educativo en el que conste esta recepción y contenga como mínimo: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien recibe.

52. Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales, de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos y según lo estipulado en la Ley 2046 de 2020.

53. Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, preparación, servido y distribución en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA.

54. En el caso que, el establecimiento educativo no cuente con equipo para la toma de temperatura en frio y caliente (termómetro), el operador mediane el coordinador municipal debe realizar de forma aleatoria la toma de temperatura en cada establecimiento educativo durante mínimo cinco (5) días del mes de atención, llevando el registro en los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA. Posteriormente, se debe presentar dichos formatos en el informe de pago para la validación de la supervisión.

55. Garantizar que el personal ajeno al comedor escolar ingrese con la debida dotación como tapabocas, gorro y bata.

56. Realizar un muestreo microbiológico de manera mensual en el complemento con modalidad preparada en sitio e industrializada a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el MSPS y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen, en donde se especifique como mínimo: el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Es necesario que como mínimo se reporte mensualmente el análisis microbiológico de dos (2) alimentos con sus respectivos resultados.

ANALISIS MICROBIOLOGICOS Y FISICOQUIMICOS GENERALES

MODALIDAD	***ALIMENTO***	***DESCRIPCIÓN***	***PERIODICIDAD***
	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt,	*Almacenado o ens*	*Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el*

Alimentos modalidad MI	*Bebida láctea con avena, lecha saborizada*	*amblado*	*mismo producto de manera consecutiva.*
	Queso fresco	*Almacenado y ensamblado*	*Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetirel mismo producto de manera consecutiva.*
	Cereales (galletas, ponqués)	*Almacenado o ensamblado*	*Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.*
	Dulces y postres	*Almacenado o ensamblado*	*Mensual, se debe tomarla muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.*
Materia Primas/Producto terminado Modalidad MPS	*Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos*	*Almacenado-Preparado*	*Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.*
	Huevo	*Almacenado-Preparado*	
	Carnes y derivados scárnicos	*Almacenado-Preparado*	
	Quesos	*Almacenado-Preparado*	
	Dulces y postres	*Almacenado o ensamblado*	
	Producto de panadería con y sin relleno	*Almacenado – manipulado*	
	Agua Potable (Res. 2115 de	*Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.*	*La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los*

	2007)		*puntos de toma.*
			Monitoreo de cloro residual "In situ" por comedor

ANALISIS ESPECIFICOS

DESCRIPCION	***ANALISIS***	***FRECUENCIA MINIMA***
Productos UHT	*Almacenado - Preparado*	*Anual todos los productos*
Quesos	*Salmonella Sp., – Listeria monocytogenes*	*Semestral*
Alimentos que contengan maní	*Aflatoxinas*	*Anual*
Huevo en Cáscara	*Salmonella Sp.*	*Trimestral*
Arepas	*BacillusCereus*	*Trimestral*

Parágrafo: Los análisis microbiológicos y fisicoquímicos deben haber sido solicitados por el operador al laboratorio que preste el servicio y corresponden a muestras aleatorias de los distintos comedores escolares. Los análisis aportados por el proveedor serán anexos mas no soportarán el cumplimiento de la obligación.

Nota: El plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico debe incluir y cumplir con los numerales 4, 4.1, 4.2 Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico., del anexo técnico Calidad e inocuidad de la Resolución 003 de 2026 modificada por la resolución 0155 de 2026.

57. En caso en que los análisis de los resultados entregados a la supervisión se evidencie presencia de microorganismos patógenos realizar nueva toma de muestreo microbiológico, fisicoquímico o bromatológico que permita verificar la solución efectiva del hallazgo, máximo al mes de realizado la primera toma, e informar dentro de los 5 días hábiles siguientes de ocurrencia de hecho a la supervisión del contrato**.**

58. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités dinamizadores Municipales y/o Escolares de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, por los diferentes medios tales como: correo electrónico, SAC entre otros.

59. Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa.

60. Las demás obligaciones consideradas para el complemento en modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos y sus anexos.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA FASE DE ALISTAMIENTO.

Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista antes del inicio de la operación, las cuales deberán entregarse para la suscripción del contrato. dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades: Consolidar y Presentar para aprobación de la supervisión del contrato lo siguiente:

1. Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del servicio respectivo

2. El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su compra, alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo.

3. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del servicio, las señaladas por la UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente

4. Elaborar y presentar el plan de compras, con base en los ciclos de menús y el análisis nutricional concertados y aprobados por los pueblos indígenas, el cual es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado para el primer mes con el objetivo de implementar el Plan Alimentario Indígena Propio. Este plan de compras deberá determinar lo que se necesita,

cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos. Mensualmente se deberá presentar el plan de compras previo a la entrega de alimentos.

5. Elaborar y presentar un plan de calibración de equipos e instrumentos de medición, este programa debe tener como mínimo:

- Objetivos de programa
- Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración.
- Cronograma del plan de calibración.
- Responsables de la ejecución.
- Formatos y registros de verificación de la calibración.

6. Elaborar y presentar el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, 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 (Res. 5109 de 2005, Res. 810 de 2021, Res. 254 de 2023, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos.

7. Elaborar y presentar un Plan de Saneamiento Básico de la bodega y cada comedor escolar de los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a) Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto almacenamiento de que se trate. Debe tener por escrito:

- Objetivos.
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Procedimiento de limpieza y desinfección: área- equipo, método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsabilidades y seguimiento y medidas correctivas
- Tanque de almacenamiento de agua potable: método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsable, seguimiento y medidas correctivas.
- Productos químicos, agentes y/o sustancias que se utilicen, indicando la preparación de las soluciones, concentraciones, formas de uso, tipo de aplicación y tiempos de contacto. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar
- Los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.
- Monitoreo y verificación: medidas preventivas y correctivas.

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

- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Tipos y clasificación de residuos
- Procedimientos de separación de la fuente, almacenamiento y disposición final.
- Manejo en el sitio de generación: actividad, frecuencia, responsable, monitoreo, verificación y acciones correctivas y preventivas.

Parágrafo: En el evento que para el establecimiento educativo no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato certificación en tal sentido expedida por la autoridad competente del respectivo Municipio junto con un plan de manejo de residuos sólidos elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar.

c) Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación

del contratista será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto. Este programa debe contener con mínimo:

- Objetivo
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Caracterización de plagas por áreas
- Procedimientos.
- Método de control (fisco y/o químico): periodicidad y método de aplicación
- Productos o sustancias químicos con su respectiva ficha técnica
- Inspección y seguimiento

d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, que contenga como mínimo:

- Objetivos.
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad
- 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, daños en redes de suministro, suspensión del servicio o emergencias específicas

NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada establecimiento educativo, bodega de almacenamiento y/o comedor escolar, el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria, así como de la supervisión del contrato del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades.

8. Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de modalidad industrializada, teniendo en cuenta la calidad e inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos que integran dicha modalidad.

9. Elaborar y presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (restaurantes escolares) y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Medidas preventivas
- Medidas correctivas
- Cronograma
- Formatos de monitoreo y control
- Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes

10. Elaborar y presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos o auxiliar dinamizador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar como mínimo los siguientes temas:

- Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados;
- Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación;
- Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico;
- Estandarización de Utensilios y porciones;
- Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos;
- Toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo:

- Metodología;
- Duración;
- Profesional que dicte la actualización;

- Cronograma.

Una de estas capacitaciones deberá realizarse antes del inicio de la operación, durante la fase de alistamiento del programa. Por tanto, el contratista será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de Alimentación Escolar. El plan de capacitación se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674-2013)

11. Elaborar y presentar el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y al manual de ETA´s emitido por la UApA. en la resolución 0155 de 2026 o demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

12. Presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de vivieres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar de los establecimientos educativos en los días estipulados en el plan de remisiones del PAE que operen bajo la modalidad preparada en sitio; y lo que aplique en la modalidad industrializada, así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando los establecimientos educativos que se atenderán bajo la modalidad establecida, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. Dicho plan deberá ejecutarse únicamente en días hábiles para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité Dinamizador de Alimentación Escolar-CDAE de cada establecimiento educativo. Nota: realizar el plan en el formato suministrado por la SED

13. Elaborar un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico como parte de su sistema de calidad, verificando las condiciones de operación desde las materias primas hasta el complemento alimentario suministrado, el cual será presentado dentro de la planeación cómo requisito contractual sustentable técnicamente en su periodicidad, modalidades de atención y cantidad de muestras. Se debe tomar como referencia la resolución 003 de 2026 y su modificación a la resolución 0155 de 2026 en su anexo calidad e inocuidad, en sus numerales 4, 4.1, 4.2

14. Presentar las hojas de vida del equipo de trabajo (Coordinador Operativo, Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, profesional en Derecho, Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas, profesional en Ciencias Económicas o Afines, Coordinadores Municipales y Manipuladoras dinamizadoras auxiliares de alimentos de acuerdo al número de estudiantes establecido en los presentes estudios previos.

Adjuntar las hojas de vida del personal requerido en formato función pública, fotocopia de la cédula, certificados laborales, donde especifique objeto, funciones, fecha de inicio, fecha de finalización, firma del jefe inmediato, adicionalmente presentar tarjeta profesional (si aplica), expedida por la entidad competente, diplomas de estudio, antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales, Sistema de Registro Nacional de Medida Correctivas, Inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019), Registro de Deudores Alimentarios Morosos- REDAM, cada antecedente con fecha de expedición no mayor a tres meses. Además, se debe adjuntar el certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año (Cuando aplique) y demás soportes para acreditar la suficiente formación académica y experiencia mínima solicitada.

Coordinador operativo: El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética, ingeniero de alimentos, ingeniería industrial, administración de empresas o profesiones afines, profesional en ciencias económicas o afines, profesional en ciencias sociales o humanas. Experiencia general: No menor a dos (02) años contados hasta la presentación de documentos; Experiencia Específica: No menor a un (01) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o inscripción en el COPNIA y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales

Nutricionista Dietista: Con tarjeta profesional vigente y experiencia general: no menor a un (01) año; Experiencia Específica: No menor a un (01) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales.

Ingeniero de Alimentos y/o agroindustrial: Con tarjeta profesional vigente, con experiencia general: no menor a un (01) años contados hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (01) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o inscripción en el COPNIA y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales

Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas: con tarjeta profesional vigente. Experiencia: Mínimo un (1) año de experiencia profesional, contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional hasta la fecha de presentación de la manifestación de interés. Específica: Mínimo un (1) año de experiencia en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos, contada desde la fecha de expedición de la matrícula profesional.

Profesional en Derecho: Con tarjeta profesional vigente y experiencia general no menor a un (1) año contado hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (1) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales.

Profesional en Ciencias Económicas o afines: Con tarjeta profesional vigente y experiencia general no menor

a un (1) año contado hasta la presentación de documentos. Experiencia Específica: No menor a un (1) año, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de presentación de documentos, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales.

Coordinadores municipales: Uno por cada municipio a atender, para que verifiquen que los proveedores entreguen en los establecimientos educativos los alimentos contratados, que las manipuladoras cumplan con sus obligaciones, la asistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos y compilación de información base, para los informes de ejecución. En otras palabras, debe garantizar la adecuada implementación del programa de alimentación escolar en cada establecimiento educativo del municipio. Debe tener una experiencia mínima de un (01) año en participación de contratos similares al que se pretende celebrar, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programas sociales, nivel de escolaridad bachiller y contar con certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año.

Manipuladoras de alimentos o dinamizadores auxiliares de alimentos: *Presentar la relación de dinamizadoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida en formato función pública y anexos de acuerdo a los cupos establecidos en los presentes estudios previos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, y por el Ministerio de Salud y Protección Social en la cual conste la aptitud para manipular alimentos expedido en la presente vigencia. Certificado de asistencia a curso y/o capacitación de manipulación de alimentos expedido en la presente vigencia, carnet de salud y exámenes complementarios, según lo dispuesto en el presente contrato y en la normatividad sanitaria vigente, expedidos en la presente vigencia. Experiencia comprobada mínima de tres (03) meses en la preparación de alimentos*

NOTA: la relación también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, numero de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico; en los formatos establecidos por la Secretaria de Departamental, y entregar copia del documento que soporte la vinculación del personal bajo la modalidad elegida por el contratista o según lo estipulado en los presentes estudios previos.

15. Entregar evidencia de la vinculación laboral o civil del operador con el equipo de trabajo aprobado.

16. Entregar la totalidad de fichas técnicas de alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, almuerzo, modalidad industrializada y de los alimentos que conforman la estrategia de residencias escolares, las cuales deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria, que soportan la calidad de los alimentos que componen los complementos alimentarios de la modalidad, además se debe incluir acta de inspección sanitaria con concepto favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra o almacenamiento de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Conforme a la circular INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos “Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente y deberán cumplir el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Adicionalmente, deberá entregar a la supervisión del contrato del Programa, los análisis de liberación de los alimentos de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 y Resolución 003 de 2026 y su modificación en la resolución 0155 de 2026 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.

17. Presentar el acta de inspección sanitaria 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 seis (6) meses y concepto higiénico sanitario favorable de la o las bodegas de almacenamiento o punto de distribución de los alimentos.

18. Realizar y entregar un inventario de equipos y utensilios utilizados en el comedor escolar de cada Establecimiento Educativo, en el formato establecido por la Secretaria de Educación Departamental, avalado con la firma del el rector o su delegado y el responsable o delegado del contratista, el cual debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, No de Cédula, teléfono – celular, correo electrónico y firma.

19. Dotar la(s) bodega(s) mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipos de refrigeración y congelación, balanza, grameras, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan. Adicionalmente el contratista debe entregar un inventario de todos los equipos antes mencionados y los que considere necesarios disponer en la bodega para su correcta ejecución de PAE.

20. Presentar la relación de bodegas a la supervisión, para el efecto, deberá presentar los siguientes documentos:

- Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana;
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, con concepto favorable, la cual deberá

mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto del contrato y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013.

21. El contratista en el marco de la operación debe garantizar que los vehículos destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos y a su vez el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2019055962 de 2019, Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte y las demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo cual e contratista deberá presentar los requisitos que serán susceptibles de inspección y supervisión y cuando el supervisor del contrato lo considere pertinente, para ello deberá anexar:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable con fecha de expedición no superior a seis (6) meses.
- Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo);
- Matrícula del vehículo;
- Copia del SOAT vigente;
- Copia de la licencia de conducción;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente;

Si los vehículos no son de propiedad del contratista, deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y con los datos de contacto de su propietario

22. Elaborar y presentar documento de estandarización de recetas y porciones, donde se incluya la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, garantizando que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta. El documento de estandarización de recetas y porciones deberá contener como mínimo:

- Introducción
- Objetivo
- Normativa
- Definiciones
- Metodología
- Responsables
- Formatos de monitoreo y control
- Cronograma
- Formato de gramaje de la lista de alimentos (análisis nutricional) según frecuencia establecida de entrega con firma de recibido conforme o no conforme por dinamizador de alimentos.

  NOTA. En el evento que lo presentado no cumpla u omita alguno de los ítems, se le otorgará al contratista el término perentorio de cinco (5) días hábiles para su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la supervisión del contrato dentro de los tres días siguientes donde se definirá las acciones a implementar de conformidad con la ley y el contrato. Una vez se certifique el cumplimiento de la fase de alistamiento, la supervisión del contrato emitirá orden de inicio de operación previo cumplimiento de los requisitos de fase de alistamiento, caso contrario no será posible el reconocimiento económico de lo ejecutado sin la autorización respectiva.

  NOTA. En el caso que el contratista no disponga de la totalidad de certificados médicos de las dinamizadoras auxiliares de alimentos e inventario de equipos y utensilios de cada comedor escolar donde pretenda operar, se debe solicitar con la debida justificación un periodo máximo a ocho (08) días para presentar la documentación en su totalidad.

Obligaciones generales del Contratista:

1. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.
3. 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 la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.
4. 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.

5. 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.
6. Utilizar la imagen institucional del Departamento de Nariño, Secretaría de Educación Departamental, MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y Nación en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio para lo cual la Entidad remitirá una vez legalizado los logos institucionales
7. Dar respuesta oportuna, verificable, de fondo y dentro de los tiempos legales establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por los entes de control, la entidad, el MEN, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y demás actores que participan en el marco de la operación del Programa.
8. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión del contrato para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.
9. Mantener comunicación permanente con la Secretaría de Educación Departamental.
10. Informar a la supervisión 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
11. Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, consagrados en el artículo 44 y 67 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes.
12. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil.
13. Cumplir las disposiciones contenidas en el Manual de Contratación de la Entidad.
14. Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información, uso de la información y distribución de la información de conformidad con el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia y en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes.
15. Promover y apoyar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación y/o Ministerio de Educación Nacional.
16. Presentar al día siguiente de la firma del contrato, los documentos necesarios para su legalización y ejecución.
17. El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, entre otros, en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa.
18. Ejecutar el objeto del contrato de acuerdo con el alcance previsto en los documentos del proceso.
19. Cumplir en forma eficiente y oportuna las obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno con el Departamento.
20. Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), según corresponda, de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, y presentar certificación suscrita por el contador o revisor fiscal donde conste estar a paz y salvo en el cumplimiento de dichas obligaciones.
21. El contratista se obliga a la implementación de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de conformidad con la Resolución 312 de 2019 y Decreto 1072 de 2015.
22. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual
23. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

Obligaciones del Departamento: Antes de cualquier modificación unilateral por parte de la entidad se deben agotar todos los instrumentos y mecanismos que le permitan una solución de común acuerdo.

En todas las etapas del proceso de contratación se garantizará el cumplimiento de los principios de la contratación pública, contenidos en la Constitución Política de Colombia y en la Ley, en especial los contenidos en el Decreto 019 de 2012.

1. Entregar al CONTRATISTA la información y documentación que requiera, para el adecuado desarrollo y cumplimiento del contrato
2. impartir al CONTRATISTA directrices y orientaciones para el desempeño de las actividades propias del objeto contractual.
3. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, así como velar por el cumplimiento del mismo, a través de la supervisión del contrato.
4. Realizar el pago al CONTRATISTA en la forma y condiciones pactadas y señaladas en la cláusula cuarta del contrato.
5. El departamento de Nariño deberá entregar la lista de estudiantes oficiales registrados en SIMAT, sin embargo, el operador debe tener en cuenta la circular 014 de 2020 que tiene como asunto el Reporte de los Estudiantes que van a consumir efectivamente el Programa de Alimentación Escolar efectivamente

6. El departamento de Nariño deberá facilitar el listado de docentes y/o directivos en cada uno de establecimientos educativos.

QUINTA. - VALOR DEL CONTRATO: El valor del contrato corresponde **CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($142.259.936,00).).**

Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo del contratista.

MUNICIPIO	COMUNIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	2156	8	17.248	7.864,00	135.638.272,00
TOTAL GENERAL		**2156**	**8**	**17.248**	**7.864,00**	**135.638.272,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	DESAYUNO	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	8	392	5.286,00	2.072.112,00
TOTAL GENERAL		**49**	**8**	**392**	**5.286,00**	**2.072.112,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	REFRIGERIO TARDE	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	8	392	3.742,00	1.466.864,00
TOTAL GENERAL		**49**	**8**	**392**	**3.742,00**	**1.466.864,00**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	CENA	DIAS	COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO	VALOR TOTAL
BARBACOAS	AWA UNIPA	49	8	392	7.864,00	3.082.688,00
TOTAL GENERAL		**49**	**8**	**392**	**7.864,00**	**3.082.688,00**

TOTAL CONTRATO	$142.259.936,00

NOTA: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y redistribuirse entre estos (según valor del complementos), de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para la realización del respectivo cambio de modalidad.

SEXTA. - FORMA DE PAGO: El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos efectivamente suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo.

PARÁGRAFO 1º.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.
PARÁGRAFO 2º.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.
PARÁGRAFO 3º.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados
PARÁGRAFO 4º.-Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo

del contratista.

SEPTIMA. - PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de (8) días de calendario escolar vigencia 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio con entrega efectiva de complementos, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución. La prestación del servicio se ajustará al Calendario Académico del año lectivo 2026 de los establecimientos educativos oficiales de preescolar, básica y media ubicados en los municipios no certificados del Departamento de Nariño, específicamente aquellos pertenecientes a la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIDAD INDÍGENA DEL PUEBLO AWÁ - UNIPA,** relacionados en el anexo 1.

OCTAVA. - DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: El pago del valor del contrato se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP-, expedido por el Subsecretario de Presupuesto, para la vigencia fiscal 2026, así:

CDP No.	FECHA	VALOR	VALOR APROPIAR	CUENTA
2026090065	14/09/2026	1,165,824,191.85	$142.259.936,00	2.3.2.02.02.009-22-2201 2201028-20250000003799797990-16-1.2.4.4.01

NOVENA. – SUPERVISIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO: NOVENA. – SUPERVISIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO: Por disposición del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 la supervisión implica el seguimiento, técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista.

El Departamento de Nariño realizará la supervisión al contrato que se llegue a celebrar como resultado del proceso, a través **del Subsecretario(a) de Planeación de la Secretaría de Educación Departamental** quien vigilará y supervisará la ejecución del mismo, conforme a las disposiciones del ordinal 1º del artículo 4º, y ordinal 11 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y de los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011.

PRINCIPALES OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN:

Vigilar que la ejecución del contrato se realice de conformidad con el PAIP de los Pueblos AWÁ UNIPA.

1. Ejercer control y vigilancia al contrato suscrito para la prestación del servicio de alimentación escolar en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, a través de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos del complemento alimentario JM/JT, almuerzo y modalidad industrializada que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas registrados en el sistema de matrícula- SIMAT cómo estudiantes oficiales de los establecimientos educativos que atienden población educativa mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena de los pueblos AWÁ UNIPA.
2. Solicitar y exigir informes, aclaraciones y explicaciones al contratista, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas verificar la adecuada ejecución del contrato.
3. Impartir instrucciones y hacer recomendaciones encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta las cuales deberán ser de manera formal y por escrito.
4. Apoyar el logro de los objetivos contractuales al contrato suscrito para la operación de PAE.
5. Impartir instrucciones y hacer recomendaciones de manera formal y por escrito encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta, en el contrato suscrito en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
6. Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato.
7. Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato.
8. Mantener en contacto a las partes del contrato.

9. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.
10. Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen como a causa de la ejecución del contrato.
11. Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna o motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando estos no ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas o contratadas teniendo como base el contrato y la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
12. Revisar que el objeto del contrato se haya cumplido en su totalidad y suscribir el acta definitiva de recibido de satisfacción del objeto contractual y sus obligaciones.
13. Informar a la Entidad los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes.
14. Informar a la entidad cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes.
15. Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
16. Remitir al Departamento Administrativo de Contratación (DAC) del Departamento de Nariño, los informes de Supervisión en original para que se incorporen a la carpeta contractual y toda la documentación soporte de la etapa de ejecución contractual.
17. Vigilar que la ejecución del contrato se cumpla hasta la concurrencia del valor del mismo.
18. Realizar y presentar mensualmente a la Entidad contratante en medio físico los informes sobre el avance de la ejecución técnica, administrativa, financiera y jurídica del PAE y los que soliciten los organismos de control en los términos establecidos por la entidad u organismo.
19. Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social integral, pagos parafiscales durante la ejecución del contrato.
20. Aprobar la existencia de las condiciones técnicas, financieras y jurídicas para iniciar la ejecución del contrato establecidas en la Resolución 18858 de 2018 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
21. Garantizar que el contratista suministre y mantenga el profesional o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su remplazo en condiciones equivalentes cuando fuese necesario.
22. Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico, financiero y jurídico que no impliquen modificaciones o sobrecostos al contrato.
23. Solicitar a la Entidad las modificaciones o ajustes que requiera el contrato.
24. Solicitar que la Entidad haga efectivas las garantías del contrato cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes.
25. Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 18858 de 2018y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
26. Revisar y presentar los informes y documentos necesarios para que el ordenador del gasto efectué los pagos a que haya lugar: **No se reconocerá pago al contratista en los siguientes casos: a).** Por sobrecupos: complementos entregados y no contratadas de acuerdo a SIMAT; **b).** No entrega efectiva de los complementos, es decir, no entrega de la totalidad de alimentos que componen el complemento o entrega de complementos en gramajes inferiores establecidos en el PAIP, correspondiente al ciclo de menú concertado para la comunidad indígena respectiva. – modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada; **c).** Días no atendidos; **d).** Entregar de complementos en gramajes inferiores establecidos en el PAIP, correspondiente al ciclo de menú concertado para la comunidad indígena respectiva. **e).** Entregar de complementos en calidades y cantidades inferiores a las estipuladas y concertadas en el PAIP. **f).** Entrega de alimentos no aprobados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada. **g)** Mas de DOS (2) requerimientos en un mes de un mismo establecimiento educativo en lo que confiere a falta de entrega de bienes y servicios de PAE.
27. Informar y remitir al secretario de Educación el acta de inicio del contrato (cuando se requiera) al día siguiente hábil a la fecha de su expedición, para la respectiva publicación en la plataforma SECOP II
28. Informar y remitir al secretario de Educación con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, las actas de suspensión, reinicio y cesión del contrato si a ello hubiera lugar, para que se proceda a la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II
29. Solicitar y remitir con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, la solicitud de adición, modificación o terminación anticipada del contrato siempre y cuando tales hechos estén plenamente justificados, al Secretario de Educación para la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II

30. Publicar a través de la plataforma SECOP II todos los informes de supervisión emitidos durante la ejecución del contrato y los respectivos certificados de cumplimiento parcial y final dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición.
31. Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo.
32. Vigilar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato.
33. El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente suministrados, entregados y recibidos durante el periodo.

PARÁGRAFO 1º.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.

PARÁGRAFO 2º.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.
PARÁGRAFO 3º.- En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

34. Velar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente.
35. Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.
36. Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato, si hubiere lugar.
37. Elaborar el proyecto de acta de liquidación del contrato dentro de los plazos establecidos para tal efecto, junto con todos los demás documentos requeridos para adelantar el trámite de liquidación.
38. Asegurar que las garantías se encuentren vigentes por el termino previsto en el contrato, de ahí la importancia de comunicar a las compañías aseguradoras las suspensiones y reinicios de los contratos.
39. Las comunicaciones que con ocasión a la ejecución del contrato se realicen con el contratista, se harán por escrito y se dejará constancia de ello en el expediente del contrato, aun si aquella se realiza por medios electrónicos.
40. Entregar al contratista los documentos y formatos necesarios para la implementación del Programa de Alimentación Escolar conforme a la Resolución 18858 de 2018 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos- Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE para Pueblos Indígenas, tales como: a). Lista de chequeo del informe de ejecución; b). Remisión de entrega de víveres en el establecimiento educativo complemento JM/JT, complemento almuerzo y modalidad industrializada; c). Formato de registro y control diario de asistencia; d). Formato reposición de faltantes- modalidad industrializada; e). Formato reposición de faltantes- preparada en sitio; f). Formato plan de rutas; g). formato planeación de menús; h). formato análisis nutricional; i). Formato listas de intercambio; j). Formato guía de preparación; k). Ficha de información técnica; l). Indicaciones diseño de la ficha técnica; m). Formato de entrega de dotación a auxiliares dinamizadores (as) de alimentos; n). Formato de inventarios de equipo y menaje; ñ). Formato relación de auxiliares dinamizadores (as) de alimentos por cada establecimiento educativo; o). Formatos control implementos de aseo y combustible; **p**). Formato identificación de la demanda de alimentos; q). Certificado de entrega de complementos en instituciones educativas; y demás que se requieran en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar.

DECIMA. - GARANTÍA ÚNICA: Teniendo en cuenta los riesgos estimados y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese sufrir el Departamento de Nariño, por el incumplimiento de las obligaciones surgidas de la celebración del contrato, se encuentra pertinente exigir la constitución de las garantías señaladas en el Decreto 1082 de 2015, que permitan al Departamento como entidad contratante, en caso de presentarse algún o algunos de los siniestros que ampara, trasladar al garante la responsabilidad de resarcir en el porcentaje establecido por los perjuicios ocasionados.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y siguientes, el contratista se obliga a constituir al favor del Departamento las garantías contempladas para cubrir el cumplimiento de las obligaciones, cuando aplique. Para la presente contratación se exigirá el cubrimiento de riesgos, valores asegurados y plazos de cobertura estipulados en la plataforma SECOP II.

Es responsabilidad del contratista, cargar la póliza requerida en el SECOP II, cuando aplique, la cual será aprobada por la entidad contratante directamente en la plataforma.

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

Garantía de Cumplimiento: Ampara al Beneficiario el total y perfecto cumplimiento de las diferentes obligaciones originadas en el contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y 6 meses más.

Calidad del servicio: se prevé el evento de que un servicio no reúna las especificaciones y requisitos mínimos contemplados en el contrato. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta, por vicios ocultos y en general los derechos del consumidor, cuyo valor amparado sea el veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y seis (6) meses más o el lapso en que de acuerdo con el contrato y la legislación civil o comercial se requiera.

Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales a los terceros que utilicen para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantiza que el Contratista cumplirá con el pago de las prestaciones sociales y laborales a que está obligado por la realización del contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato, con una vigencia de la duración del contrato y 3 años más.

Garantía de Responsabilidad Civil Extracontractual: Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado será igual a 200 salarios mínimos legales mensuales vigentes. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato. Todas las garantías deben sujetarse a lo establecido en el Decreto y 1082 de 2015. El contratista favorecido cumplirá con esta obligación a fin de legalizar el contrato. En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

DECIMA PRIMERA. - AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA: Por tratarse de un contrato regido por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios EL CONTRATISTA actuará con total autonomía técnica, administrativa y plena independencia, por lo cual no habrá vínculo laboral alguno entre EL DEPARTAMENTO y las
personas que contrate EL CONTRATISTA para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato.

DECIMA SEGUNDA. - CESIÓN DEL CONTRATO: EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente sus derechos y obligaciones derivados del presente contrato, sin el consentimiento previo, expreso y escrito del DEPARTAMENTO y agotando el procedimiento establecido en el artículo 3.2.7 del Manual de Contratación del Departamento (Decreto Nro. 448 de 2016) y demás disposiciones que lo modifiquen.

DECIMA TERCERA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Este contrato será liquidado con base en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y, 32 y 33 de la Ley 1150 de 2007. A la terminación del contrato se procederá a su liquidación, dentro de los cuatro (4) meses siguientes, contados a partir de la fecha de terminación, de conformidad con lo establecido en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Dentro de este plazo las partes contratantes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación se hará constar los acuerdos y transacciones a que llegaren para poner fin a las divergencias presentadas. Para la liquidación se exigirá al contratista la ampliación, si es el caso, de las garantías de cumplimiento, pago de los salarios, prestaciones o indemnizaciones, responsabilidad civil y, en general, para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato. También habrá lugar a liquidación en los siguientes casos: 7.15.1. Cuando se haya ejecutoriado la providencia que declaró la caducidad. 7.15.2. Cuando las partes den por terminado el contrato por mutuo acuerdo, lo cual podrá hacerse en todos los casos en que tal determinación no implique renuncia a derechos causados o adquiridos en favor del Departamento. 7.15.3. Cuando se haya ejecutoriado la providencia judicial que lo declaró nulo. 7.15.4. Cuando la autoridad competente lo declare
terminado unilateralmente conforme a lo establecido en el contrato y la Ley.

DECIMA CUARTA. - INDEMNIDAD: EL CONTRATISTA se obligará a mantener indemne al DEPARTAMENTO de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. En caso de reclamo judicial o extrajudicial contra EL DEPARTAMENTO, éste requerirá al CONTRATISTA para que mantenga indemne a aquél; y si no lo hiciere podrá EL DEPARTAMENTO hacerlo directamente y repetir contra EL CONTRATISTA.

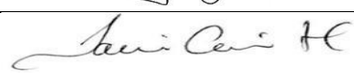
DECIMA QUINTA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA declara que no se halla incurso en inhabilidades e incompatibilidades para la celebración de este contrato, de conformidad con la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones constitucionales y legales aplicables. Declaración que se tienen entendida con la firma del
presente contrato. En el evento de presentarse inhabilidades o incompatibilidades sobrevinientes, se aplicará lo previsto en el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

DECIMA SEXTA. - APLICACIÓN DE LAS CLAUSULAS EXCEPCIONALES: A este contrato le son aplicables, por pacto expreso, las cláusulas de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, de acuerdo con lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 Ley 80 de 1993.

DECIMA SEPTIMA. - DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO: En caso de incumplimiento del CONTRATISTA a las obligaciones derivadas del presente contrato, EL DEPARTAMENTO adelantará el procedimiento establecido en la ley para la imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento.

ANEXO CONTRACTUAL CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN3920-2026SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES AWÁ - ORGANIZACIÓN UNIPA,

DECIMA OCTAVA.-PENAL PECUNIARIA: En caso de mora o incumplimiento del objeto de este contrato, EL CONTRATISTA deberá pagar a favor DEL DEPARTAMENTO a título de pena, la suma equivalente hasta del diez por ciento (10%) del valor total estimado de este contrato, pago éste que debe entenderse sin perjuicio de las eventuales indemnizaciones por los perjuicios causados, en cumplimiento de las obligaciones contractuales, o por hechos o actos extracontractuales, sin necesidad de requerimientos judiciales o extrajudiciales previos para constituir en mora al deudor a los cuales renuncia desde ahora EL CONTRATISTA.
DECIMA NOVENA. - MULTAS Y SANCIONES: Si EL CONTRATISTA incumple con obligaciones que no den lugar a declaratoria de caducidad, EL DEPARTAMENTO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato por cada día de atraso o retraso en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento al contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del mismo. El contratista autoriza desde ya para que en caso de que EL DEPARTAMENTO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente de los saldos a su favor. Lo anterior salvo en el caso en que el contratista demuestre que su tardanza o mora obedecieron a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobados. El pago de las multas no exonerará al contratista de su obligación de cumplir con el objeto contractual ni de las demás responsabilidades u obligaciones que emanen de este contrato.
VIGESIMA. - PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requiere la expedición del Registro Presupuestal de Compromiso y la presentación y aprobación de la garantía única de cumplimiento, si hubiere lugar en la plataforma transaccional SECOP II. Para la legalización del presente contrato, es necesario aportar los documentos requeridos por el Departamento Administrativo de Contratación.
VIGÉSIMA PRIMERA. – DECLARACIÓN JURAMENTADA: EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que la información y los documentos presentados y sus contenidos son veraces, que conoce las consecuencias jurídicas y efectos previstos en el artículo 442 del Código Penal Colombiano. **PARÁGRAFO:** EL DEPARTAMENTO de conformidad con el artículo 83 de la Constitución Política, presume la buena fe en los documentos aportados por EL CONTRATISTA, en virtud del presente acto.
VIGÉSIMA SEGUNDA. – LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar de ejecución será en los municipios no certificados del Departamento de Nariño de conformidad con el anexo 1.
VIGÉSIMA TERCERA. – DOMICILIO CONTRACTUAL: Para los efectos legales, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Pasto
NOTA: El presente anexo, así como los estudios y demás documentos que hacen parte integral del contrato, se entenderán aprobados por EL CONTRATISTA con la aceptación del mismo en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), entendida dicha aceptación en la plataforma como la suscripción del contrato. Lo anterior de conformidad con lo señalado por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

Proyectó: Carlos Vallejo **Abogado Contratista PAE**	
Proyectó: Kevin David Ortega **Ingeniero de Sistemas Contratista Equipo PAE**	
Proyectó: Javier Cerón Hernández **Contador Contratista PAE**	
Proyectó: Yohon Charfuelán **Economista Contratista PAE**	
Proyecto: Juan Camilo Recalde Ramírez **Nutricionista Contratista Equipo PAE**	
Proyectó: Yalexi Dayali Piarpuzan **Ingeniera de Alimentos Contratista Equipo PAE**	