ESTUDIOS PREVIOS

PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 003 DE 2026, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 0155 DE 2026, EXPEDIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER (UAPA), Y DEMÁS NORMAS QUE LAS MODIFIQUEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN.

1. JUSTIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD QUE EL DEPARTAMENTO PRETENDE SATISFACER

La Secretaría de Educación Departamental de Nariño, en cumplimiento con lo establecido en el numeral 7 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, se deriva a documentar los estudios que se han realizado para determinar la necesidad, conveniencia y oportunidad de contratar el suministro del programa de alimentación escolar. De este modo, se pretende adelantar mediante proceso de licitación pública, la escogencia del contratista que prestará el servicio en el Departamento de Nariño, con el fin de dar continuidad al Programa de Alimentación Escolar PAE, dirigido a atender a la población de niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran matriculados en los Establecimientos Educativos oficiales de 47 municipios no certificados en educación del Departamento de Nariño, a quienes se les ofrecerá un complemento alimentario, durante catorce (14) días de calendario escolar 2026, acorde con los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar, expedidos por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER, mediante la Resolución No. 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026 y demás normas que la modifiquen, adicionen o deroguen.

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDESATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN (Decreto 1082 de 2015)

Los estudios previos contemplados en el artículo 25 Numeral 7 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, tienen por finalidad cumplir con el principio general de planeación contractual.

El artículo 44 de la Constitución Nacional estipula los derechos fundamentales de los niños, entre otros, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, derechos que prevalecen sobre los derechos de los demás. Igualmente, impone que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de éstos sobre los derechos de los demás, es así como los artículos 209 de la Constitución Nacional y 4° de la Ley 489 de 1998 establecen como finalidades de la función administrativa del Estado, la búsqueda de la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, (...)

El artículo 67 de la Constitución Política establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura y, en todo caso, corresponde al Estado, regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su

calidad, por el cumplimiento de sus fines, garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

La Ley 115 de 1994 hace referencia al papel de la Nación y los entes territoriales en la provisión del servicio educativo y específicamente señala a éstas, las funciones relacionadas con la dirección y administración de los servicios educativos estatales.

La Ley 1098 de 2006 establece como responsabilidad del Estado en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, en el marco de la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, y garantía del ejercicio de sus derechos y libertades, "(…) a*segurar los medios y condiciones que garanticen la permanencia en el sistema educativoy el cumplimiento del ciclo completo de formación" y "Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños y las niñas y los adolescentes del sistema educativo*".

El marco normativo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Colombia, que define las competencias y responsabilidades de las entidades territoriales y de los demás actores que intervienen en su ejecución, se encuentra integrado, entre otras disposiciones, por el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, las Leyes 715 de 2001, 1176 de 2007 y 1530 de 2012, así como por el Decreto 1852 de 2015, mediante el cual se reglamentan aspectos relacionados con la financiación, planeación, ejecución y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar; igualmente, resultan aplicables los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, así como las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen, sustituyan o complementen, las cuales constituyen el marco técnico y operativo vigente para la planeación, contratación, ejecución, seguimiento y control del programa.

La Ley 1450 del 16 de junio de 2011, "*Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014"*, dispuso en el parágrafo 4o del artículo 136, trasladar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de alcanzar coberturas universales, y señaló que el MEN debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa; norma que no ha sido derogada a la fecha.

La alimentación es un derecho universal, por ello las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes, por lo cual, el Departamento de Nariño garantiza atención universal sin aplicar criterios de focalización considerando la necesidad de brindar el derecho a una buena alimentación, a todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del sistema educativo oficial del departamento.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN, para los niños, niñas y adolescentes de 5 a 12 años se encuentra que, siete de cada 100 menores en edad escolar presentan desnutrición crónica, mientras que esta situación se extiende a 11 de cada 100 niños de los hogares más pobres del país. En niños de 13 a 17años la desnutrición crónica afecta a uno de cada diez de los adolescentes del país, los más pobres de la población (14,9%) y aquellos que viven en zonas rurales (15,7%).

Adicional a lo anterior, a nivel nacional, el 54.2 de cada 100 hogares se encuentran en inseguridad alimentaria, por lo tanto, se busca bajar estos estándares, para ello, en Nariño se creó la Política Publica de Soberanía y Seguridad alimentaria formulada con participación local y comunitaria.

En el Departamento de Nariño, de acuerdo con los datos arrojados por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional- SISVAN Nariño, para el primer trimestre del año 2020, el 7.10% de los niños y niñas de 5 a 18 años, presentó retraso en el crecimiento y el 3.05% delgadez.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeresgestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica y, coherente de los diferentes programas, proyectos y acciones intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas y la prestacióndel servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo, siendo este el objetivo sustancial del PAE.

Con el fin de lograr estos objetivos, es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo, determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros; la alimentación escolar es una herramienta y una estrategia efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y, en general, para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia; sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Los derechos humanos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes incluyen entre otros losindivisibles, interdependientes e interrelacionados, enunciando *“el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños incluyendo alimento, vivienda y vestido adecuado.”*

En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar –PAE es una 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 y/o almuerzo durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje en el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y, fomentar estilos de vida saludables, sin que se considere como tal, un programa nutricional.

Lo anterior ratifica que, para el sector educativo, el Programa de Alimentación Escolar, es una estrategia educativa que pretende: incentivar el acceso con permanencia de los niños, niñas,

adolescentes y jóvenes a la educación preescolar, primaria, secundaria y media a través de la entrega de un complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde, con un aporte mínimo de energía y nutrientes del 20%, el complemento alimentario almuerzo debe aportar mínimo el 30%, y el complemento de la modalidad industrializada debe aportar mínimo el 20% según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Protección Social, en los establecimientos educativos oficiales y adicional a esto un almuerzo a aquellos que se encuentren en el Programa de Jornada Única y zona rural de difícil acceso en 47 municipios no certificados del Departamento de Nariño. Lo anterior, estableciendo alianzas para la cofinanciación de dicho programa lo que permitirá su sostenibilidad.

De los resultados obtenidos con la implementación de la estrategia del PAE, se ha podido establecer que si bien es cierto, el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida escolar, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando la estrategia de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano, adicionalmente se evita la deserción, lo cual constituye una pérdida para el sistema educativo.

Para los municipios certificados, que tienen la logística para operar de manera autónoma el sistema educativo y sus programas conexos, como el PAE, deben hacerlo directamente; en cuanto a los municipios no certificados, que no tienen los requisitos para asumir la administración autónoma de los recursos y carecen de la logística e infraestructura para operar directamente el sistema educativo y sus programas conexos, deben hacerlo de manera indirecta, a través de la entidad certificada de su jurisdicción, en este caso el Departamento de Nariño.

El Plan de Desarrollo del Departamento, “Nariño región país para el mundo” 2024-2027 establece en su numeral 5.2.1. la estrategia 5 “Educación para la transformación” en la que se busca la democratización de la educación como pilar fundamental de la transformación del territorio. Anota que más allá de las obligaciones misionales centradas en la ampliación de la cobertura y el mejoramiento de la calidad, el gobierno departamentalbusca la construcción participativa e implementación de un modelo de educación innovador, pertinente, inclusivo y de calidad, que coadyuve a las transformaciones territoriales para la búsqueda de la construcción de paz en la región, fundamentada en enfoques de género, étnicos, poblacionales, de derechos humanos, ambiental y de seguridad social, introduciendo cambios pedagógicos y metodológicos que respondan a dinámicas productivas, sociales, culturales y ambientales y que garanticen el derecho fundamental de la educación de niños, niñas, adolescentes, jóvenes, adultos y adultos mayores.

Se busca, así, propiciar las condiciones necesarias para que la academia se involucre de manera activa en el contexto social del Departamento y contribuya desde la educación, la investigación, la tecnología y la interacción social a la superación de la pobreza y disminuir las brechas de desigualdad agravadas según las condiciones diferenciales e interseccionales de cada territorio. En este orden, la educación también permitirá elaprovechamiento de las potencialidades territoriales y poblacionales para avanzar a la equidad regional.

El Gobierno departamental en su plan de desarrollo, se propone trabajar por temas como: el acceso y la permanencia, para garantizar el derecho a la educación desde el preescolar hasta la educación superior en sus diferentes niveles educativos técnica profesional, tecnológica, universitaria y posgradual. Impulsando la generación de programas educativos innovadores, flexibles, alternativos y con enfoque inclusivo, diferencial y territorial para el acceso a las diversas poblaciones en situación

de vulnerabilidad, motivando a que las instituciones de educación creen y generen condiciones que eviten la deserción y garanticen condiciones adaptadas a las necesidades y expectativas académicas y de proyectos de vida de los y las estudiantes, para que permanezcan en el sistema educativo y obtengan logros académicos.

Para la consecución de estos objetivos, se incluyó el programa 19: "La escuela te espera" cuyo principal objetivo es: "Garantizar el acceso a la educación básica de la niñez y adolescencia del Departamento, promoviendo el fortalecimiento de los componentes educativos, las instituciones de educación media y la comunidad estudiantil, con el fin de contribuir al desarrollo de los territorios, las comunidades y los proyectos personales". En este programa se incluyó el producto denominado: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar, que busca ampliar, reestructurar y mejorar el programa de alimentación escolar que garantice cantidad, calidad, nutrición e inocuidad, con identidad cultural y enfoque diferencial, facilitando las compras públicas a producción de menor escala garantizando al final del cuatrienio una mayor cobertura a nivel departamental.

Así las cosas, con el objeto de satisfacer la necesidad de ejecutar el PAE en 47 municipios no certificados del Departamento de Nariño, donde se atiende población mayoritariamente campesina, se pretende adelantar contratación por un término de catorce (14) días de calendario escolar para estudiantes regulares matriculados en SIMAT.

De lo anteriormente expuesto, se concluye que la necesidad que se pretende satisfacer mediante el presente proceso de licitación pública consiste en garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados como beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, mediante el suministro de complementos alimentarios que contribuyan al acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema educativo oficial, garantizando condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de los requerimientos nutricionales definidos para la población beneficiaria.

El Departamento de Nariño con el fin de resolver dicha necesidad, encuentra que las opciones existentes para la contratación de la necesidad anteriormente descrita son las que se encuentran establecidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y su Decreto Reglamentario N. 1082 de 2015, lo que permite a las entidades estatales acudir a las diferentes modalidades de contratación pública.

Dadas las características del servicio a contratar la entidad considera que, dada la razón del objeto y la cuantía, el proceso de selección establecido normativamente para resolver la necesidad desde los puntos de vista técnico, jurídico y económico es el que corresponde a la modalidad de LICITACIÓN PUBLICA. Se contratarán catorce (14) días de operación para la atención de la vigencia 2026.

1.2. OBJETO A CONTRATAR

1.2.1 OBJETO DE LA CONVOCATORIA: El Departamento de Nariño requiere contratar con la: **PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 003 DE 2026, MODIFICADA POR LA RESOLUCIÓN 0155 DE 2026, EXPEDIDAS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER (UAPA), Y DEMÁS NORMAS QUE LAS MODIFIQUEN, ADICIONEN O SUSTITUYAN.**

1.2.2 ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL: Para el cumplimiento del objeto contractual y de cada una de las obligaciones derivadas del mismo, el contratista deberá ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, garantizando el suministro de los complementos alimentarios a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT de los cuarenta y siete (47) municipios no certificados del Departamento de Nariño, atendidos en jornada regular y jornada única, según corresponda, conforme a la distribución y modalidades de atención definidas en el presente proceso contractual:

La entidad territorial determinó contratar **71.935** complementos diarios para atender a **62.033** beneficiarios, distribuidos de la siguiente manera: **45.607** complementos correspondientes a la modalidad preparada en sitio complemento JM/JT; **14.370** complemento almuerzo; **2.056** complementos en modalidad industrializada; **8** complementos desayuno; **8** complementos refrigerio tarde; **8** complementos cena y**, 9.878** complemento JM/JT (JORNADA ÚNICA), teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

MUNICIPIO	COMUNIDAD	BENFICIARIOS	COMPLEMENTO JM/JT	COMPLEMENTO JM/JT (J.U)	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	DESAYUNO RESIDENCIAS	REFRIGERIO TARDE	CENA
ALBÁN	CONVENCIONAL	1083	104	960	974	5	0	0	0
ALDANA	CONVENCIONAL	417	395	0	22	0	0	0	0
ANCUYÁ	CONVENCIONAL	759	699	0	42	18	0	0	0
ARBOLEDA	CONVENCIONAL	906	826	0	64	16	0	0	0
BELÉN	CONVENCIONAL	692	132	549	560	0	0	0	0
BELÉN	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	0	0	19	0	0	0	0
BUESACO	CONVENCIONAL	2728	2277	241	385	66	0	0	0
CHACHAGÜÍ	CONVENCIONAL	1622	1351	146	231	40	0	0	0
COLÓN	CONVENCIONAL	951	882	0	69	0	0	0	0
CONSACA	CONVENCIONAL	1066	976	0	66	24	0	0	0
CONSACA	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	20	0	0	20	0	0	0	0
CONTADERO	CONVENCIONAL	425	408	0	17	0	0	0	0
CONTADERO	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	12	0	0	12	0	0	0	0
CUMBITARA	CONVENCIONAL	769	650	0	67	52	8	8	8

EL PEÑOL	CONVENCIONAL	634	298	306	333	3	0	0	0
EL ROSARIO	CONVENCIONAL	836	739	0	63	34	0	0	0
EL TABLÓN DE GÓMEZ	CONVENCIONAL	1428	740	624	688	0	0	0	0
EL TAMBO	CONVENCIONAL	1542	1439	0	103	0	0	0	0
FUNES	CONVENCIONAL	716	675	0	41	0	0	0	0
GUACHUCAL	CONVENCIONAL	180	174	0	6	0	0	0	0
GUAITARILLA	CONVENCIONAL	1226	997	138	229	0	0	0	0
GUALMATÁN	CONVENCIONAL	881	822	0	59	0	0	0	0
ILES	CONVENCIONAL	954	613	306	341	0	0	0	0
IMUÉS	CONVENCIONAL	831	154	0	677	0	0	0	0
LA CRUZ	CONVENCIONAL	2159	1945	0	207	7	0	0	0
LA FLORIDA	CONVENCIONAL	1053	874	104	170	9	0	0	0
LA LLANADA	CONVENCIONAL	843	770	0	51	22	0	0	0
LA UNIÓN	CONVENCIONAL	4176	3911	0	251	14	0	0	0
LEIVA	CONVENCIONAL	1459	602	780	848	9	0	0	0
LINARES	CONVENCIONAL	924	851	0	73	0	0	0	0
LOS ANDES	CONVENCIONAL	1365	1253	0	105	7	0	0	0
NARIÑO	CONVENCIONAL	447	0	447	447	0	0	0	0
OSPINA	CONVENCIONAL	718	687	0	31	0	0	0	0
POLICARPA	CONVENCIONAL	1670	690	819	894	86	0	0	0
POTOSÍ	CONVENCIONAL	1436	1276	72	160	0	0	0	0
POTOSÍ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	7	0	0	7	0	0	0	0
PROVIDENCIA	CONVENCIONAL	524	476	0	48	0	0	0	0
PUERRES	CONVENCIONAL	1000	937	0	56	7	0	0	0
PUPIALES	CONVENCIONAL	2396	2219	0	158	19	0	0	0

RICAURTE	CONVENCIONAL	336	289	0	47	0	0	0	0
SAMANIEGO	CONVENCIONAL	3399	2648	494	721	30	0	0	0
SAN BERNARDO	CONVENCIONAL	975	720	208	255	0	0	0	0
SAN LORENZO	CONVENCIONAL	2139	1029	994	1110	0	0	0	0
SAN PABLO	CONVENCIONAL	1738	1617	0	117	4	0	0	0
SAN PEDRO DE CARTAGO	CONVENCIONAL	676	528	97	148	0	0	0	0
SANDONÁ	CONVENCIONAL	2441	2206	0	198	37	0	0	0
SANDONÁ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	0	0	19	0	0	0	0
SAPUYES	CONVENCIONAL	740	698	0	42	0	0	0	0
TAMINANGO	CONVENCIONAL	2146	1194	839	946	6	0	0	0
TANGUA	CONVENCIONAL	1096	1005	0	88	3	0	0	0
TÚQUERRES	CONVENCIONAL	4094	688	1628	1902	1504	0	0	0
YACUANQUER	CONVENCIONAL	1360	1143	126	183	34	0	0	0
TOTAL GENERAL		**62.033**	**45.607**	**9.878**	**14.370**	**2.056**	**8**	**8**	**8**

NOTA: Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio podrá variar y redistribuirse entre estos, sin que ello constituya modificación del objeto contractual ni genere desequilibrio económico, toda vez que corresponde a la dinámica propia del SIMAT y de la operación del programa, de conformidad con los cortes de matrícula registrados en el SIMAT, sin que se supere el valor total del presupuesto asignado. Así mismo, la tipología de los complementos (MPS y MI) podrá modificarse mes a mes, de acuerdo con la información allegada a la SED relacionada con el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos o desfavorable), emitido como resultado de las visitas de inspección, vigilancia y control realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño – ISDN a los restaurantes de cada establecimiento educativo, y conforme a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos. En todo caso, la Entidad informará oportunamente al operador para la aplicación del respectivo cambio de modalidad.

NOTA: Las cantidades aquí indicadas son de carácter referencial y podrán variar conforme a la dinámica propia del programa, la actualización de la base de datos SIMAT y las demás necesidades y/o requerimientos del

contratista.

NOTA: Se podrá hacer cambio de modalidad, previo aceptación o instrucción de la ETC, de acuerdocon las necesidades propias del programa.

Las modalidades de atención mediante las cuales se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos beneficiarios serán definidas por la Entidad Territorial de conformidad con las condiciones técnicas, operativas, de infraestructura y cobertura de cada sede educativa, y bajo ninguna circunstancia podrán ser modificadas por el contratista sin autorización previa y expresa de la Entidad. Dichas modalidades se encuentran establecidas en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) adoptados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, las cuales se describen a continuación:

Modalidad Preparada en Sitio: 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 estos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

- **Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM):** En términos de tiempos de comida, corresponde a un complemento (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, o industrializada, siendo la primera preferente en la prestación del servicio.
- **Complemento Alimentario Jornada Tarde (CAJT):** Esta modalidad 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:** Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual debe suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Esta modalidad 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 Únicas dando prioridad aquellos estudiantes que hacen parte del segundo ciclo de educación inicial, como también aquellos que se encuentran en zona rural de difícil acceso o en el servicio de internado escolar.
- **Refrigerio Mañana Modalidad Preparado en sitio para Jornadas Únicas:** En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, el cual se suministra a través de las modalidades: preparada en sitio, para las jornadas únicas. Adicionalmente, y como una decisión autónoma orientada a fortalecer la garantía del derecho humano a la alimentación, la Entidad Territorial realizará la entrega de un refrigerio complementario para esta población, aun cuando este no se encuentre contemplado dentro de las disposiciones establecidas en la Resolución 0155 de 2026. Esta medida se adopta con el propósito de brindar un aporte adicional que contribuya al bienestar, permanencia y atención integral de las niñas y niños beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

Modalidad Industrializada: **Complemento alimentario en Modalidad Industrializada**

La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes

educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente, así como el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Esta modalidad podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando 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.

Así mismo podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo máximo 10 días del calendario académico.

En ese sentido, y priorizando la protección de la salud de la población beneficiaria, así como el cumplimiento de los principios de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria establecidos en los lineamientos técnicos y sanitarios vigentes, la Entidad Territorial implementa la modalidad industrializada como una alternativa viable y pertinente para asegurar la continuidad del servicio de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que presentan dichas limitaciones.

Así mismo es pertinente aclarar que la entidad territorial viene comprometida con la reducción progresiva de la modalidad industrializada en las sedes educativas cumpliendo con el desmonte de esta modalidad hasta máximo el año 2030.

Zonas rurales de difícil acceso:

Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) implementa la modalidad de preparación en sitio, diseñada para garantizar el acceso al complemento alimentario dentro de las condiciones geográficas y socioculturales propias del territorio.

Características de la Planeación Alimentaria:

La planeación alimentaria de esta modalidad se estructura bajo los siguientes criterios:

• Complemento alimentario: se entrega un almuerzo diario como complemento preparado en sitio.
• Producción local: los insumos se articulan con la producción alimentaria del territorio, priorizando los alimentos disponibles en la región.
• Identidad cultural: se promueve el reconocimiento y la preservación de usos costumbres alimentarias propias de las comunidades rurales y proveeduría de alimentos.
• Aporte nutricional: cada complemento aporta 650 kcal/día, y un aporte mínimo de 16% de proteína con inclusión de todos los grupos de alimentos según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS).
• Ciclos de menú: se implementan 10 ciclos de menú diferenciales, adapta-dos a la cultura y disponibilidad alimentaria local.

Principio de progresividad: La expansión de la cobertura a nuevas sedes rurales de difícil acceso se realizará de manera gradual, conforme se garantice la disponibilidad presupuestal y

logística necesaria para mantener los estándares de calidad, pertinencia cultural y suficiencia nutricional establecidos en la normativa del PAE.

Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia:

Esta modalidad aplica únicamente cuando las condiciones del contexto impiden la prestación del servicio de alimentación en la institución educativa. Su activación requiere diagnóstico técnico previo, plan de contingencia aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC) y reporte formal a la Unidad Administradora del Programa de Alimentación Escolar (UApA).

En caso de presentarse situaciones de emergencia y no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio con modalidad preparada en sitio, estas deberán ser declaradas por la autoridad competente y que afecten la prestación del servicio educativo y se prestara la atención con modalidad industrializada siempre y cuando la emergencia no supere los10 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.

En el caso de que la emergencia supere los 10 días, deberá implementarse la atención de la modalidad PAE en casa bajo lo dispuesto en el anexo 3 de alimentación saludable y sostenible en los numerales 4 y 6.4 de la resolución 0155 de 2026.

Para su implementación, la entrega del componente alimentario se realiza mediante la Canasta PAE en Casa, conforme a la tabla en la normativa vigente. Cada canasta debe garantizar como mínimo el 25% del aporte promedio de energía y nutrientes diarios requeridos por el beneficiario, según lo dispuesto en la resolución 0155 de 2026. en ese sentido, se realizarán las acciones técnicas, administrativas y operativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la citada resolución, garantizando la continuidad en la prestación del Programa de Alimentación Escolar y el acceso oportuno de los beneficiarios a los complementos alimentarios definidos en el marco normativo vigente. A continuación, se presenta el grupo de alimentos que deberán conformar la canasta alimentaria

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) ó 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	Arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso ó Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso ó leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros ó Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – MODALIDAD CANASTA PAE EN CASA EN SITUACIONES DE EMERGENCIA			
Modalidad- Canasta PAE en casa.			
DEPARTAMENTO		**MUNICIPIOS**	
OPERADOR			
REPRESENTANTE 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	**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**	**250**	**1 tarro**
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**

NOTA: la Entidad Territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, deberán analizar la disponibilidad de alimentos en territorio para la conformación de la Canasta; en todo caso, si se requieren ajustes, los intercambios propuestos y la cantidad de los mismos deberán garantizar el aporte nutricional de los grupos de alimentos establecidos con el análisis nutricional y documento de análisis técnico, que justifique esta posible variación en el marco de la autonomía de la Entidad Territorial; sin desatender la movilización de compras públicas locales de alimentos y promoción de alimentación saludable, procurando incluir alimentos fortificados (según disponibilidad).

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

Reportes y Soportes Obligatorios:

El operador debe remitir a la ETC Nariño, por canales oficiales, los siguientes documentos:
• Informe de hechos: descripción de las circunstancias que configuran la excepción, respaldada con actas, reportes institucionales, boletines de autoridades, fotografías y notas de prensa.
• Diagnóstico técnico: identificación de los estándares y condiciones mínimas que no es posible cumplir en el contexto actual.
• Evidencias de insuficiencia de medidas previas: actas de reuniones, comunicaciones con proveedores, evidencias de bloqueo o informes de salud pública que demuestren que las alternativas ordinarias fueron agotadas.
• Plan de Contingencia: documento formal aprobado y firmado por la ETC y el operador.
• Soportes logísticos y técnicos: minutas adaptadas con cálculo nutricional, ficha técnica de la canasta, inventarios.
• Registros de entrega: listas de beneficiarios con firmas, fotografías y actas de entrega.

Agua apta para el consumo humano:

Con relación a la incorporación en los ciclos de menú, de agua apta para el consumo humano dentro del Programa de Alimentación Escolar, es importante precisar que la Entidad Territorial Certificada (ETC) estableció su suministro con una frecuencia de cuatro (4) veces durante el ciclo (180 ml), entendiéndose este componente como adicional y complementario a los alimentos que conforman los menús establecidos. Asimismo, desde el componente financiero se realizó el costeo correspondiente para garantizar la viabilidad presupuestal de dicha entrega.

No obstante, resulta pertinente aclarar que la logística y modalidad específica de suministro

corresponde al operador encargado de la prestación del servicio, quien, en ejercicio de su autonomía operativa y considerando las condiciones propias de ejecución, determina la estrategia más adecuada para garantizar su entrega efectiva.

CICLOS DE MENU

Tabla No. 1: Ciclos de menús – Modalidad preparada en sitio – Complemento Alimentario Jornada Mañana – Complemento Alimentario Jornada Tarde. SIN MEJORA. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la modalidad preparada en sitio, complemento alimentario para jornada mañana/jornada tarde, el cual aporta el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

Cabe resaltar que el complemento alimentario de jornada mañana/jornada tarde sin mejora se encuentra planificado de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como con las minutas patrón y criterios nutricionales establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, garantizando el cumplimiento de los aportes nutricionales definidos para la población beneficiaria.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE SIN MEJORA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No.3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA CON LECHE	Sorbete de avena en leche	Arroz de leche	Jugo de tomate de arbol en leche	Agua de panela en leche	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	Lenteja guisada	Huevo perico	Fríjol rojo guisado	Pollo Guisado	Lenteja guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz tigre
FRUTA				Porciòn de fruta picada mango	
AGUA			Agua apta para el consumo		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA CON LECHE	Jugo de guayaba en leche	Agua de panela en leche	Chocolate en leche	Arroz en leche	Colada de avena
ALIMENTO PROTEICO	Pollo Guisado	Lenteja guisada	Carne de cerdo a la plancha	Lenteja guisada	Frijol rojo guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz con zanahoria
FRUTA				Porción de fruta picada papaya con	
AGUA			Agua apta para el consumo		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Colada de avena en leche	Agua de panela en leche	Jugo de mango en leche	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	Lenteja guisada	Guisado de pollo	Lenteja guisada	Frijol rojo guisado	Huevo perico
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre
FRUTA			Porcion de fruta piña		
AGUA			Agua apta para el consumo		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA CON LECHE	Colada de avena	Agua de panela en leche	Jugo de tomate de arbol en leche	Chocolate en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Frijol rojo guisado	Lenteja guisada	Carne de cerdo desmechada	Frijol rojo guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco
FRUTA		Porcion de fruta entera banano			
AGUA			Agua apta para el consumo		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 6525	
NOTA 1: Ofrecer agua apta para consumo humano. Su inclusión debe realizarse paulatinamente, con la finalidad de fomentar hábitos y estilos de vida saludables en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.					

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Tabla No. 2: Ciclos de menús – Modalidad preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde CON MEJORA. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

Cabe resaltar que, el complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde CON MEJORA se encuentra planificado con la adición de dos veces a la semana alimento proteico de origen animal (huevo) y origen vegetal (leguminosa) ciclo de menú a aplicar en caso de optar por los puntos contemplados en el numeral 5.1. factores de ponderación.

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

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE CON MEJORA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No.3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
	Sorbete de avena en leche	Colada de avena	Jugo de tomate en leche	Agua de panela en leche	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	Lenteja guisada y huevo cocinado	Huevo perico	Frijol rojo guisado	Pollo Sudado	Lenteja guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz tigre
FRUTA				Porciòn de fruta picada mango	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	Jugo de guayaba en leche	Agua de panela en leche	Colada de avena	Arroz en leche	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	Frijol rojo guisado	Pechuga de pollo guisada en cubos	Lenteja guisada	Carne de cerdo a la plancha	Frijol rojo guisado y huevo revuelto
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz con zanahoria
FRUTA				Porción de fruta picada papaya con mango	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Jugo de mango en leche	Agua de panela en leche	Arroz con leche	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	lenteja guisada y huevo cocinado	Guisado de carne de cerdo	Frijol rojo guisado	Huevo perico	Lenteja guisada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre
FRUTA			Porcion de fruta piña		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	Colada de avena	Agua de panela en leche	jugo de tomate de arbol en leche	Chocolate en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Frijol rojo guisado y huevo revuelto.	Carne roja desmechada	Lenteja guisada	Pechuga de pollo guisada	Frijol rojo guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz tigre	Arroz blanco cocido	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco
FRUTA		Porcion de fruta entera banano			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚ			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 6525	
NOTA: Ofrecer agua apta para consumo humano. Su inclusión debe realizarse paulatinamente, con la finalidad de fomentar hábitos y estilos de vida saludables en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.					

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Tabla No. 3 Ciclos de menús – Modalidad preparada en sitio – Complemento alimentario jornada mañana/tarde jornada única, modalidad preparada en sitio para jornadas únicas. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la modalidad preparada en sitio, refrigerio jornada mañana de jornadas únicas, el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT JORNADAS UNICAS					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No.3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA CON LECHE	Chocolate en leche	Leche caliente	Arroz con leche	Agua de panela en leche	Jugo de guayaba en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto	Aborrajado de platano maduro con queso		Huevos revueltos con papa	Huevo en tortilla
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maiz asada		Deditos de harina de maiz		Masitas de harina de trigo
FRUTA					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA CON LECHE	Jugo de mango en leche	Colada de avena en leche	Chocolate en leche	Jugo de tomate de arbol en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevos revueltos con tomate		Huevo revuelto	Huevo en tortilla	Queso
CEREAL ACOMPAÑANTE	Moneditas de platano verde	Rollitos de harina de trigo	Bastones de papa fritos		Hojaldra de harina de trigo
FRUTA					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA CON LECHE	Colada de avena	Arroz con leche	Jugo de guayaba en leche	Leche caliente	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revueltos con papa		Huevo tortilla	Aborrajado de platano maduro con queso	Huevo revuelto
CEREAL ACOMPAÑANTE		Deditos de harina de maiz	Masitas de harina de trigo		Arepa de maiz asada
FRUTA					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA CON LECHE	Jugo de tomate de arbol en leche	Agua de panela en leche	Jugo de mango en leche	Chocolate	Colada de avena en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo en tortilla	Queso	Huevos revueltos con tomate	Huevo revuelto	
CEREAL ACOMPAÑANTE		Hojaldra de harina de trigo	Moneditas de platano verde	Bastones de papa fritos	Rollitos de harina de trigo
FRUTA					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD-6525	
NOTA 1: Ofrecer agua apta para consumo humano. Su inclusión debe realizarse paulatinamente, con la finalidad de fomentar hábitos y estilos de vida saludables en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.					

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional

Tabla No 4: Ciclo de menús – Modalidad preparada en sitio – complemento alimentario Almuerzo. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la modalidad preparada en sitio, complemento almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

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

MODALIDAD PREPARADO EN SITIO, COMPLEMENTO ALMUERZO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO SUDADA	CARNE DE RES ASADA / FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO / LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA COCIDA CON HOGADO	MONEDA DE PLATANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DULCE (Lechuga, zanahoria y piña)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMON	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA DE AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO / FRIJOL GUISADO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO CON HOGAO / LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO / ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA	BASTONES DE PAPA FRITOS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla cabezona, tomate)	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO / LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA / FRIJOL BLANCO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ / FRIJOL ROJO GUISADO	CARNE DE RES SUDADA	HUEVO PERICO / LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO / ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO	
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA				COLNUD 6525	

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional

Tabla No. 5 Ciclo de menús – Modalidad Industrializada – Complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la modalidad de complemento industrializado, complemento alimentario para jornada mañana y jornada tarde, el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de energía (calorías) y nutrientes.

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

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA VAINILLA	MUFFIN DE CHOCOLATE	GALLETA MANTECADA	PAN DE COCO	GALLETA MONCAIBA
FRUTA	FRUTA ENTERA GRANADILLA		FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA BANANO
POSTRE		PANELITA DE LECHE		BOCADILLO DE GUAYABA	
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	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA GLASEADA	GALLETA VAINILLA	PAN DE MANTEQUILLA	GALLETA MONCAIBA	MUFFIN DE VAINILLA
FRUTA	FRUTA ENTERA BANANO		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA MANDARINA
POSTRE		GELATINA DE PATA DE RES		PANELITA DE LECHE	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	ANVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	MUFFIN DE NARANJA	PAN COCO	GALLETA MONCAIBA	GALLETA DE VAINILLA CON GLASEADO	GALLETA VAINILLA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA GRANADILLA	FRUTA ENTERA NARANJA	
POSTRE		PANELITA DE LECHE			BOCADILLO DE GUAYABA
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	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA MONCAIBA	PAN MOGOLLA	MUFFIN	GALLETA VAINILLA	GALLETA MANTECADA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA BANANO
POSTRE		GELATINA DE PATA DE RES		PANELITA DE LECHE	
FIRMA			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		

NOTA 1: Ofrecer agua apta para consumo humano. Su inclusión debe realizarse paulatinamente, con la finalidad de fomentar hábitos y estilos de vida saludables en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar. NOTA 2: Frutas: Frescas y Enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo.

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Estrategia Residencias Escolares

Es una estrategia del componente de alimentación saludable y sostenible el cual garantiza el 100% de energía y nutrientes para aquellos estudiantes que residen las 24 horas en el establecimiento educativo.
En el marco de la Resolución 0155 de 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA, para la estrategia de Residencias Escolares se establece a manera de sugerencia la entrega de cinco (5) complementos alimentarios diarios distribuidos de la siguiente manera: desayuno 25%, refrigerio de la mañana 10%, almuerzo 30%, refrigerio de la tarde 10% y cena 25%, con el propósito de garantizar el 100% de los requerimientos de energía y nutrientes de la población beneficiaria.

No obstante, la Entidad Territorial Certificada en Educación a través del profesional en nutrición y dietética estableció la entrega de cuatro (4) complementos alimentarios diarios distribuidos así: desayuno 30%, almuerzo 30%, refrigerio 10% y cena 30%, esquema que igualmente garantiza el cumplimiento del 100% de los requerimientos nutricionales establecidos para los beneficiarios de la estrategia de Residencias Escolares.

Lo anterior obedece a que la planeación técnica, administrativa, financiera y contractual del Programa de Alimentación Escolar fue realizada con anterioridad a la expedición de la Resolución 0155 de 2026, publicada en el mes de abril de 2026, razón por la cual las condiciones operativas y contractuales definidas para la vigencia actual contemplaron la entrega bajo la modalidad de cuatro tiempos de alimentación.

En ese sentido, se mantiene la estructura de los cuatro (4) complementos con dicha distribución se garantiza de manera efectiva el aporte del 100% de energía y nutrientes requeridos, así como la continuidad, oportunidad y adecuada prestación del servicio para la población beneficiaria de Residencias Escolares.

Tabla No. 6: Ciclos de menús – Estrategia Residencias Escolares Modalidad preparada en sitio – Desayuno. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento desayuno el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO DESAYUNO					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz	Agua de panela en leche	Arroz con leche	Colada de avena
ALIMENTO PROTEICO	Huevo perico	Carne de res guisada	Lentejas guisadas	Huevo cocinado	Pollo desmechado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de harina de maiz asada	Deditos de harina de trigo	Tajadas de plátano amarillo frito	Galletas crakeñas	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano	Porción de fruta picada papaya	Porción de fruta piña	Porción de fruta picada fresa y mango	Porción de fruta papaya
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	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
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Mazamorra con leche	Colada de quinua	Chocolate en leche	Colada de harina de plátano
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado desmechado	Huevo perico	Blanquillo guisado	Omelet de huevo	Carne de res desmechada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Tortilla de harina de trigo	Galleta doraditas	Croquetas de papa común	Galletas ducales	Espaguetti
FRUTA	Proción de fruta naranja	Porción de fruta picada banano con mango	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banano	Porción de fruta mandarina
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	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
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	Jugo de mora en leche	Colada de maíz	Chocolate en leche	Colada de avena	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Arepa rellena de carne de cerdo guisada	Huevo cocido	Huevo revuelto	Frijol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz verde		Deditos de yuca fritos	Galletas crakeñas	Cascos de papa amarilla frito
FRUTA	Porción de fruta banano	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta fresa y banano
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	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
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	Jugo de guayaba en leche	Arroz con leche	Colada de harina de plátano	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz
ALIMENTO PROTEICO	Albóndigas fritas	Huevo cocinado	Huevo revuelto	Arepa rellena con carne de cerdo guisada	Queso
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con verduras	Galletas doraditas	Papas chips		Aborrajados
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano	Porción de fruta piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banano
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	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
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACION DEL CICLO DE MENUS			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 8344	

NOTA:
1. Se deberá ofrecer agua apta para el consumo de manera paulatina y dependiendo hábitos y costumbres, con el fin de promover hábitos saludables.
2. Evitar la combinación de frutas cítricas con lácteos.

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Tabla No. 7: Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares Modalidad preparada en sitio – complemento almuerzo según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar:

prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

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

MODALIDAD PREPARADO EN SITIO, COMPLEMENTO ALMUERZO

OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ETNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO SUDADA	CARNE DE RES ASADA FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA COCIDA CON HOGADO	MONEDA DE PLATANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DULCE (Lechuga, zanahoria y piña)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMON	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA DE AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO FRIJOL GUISADO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO CON HOGAO LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACION DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA	BASTONES DE PAPA FRITOS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocolda, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla cabezona, tomate)	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA FRIJOL BLANCO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLE FRIJOL ROJO GUISADO	CARNE DE RES SUDADA	HUEVO PERICO LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocolda, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO	
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ	
FIRMA		COLNUD 6525

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Tabla No. 8: Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares Modalidad Industrializada – Complemento Refrigerio Tarde. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad industrializada complemento alimentario jornada de la mañana/jornada de la tarde el cual debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO	ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA NATURAL	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	ANVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN COCO	GALLETA MANTECADA	GALLETA CUCA	GALLETA SABOR A NARANJA	MUFFIN
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	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE AVENA	GALLETA CUCA	MUFFIN	GALLETA MANTECADA	GALLETA SABOR A NARANJA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL	LECHE ENTERA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN COCO	GALLETA MANTECADA	GALLETA CUCA	GALLETA DE AVENA	MUFFIN
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	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE AVENA	GALLETA MANTECADA	MUFFIN	GALLETA MANTECADA	GALLETA SABOR A NARANJA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 6525	

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

Tabla No. 9: Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares Modalidad Preparada en Sitio – Complemento Cena. según nivel de escolaridad, segundo ciclo de educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), nivel secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), y medio (décimo y once).

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario comida el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.

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

MODALIDAD PREPARADO EN SITIO, COMPLEMENTO CENA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO SUDADA	CARNE DE RES ASADA / FRIJOL GUISADO	HUEVO REVUELTO / LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA COCIDA CON HOGADO	MONEDA DE PLATANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DULCE (Lechuga, zanahoria y piña)	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMON	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA DE AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO / FRIJOL GUISADO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO CON HOGAO / LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO / ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA	BASTONES DE PAPA FRITOS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla cabezona, tomate)	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO / LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA / FRIJOL BLANCO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ / FRIJOL ROJO GUISADO	CARNE DE RES SUDADA	HUEVO PERICO / LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO / ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALDA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO	
AGUA			AGUA APTA PARA EL CONSUMO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JUAN CAMILO RECALDE RAMIREZ		
FIRMA				COLNUD 6525	

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

1.2.4 Clasificación de bienes y servicios

La prestación del servicio a contratar por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño se encuentra clasificada así:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	13	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	08	Servicios de suministro de alimentos
	09	Políticas o programas de ayuda alimentaría
	11	Servicios de seguridad alimentaria
Código UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

1.3 Especificaciones Técnicas

El contratista se obliga a la entrega de los siguientes complementos con las características técnicas y cantidades descritas a continuación:

COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS CONTRATADOS PARA 14 DÍAS

TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTOS DIARIOS	DÍAS	TOTAL COMPLEMENTOS
COMPLEMENTO J.M/J.T	45.607	14	638.498
COMPLEMENTO ALMUERZO	14.293	14	200.102
COMPLEMENTO ALMUERZO - PAE EN ZONAS EDUCATIVAS RURALES Y DISPERSAS	77	14	1.078
COMPLEMENTO – MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	2.056	14	28.784
COMPLEMENTO DESAYUNO	8	14	112
COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE	8	14	112
COMPLEMENTO CENA	8	14	112
COMPLEMENTO JM/ JT JORNADA UNICA	9.878	14	138.292
TOTAL COMPLEMENTOS	**71.935**	**14**	**1.007.090**

DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTOS DIARIOS POR MUNICIPIO BASE SIMAT 15 DE SEPTIEMBRE 2026.

MUNICIPIO	COMUNIDAD	BENFICIARIOS	COMPLEMENTO JM/JT	COMPLEMENTO JM/JT (J.U)	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADA	DESAYUNO RESIDENCIAS	REFRIGERIO TARDE	CENA
ALBÁN	CONVENCIONAL	1083	104	960	974	5	0	0	0
ALDANA	CONVENCIONAL	417	395	0	22	0	0	0	0
ANCUYÁ	CONVENCIONAL	759	699	0	42	18	0	0	0
ARBOLEDA	CONVENCIONAL	906	826	0	64	16	0	0	0
BELÉN	CONVENCIONAL	692	132	549	560	0	0	0	0
BELÉN	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	0	0	19	0	0	0	0
BUESACO	CONVENCIONAL	2728	2277	241	385	66	0	0	0
CHACHAGÜÍ	CONVENCIONAL	1622	1351	146	231	40	0	0	0
COLÓN	CONVENCIONAL	951	882	0	69	0	0	0	0
CONSACA	CONVENCIONAL	1066	976	0	66	24	0	0	0
CONSACA	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	20	0	0	20	0	0	0	0
CONTADERO	CONVENCIONAL	425	408	0	17	0	0	0	0
CONTADERO	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	12	0	0	12	0	0	0	0
CUMBITARA	CONVENCIONAL	769	650	0	67	52	8	8	8
EL PEÑOL	CONVENCIONAL	634	298	306	333	3	0	0	0
EL ROSARIO	CONVENCIONAL	836	739	0	63	34	0	0	0
EL TABLÓN DE GÓMEZ	CONVENCIONAL	1428	740	624	688	0	0	0	0
EL TAMBO	CONVENCIONAL	1542	1439	0	103	0	0	0	0
FUNES	CONVENCIONAL	716	675	0	41	0	0	0	0
GUACHUCAL	CONVENCIONAL	180	174	0	6	0	0	0	0

GUAITARILLA	CONVENCIONAL	1226	997	138	229	0	0	0	0
GUALMATÁN	CONVENCIONAL	881	822	0	59	0	0	0	0
ILES	CONVENCIONAL	954	613	306	341	0	0	0	0
IMUÉS	CONVENCIONAL	831	154	0	677	0	0	0	0
LA CRUZ	CONVENCIONAL	2159	1945	0	207	7	0	0	0
LA FLORIDA	CONVENCIONAL	1053	874	104	170	9	0	0	0
LA LLANADA	CONVENCIONAL	843	770	0	51	22	0	0	0
LA UNIÓN	CONVENCIONAL	4176	3911	0	251	14	0	0	0
LEIVA	CONVENCIONAL	1459	602	780	848	9	0	0	0
LINARES	CONVENCIONAL	924	851	0	73	0	0	0	0
LOS ANDES	CONVENCIONAL	1365	1253	0	105	7	0	0	0
NARIÑO	CONVENCIONAL	447	0	447	447	0	0	0	0
OSPINA	CONVENCIONAL	718	687	0	31	0	0	0	0
POLICARPA	CONVENCIONAL	1670	690	819	894	86	0	0	0
POTOSÍ	CONVENCIONAL	1436	1276	72	160	0	0	0	0
POTOSÍ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	7	0	0	7	0	0	0	0
PROVIDENCIA	CONVENCIONAL	524	476	0	48	0	0	0	0
PUERRES	CONVENCIONAL	1000	937	0	56	7	0	0	0
PUPIALES	CONVENCIONAL	2396	2219	0	158	19	0	0	0
RICAURTE	CONVENCIONAL	336	289	0	47	0	0	0	0
SAMANIEGO	CONVENCIONAL	3399	2648	494	721	30	0	0	0
SAN BERNARDO	CONVENCIONAL	975	720	208	255	0	0	0	0
SAN LORENZO	CONVENCIONAL	2139	1029	994	1110	0	0	0	0
SAN PABLO	CONVENCIONAL	1738	1617	0	117	4	0	0	0

SAN PEDRO DE CARTAGO	CONVENCIONAL	676	528	97	148	0	0	0	0
SANDONÁ	CONVENCIONAL	2441	2206	0	198	37	0	0	0
SANDONÁ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	0	0	19	0	0	0	0
SAPUYES	CONVENCIONAL	740	698	0	42	0	0	0	0
TAMINANGO	CONVENCIONAL	2146	1194	839	946	6	0	0	0
TANGUA	CONVENCIONAL	1096	1005	0	88	3	0	0	0
TÚQUERRES	CONVENCIONAL	4094	688	1628	1902	1504	0	0	0
YACUANQUER	CONVENCIONAL	1360	1143	126	183	34	0	0	0
TOTAL GENERAL		**62.033**	**45.607**	**9.878**	**14.370**	**2.056**	**8**	**8**	**8**

NOTA. Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio podrá variar y redistribuirse entre estos, sin que ello constituya modificación del objeto contractual ni genere desequilibrio económico, toda vez que corresponde a la dinámica propia del SIMAT y de la operación del programa, de conformidad con los cortes de matrícula registrados en el SIMAT, sin que se supere el valor total del presupuesto asignado. Así mismo, la tipología de los complementos (MPS y MI) podrá modificarse mes a mes, de acuerdo con la información allegada a la SED relacionada con el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos o desfavorable), emitido como resultado de las visitas de inspección, vigilancia y control realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño – ISDN a los restaurantes de cada establecimiento educativo, y conforme a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos. En todo caso, la Entidad informará oportunamente al operador para la aplicación del respectivo cambio de modalidad.

Las cantidades aquí plasmadas son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propia del programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos del contratista.

Se podrá hacer cambio de modalidad, previo aceptación o instrucción de la ETC, de acuerdo con las necesidades propias del programa.

2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2.2 Obligaciones generales del contratista.

A continuación, se establecen las obligaciones propias de la ejecución del contrato a cargo del contratista:

1. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el proceso, 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 de la contratación.
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 Departamento, 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 propendapor 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 (Ministerio de Educación Nacional), UApA (Unidad Administrativa Especial deAlimentación Escolar) y Nación, en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del servicio, 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 a través de la supervisión, el MEN, UApA y demás actores que participan en el marco de la operación del Programa verificarán el cumplimiento de la obligación.
8. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la Supervisión del servicio para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.
9. Mantener comunicación permanente con la Secretaría de Educación Departamental a través de la supervisión.
10. Informar a la Supervisión, en 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 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 las demás normas vigentes.
15. Promover la participación de las Asociaciones de Padres de Familia y comités de alimentaciónescolar como veedores a la ejecución del PAE.
16. 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.

17. Presentar dentro de los dos (2) días siguientes a la celebración del contrato, los documentos necesarios para su legalización y ejecución.

18. El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, etc., en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa.

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

20. Cumplir con los planes de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativos por la supervisión con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA, de acuerdo a los plazos fijados en el plan de mejora.

21. Mantenerse actualizado y cumplir con la normatividad vigente aplicable en cada componente de ejecución del programa.

2.3 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

1. Acatar y dar estricto cumplimiento a los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos, documentos complementarios y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen, sustituyan o deroguen, así como a las condiciones, especificaciones técnicas, operativas y administrativas definidas por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño, garantizando su aplicación durante las etapas de planeación, alistamiento, ejecución, seguimiento, cierre y demás actividades requeridas para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar.

2. Garantizar la entrega de los bienes y servicios directamente en cada uno de los establecimientos educativos en los tiempos establecidos. En caso de alguna modificación por fuerza mayor, el operador deberá presentar un documento de la respectiva institución educativa para establecer la entrega de bienes y servicios en un espacio diferente al establecimiento educativo.

3. Prestar el servicio de alimentación escolar durante los días de atención con estudiantes, determinados en el calendario escolar definido por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño.

4. Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco del presente servicio 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 laejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.

5. Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos, para las modalidades preparada en sitio e industrializada, conserven sus características de calidad, inocuidad e higiene, garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia de importacióny exportación, además del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. 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.

6. Garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para

lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y reducir los riesgos bilógicos, químicos y físicos, logrando de esta manera, la prevención de las enfermedades trasmitidas por alimentos – ETA´s. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir 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.

7. Entregar a la supervisión cuando se requiera, informes financieros y de gestión sobre el avance de la ejecución del presente servicio con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, específicamente indicará número de complementos servidos, no servidos, y causales de ello. Los complementos no servidos deberán estar comprobados por la supervisión y serán descontados de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del presente servicio; además, deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo al porcentaje ofertado.

8. Los informes financieros y de ejecución presentados por el contratista deberán corresponder al corte de la base de SIMAT del mes inmediatamente anterior al de ejecución, esta será entregada por la SED Nariño quince días antes del mes a operar.

9. Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del servicio, de acuerdo con las directrices establecidas por el Departamento de Nariño - Secretaría de Educación Departamental y acordes a los lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional.

10. Los informes deberán entregarse a la supervisión, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en caso de que el informe presente algún documento faltante, será devuelto al contratista, para remitir la totalidad de la documentación requerida.

11. Una vez revisado el informe de ejecución por parte de la supervisión, el contratista deberá atender, corregir y subsanar de manera oportuna la totalidad de los requerimientos, observaciones, hallazgos y oportunidades de mejora formulados, de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, dentro de los plazos fijados por la supervisión y garantizando la continuidad, calidad e idoneidad en la prestación del servicio.

12. Contar y mantener durante toda la ejecución contractual el personal suficiente, idóneo, competente y debidamente capacitado para desarrollar de manera adecuada, eficiente y oportuna las diferentes etapas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando que cumpla con los perfiles, requisitos de formación, experiencia, obligaciones y demás condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE adoptados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, así como con la normatividad sanitaria, laboral, de seguridad y salud en el trabajo y demás normas aplicables vigentes.

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

- Uno (1) Coordinador Operativo o General del Proyecto
- Uno (1) Nutricionista Dietista
- Tres (3) Profesionales de campo
- Uno (1) Trabajador Social
- Uno (1) Abogado

- Uno (1) Jefe de Bodega
- Uno (1) Profesional en Ciencias Económicas o afines
- Cuarenta y siete (47) Coordinadores Municipales
- Disponer y mantener durante toda la ejecución del contrato el personal manipulador de alimentos que resulte necesario para garantizar la correcta prestación del servicio en cada establecimiento educativo, de acuerdo a la modalidad de atención, el tipo de complemento alimentario suministrado, las condiciones operativas de cada sede educativa y los criterios establecidos en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

14. Garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos requerido para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). La modalidad de vinculación que adopte el contratista será de su exclusiva responsabilidad.

15. El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos:

- Perfil: Mayor de 18 años.
- Alfabeto.
- Certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social expedida en la presente vigencia, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos.
- Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura expedida en la presente vigencia.
- 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.
- 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, que 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.

16. Las actividades a desarrollar por parte de las manipuladoras de alimentos son:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús, análisis químico y guía de preparaciones establecidas por la entidad en el presente estudio previo y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad preparada en sitio.
- Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús y análisis químico establecidas por la entidad en el presente estudio previo para la modalidad industrializada.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos por grado y nivel de escolaridad en la minuta

patrón.

- Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación, calidad, higiene y seguridad de alimentos, además de las características organolépticas de los alimentos servidos, las cuales deben ser optimas en cuanto a color, combinación, olor y apariencia.
- Garantizar el mantenimiento de los equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo parala modalidad preparada en sitio.
- Adquirir un certificado médico, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiologias, especialmente después de una ausencia de trabajo, motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipule. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimentoque pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- Observar que en el espacio de preparación y manipulación de alimentos se garantice el cumplimiento de la dotación de cada manipuladora de alimentos, caracterizado desde su vestimenta, en un estado completo e higiénico.
- Garantizar un estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuadode la dotación para su trabajo y totalmente completo y limpio.
- Procurar un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese del área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda generar un riesgo de contaminación a los alimentos.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general.
- El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación ydistribución de los alimentos.
- Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de los alimentos y/o complementos.
- Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados enel comedor escolar.
- Elegir al o la representante del personal manipulador de alimentos que hará parte del Comitéde Alimentación Escolar.

17. Una vez la supervisión o interventoría apruebe el personal mínimo propuesto en la etapa de alistamiento, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del servicio, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión o interventoría de la presente negociación, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el cambio por parte de la supervisión o interventoría del servicio, 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.

18. Garantizar uniforme al personal manipulador de alimentos y garantizarlo al inicio de la operación, de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026 y sus anexos técnicos y demás que la modifiquen,adicionen o sustituyan. La vestimenta de trabajo debe cumplir con

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).

19. Al momento de realizar la entrega del uniforme al personal manipulador de alimentos reportar en el formato establecido por la secretaria de Educación con las respectivas actas de entrega y listado de firmas de cada manipulador de alimentos, adicionalmente vendrán acompañados de registro fotográfico.

20. Certificar por establecimiento educativo, que el personal manipulador cuenta con la indumentaria necesaria para desarrollar la labor establecida.

21. Reemplazar 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 con las respectivas actas y listado de firmas de cada manipulador de alimentos, adicionalmente vendrán acompañados de registro fotográfico.

22. En caso de que aplique, la dotación al personal manipulador de alimentos se deberá entregar antes del primer día de inicio de operación.

23. Dotar de elementos de aseo personal a las manipuladoras de alimentos tales como: jabón líquido inoloro, papel higiénico, toallas de papel absorbente, entre otros, en las cantidades y condiciones, de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026 y sus anexos técnicos, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De igual manera, se deberá registrar en el formato establecido por la Secretaría de Educación y con el respectivo registro fotográfico.

24. 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.

25. 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.

26. 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 ARL o de persona que cuentecon 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.

27. 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.

28. 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

29. Mantener disponibles y en adecuado funcionamiento durante toda la ejecución contractual, como mínimo, diez (10) vehículos destinados al transporte de alimentos, los cuales deberán contar con las condiciones técnicas, sanitarias y operativas necesarias para garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los productos transportados. Cuando la naturaleza

de los alimentos lo requiera, los vehículos deberán disponer de sistemas de refrigeración y/o congelación que permitan mantener la cadena de frío y las condiciones de almacenamiento exigidas para cada producto. El transporte de los alimentos deberá realizarse en cumplimiento de los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, así como de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan, garantizando la entrega oportuna de los alimentos en los establecimientos educativos beneficiarios y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas por la normatividad vigente.

30. 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 garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de septiembre de 2004, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

31. El contratista deberá mantener en funcionamiento la bodega principal y/o planta de ensamblaje propia o vinculada, durante la prestación del servicio en el municipio de Pasto, donde se alistarán, almacenarán, y distribuirán los alimentos y, contar como mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar acabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración, congelación, tanque de almacenamiento de agua,báscula industrial, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretilla trasportadoras, canastillas y estibas en material higiénico sanitario. La bodega debe contar con un área de 1000 mts2.

32. El contratista en el marco de la operación deberá mantener como mínimo una bodega de almacenamiento por subregión, con la dotación mínima exigida en los lineamientos técnicos y estándares de la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, y sus anexos técnicos y las normas higiénicas sanitarias exigidas en la Resolución No 2674 del 2013.

33. Dotar las bodegas 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, tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas transportadoras, canastillas yestibas de material higiénico sanitario de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

34. El contratista debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento delas normas de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015. Por medio de la cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

35. El contratista se obliga a mantener las bodegas con los espacios adecuados que permitan laverificación de la cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a lo establecidoen los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar-PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA. Además, deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 en lo concerniente al Plan de Saneamiento Básico y Protocolo de Bioseguridad, teniendo en cuenta la Resolución 692 de 2022.

36. El contratista se obliga a realizar cambios de las marcas de los productos entregados en el marco de la operación del programa cuando haya rechazó 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 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.

37. 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 a la modalidad

asuministrar.

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

39. Si por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa.

40. Coordinar con la Entidad a través de la supervisión la formulación y cumplimiento de los planes de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativos por la supervisión con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA.

41. Cumplir con las acciones establecidas en los planes de mejora en los términos estipulados por la Supervisión del servicio y allegar soportes y evidencias del caso en el término de cinco (5) días hábiles. El incumplimiento de la ejecución de los planes de mejora realizados por la Supervisión del servicio 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 a la acción de mejora requerida.

42. Diseñar e implementar los planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos o hallazgos encontrados en las visitas de supervisión y de las quejas presentadas por el Comité de Alimentación Escolar- CAE o en su defecto la comunidad educativa (padres de familia, docentes, directivos docentes, estudiantes y comunidad en general), durante todas las etapas de ejecución del programa y en diferentes modalidades de atención, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos contenidos en la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, Resolución 2674 de 2013, Resolución 002505 de septiembre de 2004, decreto 1500 de 2007 así como en las demás normas que losmodifiquen, adicionen o sustituyan. y sus anexos técnicos, expedida por la UApA; lo anterior, teniendo en cuenta que, es de carácter obligatorio la realización de visitas a territorio realizadas por la UApA y de las autoridades competentes, las cuales tienen fines de verificación del estado de ejecución del PAE, del cumplimiento de la normatividad, calidad y oportunidad de la información para determinar necesidades de fortalecimiento territorial y generar planes de mejora.

43. El contratista deberá realizar durante la ejecución del servicio 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 la presente negociación.

44. El contratista deberá realizar la promoción de una alimentación saludable y agradable que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

- Completa: Debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
- Equilibrada: Que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
- Suficiente: En energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
- Adecuada: Que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
- Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Salud y

ProtecciónSocial).

45. 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 contractual con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE.

46. 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 para su evaluación y aprobación del cambio de modalidad, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones para la preparación de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria.

47. En caso que, algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad de atención, 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 en los términos establecidos por la misma.

48. En caso de presentarse situaciones de emergencia y no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio con modalidad preparada en sitio, estas deberán ser declaradas por la autoridad competente y que afecten la prestación del servicio educativo igual o menor a 10 días del calendario académico se debe implementar la modalidad industrializada, dicha 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.

49. 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.

50. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro 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.

51. 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.

52. Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momentode la Supervisión o interventoría, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo nombre del establecimiento educativo con su respectivo código DANE, número de teléfono y/o celular, correo electrónico y firma.

53. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar la ficha técnica de información del PAE, la 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 del objeto contractual 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 o interventoría mediante el respectivo registro

fotográfico de cadaestablecimiento educativo, en el primer informe de ejecución radicado y mantenerlos durante la vigencia del respectivo servicio. La Entidad remitirá formato ficha técnica de información del PAE emitida por la UApA.

54. 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 en la parte externa del comedor escolarlos minuta patrón y ciclos de menús establecidos contractualmente.

55. Cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios, resaltando que el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no fuera de la misma, teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

56. El horario de consumo de los complementos se plantea de acuerdo a las dinámicas de los establecimientos educativos y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada e informada al contratista con tres (3) días de anticipación. A continuación, se relacionan los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos para los establecimientos educativos:

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	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

57. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar, en el caso de la modalidad preparada en sitio o del establecimiento educativo en caso de modalidad industrializada. De igual manera, debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, operador, supervisión y/o interventoría y de la ETC.

58. 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 del consumo.

59. Garantizar que la preparación de los alimentos suministrados bajo la modalidad preparada en sitio se realice en los comedores escolares, cocinas o espacios autorizados de los establecimientos educativos beneficiarios, de conformidad con las condiciones definidas por la Entidad Territorial y los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), garantizando que los alimentos sean preparados, distribuidos y suministrados oportunamente para su consumo por parte de los beneficiarios, cumpliendo en todo momento con las condiciones de calidad e inocuidad previstas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

60. El contratista no está autorizado para suministrar alimentos a personas diferentes a las autorizadas por la ETC, supervisión y/o interventoría; razón por la cual, la ETC reconocerá exclusivamente el pago de los alimentos suministrados a las personas autorizadas en los términos de los presentes estudios previos, con previa firma de los rectores o los designados debidamente autorizados por el rector, de cada uno de los establecimientos educativos en donde se presta el servicio.

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

62. Cuando se requiera, el contratista deberá coadyuvar en la entrega de información, a la comunidad educativa, relacionada con su contrato, esto con el fin de garantizar la transparencia y una adecuada vigilancia comunitaria y control social del mismo.

63. El contratista debe procurar por la vinculación de los padres de familia como manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20%, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, esto según lo estipuladoen el artículo 4 de la ley 2042 del 27 de julio de 2020.

64. Coadyuvar en la conformación, activación y fortalecimiento de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en los establecimientos educativos beneficiarios, promoviendo la participación de la comunidad educativa, el sentido de pertenencia, la corresponsabilidad, la veeduría ciudadana y el control social durante las etapas de planeación, ejecución, seguimiento y evaluación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

65. Participar de manera activa y oportuna en los diferentes espacios de coordinación, seguimiento, participación ciudadana y control social del Programa de Alimentación Escolar (PAE), incluyendo los Comités Municipales de Alimentación Escolar, el Comité Departamental de Seguimiento Operativo, las Mesas Públicas, los Comités Técnicos Operativos y los Comités de Alimentación Escolar (CAE), de conformidad con la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, garantizando la asistencia de los representantes competentes y el cumplimiento de los compromisos que se deriven de dichos espacios.

66. Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por el MEN y la Secretaría de Educación Departamental a través de la Supervisión, 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.

67. Gestionar ante los establecimientos educativos y las Entidades Territoriales No Certificadas la adquisición, reposición o mantenimiento de los equipos, utensilios y menaje requeridos para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

68. Garantizar el suministro oportuno del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para su consumo durante la jornada escolar, asegurando el cumplimiento de los aportes nutricionales, criterios de calidad e inocuidad, frecuencias de consumo, grupos de alimentos y demás condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas adoptados mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, y la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social la cual establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) en Colombia.

69. El contratista deberá realizar la promoción de una alimentación saludable y agradable, que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

- Completa: Debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.

- Equilibrada: Que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
- Suficiente: En energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
- Adecuada: Que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
- Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Saludy Protección Social).

70. El contratista deberá tener en cuenta las características organolépticas de los alimentos almomento de emplatarlos, de tal manera que, la alimentación suministrada sea: en textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad, métodos de cocción y simetría.

71. El contratista deberá garantizar, que cada alimento suministrado en la modalidad industrializada se entregue en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con el ciclo de menú, análisis nutricional establecidas por la entidad en el presente estudio previo y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad sanitaria vigente teniendo en cuenta lo siguiente:

a. El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.

b. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.

c. La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

d. Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.

e. presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.

f. presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.

72. presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.

73. En caso de requerirse, la entidad en conjunto con el operador, deberán diseñar un

"plan decontingencia", que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del servicio que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

- Adaptación transitoria de la minuta patrón.
- Cambio en la modalidad de suministro.
- Variaciones del número de menús por ciclo.
- Definición de la lista alternativa de intercambios.

74. En el caso de presentarse la reubicación de los estudiantes del establecimiento educativo a un nuevo espacio donde no cuenten con la infraestructura requerida para el comedor escolaro que no cuente con este, El CONTRATISTA, debe suministrar la modalidad de atención PAE, con Modalidad Industrializada, teniendo en cuenta los ciclos de menú descritos en los presentesestudios previos, la cual debe contar con la aprobación por parte de la supervisión del contrato.

2.4 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA COMPRASPÚBLICAS LOCALES.

La compra local facilita la adquisición de alimentos requeridos para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), promoviendo la participación de pequeños y medianos productores, asociaciones y organizaciones de agricultura campesina, familiar, comunitaria y étnica del municipio o departamento. En cumplimiento de la Ley 2046 de 2020 y de los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, el operador deberá garantizar la compra local de alimentos en un porcentaje no inferior al treinta por ciento (30 %) del valor de los recursos destinados a la adquisición de alimentos para la operación del programa, o el porcentaje que establezca la normatividad vigente.

El contratista deberá garantizar las compras locales de alimentos que requiera para la ejecución dela presente negociación cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras públicas 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 agriculturacampesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos"* y Decreto 248de 2021.

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 susorganizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto decada entidad destinados a la compra de alimentos".* Teniendo en cuenta, la demanda de alimentos que requiere el Programa de Alimentación Escolar- PAE en el cuadro que se señala a continuación:

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO DEMANDADO SEGÚN CICLOS DE MENÚS ESTABLECIDOS POR LAENTIDAD
	Leche líquida o leche UHT, pasteurizada o ultra

1. Lácteos y derivados	pasteurizada
	Leche entera en polvo
	Avena nacional UHT
	Leche saborizada UHT
2. Raíces, tubérculos y plátanos	Papa criolla/ Papa común
	Plátano hartón maduro / Plátano hartónverde
	Yuca
3. Frutas y verduras	Frutas
	Verduras y hortalizas
4. Alimento proteico	Pechuga de pollo
	Carne de res
	Carne de cerdo
	Huevo de gallina fresco
	Leguminosas (Lenteja, fríjol rojo, fríjol blanco, arveja seca y verde y garbanzo)
5. Azúcares y dulces	Panela en bloque
	Azúcar blanca ó morena
	Bocadillo de guayaba
	Panelita de leche
	Dulce de leche con coco
	Chocolate, con azúcar
6. Cereales	Pan de coco
	Galleta mantecada
	Galleta sabor a naranja
	Galleta de avena
	Cucas
	Muffin
	Maíz para colada
	Harina de trigo
	Harina de maíz
	Avena en hojuelas
	Arroz blanco
	Espaguetti
	Maíz peto para mazamorra
	Quinua
	Pasta cabello de ángel
7. Grasas y aceites	Aceite regular
	Margarina

A continuación, se detallan las características de los alimentos demandados:

GRUPO	**ALIMENTO**	**CARACTERÍSTICA:** DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
		Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema,
		con percepción visual homogénea, de olor y sabor
	Leche en polvo entera	característico al producto fresco, de textura y consistencia
		suave. No contiene ningún tipo de suero lácteo, adulterante,

		edulcorantes, conservantes o neutralizantes
	Leche liquida o leche UHT	Leche entera, larga vida obtenido mediante proceso técnico
		en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales
1. Lácteos y derivados		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.
	Avena 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.
	Leche saborizada UHT	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.
2. 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	
3. 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	
	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 se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así
	Carne de cerdo	

4. Alimento proteico	Carne de res	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.
	Fríjol blanco	Granos ovalados de color blanco cremoso, textura dura y tamaño pequeño.
	Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia *fabaceae*, el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.
	Garbanzo	Redondeado, aplastado por los laterales, color amarillo blanquecino, textura dura y arrugada.
	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

5. Azúcares y dulces		cristales de sacarosa en relación con los azucares reductores formados en su proceso.
	Azúcar blanco o morena	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de lacaña de azúcar mediante procesos industriales.
	Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura ysana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma yla textura Cuando este fría. El dulce de guayaba se obtiene por la concentracióntérmica de la mezcla de guayaba y azúcar.
	Panelita de leche	Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado deharina 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 decoco rallado, es un dulce de color amarillento y su superficie es irregular, formando surcos longitudinales a lo largo de la pieza.
	Chocolate, con azúcar	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.
6. Cereales	Pan coco	Es un producto horneado que contiene levadura y se elaboraa base de harina de trigo. Su forma es redonda, en el centro se realiza un corte en cruz decorado con coco rallado.
	Galleta panificada (mantecada)	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo,azúcar, mantequilla.
	Galleta sabor a naranja	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo,azúcar, mantequilla y saborizante a naranja.
	Galleta de avena	Producto de panadería elaborado a partir de hojuelas deavena integral, azúcar, huevo y mantequilla.
	Cucas	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo,mantequilla, huevos y panela.

	Muffin	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.
	Cuchuco de maíz	Mezcla de granos partidos obtenido de la trituración del maíz pilado amarillo previamente colado y seleccionado. Sin aditivos, ni componentes que puedan causar reacciones alérgicas.
	Harina de trigo	Producto obtenido de la molienda de trigos seleccionados para obtener una Harina refinada de Mediana Fuerza ytenacidad, al cual se le ha agregado los micronutrientes y agentes de tratamiento de harina de acuerdo a los niveles permitidos porlas especificaciones técnicas de las normas vigentes.
	Harina de maíz	Es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las harinas precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipode Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
	Arroz blanco	Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olorcaracterístico, 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.
	Pasta cabello de ángel	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 delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.
	Avena en hojuelas	Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio ysano de avena. Las hojuelas de avena provienen de granos de avena libres de infestación y de materias extrañas.
	Quinua, perlada	Es un pseudocereal muy nutritivo, hasta el punto de ser considerado un 'superalimento'. Esta, originaria de Sudamérica y Estados Unidos, ha irrumpido con fuerza en países como España hasta instalarse en la dieta cotidiana.
	Maíz para mazamorra	Cereal con alto contenido en almidón, grano partido oquebrado.

7. Aceites y grasas	Aceite	Es un producto de origen vegetal comestible, apto para elconsumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado, no excederlos límites máximos de plaguicidas.
	Margarina	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

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

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 seconsumen y / o entregan los alimentos. Así mismo se debe contemplar la Ley 2046 de 2020, articulo2.19.1.1.4. 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 entregade los productos agropecuarios; embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios

Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por la UApA, Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorialcontratante.

El contratista para acreditar la compra local deberá anexar la Promesa de contrato de proveeduría, en el primer informe de ejecución presentado a la supervisión del contrato.

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 expediren muchos casos una cuenta de cobro, que en este caso el operador como compradores debe emitirante la DIAN por medio del documento equivalente o soporte.

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, vigilanciay 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, Resolución 1229 de 2013 del MSPS y 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". Los alimentos locales deben presentar su ficha técnica en fase de alistamiento con los requisitos establecidos.

2.5 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LAS MODALIDADES PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA: OPERACIÓN Y PROCESO.

1. Cumplir con las condiciones técnicas, nutricionales, sanitarias y operativas para la elaboración, ensamble, almacenamiento, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con la modalidad de atención que corresponda, garantizando el cumplimiento de los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

2. Proveer alimentos acordes a la minuta patrón, los ciclos de menús, grupos de alimentos con las cantidades yfrecuencias establecidas en el servicio y de acuerdo al plan de rutas estipulado, de maneraque no se interrumpa la prestación del servicio por falta de los mismos.

3. Cumplir con los ciclos de menús para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, complemento alimentario almuerzo, complemento en modalidad industrializada y ciclos de menús que conforman la estrategia de residencias escolares, con su respectivo análisis químico, guías de preparaciones y lista deintercambios por grado y nivel de escolaridad establecidas por la entidad en el presente estudio previo y de acuerdo con la Resolución 0155 de 2026, Anexo 3. Alimentación saludable y sostenible, y la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social establece las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) en Colombia.

4. El contratista debe dar estricto cumplimiento a los alimentos, frecuencia y preparación de alimentos y cantidad de los mismos de acuerdo a los ciclos de menú establecidos por la Entidad para las diferentes modalidades de atención del programa, salvo situaciones de fuerza mayor que requiera hacer uso de la solicitud de intercambio dealimentos.

5. El contratista al inicio de operación deberá entregar a cada establecimiento educativo, el ciclo de menús, análisis químico, guía de preparaciones, lista de intercambio, estandarización de recetas y listado de gramaje en físico donde se estipule el peso bruto para la recepción de los alimentos perecederos y no perecederos y peso servido por preparación, de manera que las manipuladoras de alimentos no presenten dificultades durante la operación.

6. El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 de 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa

7. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del serviciodeberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 333 de 10 de febrero del 2011, Resolución 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de2022 y las demás normas vigentes que complementen, modifiquen o sustituyan en el desarrollo del contrato y las demás normas vigentes que complementen o sustituyan en el desarrollo del servicio.

8. 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 de Alimentación Escolar – CAE de cada establecimiento educativo. La entrega de los alimentos e insumos deben ser acordecon los cupos atendidos.

a. El operador debe presentar el documento de Plan de rutas, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE en el plazo establecido por la entidad territorial.

b. El plan debe garantizar las condiciones de conservación y transporte necesarias para la distribución y entrega de los alimentos.

9. Implementar el sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de todo el proceso en la operación de PAE, en áreas de disponer y rastrear toda la información y todos los datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas hasta la entrega del complemento alimentario en cada establecimiento educativo (comedores escolares).

10. Garantizar antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento(áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

11. Garantizar en la recepción de productos y materias primas en cada E.E. cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad, las características organolépticas, e inocuidad de los alimentos elaborados o suministrados. Serán rechazadas las materias primas, alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente, al menos, una de las siguientes causas:

• Condiciones de empaque, que comprometan la inocuidad del producto.
• Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (color, sabor, olor, textura).
• Inconsistencias en gramajes, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
• Incumplimiento en el rotulado del empaque primario, alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
• Alteraciones físicas evidentes (hongos o inicio de procesos de descomposición).
• Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecido en la normatividad sanitaria.
• Productos empacados con empaque primario o secundario deteriorado o roto.
• Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos entre otros.
• Huevos rotos.
• Alimentos transportados o almacenados junto con productos como sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles.
• Alimentos, en especial los perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación necesarias, las cuales deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
• Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

12. Garantizar que el personal manipulador de alimentos se mantenga durante toda la vigenciadel servicio, 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.

13. El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la compra, alistamiento, almacenamiento, transporte, distribución, preparación y servido de los alimentos se encuentren con adecuado estado de salud, tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos en la presente vigencia por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del servicio de conformidad a lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19; 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.

14. Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de laejecución de la presente negociación, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y a la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 0082-22 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".*

15. Garantizar que el personal manipulador de alimentos, responsable de entrega y recibo de alimentos tenga la indumentaria requerida, completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos.

16. 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, teniendo en cuenta los planes de saneamiento básicos – PSB desarrollados por el contratista, de tal manera que garantice la higiene y aseo de los mismo, y debe repetirseesta 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.

17. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas de acuerdo con los programas ofrecidos en el Plan de Saneamiento Básico de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, adiciones o sustituyan.

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

19. Cumplir con las condiciones de almacenamiento, conservación, rotación (Sistema PEPS), manejo y control de alimentos, materias primas e insumos requeridos para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas adoptados mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

20. Garantizar que los envases, empaques y embalajes utilizados para el almacenamiento, transporte, manipulación y suministro de materias primas, insumos y productos terminados cumplan con los requisitos sanitarios y de inocuidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013, así como en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) adoptados mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, garantizando la protección de los alimentos contra cualquier riesgo de contaminación, alteración o deterioro.

21. Garantizar que el equipo, utensilios y menaje deben ser fabricados en materiales resistentesal uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y demás consideraciones que exige la normatividad sanitaria vigente. Cabe resaltar que, todos los utensilios equipo y menaje debe ser destinado únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario para el servicio de PAE.

22. Garantizar que las áreas destinadas a la preparación de alimentos, así como los equipos, utensilios, capacidad instalada y demás condiciones requeridas para la operación de la modalidad preparada en sitio, cumplan con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, asegurando condiciones adecuadas de calidad e inocuidad en la

preparación de los alimentos.

23. 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 de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, en los términos y condiciones presentados en fase de alistamiento de tal manera que incluya temas como: el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura -BPM, 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 o interventoría deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento delprograma. Para esta capacitación se debe tener en cuenta que es responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridadessanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264.

24. En los informes mensuales que correspondan los soportes del cumplimiento del mismo (acta, listados de asistencia por cada establecimiento educativo, registros fotográficos). Para esta capacitación se debe tener en cuenta que la responsabilidad es del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19.

25. Cumplir con 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. de igual manera se debe implementar el programa de calibración de equipo e instrumentos de medición, por lo cual el operador debe acreditar que cuenta con laboratorio externo o empresa certificada y la frecuencia de calibración de conformidad al manual del equipo, horas de uso y antigüedad.

26. Presentar los formatos de aplicación del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo al cronograma aprobado en la fase de alistamiento. Lo anterior, deberá presentarse por establecimiento educativo y con su respectivo registro fotográfico.

27. Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todoslos 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 y etiquetado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Res. (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022) registros y seguimiento de los mismos.

28. Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones, donde se valide en el proceso de operación que se incluye 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.

29. Cumplir con el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote ante lo cual dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos, y demás normas que la modifiquen, adicionen osustituyan.

30. Cumplir con las condiciones de transporte, debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

31. Cumplir y verificar que en el transporte de materias primas no se almacene productos

o sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de la materia prima.

32. Garantizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de complementos alimentarios, así como la identificación del personal manipulador.

33. Garantizar la identificación, monitoreo, control y seguimiento de los puntos críticos de control (PCC) asociados a la recepción, almacenamiento, preparación, transporte, distribución y suministro de alimentos, de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, implementando las medidas preventivas y correctivas necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

34. Mantener actualizada y disponible en la bodega principal y en cada establecimiento educativo donde opere el PAE una carpeta física o digital con la documentación técnica, sanitaria y operativa del programa, incluyendo registros, permisos o notificaciones sanitarias cuando aplique, fichas técnicas de alimentos, certificados de calidad, actas de inspección sanitaria, plan de saneamiento básico, plan de mantenimiento preventivo, protocolo de ETA, soportes de capacitación y demás documentos exigidos por la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 719 de 2015, la Circular Externa INVIMA DAB 4000-082-22, la Resolución 003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de 2026 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

35. 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.

36. Contar con una carpeta física en cada uno de los vehículos transportadores, y en la bodegareportada por el contratista que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente, el certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura expedido en la presente vigencia, 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, copia de la licencia de conducción, certificado de revisión técnico mecánica y contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los datos de contacto de su propietario.

37. Presentar las actas de inspección sanitaria expedidas 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, de conformidad a la circular externa del INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos *"orientación de los requisitossanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidasde los programas sociales"* y la Resolución 2674 de 2013.

38. Dotar, mantener y reponer oportunamente los implementos, equipos e insumos requeridos para las actividades de limpieza y desinfección en los establecimientos educativos, comedores escolares y demás áreas donde opere el Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando que cumplan con las condiciones de calidad, cantidad y uso establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

39. Garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos, utensilios e implementos mínimos requeridos para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la

Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y los criterios definidos por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño. Para tal efecto, el contratista deberá suministrar los elementos en las cantidades y especificaciones mínimas establecidas por la Entidad, de acuerdo con las necesidades identificadas en los establecimientos educativos beneficiarios.

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	3	4	5
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	3	4	5
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
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. (Negra y verde). Debidamente identificadas, entregas al inicio del servicio		
Toallas de papel absorbente	Suministrar la cantidad diaria suficiente para el desarrollo de actividades de manipulación asegurando de manera continua condiciones de higiene		
Papel higiénico	Suministrar la cantidad diaria suficiente asegurarando las condiciones de higiene de las manipuladoras 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) obligatoriamente una vez durante la ejecución del contrato.

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

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 olíquido	1 litro mensual
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador dealimentos si aplica.
Toallas de papel absorbente	Suministrar la cantidad diaria suficiente para el desarrollo de actividades de manipulación asegurando de manera continua condiciones de higiene, si aplica
Papel higiénico	Suministrar la cantidad suficiente aseguraran do las condiciones de higiene de las manipuladoras de alimentos, si aplica
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de lacaneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuosgenerados.
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (Negra y verde). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del servicio

NOTA: En todo caso, el operador deberá realizar obligatoriamente la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes, etc) una vez durante la ejecución del contrato, la cual deberá entregarse antes del primer día de inicio de operación del contrato suscrito a excepción de las canecas, las cuales solo deberán ser entregadas en caso de que la Institución educativa no cuente con estos elementos.

Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); en el evento que la sedeno cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184 de 2019.

40. El contratista debe garantizar la entrega por cada veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos de aseo necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad preparada en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa PAE.

Nota: En el evento que para la unidad de servicio no haya disponibilidad del servicio de recolecciónу transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión o interventoría del servicio certificación ental 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, el cual deberá presentarse a la supervisión o interventoría del servicio dentro de los 8 días de posterior al inicio del servicio.

41. Entregar el complemento alimentario jornada mañana/tarde, almuerzo y complementos alimentarios que hacen parte de la estrategia de residencias escolares en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad de preparada en sitio e industrializada, de tal manera que el complemento alimentario que el contratista que 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, refrigerio mañana para jornadas únicas el cual corresponde a un refrigerio, el cual se suministra a través de las modalidades preparada en sitio en los establecimientos educativos matriculados en jornadas únicas con un aporte del 20% y la modalidad industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario desayuno, almuerzo y comida/cena debe aportar el 30% cada uno y el refrigerio de la tarde que hace parte de la estrategia de residencias escolares el 10% de las recomendaciones diarios de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón.

42. Garantizar el suministro y servido de las porciones establecidas para cada componente de los complementos alimentarios, de acuerdo con las minutas patrón, grupos etarios, niveles educativos, modalidades de atención y horarios de consumo definidos en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

43. Estandarizar, verificar y garantizar el servido de las porciones de los alimentos utilizando las medidas caseras y equivalencias en gramos establecidas en los ciclos de menú y minutas patrón para cada modalidad de atención, de conformidad con los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) establecidos mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nota: La modalidad industrializada corresponde a un complemento alimentario listo para consumo, conformado por alimentos no procesados y/o alimentos procesados provenientes de establecimientos que cuenten con las autorizaciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente. Los alimentos deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad relacionadas con su producción, empaque, rotulado, almacenamiento, transporte y distribución, y entregarse en su empaque primario garantizando el gramaje, composición y demás especificaciones establecidas en las minutas patrón y en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) adoptados mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026. Esta modalidad se implementará en aquellos establecimientos educativos cuya infraestructura, dotación o condiciones sanitarias no permitan la adecuada preparación y suministro de

alimentos bajo la modalidad preparada en sitio, o cuando así lo determine la Entidad Territorial conforme a los criterios técnicos y sanitarios aplicables.

44. El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional del complemento de la modalidad industrializada.

45. Garantizar que los alimentos suministrados bajo la modalidad industrializada sean entregados de manera individual, en su empaque primario original, asegurando el cumplimiento de los gramajes, especificaciones nutricionales, condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las minutas patrón y en los Lineamientos Técnicos, Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) adoptados mediante la Resolución 003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026, sus anexos técnicos y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

46. Garantizar el almacenamiento transitorio de los alimentos de la 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.

47. En caso de presentarse situaciones de emergencia y no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio con modalidad preparada en sitio, estas deberán ser declaradas por la autoridad competente y que afecten la prestación del servicio educativo igual o menor a 10 días del calendario académico se suministrara modalidad industrializada.

48. En caso de presentarse una emergencia que supere los 10 días de calendario académico y que la prestación del servicio educativo se preste en casa, se adoptara un plan de contingencia que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrá incluir la implementación de la modalidad excepcional del PAE – Canasta PAE en casa descrita en el presente documento.

49. 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 a los tipos y modalidad de atención del PAE, en los formatos que establezca la entidad.

50. Realizar entrega de víveres, elementos de aseo, elementos de protección personal, combustible y demás suministros en días hábiles de acuerdo al Plan de Rutas directamenteen 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 encargadodel restaurante escolar, correo electrónico, número de teléfono y/o celular, número de cédula y firma; el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atenciónpara 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 porcada vez que se realice la misma.

51. Entregar a la supervisión, una certificación expedida por el Rector, Coordinador o la personadelegada del establecimiento educativo para PAE debidamente soportado donde conste queestá 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 númerode 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 dela ejecución de la presente negociación.

52. En el evento de presentarse faltantes de alimentos, entrega de productos en mal estado, vencidos o que no cumplan con las fichas técnicas aprobadas en la fase de alistamiento, o que presenten cualquier condición que afecte su inocuidad o calidad, el operador deberá proceder de manera inmediata a su reposición, sustitución, devolución o complemento, garantizando en todo caso la continuidad del servicio y el cumplimiento del ciclo de menú y los horarios establecidos para el suministro de los alimentos, debiendo realizar la reposición o entrega de los faltantes dentro de un término máximo de catorce (14)horas siguientes al reporte de la novedad, salvo que la entidad territorial establezca un plazo menor de acuerdo con la operación del programa; el reporte de las novedades deberá efectuarse por el establecimiento educativo en el formato establecido por la Secretaría de Educación y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), dejando constancia de la situación presentada mediante el formato de remisión o acta de entrega de alimentos, el cual deberá ser atendido de manera oportuna por el operador, garantizando la trazabilidad de las acciones adelantadas, y del formato de reposición o entrega de faltantes se deberá entregar copia al establecimiento educativo en el momento de la entrega, debiendo contener como mínimo: nombres y apellidos completos, número de identificación, establecimiento educativo, número de contacto, correo electrónico y firma de quien recibe los alimentos.

53. Permitir que el rector, coordinador, docente encargado de PAE en el Establecimiento Educativo o integrante del CAE 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 lascaracterísticas propias de los alimentos o faltantes.

54. Reportar a la supervisión del contrato, dentro de un término no mayor a catorce (14)horas siguientes a la ocurrencia del hecho, las reposiciones de alimentos o víveres derivadas de observaciones realizadas por los establecimientos educativos respecto de las características organolépticas, condiciones de inocuidad, o por presentarse alimentos faltantes frente a lo programado en los ciclos de menú, incluyendo las situaciones que correspondan a las causales establecidas para la recepción de productos y materias primas en el marco de los lineamientos técnicos de calidad e inocuidad del Programa de Alimentación Escolar – PAE vigentes, dejando constancia clara y verificable de la novedad, las acciones adelantadas por el operador y el estado de la reposición efectuada.

55. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte del establecimiento educativo o Secretaría de Educación Departamental a través de la Supervisión o interventoría del servicio, 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 delequipo en reparación o mantenimiento, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por dicho motivo.

56. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del MEN, UApA, IDSN o la Entidad Territorial a través de la Supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control y/o actores del mismo.

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

58. 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.

59. 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.

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

61. 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 CAE.

62. El suministro de combustible deberá realizarse a demanda, conforme a los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), en especial la Resolución 003 de 2026 modificada por la resolución 0155 de 2026, garantizando la continuidad del servicio; en cada establecimiento educativo deberá mantenerse una reserva de combustible sellada, de iguales características a la entrega inicial, la cual será objeto de verificación en las visitas de supervisión e interventoría, bajo seguimiento de la entidad territorial.

63. Para efectos del uso de la lista de intercambios de alimentos en el ciclo de menús:

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de antelación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito con el soporte correspondiente dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; es importante tener en cuenta que la autorización de los intercambios no podrá ser realizada por el operador PAE.
- En el caso de que se autorice el uso de intercambios en el menú del día, este debe ser informado por escrito al Rector de la Institución Educativa o su delegado en la sede educativa y el operador deberá publicar dicha autorización en el lugar donde se encuentra publicado el menú del día.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional. Dichos intercambios deben cumplir con el gramaje previamente estipulado en la lista de intercambios de alimentos.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio.
- En el caso de la modalidad industrializada, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús.
- Dado el caso que por situaciones excepcionales o de fuerza mayor se supere el número de intercambios definidos en el numeral anterior, la ETC deberá analizar el caso con los insumos entregados por la supervisión o interventoría y contar con la documentación correspondiente que justifique la autorización de un número de intercambios superior a seis para las modalidades Preparada en Sitio o superior a tres para la modalidad Industrializada, promoviendo en todo caso buenas prácticas en la planeación de los menús.
- De ser reiterativo los cambios en el ciclo de menús, debidamente sustentado y documentado previa revisión técnica, operativa, jurídica, administrativa y financiera; el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, podrá ajustar la planeación de los ciclos de menús.

64. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes de un ciclo de menú diario

planeado,incluyendo el alimento proteico, para el cual se permite máximo dos intercambios por ciclo.

65. El contratista deberá presentar la propuesta de intercambio con 5 días de anticipación, con el ciclo de menú para intercambio 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. Documento en el cual se notifique la justificación de la solicitud de intercambio.

66. En los menús donde se contemple la combinación de cítricos con lácteos, se debe estimar un tiempo entre el consumo de cada alimento (1 hora aproximadamente) con el fin de evitarque los beneficiarios presenten malestar gastrointestinal.

67. 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; Los formatos se entregarán por parte de la Entidad para su respectivo diligenciamiento.

68. Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico presentados en la fase de alistamiento y aprobado por la supervisión o interventoría del servicio. Se deberá demostrar la entrega confirma de recibido por cada establecimiento educativo en el que conste esta recepción y contenga como mínimo: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimientoeducativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien recibe.

69. Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales, de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos.

70. Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO a través de la supervisión o interventoría del servicio.

71. Llevar el registro de las temperaturas de servido de alimentos en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO mediante la supervisión o interventoría del servicio, en caso que, el establecimiento educativo no cuente con equipo para toma de temperatura en frio y caliente (Termómetro), el operador mediante 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.

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

73. Realizar un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico en las modalidades de atención de PAE en las modalidades preparada en sitio e industrializada a los alimentos considerados comode 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, adiciones 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 de 5 alimentos con surespectivo resultado.

MODALIDAD	ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD

Alimentos modalidad MI	Leche pasteurizada y UH.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (cmp)3 por proveedor de leche)	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo
	Derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, lecha saborizada	Almacenado o ensamblado	
	Queso fresco	Almacenado y ensamblado	Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Cereales (galleta, 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 tomar la 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 cárnicos	Almacenado-Preparado	
	Quesos	Almacenado-Preparado	
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	
	Producto de panadería cony sin	Almacenado – manipulado	

	relleno		
	Agua Potable (Res. 2115 de 2007)	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma. Monitoreo de cloro residual "In situ" por comedor

Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos

Descripción	Criterio para evaluar	Frecuencia mínima (por vigencia, cambio de proveedor o de operador)
Productos UHT	Leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UAT (UHT).	Trimestral a todos los productos
Derivados cárnicos (acorde a la excepción establecida en la ficha técnica)	Salmonella Sp., Listeria monocytogenes,	Trimestral
Quesos	Queso fresco con o sin relleno.	Semestral
Alimentos que contengan maní	Fisicoquímicos para detección de aflatoxinas	Anual
Arepas con queso	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Trimestral
Complemento alimentario		Según cronograma del plan de muestreo.

Fuente: Adaptación UApA

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 0155 de 2026.

74. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA), el contratista deberá informar a la Entidad Territorial y garantizar la realización de los análisis microbiológicos a los alimentos implicados y estos análisis serán alineados con la naturalezadel producto y la legislación sanitaria vigente a fin de identificar ciertos patógenos y el cumplimiento de los rangos para cada parámetro de conformidad con la normatividad vigente.
75. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités 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; de acuerdo a la normatividad vigente.
76. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de Supervisión o interventoría del servicio y notificarlos en los tiempos establecidos.
77. Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa.
78. 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 o interventoría del servicio 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 servicio dirigidaal contratista.

79. Las demás obligaciones consideradas para la modalidad preparada en sitio e industrializada, según los Lineamientos Técnico-Administrativos y sus anexos.

2.6 OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN LA ETAPA DE PLANEACIÓN Y ALISTAMIENTO:

Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista desde la suscripción del servicio y antesdel inicio de la operación, el plazo para su cumplimiento será de tres (3) días calendario, dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades: Elaborar, consolidar y presentar para aprobación de la Supervisión o interventoría del servicio 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 losLineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.
4. Elaborar y presentar un Plan de Saneamiento Básico de la bodega y cada comedor escolarde 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 mínimoobjetivos, 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.
- Diseño e implementación de formatos de registro diario, monitoreo y control para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir como mínimo la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

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 disposiciónfinal de los desechos sólidos, Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deben diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y complementos alimentarios al interior de las sedes educativos.
Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos, así como la eliminación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales o plagas que afecten la salubridad y el deterioro ambiental. Es importante resaltar que el residuo generado de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 316 de 2018. El programa debe constar mínimo de los siguientes items:

- 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, verificacióny acciones correctivas y preventivas.
- Formato de registro de monitoreo y control.

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, conespecial 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 desustancias 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 seguridadde 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 los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar

y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta últimatome 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
- Formato de registro de monitoreo y control

d. Programa de abastecimiento o Suministro de Agua: Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, que contengacomo mínimo:

- Objetivos.
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en lasinstituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad
- Formatos de monitoreo y control
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas
- Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

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 servicio 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. Además el contratista deberá contar con un kit de medición de cloro residual del agua y mediante el coordinador municipal se deberá realizar de forma aleatoria la toma de estos parámetros en los establecimientos educativos llevando registro en los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA, posteriormente se deben presentar dichos formatos en el informe de pago para la validación de la supervisión.

5. 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 rechazode 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 ((Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022) y el registro de control y seguimiento.

6. Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de modalidad industrializada, teniendo en cuenta la calidade inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos queintegran dicha modalidad.

7. Elaborar y presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar 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 recetas, lo que permite una producción uniforme de las preparaciones y menús.
- Estandarización de utensilios y porciones.
- Conocer la composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa,entre otros.
- Lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta losnutrientes críticos.
- Analizar los contenidos de sodio de los menús teniendo como meta dar cumplimiento ala ingesta adecuada definida en la Resolución 3803 de 2016 según los grados escolares.
- Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos, guía de preparación y lista deintercambio.
- Toma y registro de temperatura de los alimentos en frio y caliente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo:

a. Metodología;
b. Duración;
c. Profesional que dicte la actualización;
d. 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).

NOTA: Es importante que para esta capacitación se debe tener claro que es responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19.

8. 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.

9. 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 seelabore 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.

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

- Introducción
- Objetivos
- Alcance
- Responsable
- Medidas preventivas
- Medidas correctivas
- Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias
- Formatos de monitoreo y control
- Empresa o persona encargada del mantenimiento preventivo y correctivo por lo cual se debe contar con la hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes

11. Elaborar y 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 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 de alimentación escolar – CAE de cada establecimiento educativo.

12. 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.

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. Elaborar y presentar a la supervisión o interventoría las hojas de vida del equipo de trabajo requerido para la ejecución del contrato, incluyendo como mínimo coordinador operativo, profesional en Nutrición y Dietética, profesionales de campo, jefe de bodega, profesional en derecho, profesional en ciencias económicas, profesional en ciencias humanas, coordinadores municipales y manipuladoras de alimentos, de conformidad con los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), en especial la Resolución 003 de 2026 y sus modificaciones, garantizando que el personal cumpla con el perfil y la idoneidad requerida para la operación del servicio.

15. Adjuntar las hojas de vida del personal requerido en formato función pública, fotocopia de la cédula, certificados laborales, donde se 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 Medidas 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 30 días. 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, el grupo mínimo estará formado por:

- **Un (1) Coordinador Operativo o General del Proyecto:** El contratista deberá designarun coordinador operativo que será el enlace con el Departamento para brindar la información requerida en el marco de la ejecución de la operación; persona que además deberá dar cumplimiento a las actividades de la fase de alistamiento de la operación. **PERFIL**: El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero industrial y/o química de alimentos. **EXPERIENCIA PROFESIONAL**: No menor a tres (03) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. **ESPECÍFICA**: No menor a tres (03) años,desempeñándose coordinador operativo o general del proyecto en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.
- **Un (1) Profesional en Nutrición Dietética:** El nutricionista deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética. **EXPERIENCIA PROFESIONAL**: No menor a tres (03) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA**: No menor atres (3) años, desempeñándose como Nutricionista en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.
- **Un (1) Abogado.** Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y

hoja de vida con todos los soportes

- **Tres (3) Profesionales de Campo:** El Profesional de campo deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o ingeniero agroindustrial y/o microbiólogo. **EXPERIENCIA PROFESIONAL:** No menor a tres (03) años,contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA:** No menor a tres (03) años de experiencia certificada como Coordinador / Supervisor / Profesional de Campo en Programas de Alimentación Escolar.
- **Un (1) Jefe de Bodega:** El Jefe de bodega deberá cumplir con mínimo el perfil de Técnico o Tecnólogo en área de Alimentos o similares (Control y/o calidad de alimentos, procesamientode alimentos, alimentos y bebidas y/o seguridad alimentaria y/o inocuidad de alimentos, afines o similares). **EXPERIENCIA PROFESIONAL:** No menor a dos (2) años de experiencia, contado desde la fecha de grado a la fecha de cierre de la presente licitación pública. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA:** No menor a un (1) año como jefe de bodega en Programas de Alimentación Escolar.
- **Coordinadores municipales:** Técnicos o profesional en cualquier área, con experienciageneral de UN (1) año de experiencia en el área técnica o de formación y con experiencia especifica de seis (6) meses en programas sociales que incluyan el suministro y preparación de complementos alimentarios y/o programas de alimentación escolar, los cuales deben ser mínimo 48.
- **Manipuladoras de alimentos:** Presentar la relación de manipuladoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida y anexos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cualconste la aptitud comprobada mínima de tres (3) meses en la preparación de alimentos, certificado en BPM expedido en la presente vigencia.

NOTA: Este documento también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma; en los formatos establecidos por la secretaria de Educación Departamental, y entregarcopia del documento que soporte la vinculación del personal.

Cuadro de referencia de Relación de manipuladoras de alimentos por número de beneficiarios atendidos bajo modalidad preparada en sitio.

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
Beneficiarios	**Beneficiarios**	**Beneficiarios**	**Beneficiarios**	**Beneficiarios**	**Beneficiarios**	**Beneficiarios**
1	2	3	4	5	6	7

Cuadro de referencia Relación de manipuladores de alimentos por número de beneficiarios atendidos bajo modalidad Industrializada

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

Con referencia a la información se establece que el cumplimiento de este item esta condicionado a situaciones propias relacionadas a cada institución educativa en particular, en temas de infraestructura, oferta de personal y otras situaciones que puedan afectar la contratación de personal manipulador de alimentos, por tanto para el presente proceso se estableció un máximo de personal manipulador a contratar de 1459 teniendo en cuenta el historial de censos de procesos anteriores, además se aclara que se garantizó el presupuesto con el cual se prestara un servicio oportuno y no afectara la prestación del servicio**.**

16. Entregar evidencia de la vinculación laboral o civil del operador con el equipo de trabajo aprobado, junto con sus anexos respectivos (soportes de hoja de vida, antecedentes y certificados de afiliación.

17. 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 soportanla 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 de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a la circular externa del INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos “orientación de 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 2674de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Adicionalmente, deberá entregar a la supervisión o interventoría 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.

18. Realizar y entregar un inventario de equipos y utensilios utilizados en el comedor escolar decada Establecimiento Educativo, en el formato establecido por la Secretaría de Educación del contratista, el cual debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono y/o celular, correo electrónico y firma.

19. Deberá presentar la relación de bodegas por cada subregión de la siguiente manera:

BODEGAS MAYORITARIO
EX PROVINCIA DE OBANDO
LA SABANA
LOS ABADES
LA CORDILLERA
OCCIDENTE

CENTRO
JUANAMBÚ
RIO MAYO
GUAMBUYACO

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 dos (2) meses, con concepto favorable, favorable con requerimientos, la cual deberá mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto de negociación y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013 y a la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 0082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobrelos requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentosy bebidas de los programas sociales".

20. Presentar la relación de los vehículos de transporte de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio de la operación y/o cuando el interventor lo considere pertinente, para lo cual deberá anexar:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competenteconcepto higiénico sanitario favorable no superior a dos (2) meses;
- Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) expedido en la presente vigencia;
- Matrícula del vehículo;
- Copia del SOAT vigente; (para vehículos automotores)
- Copia de la licencia de conducción;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (para vehículos automotores)
- Si los vehículos no son de propiedad del contratista, deberá allegar el contrato de alquilero arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados y conlos datos de contacto de su propietario.

NOTA. En el evento que lo presentado no cumpla u omita alguno de los ítems, se le otorgará al contratista el término perentorio de tres (3) días hábiles para su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la Supervisión o interventoría del servicio dentro de los tres días siguientes donde se definirá las acciones a implementar deconformidad con la ley y el servicio. Una vez se certifique el cumplimiento de la fase de alistamiento, la supervisión o interventoría del servicio emitirá orden de inicio de operación previo cumplimiento de los requisitos de fase de alistamiento, caso contrario no será posible el reconocimiento económicode lo ejecutado sin la autorización respectiva.

2.7 OBLIGACIONES DEL EPARTAMENTO:

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 dela 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 adecuadodesarrollo y cumplimiento del contrato.
2. Impartir al CONTRATISTA directrices y orientaciones para el desempeño de las actividadespropias del objeto contractual.
3. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, así como velar por el cumplimientodel mismo, a través del supervisor contratado.
4. Realizar el pago al CONTRATISTA en la forma y condiciones pactadas y señaladas en lacláusula cuarta del contrato.
5. El departamento de Nariño deberá entregar la lista de estudiantes oficiales registrados enSIMAT.
6. El departamento de Nariño deberá facilitar el listado de docentes y/o directivos en cada uno deestablecimientos educativos.

2.1.1. OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN:

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 entidadcontratante 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 de los siguientes funcionarios: Subsecretario(a) de Planeación y Cobertura, y la Profesional universitario permanencia de la subsecretaria de Planeación y Cobertura grado 219 grado 4**,** 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.

Los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. Por ende, deberán cumplir, entre otras, con las siguientes obligaciones principales:

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 de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario JM/JT, almuerzo, modalidad industrializada y complementos que hacen parte integral de las residencias escolares.
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 contratode 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 el marco de la Resolución 003 de 2026 y demásnormas 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 003 de 2026 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 003 de 2026 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 de manera escrita, oportuna y motivada la entrega de bienes o servicios cuando no se ajusten a lo requerido en el contrato, las especificaciones técnicas, condiciones o calidades establecidas, con base en el contrato y en los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), en especial la Resolución 003 de 2026 y sus modificaciones o las normas que la adicionen, sustituyan o complementen.
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 normastécnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 003 de 2026, o demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
16. Remitir a la Secretaría de Educación Departamental 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 solicitenlos 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 003 de 2026 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 equivalentescuando 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 normastécnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 003 de 2026, y 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 contratados 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 los análisis químicos de los ciclos de menú, modalidad preparada en sitio (complemento alimentario JM/JT, complemento alimentario almuerzo), modalidad industrializada y complementos que hacen parte integral de las residencias escolares; **c).** Días no atendidos; **d).** Entregar complementos en calidades y cantidades inferiores a las estipuladas y concertadas en los análisis químicos de los ciclos de menú. **e).** Entrega de alimentos no aprobados por la supervisióndel Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT, complemento almuerzo), modalidad industrializada. **f)** No estar al día con las SPQR y requerimientos allegados al operador mes a mes.
27. Informar y remitir al Secretario de Educación el acta de inicio del contrato (cuando se requiera) aldía 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 ellohubiera lugar, para que se proceda a la respectiva verificación, registro y publicación efectiva enla 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 respectivaverificación, 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 delcontrato 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 suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo.
NOTA 1º.- El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de las complementos alimentarios y certificación de cumplimiento expedidapor el Supervisor del contrato.
NOTA 2º.- EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema Generalde Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidospor el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.
NOTA 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 yentregar 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 talefecto, 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 ahíla 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, seharán 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 003 de 2026, tales como: **a).** Lista de chequeodel informe de ejecución; **b).** Remisión de entrega de víveres en el establecimiento educativo complemento alimentario JM/JT, complemento alimentario almuerzo y complemento en modalidad industrializada; **c).** Formato de registro y control diario de asistencia; **d).** Formato reposición de faltantes- complemento en modalidad industrializada; **e).** Formato reposición de faltantes- complemento preparado en sitio; **f).** Formato plan de rutas; **g).** Ficha de información técnica; **h).** Indicaciones diseño de la ficha técnica; **i).** Formato de inventarios de equipo y menaje; **j).** Formato relación de auxiliares dinamizadores (as) de alimentos por cada establecimiento educativo; **l).** Formatos entrega de implementos de aseo y combustible; **m).** Formato identificación de la demanda de alimentos; **q).** Certificado de entrega de complementos en instituciones educativas; **n).** diagnostico situacional; **o).** formato paz y salvo**; p).** formato implementación PSB**; q).** formato registro de temperatura**; r).** formato entrega de documentación**;** y demás que se requieran en elmarco de la operación del Programa de Alimentación Escolar.

SANCIONES MULTAS Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO

El Decreto 309 de 8 de octubre de 2021, por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación del Departamento de Nariño, en el Capítulo V Régimen sancionatorio en materia contractual, se tendrá en cuenta que: "*Para la imposición de multas, sanciones y declaratorias de presunto incumplimiento y de caducidad, así como para la estimación de los perjuicios sufridos por la entidad contratante, y a efecto de respetar el debido proceso al cual se refiere el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, la Entidad observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 o las normas que la modifiquen o adicionen. El delegado para contratar será el encargado de tramitar el procesosancionatorio contra los contratistas.*

El procedimiento adoptado para la imposición de multas, exigencia de cláusula penal y declaratoria de caducidad se soporta en el principio fundamental del debido proceso y los principios que regulan la función pública, conforme a lo preceptuado en los artículos 29 y 209 de la Constitución Política y a los principios orientadores de las actuaciones administrativas a que se refiere el Artículo 3 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En ese sentido no se podrá imponer multa sin que se surta el procedimiento señalado por la Ley, o con posterioridad a que el contratista haya ejecutado la obligación pendiente si ésta aún era requerida por la entidad.

El Supervisor o interventor del Contrato deberá requerir por escrito al contratista, cuando se presente demora o presunto incumplimiento de las obligaciones y del objeto contractuale informar por escrito a la aseguradora que ampara el cumplimiento del contrato mediantela garantía aprobada y al Ordenador del Gasto.

Para los contratos electrónicos celebrados a través de la plataforma SECOP II las inhabilidades y sanciones impuestas al Proveedor en relación con determinado contrato, se registrarán en la sección de incumplimientos.

En todo caso el supervisor o el interventor del contrato, presentará al Comité Asesor de Contratación el informe detallado sobre el posible incumplimiento del contratista y sustentará su concepto sobre incumplimiento. En caso de presentarse dudas, ambigüedad o inconsistencias en el informe, el Comité podrá solicitar al interventor o al supervisor se amplíe dicho informe. En caso de quedar evidenciado el incumplimiento, el comité recomendará al Delegado para contratar la citación al contratista para la realización de la audiencia. De la sesión del Comité y su recomendación, se dejará constancia mediante acta."

4. FUNDAMENTOS JURÍDICOS Y MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con el principio de selección objetiva reglamentada por el artículo 29 del Régimen de la Contratación Estatal, la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, corresponde a la entidad escogerel ofrecimiento más favorable para la misma y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general cualquier clase de motivación objetiva, para lo cual consagró diferentes modalidades de selección de los contratistas.

En la presente contratación se hará uso de la modalidad de selección de LICITACIÓN PÚBLICA, enatención a la naturaleza del objeto (Prestación del Servicio de Alimentación Escolar) y la cuantía (mayor cuantía), siguiendo la regla general, según la cual los contratistas del Estado serán seleccionados mediante Licitación Pública.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

La Secretaría de Educación Departamental adelantó la revisión y análisis de los costos de cada minuta teniendo en cuenta las diferentes comunidades que serán beneficiarias del PAE en el año 2026, estudio y análisis basado en la metodología: Costo de absorción, también llamado costo de absorción total, un método de contabilidad gerencial para capturar todos los costos asociados con la fabricación de un producto en particular. Donde el esquema propuesto acoge los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, con el propósito de brindar a los niños, a las niñas, adolescentes y jóvenes que están matriculados en el sector oficial del Departamento de Nariño, un complemento alimentario para su preparación y consumo inmediato durante la jornada escolar la cual complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar; en cumplimiento del objeto contractual, se obtiene los valores de los complementos en sus diferentes modalidades para los beneficiarios del Departamento de Nariño para la vigencia 2026.

El siguiente es el resumen de las tarifas estimadas para cada una de las modalidades implementadas en el PAE para la vigencia 2026:

COSTOS COMPLEMENTOS

MODALIDAD	VALOR UNITARIO
Complemento J.M/J.T	5.793,20
Complemento almuerzo	7.433,21
Modalidad Industrializada	6.532,14
Desayuno Residencias	6.917,48
Cena residencias	6.839,00
Refrigerio residencias	5.217,00
Complemento alimentario J.M/ J.T. J.U.	4.455,20
Complemento Almuerzo zona rural de difícil acceso	7.433,21

Certificado de Disponibilidad Presupuestal (SPGR)

Número	Fecha	Valor	Cuenta	Valor a apropiar
1626	**07/10/2026**	**$11.286.784.801,12**	**00RG-2201-0700-2025-00003-0055 IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LOS 61 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO**	**$6.000.624.467,32**
				$6.000.624.467,32

6. VALOR DEL CONTRATO

Así las cosas, el valor del presupuesto oficial de la futura contratación por 14 días, se estima en la suma de **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32)**, incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen, de acuerdo con la siguiente distribución:

MUNICIPIOS	COMUNIDAD	BENEFICIARIOS	COMPLEMENTO JM/JT	COMPLEMENTO ALMUERZO	MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	RESIDENCIAS ESCOLARES			COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT J.U.	VALOR TOTAL COMPLEMENTO JM/JT	VALOR TOTAL COMPLEMENTO ALMUERZO	VALOR TOTAL MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	RESIDENCIAS ESCOLARES			VALOR TOTAL COMPLEMENTO REFRIGERIO MAÑANA J.U	VALOR TOTAL
						DESAYUNO RESIDENCIAS	REFRIGERIO TARDE	CENA					VALOR TOTAL DESAYUNO	VALOR TOTAL REFRIGERIO TARDE	VALOR TOTAL CENA		
ALBÁN	CONVENCIONAL	1.083	1.456	13.636	70	-	-	-	13.440	8.434.899,20	101.359.251,56	457.249,80	-	-	-	59.877.888,00	170.129.288,56
ALDANA	CONVENCIONAL	417	5.530	308	-	-	-	-	-	32.036.396,00	2.289.428,68	-	-	-	-	-	34.325.824,68
ANCUYÁ	CONVENCIONAL	759	9.786	588	252	-	-	-	-	56.692.255,20	4.370.727,48	1.646.099,28	-	-	-	-	62.709.081,96
ARBOLEDA	CONVENCIONAL	906	11.564	896	224	-	-	-	-	66.992.564,80	6.660.156,16	1.463.199,36	-	-	-	-	75.115.920,32
BELÉN	CONVENCIONAL	692	1.848	7.840	-	-	-	-	7.686	10.705.833,60	58.276.366,40	-	-	-	-	34.242.667,20	103.224.867,20
BELÉN	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	-	266	-	-	-	-	-	-	1.977.233,86	-	-	-	-	-	1.977.233,86
BUESACO	CONVENCIONAL	2.728	31.878	5.390	924	-	-	-	3.374	184.675.629,60	40.065.001,90	6.035.697,36	-	-	-	15.031.844,80	245.808.173,66
CHACHAGÜÍ	CONVENCIONAL	1.622	18.914	3.234	560	-	-	-	2.044	109.572.584,80	24.039.001,14	3.657.998,40	-	-	-	9.106.428,80	146.376.013,14
COLÓN	CONVENCIONAL	951	12.348	966	-	-	-	-	-	71.534.433,60	7.180.480,86	-	-	-	-	-	78.714.914,46
CONSACA	CONVENCIONAL	1.066	13.664	924	336	-	-	-	-	79.158.284,80	6.868.286,04	2.194.799,04	-	-	-	-	88.221.369,88
CONSACA	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	20	-	280	-	-	-	-	-	-	2.081.298,80	-	-	-	-	-	2.081.298,80

CONTADERO	CONVENCIONAL	425	5.712	238	-	-	-	-	-	33.090.758,40	1.769.103,98	-	-	-	-	-	34.859.862,38
CONTADERO	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	12	-	168	-	-	-	-	-	-	1.248.779,28	-	-	-	-	-	1.248.779,28
CUMBITARA	CONVENCIONAL	769	9.100	938	728	112	112	112	-	52.718.120,00	6.972.350,98	4.755.397,92	774.757,76	584.304,00	765.968,00	-	66.570.898,66
EL PEÑOL	CONVENCIONAL	634	4.172	4.662	42	-	-	-	4.284	24.169.230,40	34.653.625,02	274.349,88	-	-	-	19.086.076,80	78.183.282,10
EL ROSARIO	CONVENCIONAL	836	10.346	882	476	-	-	-	-	59.936.447,20	6.556.091,22	3.109.298,64	-	-	-	-	69.601.837,06
EL TABLÓN DE GÓMEZ	CONVENCIONAL	1.428	10.360	9.632	-	-	-	-	8.736	60.017.552,00	71.596.678,72	-	-	-	-	38.920.627,20	170.534.857,92
EL TAMBO	CONVENCIONAL	1.542	20.146	1.442	-	-	-	-	-	116.709.807,20	10.718.688,82	-	-	-	-	-	127.428.496,02
FUNES	CONVENCIONAL	716	9.450	574	-	-	-	-	-	54.745.740,00	4.266.662,54	-	-	-	-	-	59.012.402,54
GUACHUCAL	CONVENCIONAL	180	2.436	84	-	-	-	-	-	14.112.235,20	624.389,64	-	-	-	-	-	14.736.624,84
GUAITARILLA	CONVENCIONAL	1.226	13.958	3.206	-	-	-	-	1.932	80.861.485,60	23.830.871,26	-	-	-	-	8.607.446,40	113.299.803,26
GUALMATÁN	CONVENCIONAL	881	11.508	826	-	-	-	-	-	66.668.145,60	6.139.831,46	-	-	-	-	-	72.807.977,06
ILES	CONVENCIONAL	954	8.582	4.774	-	-	-	-	4.284	49.717.242,40	35.486.144,54	-	-	-	-	19.086.076,80	104.289.463,74
IMUÉS	CONVENCIONAL	831	2.156	9.478	-	-	-	-	-	12.490.139,20	70.451.964,38	-	-	-	-	-	82.942.103,58
LA CRUZ	CONVENCIONAL	2.159	27.230	2.898	98	-	-	-	-	157.748.836,00	21.541.442,58	640.149,72	-	-	-	-	179.930.428,30

LA FLORIDA	CONVENCIONAL	1.053	12.236	2.380	126	-	-	-	1.456	70.885.595,20	17.691.039,80	823.049,64	-	-	-	6.486.771,20	95.886.455,84
LA LLANADA	CONVENCIONAL	843	10.780	714	308	-	-	-	-	62.450.696,00	5.307.311,94	2.011.899,12	-	-	-	-	69.769.907,06
LA UNIÓN	CONVENCIONAL	4.176	54.754	3.514	196	-	-	-	-	317.200.872,80	26.120.299,44	1.280.299,44	-	-	-	-	344.601.472,18
LEIVA	CONVENCIONAL	1.459	8.428	11.872	126	-	-	-	10.920	48.825.089,60	88.247.069,12	823.049,64	-	-	-	48.650.784,00	186.545.992,36
LINARES	CONVENCIONAL	924	11.914	1.022	-	-	-	-	-	69.020.184,80	7.596.740,62	-	-	-	-	-	76.616.925,42
LOS ANDES	CONVENCIONAL	1.365	17.542	1.470	98	-	-	-	-	101.624.314,40	10.926.818,70	640.149,72	-	-	-	-	113.191.282,82
NARIÑO	CONVENCIONAL	447	-	6.258	-	-	-	-	6.258	-	46.517.028,18	-	-	-	-	27.880.641,60	74.397.669,78
OSPINA	CONVENCIONAL	718	9.618	434	-	-	-	-	-	55.718.997,60	3.226.013,14	-	-	-	-	-	58.945.010,74
POLICARPA	CONVENCIONAL	1.670	9.660	12.516	1.204	-	-	-	11.466	55.962.312,00	93.034.056,36	7.864.696,56	-	-	-	51.083.323,20	207.944.388,12
POTOSÍ	CONVENCIONAL	1.436	17.864	2.240	-	-	-	-	1.008	103.489.724,80	16.650.390,40	-	-	-	-	4.490.841,60	124.630.956,80
POTOSÍ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	7	-	98	-	-	-	-	-	-	728.454,58	-	-	-	-	-	728.454,58
PROVIDENCIA	CONVENCIONAL	524	6.664	672	-	-	-	-	-	38.605.884,80	4.995.117,12	-	-	-	-	-	43.601.001,92
PUERRES	CONVENCIONAL	1.000	13.118	784	98	-	-	-	-	75.995.197,60	5.827.636,64	640.149,72	-	-	-	-	82.462.983,96
PUPIALES	CONVENCIONAL	2.396	31.066	2.212	266	-	-	-	-	179.971.551,20	16.442.260,52	1.737.549,24	-	-	-	-	198.151.360,96

RICAURTE	CONVENCIONAL	336	4.046	658	-	-	-	-	-	23.439.287,20	4.891.052,18	-	-	-	-	-	28.330.339,38
SAMANIEGO	CONVENCIONAL	3.399	37.072	10.094	420	-	-	-	6.916	214.765.510,40	75.030.821,74	2.743.498,80	-	-	-	30.812.163,20	323.351.994,14
SAN BERNARDO	CONVENCIONAL	975	10.080	3.570	-	-	-	-	2.912	58.395.456,00	26.536.559,70	-	-	-	-	12.973.542,40	97.905.558,10
SAN LORENZO	CONVENCIONAL	2.139	14.406	15.540	-	-	-	-	13.916	83.456.839,20	115.512.083,40	-	-	-	-	61.998.563,20	260.967.485,80
SAN PABLO	CONVENCIONAL	1.738	22.638	1.638	56	-	-	-	-	131.146.461,60	12.175.597,98	365.799,84	-	-	-	-	143.687.859,42
SAN PEDRO DE CARTAGO	CONVENCIONAL	676	7.392	2.072	-	-	-	-	1.358	42.823.334,40	15.401.611,12	-	-	-	-	6.050.161,60	64.275.107,12
SANDONÁ	CONVENCIONAL	2.441	30.884	2.772	518	-	-	-	-	178.917.188,80	20.604.858,12	3.383.648,52	-	-	-	-	202.905.695,44
SANDONÁ	ZONA RURAL DE DIFICIL ACCESO	19	-	266	-	-	-	-	-	-	1.977.233,86	-	-	-	-	-	1.977.233,86
SAPUYES	CONVENCIONAL	740	9.772	588	-	-	-	-	-	56.611.150,40	4.370.727,48	-	-	-	-	-	60.981.877,88
TAMINANGO	CONVENCIONAL	2.146	16.716	13.244	84	-	-	-	11.746	96.839.131,20	98.445.433,24	548.699,76	-	-	-	52.330.779,20	248.164.043,40
TANGUA	CONVENCIONAL	1.096	14.070	1.232	42	-	-	-	-	81.510.324,00	9.157.714,72	274.349,88	-	-	-	-	90.942.388,60
TÚQUERRES	CONVENCIONAL	4.094	9.632	26.628	21.056	-	-	-	22.792	55.800.102,40	197.931.515,88	137.540.739,84	-	-	-	101.542.918,40	492.815.276,52
YACUANQUER	CONVENCIONAL	1.360	16.002	2.562	476	-	-	-	1.764	92.702.786,40	19.043.884,02	3.109.298,64	-	-	-	7.858.972,80	122.714.941,86
TOTAL GENERAL		**62.033**	**638.498**	**201.180**	**28.784**	**112**	**112**	**112**	**138.292**	**3.698.946.613,60**	**1.495.413.187,80**	**188.021.117,76**	**774.757,76**	**584.304,00**	**765.968,00**	**616.118.518,40**	**6.000.624.467,32**

VALOR ASIGNADO PARA FORMALIZACION DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

En cumplimiento y ejecución al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025 (Reforma Laboral), el cual ordena la formalización laboral progresiva de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), ley reglamentada por la Circular Externa Conjunta 121 de 2025, expedida por el Ministerio del Trabajo, el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), la cual establece los lineamientos para formalizar laboralmente a las manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La circular detalla los siguientes aspectos clave:

- Formalización Laboral: Busca garantizar condiciones dignas, evitando la tercerización y exigiendo la contratación directa o a través de entidades sin ánimo de lucro que aseguren todos los derechos prestacionales.
- Cumplimiento de la Reforma Laboral: Exige la aplicación de las nuevas normas sobre jornada máxima, recargos, horas extras y seguridad social para este sector.
- Obligatoriedad para Entidades Territoriales: Gobernadores, alcaldes y secretarios de educación deben implementar estas medidas y supervisar su cumplimiento en la ejecución del PAE.

Además, El Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo (Decreto 1072 de 2015) que regula el pago de las prestaciones sociales en Colombia y según su

ARTÍCULO 2.2.1.6.4.3. presenta la Base mínima de cotización semanal, señala que el ingreso base para calcular la cotización mínima mensual de los trabajadores a tiempo parcial y se determinará por los días laborados en el mes, de la siguiente forma:

TABLA IBC PARA CALCULO SEGURIDAD SOCIAL

Días trabajados en el mes	Cotización mínima requerida	VALOR CON SMMLV
1 a 7 días	1 semana	437.726
8 a 14 días	2 semanas	875.453
15 a 21 días	3 semanas	1.313.179
Más de 21 días	4 semanas	1.750.905

6.3. Forma de Pago: El Departamento de Nariño cancelara al Contratista, el valor total del contrato en pagos parciales desembolsados de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente entregados y recibidos por los beneficiarios, teniendo en cuenta los trámites administrativos, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de complementos diarios efectivamente suministrados, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte de la supervisión, forma de pago que se estructura bajo la modalidad de monto agotable.

Para cada uno de los pagos a realizarse se deberá entregar informe de avance de prestación de servicios, certificado de cumplimiento suscrito por el supervisor y cumplimiento de aportes de seguridad social integral y parafiscales.

Los informes de ejecución deberán ser publicados en la plataforma SECOP II por el supervisor del contrato dentro de los tres (3) días siguientes a la expedición de estos.

PARÁGRAFRO 1º.: El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamentesoportado 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 SistemaGeneral 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 solo habrá lugar al pago de los viene efectivamente entregados.

NOTA .- Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.

7. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

7.1. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de catorce (14) días calendario escolar, contados a partir de la suscripción de acta de inicio con entrega de complementos previo cumplimiento de requisitos de ejecución y aprobación de la fase de alistamiento por parte de la supervisión, la cual no podrá ser superior a tres (3) días previo a la suscripción del contrato, en los establecimientos educativos oficiales de educación preescolar, básica y media de los 47 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

7.2. LUGAR DE EJECUCIÓN: El contrato resultante del proceso de licitación pública se ejecutará en 47 municipios no certificados del Departamento de Nariño de la siguiente manera:

MUNICIPIOS DE EJECUCIÓN			
1	ALBÁN	25	LA UNIÓN
2	ALDANA	26	LEIVA
3	ANCUYÁ	27	LINARES
4	ARBOLEDA	28	LOS ANDES
5	BELÉN	29	NARIÑO
6	BUESACO	30	OSPINA
7	CHACHAGÜÍ	31	POLICARPA
8	COLÓN	32	POTOSÍ
9	CONSACA	33	PROVIDENCIA
10	CONTADERO	34	PUERRES
11	CUMBITARA	35	PUPIALES
12	EL PEÑOL	36	RICAURTE
13	EL ROSARIO	37	SAMANIEGO
14	EL TABLÓN DE GÓMEZ	38	SAN BERNARDO
15	EL TAMBO	39	SAN LORENZO
16	FUNES	40	SAN PABLO
17	GUACHUCAL	41	SAN PEDRO DECARTAGO
18	GUAITARILLA	42	SANDONÁ
19	GUALMATÁN	43	SAPUYES
20	ILES	44	TAMINANGO
21	IMUÉS	45	TANGUA
22	LA CRUZ	46	TÚQUERRES
23	LA FLORIDA	47	YACUANQUER
24	LA LLANADA		

8. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN

Los factores de selección establecidos en los presentes estudios previos obedecen a la necesidad de contar con contratistas que demuestren su idoneidad y experiencia mediante la acreditación de requisitos técnicos, jurídicos y financieros que darán garantía de la aplicación del principio de selección objetiva en la contratación del Programa de Alimentación Escolar-PAE.

9. REQUISITOS HABILITANTES Y DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN

RÉGIMEN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

No podrán presentar propuesta quienes se encuentren incursos en causales de inhabilidades e incompatibilidades que les impidan celebrar contratos con entidades públicas, de acuerdo al ordenamiento jurídico colombiano.

PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS

Podrán participar todas aquellas personas naturales o jurídicas, consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes que no tengan las incompatibilidades o inhabilidadespara contratar de las que trata el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, sus Decretos reglamentarios y demás normas concordantes.

Para el caso de las personas jurídicas deberán acreditar que su duración no sea inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más.

9.1. REQUISITOS HABILITANTES

Bajo los parámetros de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, podrán participar en el presente proceso de selección, en forma individual o conjunta (consorcios o uniones temporales), las personas jurídicas y naturales, consideradas legalmente capaces de acuerdo con las disposiciones vigentes; y que no se encuentren incursas en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en la ley, que cumplan con los requisitos habilitantes consistentes en la Capacidad Jurídica, Financiera, Administrativa, de Organización y Experiencia.

OBJETO SOCIAL DE LOS PARTICIPANTES:

Los oferentes deberán acreditar que su objeto social o actividad comercial comprende las actividades requeridas para satisfacer la necesidad expuesta, así como su existencia y representación legal y debe estar debidamente autorizado para comprometer la firma en lacuantía de su propuesta. Se debe acreditar tanto el objeto como la representación legal delos proponentes con el certificado de existencia y representación, expedido por la respectivaCámara de Comercio cuya antelación no sea superior a treinta (30) días hábiles anterioresa la fecha límite para la entrega de propuestas, donde conste la duración de la sociedad, quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo y el objeto social debe permitirle ejecutar el objeto del presente proceso.

El proponente deberá presentar como requisitos habilitantes, los siguientes:

9.2. CAPACIDAD JURÍDICA

La capacidad jurídica de los oferentes se acreditará conforme los requisitos y documentosque se establecen a continuación:

9.2.1. NATURALEZA Y PERFIL DE LOS PROPONENTES

a. Individualmente, podrán participar: (i) todas las personas naturales nacionales o extranjeras, (ii) personas jurídicas, nacionales o extranjeras, (iii) personas jurídicas de naturaleza mixta, que tengan capacidad jurídica y que se encuentran debidamenteconstituidas de manera previa a la fecha de cierre del plazo para presentar oferta, segúnel cronograma del pliego de condiciones.

b. Proponentes plurales, podrán participar en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, esto es, bajo las figuras del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura. No obstante, y para todos los efectos, los integrantes del proponente plural deberán ser personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, de naturaleza privada, públicas o mixtas nacionales o extranjeras. Las propuestas extranjeras no podrán superar el porcentaje máximo de profesionales extranjeros establecido en el artículo 22 de la Ley 842 de 2003.

NOTA No. 1: Los proveedores que deseen presentarse como proponentes plurales deberánestar debidamente registrados como Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad futura en la plataforma SECOP II. No serán admitidas las propuestas presentadas por el usuario de alguno de los integrantes del oferente plural, so pena de rechazo de la oferta. Ver Guía rápida para la creación de proponentes plurales en SECOP II, consultar la páginaweb de Colombia Compra Eficiente.

NOTA No. 2: Los proveedores que se presenten bajo la modalidad de consorcio y/o unióntemporal, no podrán presentarse, además, de manera individual.

9.2.2. EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN

9.2.2.1. Personas Naturales

El proponente, persona natural nacional, deberá acreditar su existencia mediante de la copia legible de su cédula de ciudadanía.

Las personas naturales extranjeras, no domiciliadas en el país deberán acreditar, su existencia mediante la presentación de copia legible de su pasaporte y aquellas que se encuentren residenciadas en Colombia, acreditarán su existencia mediante la presentaciónde copia legible de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente y los documentos que acrediten la idoneidad requerida en el presente pliego.

Si el proponente es persona natural - comerciante deberá allegar el Certificado de registroy/o Matricula Mercantil vigente, expedido por la Cámara de Comercio con fecha no superiora 30 días calendario anteriores a la entrega de la documentación, en el que conste que la actividad económica esté relacionada con el objeto del presente proceso de contratación.

9.2.2.2. Personas Jurídicas

El oferente deberá aportar copia del Certificado de Existencia y Representación Legal queacredite que el proponente se encuentra debidamente constituido y registrado ante la Cámara de Comercio, y fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

Las personas jurídicas que deseen participar como proponente individual o como integrantede un proponente plural, deberán acreditar su existencia y representación legal de la siguiente manera:

a) Acreditar que existen y quién o quienes ejercen su representación legal.

b) Aportar certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, vigente expedido dentro de los 3 meses anteriores al cierre del presentoproceso de selección. Cuando se trate de proponente plural cada integrante que tenga la naturaleza de persona jurídica deberá aportar el citado

certificado.

c) El objeto social deberá incluir actividades principales acordes, similares y/o compatibles con el objeto del contrato que se pretende celebrar.

d) Acreditar quién es su representante legal y la existencia de facultades para la suscripción del contrato. Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización impartida por el órgano competente, y que lo faculte para presentar la propuesta o para contratar de acuerdo a la cuantía del presente proceso deselección.

e) Aportar copia del documento de identificación del representante legal.

f) En el evento que del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comerciose haga remisión a los estatutos de la persona jurídica para establecer las facultadesdel representante legal, el oferente deberá anexar copia de dichos estatutos, y si deestos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta, igualmente se deberá adjuntar, la autorización específica para participar en este proceso y suscribirel contrato, en caso de resultar seleccionado.

g) La duración de la sociedad no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución del contrato y un (1) año más (artículo 6º Ley 80/93). En los casos en queel vencimiento del período de duración de la persona jurídica sea inferior al plazo exigido, se admitirá un acta debidamente legalizada, conforme a lo establecido porla ley, proveniente del órgano social con capacidad para tomar esa clase de determinaciones, en la cual se exprese el compromiso de prorrogar la duración de la persona jurídica para alcanzar los plazos aquí previstos, en caso de resultar adjudicataria la oferta en la que participa.

h) Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberá anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal.

i) Los datos contenidos en actas de la asamblea o juntas de socios deberán demostrarse con copia de estas en forma íntegra, de acuerdo con lo establecido enel artículo 195 del Código de Comercio.

9.2.2.3 Personas Jurídicas Extranjeras

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal conel documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio dentrode los tres (3) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, onombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado mencionado, o si este tipo de certificados no existieren, de acuerdo con las leyes que rijanestos aspectos en el país de origen, la información deberá presentarse en documento independiente emitido por un ejecutivo autorizado de la sociedad o por una autoridad competente, según sea el caso, y en ese mismo documento deberá declararse que, segúnlas leyes de ese país, la información solicitada no puede aportarse en los precisos términos.Este documento debe presentarse ante la autoridad encargada de dar fe pública en el paísde origen.

Si la sociedad extranjera participa en el proceso mediante apoderado, la autorización del órgano social respectivo deberá incluir la facultad para nombrar apoderado.

En todos los casos, deberán cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales relacionados con la legalización, consularización y traducción de documentos otorgados enel extranjero, exigidos para la validez en Colombia de documentos expedidos en el exteriory que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el artículo 480 del Código deComercio.

En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contratoy todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.

9.2.3.4 Sucursales En Colombia

Si la oferta fuera suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal que seencuentre abierta en Colombia y/o por el representante de ésta, deberá acreditarse la capacidad legal de la sucursal y/o de su representante mediante la presentación del originaldel certificado de existencia y representación legal vigente expedido por la Cámara de Comercio respectiva, en los términos previstos en el artículo 20 del Código de Comercio enla cual se encuentre establecida la sucursal de la ciudad de la República de Colombia.

Las personas jurídicas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia deberán acreditar su existencia y representación legal de conformidad con las normas vigentes sobre la materia en su país de origen. Asimismo, deberán acreditar un apoderadodomiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta y celebrar el contrato.

Particularmente, deben probar.

a) Su objeto social deberá incluir las actividades principales objeto de este proceso deselección.

b) Acreditar la capacidad de su representante legal o apoderado en Colombia.

c) Las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República deColombia deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdocon los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

En el evento de la legalización de documentos emanados de autoridades de países miembros del Convenio de la Haya de 1961, se requerirá únicamente la Apostilla como mecanismo de legalización, de conformidad con lo señalado en la Ley 455 de 1998.

9.2.3.5 Proponentes Plurales (Formatos 4 o 5, Según El Caso)

Se entenderá presentada una oferta por un proponente plural cuando de manera conjunta dos o más personas naturales o jurídicas presenten una sola oferta al proceso. En tal caso se entenderá como proponente para todos los efectos dentro del presente proceso al grupoconformado por la pluralidad de personas y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

El proponente plural, deberá acreditar estar conformado de acuerdo con lo establecido en el artículo 7 de la ley 80 de 1993 y anexar el documento suscrito por sus integrantes.

La presentación de ofertas por parte de proponentes plurales deberá sujetarse a las siguientes condiciones:

a) Modalidad de asociación (consorcio o unión temporal).

b) Nombre e identificación del proponente plural y de sus integrantes. Todos los integrantes deben acreditar su existencia, vigencia, representación legal y capacidad jurídica, de acuerdo a los numerales anteriores, según su naturaleza.

c) Objeto del proceso de selección.

d) Para Consorcios deberá señalarse el porcentaje de participación de cada uno de losintegrantes.

e) Para Uniones Temporales deberá indicarse el porcentaje de participación y señalarlas obligaciones y responsabilidades de cada uno de los integrantes respecto a la ejecución del contrato.

f) Acreditar el nombramiento de un representante del proponente plural, quien deberátener facultades para representar a los integrantes del proponente plural, sinlimitaciones de cuantía o naturaleza, como mínimo para: (i) Presentar la oferta; (ii) Notificarse, (iii) Responder los requerimientos y aclaraciones que formule el Departamento en el curso del proceso de selección; (iv) Recibir las comunicacionesy notificaciones a que haya lugar, incluyendo la del acto administrativo de adjudicación; (v) Participar y comprometer a la sociedad en las diferentes instancias del proceso de selección. (vi) Suscribir los documentos que se requieran, incluso elcontrato de ser el caso, y (vii) Representarlos judicial o extrajudicialmente.

g) La Sociedad debe tener, como mínimo, una duración no inferior al plazo del contratoy un año más

(artículo 6º Ley 80/93).

h) Para efectos de facturación, en el documento de conformación del consorcio o unióntemporal deberá especificarse: (i) Si la facturación se hará en representación del consorcio o la unión temporal por parte de uno de sus integrantes, debe informar elnúmero de NIT de quien facturará, (ii) Si la facturación se hará en forma separada por cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, deben informar el número de NIT de cada uno y su participación en el valor del contrato, y (iii) Si lafacturación se hará por el consorcio o unión temporal con su propio NIT, debe indicarque en el evento de adjudicación del contrato se diligenciará el NIT para lasuscripción correspondiente.

Todos los integrantes deben acreditar su existencia, vigencia, representación legal y capacidad jurídica, de acuerdo con lo previsto en los numerales anteriores, según su naturaleza.

Los aspectos requeridos en los numerales anteriores deberán acreditarse mediante la presentación del acuerdo consorcial o del acuerdo de constitución de la unión temporal, enel que se consignen los acuerdos que den cuenta de esta información.

Las personas que integren el consorcio o unión temporal responderán solidariamente por las obligaciones contraídas en razón de la oferta y del contrato respectivo. En el caso de launión temporal, los integrantes de esta responderán solidariamente por la obligación que debía cumplirse, pero las sanciones causadas por el incumplimiento, según el caso, se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución del contrato por parte de cada uno de los integrantes.

Las actuaciones, hechos y omisiones que se presenten en desarrollo de la oferta y del contrato afectarán a todos los miembros que conformen el consorcio o la unión temporal.

No podrá haber cesión del porcentaje de participación de los integrantes del consorcio, salvo autorización previa y por escrito por parte del Departamento de Nariño, que en cualquier caso se otorgará solamente a terceros, no entre asociados, y únicamente cuandola cesión de la participación en el consorcio o unión temporal sea hecha a una persona quetenga iguales o mejores indicadores de experiencia técnica y capacidad financiera que los del miembro que cede su participación en el consorcio o unión temporal, según se consideróal evaluar y adjudicar el contrato al proponente del cual hizo parte. La solicitud de cesión deberá estar debidamente justificada.

Los integrantes del proponente plural no podrán realizar operaciones sobre su porcentaje o sobre el alcance de sus obligaciones, sin previa autorización expresa y escrita del Departamento.

Los consorcios o uniones temporales en ninguna circunstancia podrán utilizar dentro de su nombre, denominación o razón social expresiones sinónimas, análogas o similares a la razón social de la entidad, ni sus logos, enseñas, colores corporativos o marcas comercialesde la misma, que puedan generar confusión frente a terceros.

En caso de homonimia de proponentes, el Departamento identificará a quien primero se presente con el nombre, seguido del número 1 y sucesivamente.

Una vez presentada la oferta y verificado el cierre del proceso de selección e incluso en laetapa de ejecución del contrato, no se aceptará cambio en los porcentajes de participacióndel proponente plural o sobre el alcance de las obligaciones, ni menos cambios en su conformación (integrantes sean personas jurídicas o naturales).

9.2.3.6 Promesa De Sociedad Futura

Cuando se trate de personas que participen bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben presentar al DEPARTAMENTO, uno de los originales de una promesa escritade contrato de sociedad con el lleno de los

requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:

a) La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los siete (7) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de Adjudicación.
b) Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar, ejecutar yliquidar el contrato objeto del presente proceso de selección.
c) Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7de la Ley 80 de 1993.
d) Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se prometeconstituir.
e) La manifestación expresa de cada uno de los promitentes de que responderá solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad (i) por los perjuicios sufridos por el DEPARTAMENTO, derivados del incumplimiento de la obligación desuscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos consignados enel contrato de promesa presentado y (ii) por las obligaciones que se deriven de las Propuestas y del Contrato de compraventa.
f) La inclusión de una cláusula en el contrato de sociedad, según la cual aquellos accionistas que (i) hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o (ii) hayan aportado su experiencia paraacreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa del DEPARTAMENTO en los términos del Contrato de Compraventa.
g) Una duración de la sociedad igual o superior a cinco (5) años contados a partir de su constitución.
h) Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la Adjudicación;
i) La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de lasociedad prometida y el monto del mismo; y

Los integrantes asociados bajo la modalidad de Promesa de Sociedad Futura deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamenteinscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la notificación del acto de Adjudicación. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el Contrato y se hará efectiva la Garantía de Seriedad.

9.2.3.7 Apoderado

Los proponentes podrán presentar sus ofertas y actuar directamente o por intermedio de apoderado. En este evento, el correspondiente poder especial se deberá aportar con la propuesta, debidamente otorgado, en forma clara y expresa, con las facultades para actuar.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la república de Colombia, y deberá estar facultado para representar conjuntamente al proponente y a todos los integrantes dela estructura plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica la presentación de la oferta y podrá además estar facultado para: (i) Notificarse (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite el Departamento en el curso delpresente proceso, (iii) Recibir las comunicaciones y notificaciones a que haya lugar, incluyendo la del acto administrativo de adjudicación; (iv) Presentar observaciones y subsanaciones. (v) Suscribir en nombre y representación del adjudicatario el contrato.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el Código General del Proceso para la constitución de apoderados, así como con los aspectos referidos a la autenticación, consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

Nota: Para efectos de este numeral, se entiende por presentación de oferta el acto de suscripción de la carta de presentación de la oferta.

9.3. Carta de presentación de la oferta.

El proponente deberá aportar carta de presentación de la oferta, conforme el FORMATO 1.

a. En caso de persona natural: La carta de presentación deberá estar firmada por la persona natural proponente.
b. En caso de persona jurídica: La carta de presentación deberá estar firmada por el representante legal de la persona jurídica
c. En el caso del oferente plural: La carta de presentación deberá estar firmada por cada uno de sus miembros, además del representante legal, ello con el fin de que cada uno realice las correspondientes declaraciones ahí incluidas.

Adjunto a la carta se deberá aportar (I) Copia de la cédula de ciudadanía del proponente persona natural o representante legal de persona jurídica o representante de Consorcio o Unión Temporal.

El representante legal o quien suscriba la carta debe encontrarse debidamente facultado para presentar la oferta y suscribir el contrato.

Si la oferta está firmada por una persona diferente del representante legal, necesariamentedeberá anexarse una constancia del funcionario o del órgano de administración competentede la sociedad según su naturaleza jurídica y estatutos, que indique que dicha persona ejercía en la fecha de la oferta las facultades de representante legal y, por tanto, se encontraba debidamente autorizada para firmar la oferta y comprometer al proponente.

Con este documento se acreditará:

a. Declaración Sobre Inhabilidades e Incompatibilidades: Los proponentes deberán declarar bajo la gravedad del juramento, que se entenderá prestado con la suscripción de la carta de presentación de la oferta que no están incursos en las causales de inhabilidado incompatibilidad o prohibiciones para contratar establecidas en la Constitución Política y/o en el ordenamiento legal vigente; además de no encontrarse incursos en ninguna causade disolución y/o liquidación, y que no se encuentra adelantando un proceso de liquidaciónobligatoria o concordato.

Cuando la inhabilidad o incompatibilidad sobrevenga en un proponente dentro del proceso,se entenderá que renuncia a la participación y a los derechos surgidos del mismo.

Si llegase a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad en el contratista, éste cederá el contrato previa autorización escrita de la entidad contratante o, si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución.

Si la inhabilidad o incompatibilidad sobreviene después de que se haya firmado el contrato,en uno de los miembros de un consorcio o unión temporal, éste cederá su participación a un tercero, previa autorización escrita del DEPARTAMENTO. En ningún caso podrá habercesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.

No podrán participar en este proceso de selección quienes se encuentren en cualquier situación que implique la existencia de un conflicto de intereses que afecte los principios que rigen la contratación estatal en Colombia, en especial los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad.

Dentro de tales conflictos de interés se incluyen de manera especial los siguientes:

- Los proponentes que hayan participado en la preparación o ejecución del proyecto.

- Asimismo, quienes hayan participado directa o indirectamente en la elaboración delos estudios de estructuración del contrato principal, ni en la estructuración, en cualquiera de sus etapas del presente proceso de contratación, ni quienes hayan trabajado como asesores o consultores para la elaboración de estos en los últimosdos años contados hasta la fecha de expedición del acto de apertura del presente proceso de contratación, ya sea en calidad de funcionarios públicos o contratistas.
- **Medida Administrativa de Lucha Contra la Corrupción**. Quien haya celebrado uncontrato estatal de obra pública, de concesión, suministro de medicamentos y de alimentos o su cónyuge, compañero o compañera permanente, pariente hasta el segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad y/o primero civil o sus socios en sociedades distintas de las anónimas abiertas, con las entidades a que serefiere el artículo 2° de la Ley 80 de 1993, durante el plazo de ejecución y hasta la liquidación del mismo, no podrán celebrar contratos de consultoría con la misma entidad. lo anterior en razón a lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1474 y el Principio de Transparencia que orienta la actividad contractual del Estado.

b. Declaración de origen de fondos. En la carta el oferente deberá presentar declaración expresa y voluntaria en forma escrita, informando que actúa en nombre de la persona jurídica o propuesta conjunta que representa, incluyendo las siguientes manifestaciones:

a) Indicación del origen o fuente del capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado.
b) Declaración de que el capital y patrimonio que empleará, invertirá o utilizará en la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no proviene de ningunaactividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquiernorma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
c) El compromiso de que no admitirá que terceros efectúen depósitos a sus cuentas como contratista del Estado, con fondos provenientes de actividades ilícitas, contempladas en el Código Penal Colombiano, o en cualquier norma concordante que lo complemente, modifique o adicione.
d) Que durante la ejecución del contrato, en caso de serle adjudicado, no efectuará transacciones destinadas a actividades ilícitas en favor de personas relacionadas con las mismas.
e) Que cualquier violación al presente compromiso, dará lugar a la terminación del contrato, en caso de que le sea adjudicado.

En caso de proponentes plurales, cada uno de sus miembros deberá suscribir junto con el representante legal, el documento de carta de presentación de la oferta, lo anterior con el fin de que cada uno de los integrantes manifieste las anteriores declaraciones.

Las ofertas estarán vigentes por el término de **ciento veinte (120) días calendario de acuerdo con el amparo de la garantía de seriedad de la oferta**, contados desde la fechade presentación de ofertas establecida en el cronograma.

9.4. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.

Los proponentes dentro del presente proceso de selección deberán asumir el compromiso de actuar con transparencia y moralidad, mediante manifestación escrita, suscribiendo el compromiso anticorrupción contenido en el FORMATO 2 en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si hay incumplimientocomprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para la terminaciónanticipada del Contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación delmismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

Nota: Cuando el proponente sea una persona natural o jurídica, el Formato deberásuscribirse por aquella o su representante legal, en caso de proponentes plurales la suscripción se exige para todos y cada uno de sus integrantes.

9.5. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Los proponentes deberán otorgar garantía a favor del Departamento de Nariño, que amparela seriedad de sus ofrecimientos, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, la cual podrá hacerse mediante alguna de las siguientes formas:

- Contrato de seguro contenido en una póliza.
- Patrimonio autónomo.
- Garantía Bancaria.

La garantía de seriedad de la propuesta deberá presentarse y contener:

- La razón o denominación social del proponente que constituye la garantía;
- Nombre e identificación del tomador de la garantía;
- Calidad en que actúe el tomador de la garantía como proponente (persona natural o jurídica, unión temporal o consorcio). En estos últimos dos casos se relacionará eidentificará a cada uno de sus integrantes;
- Beneficiario de la garantía: DEPARTAMENTO DE NARIÑO, NIT Nº. 800.103.923-8;
- Identificación de este proceso contractual;
- Vigencia de la garantía, con indicación precisa de las fechas de iniciación yvencimiento, la cual no será inferior a cuatro (4) meses, contados a partir de la fechade cierre de este proceso de selección, conforme al cronograma señalado en este pliego de condiciones.
- Valor asegurado, no inferior al equivalente al 10% del presupuesto oficial. (valor del presupuesto oficial **($6.000.624.467,32)**
- Riesgo que se ampara: Seriedad de la oferta;
- Fecha en que se extiende;
- Firma del garante o del representant801,12e legal de la entidad que emite la garantía;

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural, como unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.4 del decreto 1082 de 2015. No deberá confundirseel otorgamiento con la suscripción de la garantía.

Cuando se trate de GARANTÍA BANCARIA, adicionalmente deberá:
La entidad estatal puede recibir como garantías bancarias las cartas de crédito *stand by*, que reúnan las siguientes condiciones:

- La garantía debe constar en documento expedido por una entidad financieraautorizada por la Superintendencia Financiera o quien haga sus veces, otorgado deacuerdo con las normas del Estatuto Orgánico del Sistema Financiero.
- La garantía debe ser efectiva a primer requerimiento o primera demanda de la Entidad Estatal.
- La garantía bancaria debe ser irrevocable.
- La garantía bancaria debe ser suficiente en los términos de los artículos 2.2.1.2.3.1.9 a 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 del 2015.
- El garante debe haber renunciado al beneficio de excusión.

Cuando la garantía se presente bajo la forma de PATRIMONIO AUTÓNOMO deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El fideicomitente debe ser el oferente o el contratista o quien esté dispuesto a garantizar sus

obligaciones y tenga la facultad para hacerlo, y la sociedad fiduciaria,autorizada para el efecto por la Superintendencia Financiera.

- La entidad estatal quien contrata es el beneficiario del patrimonio autónomo.
- la sociedad fiduciaria está obligada a conservar en buen estado los bienes fideicomitidos, como también a realizar valoraciones y avalúos sobre los mismos con el fin de preservar la suficiencia e idoneidad de la garantía.
- La sociedad fiduciaria debe avisar a la Entidad Estatal y al fideicomitente dentro delos tres (3) días siguientes a la fecha en la que tiene noticia de la insuficiencia del patrimonio autónomo para el pago de las obligaciones garantizadas, causada por ladisminución del valor de mercado de los bienes que lo conforman y exigir al fideicomitente el remplazo o aumento de los bienes fideicomitidos para cumplir con las normas relativas a la suficiencia de la garantía.
- La obligación del fideicomitente de remplazar o aumentar los bienes fideicomitidos dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la solicitud que haga la sociedadfiduciaria.
- El procedimiento para el remplazo de bienes o para la incorporación de nuevos bienes al patrimonio autónomo.
- El procedimiento que debe seguirse frente al incumplimiento del oferente o del contratista.
- Las obligaciones de la sociedad fiduciaria incluyendo sus obligaciones de custodia y administración de los bienes, verificación periódica del valor del patrimonioautónomo, rendición de cuentas e informes periódicos.
- La forma como procede la dación en pago de los bienes fideicomitidos, para lo cuales necesario que haya trascurrido más de un (1) año desde la fecha en la cual la Entidad Estatal solicitó a la sociedad fiduciaria ejecutar la garantía y no ha sido posible realizar los bienes fideicomitidos. En este caso, la Entidad Estatal debe recibir la dación en pago por el cincuenta por ciento (50%) del avalúo actualizado de los bienes, sin perjuicio de que la Entidad Estatal persiga el pago del perjuicio causado que no haya sido íntegramente pagado.

Para conformar el patrimonio autónomo se requiere de los bienes o derechos fideicomitidoslos cuales deben ofrecer a la Entidad Estatal un respaldo idóneo y suficiente para el pago de las obligaciones garantizadas.

La Entidad Estatal solamente puede aceptar como garantía el patrimonio autónomo conformado con los siguientes bienes y derechos:

- Valores que pueden conformar las carteras colectivas del mercado financiero, o la participación individual del contratista en carteras colectivas. La Entidad Estatal reconocerá para efectos del cálculo del valor de la garantía hasta el noventa por ciento (90%) del monto de tales valores.
- Inmuebles libres de limitaciones de dominio con un valor superior a dos mil (2.000)SMMLV, que generen rentas en un (1) año por valor mayor al cero punto setenta y cinco por ciento (0,75%) mensual del precio de realización establecido en el avalúoque debe realizar un experto, de acuerdo con el artículo siguiente del presente decreto. Estas rentas no pueden estar a cargo del contratista garantizado y deben hacer parte del patrimonio autónomo. La Entidad Estatal reconocerá para efectos del cálculo del valor de la garantía hasta el setenta por ciento (70%) del valor del avalúo de los bienes inmuebles fideicomitidos.

La sociedad fiduciaria debe expedir a nombre de la Entidad Estatal un certificado de garantía en el cual conste la siguiente información:

- La suficiencia de la garantía para cada una de las coberturas, en los términos de losartículos 2.2.1.2.3.1.9 a 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 del 2015
- Los estados financieros actualizados del patrimonio autónomo y una descripción delos bienes que lo conforman
- El procedimiento a surtirse en caso de hacerse exigible la garantía, el cual no podráimponer a la Entidad Estatal condiciones más gravosas a las contenidas en el decreto 1082 del 2015
- Los Riesgos garantizados.

- La prelación que tiene la Entidad Estatal para el pago.
- Los mecanismos con los cuales la sociedad fiduciaria puede hacer efectiva la garantía sin afectar su suficiencia.

De las rentas periódicas que produzcan los bienes o derechos que conforman el patrimonio autónomo, la sociedad fiduciaria puede retener el uno por ciento (1%) mensual hasta completar el valor equivalente al tres por ciento (3%) del avalúo del bien o valor, sumas que debe invertir en una cartera colectiva del mercado financiero para la conservación, defensay recuperación de los bienes fideicomitidos y los gastos necesarios para hacer efectiva la garantía.

La garantía de seriedad de la propuesta constituida mediante póliza de seguros deberá serexpedida por una empresa o compañía de seguros debidamente autorizada por la Superintendencia Financiera, presentarse en original y cumplir los requisitos señalados porel Código de Comercio.

La garantía de seriedad de la oferta cubrirá los riesgos derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes eventos:

a. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado;
b. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando se prorrogue el término previsto para la adjudicación del contrato, o para la suscripción delcontrato, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres (3) meses;
c. La falta de otorgamiento, por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por el Departamento para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato;
d. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación depropuestas.

La garantía de seriedad tiene carácter indemnizatorio por incumplimiento de la oferta presentada, sin perjuicio del derecho que le asiste al Departamento de exigir la indemnización de los perjuicios, que con dicho incumplimiento se le hayan causado o se lellegaren a causar.

La garantía de seriedad podrá ser restituida a los proponentes en la siguiente forma:

- Al adjudicatario, una vez aprobada la garantía única que ampare el contrato suscrito.
- A los demás oferentes dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a laadjudicación del contrato.

Por el hecho de presentar la propuesta y de vencerse el plazo de la presentación de ofertas,se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el proponente mantiene vigentes todas las condiciones originales de su propuesta durante todo el tiempo que dure el proceso de selección, incluidas las prórrogas de los plazos que llegaren a ocurrir, de acuerdo con el pliego de condiciones y el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

Según el tipo de garantía por el cual opte el oferente, se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y serácausal de rechazo de esta.

9.6 INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES. (RUP).

De conformidad con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, se inscribirán en el Registro Único de Proponentes.

De acuerdo con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, para acreditar el cumplimiento de este requisito el proponente deberá adjuntar a su oferta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

Consecuentemente, dichas personas deberán cumplir con los requisitos de inscripción, clasificación y calificación que se indican en el presente proceso.

Mientras la inscripción no esté en firme, la Entidad Estatal no puede considerar que el oferente está habilitado.

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del decreto 1082 de 2015, "La persona inscrita en el RUP debe presentar la información para renovar su registro a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan los efectos del RUP."

En consecuencia, el RUP deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección,entendiendo como vigencia el hecho de que el RUP no haya perdido sus efectos en los términos del artículo 2.2.1.1.1.5.1. del decreto 1082 de 2015 y artículo 2 del Decreto 434 de 2020.

En armonía con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, si el proponente no presenta la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año, cesarán los efectos del RUP. Lo anterior implica que el proponente que no cumpla con la carga indicada no se puede presentar a los procesos deselección, en los casos que es necesario estar inscrito en el RUP, porque no tendría capacidad para hacerlo y, por tanto, tendría que inscribirse nuevamente, caso en el que solo se podrá presentar cuando la inscripción esté en firme

Así las cosas, para verificar que los efectos del RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito, a más tardar el quinto día hábil de abrilde cada año, radicó ante la cámara de comercio los documentos para la renovación. En todo caso, si tal circunstancia no estuviere inscrita en el certificado, se podrá acreditar a través del medio documental expedido por la cámara de comercio correspondiente, la entidad estatal verificará que el documento aportado por el proponente ofrezca certeza sobre el estado del trámite, verificando que se haya presentado la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año.

Al momento de presentación de la propuesta, el oferente debe acreditar que se encuentra inscrito en el Registro Único de Proponentes y no es subsanable, el hecho de no estar inscrito al momento de la presentación de la propuesta.

Las entidades contratantes cuentan con amplias facultades para verificar y corroborar la veracidad y la consistencia de información presentada por los proponentes, es decir, que se puede verificar válidamente la información que cada oferente hubiere consignado en el Registro Único de Proponentes.

En dicho documento se verificará, además, si el proponente ha dado cumplimiento a contratos anteriores.

De conformidad con la Sentencia del Consejo de Estado, Sección Tercera, de 1 de abril de 2016, radicado No. 250002326000200700072 01(47.145), Consejero Ponente: Jaime Orlando Santofimio Gamboa, el Registro Único de Proponentes se verificará bajo lasiguiente regla y subreglas:

1. **Regla**: Al momento de presentación de la propuesta, el oferente debe acreditar que se encuentra

inscrito en el Registro Único de Proponentes y que todos los contratos ejecutados y en ejecución se encuentran reportados y registrados, independientemente de su cuantía,para de esta manera quedar habilitado y que su propuesta pueda ser evaluada.

2. Subreglas:

2.1. El proponente puede subsanar su oferta si no aportó el Certificado del Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, siempre y cuando su inscripción se haya realizado previamente a la presentación de la propuesta.
2.2 No es subsanable, el hecho de no estar inscrito en el Registro Único de Proponentes almomento de la presentación de la propuesta.
2.3. No se puede subsanar la falta de actualización de la información del Registro Único deProponente que se anexa a la propuesta. La entidad contratante deberá evaluar cada propuesta de acuerdo con lo registrado en el RUP al momento de su presentación, siendoinadmisible que posteriormente al cierre de la licitación se corrija o se enmiende la información contenida en este registro.
2.4. Las entidades contratantes cuentan con amplias facultades para verificar y corroborarla veracidad y la consistencia de información presentada por los proponentes, es decir, que se puede verificar válidamente la información que cada oferente hubiere consignado en el Registro Único de Proponentes.

9.6.2. INSCRIPCIÓN DE PERSONAS EXTRANJERAS

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, las personas jurídicasprivadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio para poder participaren este proceso de selección, de conformidad con lo establecido en este pliego de condiciones. Consecuentemente, dichas personas deberán cumplir con los requisitos de inscripción, clasificación y calificación que se indican en el presente proceso.

De acuerdo con lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia no requieren inscripción en elRUP.

Estos proponentes deberán aportar los documentos necesarios que verifiquen y acrediten su capacidad financiera y organizacional de conformidad con los índices establecidos paral efecto en el presente pliego, así como los demás requisitos habilitantes.

9.7 CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL RÉGIMEN LEGAL DE SEGURIDAD SOCIAL Y CON LOS APORTES PARAFISCALES. (FORMATO 3A o 3B SEGÚN EL CASO):

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta, el proponente sea persona natural con personal vinculado laboralmente, o persona jurídica, deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

Para el caso de **personas naturales**:

- La certificación deberá ser emitida por el mismo.
- Las personas naturales que no tengan personal a cargo únicamente deberán certificar que se encuentran al día con el pago de los aportes a los sistemas de seguridad social.

Para el caso de **personas jurídicas:**

- La certificación deberá ser expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- En el evento en que la persona jurídica no tenga más de seis meses de constituida deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.
- En caso que el proponente, persona jurídica no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debeindicar esta circunstancia en la mencionada certificación.

Las certificaciones en ambos casos deberán acreditar el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta.

Para el caso de los **consorcios o uniones temporales:**

Cada uno de sus integrantes deberá aportar los requisitos aquí exigidos.

Cuando la certificación sea expedida por revisor fiscal o contador público, se deberá aportarcopia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia del profesional que la suscriba.

Para acreditar este requisito, el proponente podrá hacer uso de los formatos 3A o 3B, segúnel caso.

Adicionalmente el proponente adjudicatario deberá presentar para la suscripción del respectivo contrato a través de la opción mensajes la acreditación de su afiliación al Sistemade Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del contrato, deberá presentar ante el supervisor del contrato, la acreditación de los pagos correspondientes a dicho sistema

9.8 ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES Y JUDICIALES.

El Departamento verificará los antecedentes fiscales, disciplinarios y judiciales, los cuales deberán allegarse por el proponente: persona natural, el representante legal de las personas jurídicas, representante de los consorcios o uniones temporales o cualquier otra

forma asociativa, así como por cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporalsegún el caso.

a. Certificado de responsabilidad fiscal vigente, expedido por la Contraloría General dela República.
b. Certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación.
c. Certificado de antecedentes judiciales vigente, expedido por la Policía Nacional.

En todo caso, el Departamento podrá verificar esta información a través de los aplicativos institucionales respectivos.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (persona natural o persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes de proponente plural) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad de juramento en la que se declare que no tiene antecedentes fiscales.

9.9 REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO RUT.

Los oferentes deberán anexar copia de su RUT.

Tratándose de proponentes plurales cada uno de sus integrantes debe acreditar el anteriorrequisito.

En todo caso, si resultare ser el adjudicatario del presente proceso, este deberá constituir un RUT unificado a nombre de la Unión Temporal o Consorcio, dentro de los dos días siguientes a la adjudicación del contrato.

9.10 REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS.

De conformidad con lo mencionado en el artículo 6° de la Ley 2097 de 2021, el proponente:persona natural, el representante legal de las personas jurídicas, representante de los consorcios o uniones temporales o cualquier otra forma asociativa, así como cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal según el caso, deben acreditar encontrarse a paz y salvo con sus obligaciones alimentarias, para lo cual deberá allegarse el respectivocertificado que para el efecto expide el REDAM.

9.11 DEFINICIÓN DE SITUACIÓN MILITAR.

Cuando se trate de oferentes en su calidad de personas naturales y los representantes legales de personas jurídicas que sean hombres entre 18 y 50 años, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 111 del Decreto 2150 de 1995, deberán acreditar que tienen definida su situación militar aportando copia de la libreta militar o el certificado correspondiente emitido por la autoridad competente, en ese sentido. Tratándose de proponentes plurales cada uno de sus integrantes debe acreditar el anterior requisito.

Igualmente, el Departamento aplicara lo establecido en la Ley 1780 de 2016, cuando sea procedente.

9.12 REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS.

El proponente debe acreditar encontrarse al día en el pago de las multas establecidas en el Código Nacional de Policía y Convivencia, para lo cual deberá allegarse el respectivo certificado. En todo caso, el Departamento podrá verificar esta información a través del aplicativo institucional respectivo.

9.13 INHABILIDAD POR COMISIÓN DE DELITOS SEXUALES CON MENORES DE 18 AÑOS

En virtud de lo establecido por la Ley 1918 de 2018, por medio de la cual *"SE ESTABLECE EL RÉGIMEN DE INHABILIDADES A QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES, SE CREA EL REGISTRO DE INHABILIDADES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"* y por el Decreto 753 de 2019 por medio del cual se reglamenta la mencionada Ley, el Departamento verificará que el proponente no se encuentre incurso en inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.

Dicha verificación se realizará a través del aplicativo institucional respectivo.

10. CAPACIDAD FINANCIERA DEL PROPONENTE.

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, por lo que se tomará la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro del proponente y que esté vigente y en firme.

La evaluación de capacidad financiera y organizacional de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente al momento del cierre y en firme a más tardar hasta al vencimiento del término de traslado del informe de evaluación (entiéndase a la firmeza de la información que se pretenda hacer valer dentro del proceso); teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registrode cada proponente, siempre y cuando la información documental haya sido objeto de

verificación por parte de la cámara de comercio respectiva, según conste en el certificado que al respecto se expida.

En armonía con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, si el proponente no presenta la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año, cesarán los efectos del RUP. Lo anterior implica que el proponente que no cumpla con la carga indicada no se puede presentar a los procedimientos de selección, en los casos que es necesario estar inscrito en el RUP, porque no tendría capacidad para hacerlo y, por tanto, tendría que inscribirse nuevamente, caso en el que solo se podrá presentar cuando la inscripción esté en firme.

Así las cosas, para verificar que los efectos del RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito, a más tardar el quinto día hábil de abrilde cada año, radicó ante la cámara de comercio los documentos para la renovación. En todo caso, si tal circunstancia no estuviere inscrita en el certificado, se podrá acreditar a través del medio documental expedido por la cámara de comercio correspondiente, la entidad estatal verificará que el documento aportado por el proponente ofrezca certeza sobre el estado del trámite, verificando que se haya presentado la información para renovarsu registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año.

En el caso de modalidades de asociación los integrantes deberán presentar por cada uno su respectivo RUP.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información se realizará de la siguiente manera:

Las personas naturales y jurídicas extrajeras sin domicilio ni sucursal en Colombia deberán presentar Estados Financieros firmados por el representante legal, de conformidad con lo establecido en el decreto 2649 de 1993 capítulo IV, el artículo 251 del Código General del Proceso y con el artículo 480 del Código de Comercio, acompañado de traducción simple, al idioma español con los valores expresados en la moneda funcional colombiana, a la tasade cambio de la fecha de corte de la información financiera, avalados con la firma de un contador público, acompañado de la fotocopia de la tarjeta profesional y del certificado de antecedentes disciplinarios vigentes expedido por la junta central de contadores de Colombia.

10.1 PATRIMONIO

Para el cálculo del patrimonio se tomó muestreo aleatorio del Registro Único de Proponentes – RUP con corte a 11 de mayo de 2026, de seis (06) posibles oferentes de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, la cual después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado una media de 100,56%, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del contrato de **SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32)**, como se describe a continuación.

PROVEEDORES	NIT	PATRIMONIO	PATRIMONIO PTO OFICIAL%
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES PARA LA COMUNIDAD ASIPCOM	817007453- 9	$ 4.364.532.506,00	72,73%
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-ASOEMPRESERVAR	805029466-5	$ 1.019.933.672,00	17,00%
FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9	$ 7.007.101.327,00	116,77%
MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9	$ 20.649.659.701,00	344,13%
FUNDACIÓN MERCAJUSTO	900198924-5	$ 716.645.602,00	11,94%
FUNDACIÓN NIÑEZ, MUJER Y FAMILIA-IPIALES	824002285-0	$ 2.448.769.355,00	40,81%
TOTAL		**$ 36.206.642.163**	**603,38%**
PROMEDIO		**100,56%**	

PRESUPUESTO 14 DIAS DE EJECUCIÓN	**$6.000.624.467,32**
% DE PATRIMONIO REQUERIDO	100,56%
PATRIMONIO MINIMO EXIGIDO	$ 6.034.440.360,50

El patrimonio se calculará usando esta fórmula: Patrimonio = Activo Total – Pasivo Total

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán todos los patrimonios de todos los integrantes delproponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

10.2 INDICE DE ENDEUDAMIENTO

En cuanto al índice de endeudamiento, se admitirá un nivel de endeudamiento menor o igual a sesenta por ciento (60%):

$$Nivel\ de\ endeudamiento = \frac{PasivoTotal}{ActivoTotal} * 100 \leq 60\%$$

10.3 ÍNDICE DE LIQUIDEZ

Tener un índice de liquidez mayor o igual a uno punto cuatro (>= 1.40)

$$Índice\ de\ Liquidez = \frac{ActivoCorriente}{PasivoCorriente}$$

$$\geq 1{,}4$$

En caso de los consorcios o uniones temporales, se tomará la sumatoria de las partidas que componen la fórmula descrita es decir la suma de los activos de quienes componen elconsorcio o la unión temporal, dividido la suma de los pasivos registrados en el RUP, para luego calcular los índices financieros del proponente.

10.4 RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES

Tener una razón de cobertura de intereses igual o mayor a 1 ó indeterminado cuando losgastos por intereses sean igual a cero

$$Razón\ Cobertura\ de\ i = \frac{UtilidadOperacional}{GastosdeIntereses} \geq 1$$

Si el proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$Cobertura\ de\ i\ UT, Consorcio\ o\ PSF = \sum_{X=1}^{n} \frac{UtilidadOperacionalX}{GastosInterese}$$

Consorcio y Uniones Temporales:

Cuando se trate de consorcios y uniones temporales se debe especificar de forma clara elporcentaje de participación de cada uno de los integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el cien por ciento (100%).

Cada uno de los integrantes de los consorcios o uniones temporales en forma independiente presentarán el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme.

10.5 CAPITAL DE TRABAJO

El capital del trabajo es la medida de efectivo y activos líquidos disponibles, la fórmula paracalcular el capital de trabajo es la siguiente:

$$Capital\ de\ Trabajo = Activo\ Corriente - Pasivo\ Corriente$$

Para el presente análisis se tomó un muestreo aleatorio del Registro Único de Proponentes – RUP con corte a 11 de mayo de 2026, de seis (06) posibles oferentes de la operación del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y nacional, la cual después de realizar una metodología de cálculo nos da como resultado una media de 82,86%, teniendo en cuenta el presupuesto oficial del contrato de **SEIS MIL MILLONES**

SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32), se describe a continuación.

PROVEEDORES	NIT	CAPITAL DE TRABAJO	% CAPITAL DE TRABAJO DEL PTO OFICIAL
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS INTEGRALES PARA LA COMUNIDAD ASIPCOM	817007453- 9	$ 2.321.624.643,00	39%
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE SUMINISTROS Y SERVICIOS VARIOS-ASOEMPRESERVAR	805029466-5	$ 667.388.713,00	11%
FUNDACIÓN MAS INNOVACIÓN, MAS SOCIAL	814006325-9	$ 3.349.491.559,00	56%
MCD Y COMPAÑÍA S.A.S.	804003814-9	$ 20.305.556.629,00	338%
FUNDACIÓN MERCAJUSTO	900198924-5	$ 756.144.729,00	13%
FUNDACIÓN NIÑEZ, MUJER Y FAMILIA-IPIALES	824002285-0	$ 2.433.410.765,00	41%
TOTAL		**$ 29.833.617.038,00**	**497%**
PROMEDIO		**82,86%**	

PRESUPUESTO 14 DIAS DE EJECUCIÓN	**$6.000.624.467,32**
% CAPITAL DE TRABAJO REQUERIDO	82,86%
CAPITAL DE TRABAJO MINIMO EXIGIDO	$ 4.972.269.506,33

Dicho cálculo se encuentra coherente con la naturaleza del proceso, toda vez que la entidad propende dentro del principio de pluralidad de oferentes, garantizar que la operación se ejecute y respalde inicialmente con capital del futuro contratista, toda vez que el proceso que nos asiste no tiene contemplado un anticipo como forma de financiación inicial; por lo tanto, es un deber de la entidad velar por el buen funcionamiento del proceso.

De acuerdo con lo anterior y teniendo en cuenta que son catorce (14) días de operación del Programa de alimentación Escolar para la población mayoritaria en 47 municipios del Departamento de Nariño y que para lo mencionado anteriormente se requiere, de acuerdo con la cantidad de cupos a atender y valores de los complementos.

SEIS MIL MILLONES SEISCIENTOS VEINTICUATRO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($6.000.624.467,32), el porcentaje del Capital de trabajo sobre el presupuesto asignado deberá ser, según lo estimado por La Entidad Territorial, igual o mayor al 82,86% que equivale a **CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SEIS PESOS CON TREINTA Y TRES CENTAVOS M/CTE ($ 4.972.269.506,33)** y un patrimonio mínimo exigido de **SEIS MIL TREINTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE ($ 6.034.440.360,50)** que equivale al 100,56% del presupuesto oficial del contrato.

Nota: Para el caso del Consorcio o Unión Temporal, la verificación de este requisito se realizará como lo establece Colombia Compra Eficiente en su manual. Por tratarse de un indicador en valor absoluto, se sumarán

todos los capitales de trabajo de todos los integrantes del proponente plural, independientemente del porcentaje de participación.

10.6 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El oferente deberá acreditar una capacidad organizacional con el cumplimiento de los siguientes indicadores, los cuales miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia enel uso de activos del interesado.

10.7 RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

Tener una rentabilidad del patrimonio igual o mayor a cero punto cero uno (>= 0,01).

$$Rentabilidad\ del\ patrimonio = \frac{UtilidadOperación}{Patrimonio} \geq 0{,}01$$

10.8 RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Tener una rentabilidad del activo igual o mayor a cero punto cero uno (>=0,01).

$$Rentabilidad\ del\ Activo = \frac{UtilidadOperacional}{ActivoTotal} \geq 0{,}01$$

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$(ii)indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 1\ del\ indicador\ i\ X\ porcentaje\ de\ participacion\ i)}{(\sum_{i=1}^{n} componente\ 2\ del\ indicador\ i\ X\ porcentaje\ de\ participacion\ i)}$$

Consorcio y Uniones Temporales:

Cuando se trate de consorcios y uniones temporales se debe especificar de forma clara elporcentaje de participación de cada uno de los integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el cien por ciento (100%).

Cada uno de los integrantes de los consorcios o uniones temporales en forma independiente presentarán el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación - Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme.

INFORMACIÓN FINANCIERA PARA POSIBLES OFERENTES EXTRANJEROS.

Los posibles oferentes extranjeros deben presentar la información financiera que serelaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:

(i) Balance general

(ii) Estado de resultados

Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

11 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Según los artículos 5 de la ley 1150 de 2007 y 88 de ley 1474 de 2011, la experiencia solicitada debe ser acorde con el contrato a suscribir. En este proceso la experiencia que se solicita a continuación se considera adecuada y proporcional a la naturaleza del contratoy a su valor.

La evaluación de la experiencia se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme al momento del cierre (entiéndase a la firmeza de la información que se pretenda hacer valer dentro del proceso)

En armonía con lo señalado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, si el proponente no presenta la información para renovar su registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año, cesarán los efectos del RUP. Lo anterior implica que el proponente que no cumpla con la carga indicada no se puede presentar a los procesos de selección, en los casos que es necesario estar inscrito en el RUP, porque no tendría capacidad para hacerlo y, por tanto, tendría que inscribirse nuevamente, caso en el que solo se podrá presentar cuando la inscripción esté en firme

Así las cosas, para verificar que los efectos del RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito, a más tardar el quinto día hábil de abrilde cada año, radicó ante la cámara de comercio los documentos para la renovación. En todo caso, si tal circunstancia no estuviere inscrita en el certificado, se podrá acreditar a través del medio documental expedido por la cámara de comercio correspondiente, la entidad estatal verificará que el documento aportado por el proponente ofrezca certeza sobre el estado del trámite, verificando que se haya presentado la información para renovarsu registro antes del quinto día hábil del mes de abril de cada año.

Para participar en el presente proceso de selección los proponentes y en razón al principio de discrecionalidad administrativa y en ponderación frente a los principios que rigen la actividad administrativa de las entidades públicas, el Departamento establece que los proponentes, deberán acreditar experiencia de la siguiente manera:

Para acreditar el cumplimiento de este requisito el proponente deberá adjuntar a su oferta el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes(RUP) de la Cámara de Comercio.

Para participar en el presente proceso, la experiencia del proponente deberá estar debidamente inscrita, clasificada y calificada en el RUP en la siguiente clasificación:

GRUPO	F	Servicios
SEGMENTOS	93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos
FAMILIA	13	Ayuda y asistencia humanitaria
CLASE	16	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
PRODUCTO	08	Servicios de suministro de alimentos
	09	Políticas o programas de ayuda alimentaría
	11	Servicios de seguridad alimentaria
Código UNSPSC: 93131608, 93131609,93131611		

La experiencia deberá acreditarse en máximo tres (03) contratos terminados y/o liquidados,dentro de los cuales el proponente deberá cumplir las siguientes condiciones:

- La sumatoria del valor de los contratos, expresados en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV) a la fecha de terminación del respectivo contrato, debe ser igualo superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial, estimado en SMMLV, lo cual sedeberá acreditar con máximo tres (03) contratos, que deberán estar inscritos y registrados el RUP en la clasificación anterior.

- En al menos uno de los contratos aportados se haya entregado diariamente el suministro de por lo menos 100.000 complementos alimenticios diarios, en cualquier modalidad (complemento JM/JT, tipo almuerzo y/o complemento industrializado).

En caso de que la experiencia se pretenda acreditar mediante contrato suscrito bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal), solo se tendrá en cuenta de la totalidad del contenido de la experiencia, el porcentaje de participación del miembro que la pretenda hacer valer conforme conste en el documento de conformación del consorcio o unión temporal que deberá entregar el proponente junto con lo exigido en el respectivo literal.

En caso de presentarse bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal), la experiencia especifica de la entrega de los 100.000 complementos alimentarios diarios, deberá ser acreditada por al menos uno de los integrantes; no obstante, todos los integrantes del proponente plural deben acreditar experiencia en la ejecución de Programas de Alimentación Escolar. La experiencia se determinará de acuerdo con el porcentaje de participación en valor para efectos de alcanzar el presupuesto solicitado.

Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios concaracterísticas disimiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta **únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.**

De acuerdo con lo anterior, teniendo en cuenta el alcance del objeto a contratar, se ha definido que tales contratos deben encontrarse inscritos y clasificados el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio.

Nota 1: Si se presenta en Consorcio o Unión Temporal, la experiencia corresponde a la sumatoria de experiencias de los miembros que conforman el Consorcio y/o la Unión Temporal.

Nota 2: Si uno de los miembros del Consorcio o Unión Temporal acredita el mayor porcentaje de experiencia este deberá por lo menos tener el 50 % de participación en la persona plural.

Nota 3: Para el caso de proponentes que hayan ejecutado contratos mediante las figuras de consorcios o uniones temporales, para la evaluación de la experiencia, el valor será afectado solo por el porcentaje de participación en la estructura plural en la que adquirió la experiencia.

Nota 4: En caso de presentarse bajo alguna forma de asociación (consorcio o unión temporal) la experiencia especifica de la entrega de los 100.000 complementos alimentariosdiarios, deberá estar acreditada por al menos uno de los integrantes; no obstante, todos losintegrantes del proponente plural deben acreditar experiencia en la ejecución de Programasde Alimentación Escolar.

✓ **Condiciones para acreditar la experiencia**

Adicionalmente el proponente Debe aportar Copia del Contrato y Acta de Recibo Final o Copia del Contrato y Acta de liquidación, o Certificación expedida por la entidad contratantey Acta de Recibo Final o Certificación

expedida por la entidad contratante y Acta de liquidación o Copia del Contrato y Certificación expedida por la entidad contratante.

Es decir que el proponente podrá acreditar su experiencia con una o varias de las siguientesalternativas:

- Copia del Contrato y del Acta de Recibo Final
- Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato.
- Certificación expedida por la entidad contratante y Acta de Recibo Final.
- Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación.
- Copia del Contrato y Certificación expedida por la entidad contratante

En el caso de tratarse de Entidad del orden Nacional, Departamental y/o Municipal que a lafecha ya no se encuentre en funcionamiento, el Contratista presentará la certificación expedida por la Entidad en su momento, acompañada de la declaración juramentada del contratista que contenga los aspectos requeridos en este numeral para acreditar experiencia.

Se tendrán en cuenta para la validación de la experiencia contratos terminados y/o liquidados con entidades públicas o privadas y el valor final ejecutado, lo cual se constatará en el RUP y su valor expresado en SMLMV.

✓ **Contenido de las Certificaciones**

Las certificaciones, para efectos de acreditar la experiencia, sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos, deberán contener como mínimo lo siguiente:

- Nombre del Contratante y Contratista
- Número de identificación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Plazo de ejecución.
- Valor del contrato
- Valor final ejecutado.
- Fechas de iniciación y de terminación
- Cantidad de complementos entregados.
- Porcentaje de participación del oferente plural en el contrato. – cuando sea el caso

La certificación debe ser expedida por el representante legal de la Entidad contratante, o sudelegado, o por el jefe de la dependencia responsable.

En caso de que la información consignada en la certificación y el acta de recibo final o actade liquidación sea incompleta o insuficiente para acreditar la experiencia, el Contratista deberá allegar el acto administrativo de liquidación en el que se pueda verificar la información faltante y de ser necesario Copia del Contrato.

✓ **Experiencia para proponentes extranjeros no obligados a estar inscritos en el Registro Único de Proponentes de las Cámaras de Comercio,**

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadasextranjeras que no tengan establecida sucursal en Colombia, no están obligadas a estar inscritas en el RUP, razón por la cual, la verificación de la experiencia será efectuada por la entidad de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual elproponente deberá adjuntar Certificaciones y/o contratos y/o actas de recibo final y/o liquidaciones que contengan mínimo lo siguiente:

1. Nombre del Contratante
2. Nombre e Identificación, dirección, teléfono y correo electrónico de la persona que emite la certificación.
3. Objeto. Ejecución de actividades requeridas en el presente proceso.
4. valor del contrato, ejecutado expresado en salarios mínimos legales mensualesvigentes a la fecha de terminación
5. término de ejecución, fecha de inicio, fecha de finalización.
6. Porcentaje del valor del contrato si lo ejecutó como miembro de consorcio, uniónтemporal, u otra forma de asociación, promesa de sociedad futura.

El proponente extranjero, clasificará el contrato en el anexo respecto del cual acredite la experiencia específica con el Código del clasificador de bienes y servicios de acuerdo al objeto del contrato, del bien y servicio prestado a la entidad certificadora.

Se podrán solicitar aclaraciones de la información registrada en el certificado, o la documentación según lo considere necesario el comprador.

La Entidad se reserva el derecho de verificar y/o comprobar la información que por este concepto presente el contratista.

Las certificaciones deben venir debidamente suscritas por la persona facultada paraexpedirla, por parte del contratante, no se acepta ningún otro documento para acreditar la experiencia (no se aceptan contratos, auto certificaciones, actas parciales, facturas o cuentas de cobro).

Si el proponente no acredita la experiencia de la manera descrita en este numeral, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE/, lo que impedirá que la propuesta sea habilitada.

12. Criterios Diferenciales para Emprendimientos, Empresas de Mujeres y Mipymes

En aplicación de los criterios establecidos en los artículos 2.2.1.2.4.2.15. y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, cuando el proponente cumpla con la condición de Emprendimiento o Empresa de Mujeres en los términos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, o la condición de Mipyme domiciliadas en Colombia, en los términos establecidos en la Ley 590 de 2000y el Decreto 1074 de 2015, el proponente deberá acreditar experiencia especifica hasta en cuatro (4) contratos terminados y/o liquidados cuyo objeto corresponda a programasde alimentación escolar, con entidades públicas o privadas, debidamente registrados en el RUP, cuya sumatoria sea el 100% del presupuesto oficial del presente proceso de selección, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes al momento de terminación de aquellos contratos y que en al menos uno de los contratos aportados se haya entregado diariamente el suministro de por lo menos 100.000 complementos alimenticios, en cualquier modalidad (Complemento JM/JT, tipo almuerzo y/o complemento industrializado).

Nota 1. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 2. El criterio diferencial para Mipymes no rigen en las convocatorias limitadas que serealicen conforme a los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015.

13. CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente como requisito habilitante deberá anexar con su propuesta lo siguiente:

13.1 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO Y EXPERIENCIA.

El oferente deberá garantizar la participación de un personal mínimo idóneo, de conformidad con la legislación y la normatividad colombianas y los Lineamientos Técnico- Administrativos y Estándares del PAE de la UApA (Resolución 003 de 2026 y sus modificaciones), los cuales, para acreditar su experiencia general y específica, deben entregar la correspondiente Hoja de Vida, con los soportes para acreditar la suficiente formación académica y experiencia mínima, de la siguiente manera:

CANTIDAD MÍNIMA	PERFIL	ACREDITACIÓN IDONEIDAD
1	Coordinador Operativo o General del Proyecto	Perfil profesional de: Nutrición y dietética y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero industrial y/o química de alimentos Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional e inscripción en el Registro Profesional respectivo y la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. (3) **Experiencia especifica**: No menor a tres (3) años, desempeñándose coordinador operativo o general del proyecto en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.
1	Nutricionista Dietista	Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre de la presente licitación pública. **Experiencia especifica**: No menor a tres (3) años, desempeñándose como Nutricionista en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar
1	Trabajador Social	Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados a partir de la inscripción en el Consejo Nacional de Trabajo Social y la fecha de cierre del plazo del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.
3	Profesionales de Campo PAE	El Profesional de campo deberá cumplir con mínimo (1) el perfil profesional de Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o químico de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o microbiólogo, Experiencia profesional no menor a tres (03) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesionaly la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública, **Experiencia Especifica**: No menor a tres (03) años de experiencia certificada como Coordinador / Supervisor / Profesional de Campo en Programas de Alimentación Escolar.
1	Jefe de Bodega PAE	El Jefe de bodega deberá cumplir con mínimo el perfil de Técnicoo Tecnólogo en área de Alimentos o similares (Control y/o calidadde alimentos, procesamiento de alimentos, alimentos y bebidas y/o seguridad alimentaria y/o inocuidad de alimentos, afines o similares). Experiencia profesional No menor a dos (2) años de experiencia, contado desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo de la presente licitación pública. **Experiencia Específica** No menor a un (1) año como jefe de bodega en Programas de Alimentación Escolar.
1	Profesional en Derecho	Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vidacon todos los soportes.
1	Profesional en Ciencias Económicas	Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.

NOTA 1: El proponente deberá anexar, los siguientes documentos del equipo profesional mínimo requerido.

a) Fotocopia del certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios emitido por la entidad competente que regule cada profesión, de acuerdo al perfil profesional propuesto y cuando aplique.
b) Fotocopia de los diplomas o actas de grado que acrediten la formación de los profesionales en nivel de pregrado.
c) Fotocopia de la cédula.
d) Hoja de vida de función pública con todos los soportes.
e) Copia de la matricula profesional cuando haya lugar.

NOTA 2: La experiencia profesional se refiere a la experiencia en ejercicio profesional del equipo profesional mínimo requerido, y corresponde a los años comprendidos entre la fecha de expedición de la matricula profesional y la fecha de presentación de los documentos.

NOTA 3: La experiencia especifica del equipo profesional mínimo requerido corresponde a los años certificados con entidades estatales o privadas en desarrollo de objetos de proyectos y/o en desempeño de cargos específicos y/o en desarrollo de actividades específicas requeridas para cada perfil profesional en Programas de Alimentación Escolar PAE, incluyendo experiencia en interventoría que le hayan hecho seguimiento, vigilancia y control PAE.

NOTA 4: Los documentos presentados para acreditar la experiencia del personal mínimorequerido mediante certificados, deberán contener como mínimo la siguiente información:

a. Contratante
b. Contratista
c. Número del contrato principal con la entidad estatal y objeto (si lo tiene)
d. Cargo desempeñado y actividades
e. Fecha de expedición
f. Fecha de inicio
g. Fecha de terminación
h. Nombre, firma y cargo de quien certifica.

Si los documentos presentados no cumplen con esta información mínima se consideran como no ofrecidos para acreditación de experiencia específica.

NOTA 5: Tratándose de títulos obtenidos en el exterior, estos deberán estar debidamente homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentaciónvigente. El contratista debe anexar copia de la respectiva resolución de validación de los estudios y títulos académicos expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

NOTA 6: Para cumplir con este requisito adicionalmente, el contratista deberá allegar cartade compromiso firmada por el Representante Legal de la persona jurídica, consorcio, unióntemporal, etc., en la cual se obligue como futuro contratista a contratar bajo las modalidadesde ley el personal mínimo requerido con las exigencias.

13.2 BODEGA DE ALMACENAMIENTO PRINCIPAL

El contratista debe contar con bodega de almacenamiento y ensamble propia o vinculada, en el municipio de Pasto, donde se alistarán, almacenarán, distribuirán los alimentos, que garanticen la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de formacontinua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesosde acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentosen condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013.

La bodega debe contar con áreas para la recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.

Así mismo, de conformidad al número del volumen de alimentos a entregar, la extensión de la misma debe contar con un metraje o área mínimo de 1000 m2. La bodega será para uso exclusivo del programa.

El área de la bodega debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los alimentos, equipos, estibas, estanterías, mesas para ensamble, canastillas, pasillos para el tránsito del personal,oficinas y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo.

Además, deberá contar como mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial,gramera, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretilla trasportadora, canastillas y estibas en material higiénico sanitario y equipo de refrigeración (nevera) y congelación (congelador industrial), los cuales serán objeto de verificación al momento de la visita.

NOTA: El equipo de refrigeración y congelación es diferente al establecido para el cuarto de refrigeración y congelación.

El proponente deberá acreditar que la bodega será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Nariño anexar los siguientes documentos, según aplique:

- Certificado de libertad y tradición si es propietario expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición no mayor a 30 días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.
- Contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario o carta de autorización del uso de la bodega por un tiempo no inferior al plazo de ejecución del contrato derivado del proceso de selección suscrita por el propietario del inmueble o persona autorizada para disponer del inmueble.
- Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, con concepto favorable, cuya fecha de expedición no sea mayor a dos (2) meses previa radicación de documentos. De igual manera, deberá mantenerse durante todo el plazo de la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección;
- En caso de tener la calidad de arrendatario Certificado de libertad y tradición del inmueble tomado en arriendo con fecha de expedición no superior a treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso;
- Documento firmado por el representante legal donde certifique y acredite la extensión de la bodega.

En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de la bodega de almacenamiento podrá ser acreditada por cualquiera de sus participantes.

13.2.2. VISITA A LA BODEGA

Para el desarrollo de las visitas, el proponente, deberá remitir comunicación a través de la herramienta mensajes de la plataforma SECOP II y al correo estrategiapae@narino.gov.co el día de entrega de las ofertas a más tardar hasta las 08:00 a.m. comunicación suscrita por su representante legal en la que indique la identificación del proponente, la dirección de la bodega, dato de contacto de la persona que atenderá la visita con nombre y número de celular, los cuales deben coincidir con la información entregada en precedencia, que acredita la disponibilidad de la bodega. Dicha visita será adelantada de conformidad a lo establecido en el cronograma del proceso.

El Departamento de Nariño adelantará las visitas haciendo uso del ANEXO 4 VERIFICACIÓN TÉCNICA DE LA BODEGA para consignar los requisitos habilitantes, dicho anexo será publicado con el informe de evaluación preliminar de las propuestas.

Los proponentes que deseen subsanar las observaciones formuladas a la visita de la bodega deberán remitir comunicación a través de la herramienta mensajes de la plataforma SECOP II y al correo estrategiapae@narino.gov.co a más tardar el día hábil siguiente a la publicación del informe de evaluación de las propuestas antes de las 09:00 a.m. solicitud de validación de la bodega en subsanación, para lo cual, la misma será adelantada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes.

✓ **DOCUMENTACION**

1. La bodega cuenta en físico con el certificado de libertad y tradición si es propietario,expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición no mayor a 30 días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.

2. La bodega cuenta en físico con el contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario o carta de autorización del uso de la bodega por un tiempo no inferior al plazo de ejecución del contrato derivado del proceso de selección suscrita por el propietario del inmueble o persona autorizada para disponer del inmueble.

3. La bodega cuenta en físico con el acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, con concepto favorable, cuya fecha de expedición no sea mayor a dos (2) meses previa radicación de documentos. De igual manera, deberá mantenerse durante todo el plazo de la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección. Fecha de acta de inspección sanitaria, Concepto sanitario.

4. La bodega cuenta en físico con el Certificado de libertad y tradición del inmueble tomado en arriendo con fecha de expedición no superior a treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso. (En caso de tener la calidad de arrendatario).

5. La bodega cuenta en físico con el documento firmado por el representante legal donde certifique y acredite la extensión de la bodega.

✓ **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

1. La bodega debe contar con el área mínima de 1000 m2 en el municipio de Pasto, con capacidad de almacenamiento y distribución de alimentos, ubicación de los alimentos, equipos, estibas, estanterías, mesas para ensamble, canastillas, pasillos para el tránsito del personal, oficinas, cuarto de refrigeración y congelación (cuarto frío) y espacios paraseparación de las canastillas con paredes y suelo, y se encuentra ubicada en el municipio de Pasto. La bodega requerida será de uso exclusivo del Programa de Alimentación Escolar.

2. Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.

3. La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entradade polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.

4. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras,aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.

5. La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectosentre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan.

6. La bodega cuenta con áreas para la recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.

7. Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, insumos desechables y papeleras.

8. Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados

lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre esta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.

9. Los drenajes de piso tienen la debida protección con rejillas diseñadas de forma que:

✓ **SERVICIOS PÚBLICOS**

1. Cuenta con servicio de agua potable
2. Cuenta con servicio de energía permanente
3. Cuenta con servicio de alcantarillado
4. Cuenta con tanque de almacenamiento de agua que garantice el suministro mínimopara un día de operación.

✓ **EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS**

1. Equipo de refrigeración (nevera): Cantidad, Descripción.
2. Equipo de congelación (congelador industrial).
3. Báscula industrial.
4. Gramera.
5. Termómetro de punzón análogo o digital para temperaturas frío
6. Termómetro de punzón análogo o digital para temperaturas caliente
7. Carretilla transportadora
8. Canastillas en material higiénico sanitario
9. Estibas en material higiénico sanitario

✓ **ESTADO DE EQUIPOS**

1. Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión ycuenta con las adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
2. Los equipos cuentan con certificados de calibración y funcionamiento según aplique.
3. Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos ygrietas.

Los proponentes que deseen subsanar las observaciones formuladas a la visita de la bodega deberán remitir comunicación a través de la herramienta mensajes de la plataforma SECOP II y al correo: estrategiapae@narino.gov.co a más tardar el día hábil siguiente a la publicación del informe de evaluación de las propuestas antes de las 09:00 a.m. solicitud de validación de la bodega en subsanación, para lo cual, la misma será adelantada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes.

NOTA: El proponente deberá presentar los documentos para acreditar la bodega antes mencionados de forma física en su totalidad

13.2.3 MANUALES Y PROGRAMAS:

Plan de Saneamiento Básico

El proponente debe adjuntar junto con su propuesta el plan de saneamiento básico el cualdeberá aplicarse a la bodega y debe contener como mínimo los siguientes programas:

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

- Objetivos
- Responsables
- Alcance
- Definiciones
- Actividades por áreas y frecuencias: El documento debe contener la frecuencia de limpieza y las

áreas donde se aplican la limpieza y desinfección. Debe contar con ladescripción de cada área adaptado a cada unidad de servicio donde opere el programa
- Fuentes de origen de suciedad y contaminación
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas y hojas de seguridad.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación:Procedimiento establecido en párrafos y flujograma claro que defina el proceso delprograma de limpieza y desinfección para cada programa.
- Procedimiento aplicado a vehículos de transporte de alimentos
- Cronograma de actividades
- Formatos de monitoreo y control

B. Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsables
- Alcance
- Definiciones
- Diagnóstico de infraestructura
- Tipos de residuos
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final
- Código de colores
- Impacto ambiental
- Formatos de monitoreo y control

C. Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsable
- Alcance
- Definiciones
- Caracterización de plagas
- Tipo de control (físicos y químicos)
- Periodicidad y métodos de aplicación
- Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)
- Empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique)
- Formatos de monitoreo y control
- Cronograma donde se defina la frecuencia de aplicación de control de plagas, fechas de control, fechas de recolección y actividades según lo establecido en el procedimiento.
- Estrategia de verificación

D. Programa de monitoreo de calidad del agua, con un contenido mínimo de:
- Objetivos
- Responsable
- Alcance
- Definiciones
- Normas de calidad de agua
- Usos del agua
- Sistemas de almacenamiento
- Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua: establecido en párrafos y flujograma claro que defina el proceso del programa, verificar el flujograma este acorde al contenido del programa
- Tipos de control (preventivo y correctivo)

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

E. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo

El proponente debe adjuntar con su propuesta el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a la bodega y debe contener como mínimolos 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 correctivode cada uno de los equipos existentes

PLAN DE CAPACITACIÓN

Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos

El proponente debe presentar con su propuesta el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar 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 recetas, lo que permite una producción uniforme de laspreparaciones y menús.
- Estandarización de utensilios y porciones;
- Conocer la composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa, entre otros.
- Lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta los nutrientes críticos.
- Analizar los contenidos de sodio de los menús teniendo como meta dar cumplimiento a la ingesta adecuada definida en la Resolución 3803 de 2016 segúnlos grados escolares.
- Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos, guía de preparación y lista de intercambio;
- 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

14. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El proponente debe acreditar, la tenencia o propiedad como mínimo con diez (10) vehículos automotores refrigerados o frigorífico para la conservación de los alimentos que tengan una capacidad mínima de tres (3) toneladas, para la conservación de los alimentos.

Lo anterior, será susceptible de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.

Para el cumplimiento del requisito, el proponente deberá aportar la relación de los vehículos para el transporte de alimentos correspondientes a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, junto con la documentación que se relaciona a continuación:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable cuya fecha de expedición no sea mayor a dos (2) meses previa radicación de documentos.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante.
- Tarjeta de propiedad;
- Copia del Seguro Obligatoria de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente;
- Copia de la licencia de conducción vigente para el conductor;
- Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (Si aplica);

Si los vehículos no son de propiedad del proponente, 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.

En caso de proponentes plurales la propiedad o tenencia de los vehículos podrá ser acreditada por cualquiera de sus participantes.

15. FACTORES DE PONDERACIÓN

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el ofrecimiento más favorable para el Departamento, al que se refiere el Artículo 5 de la ley 1150, modificado por el Artículo 28 de la ley 1474 de 2011 “será que resulte de aplicar la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio.”

La oferta más favorable para el Departamento será aquella que obtenga el más alto puntaje como resultado de la ponderación de los factores que se relacionan a continuación, de las propuestas que resulten habilitadas.

Para efectos de la calificación se determina un puntaje máximo de **Mil (1000) puntos**, el cual comprende la suma de los puntajes parciales de los siguientes factores:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Factor Económico	
Propuesta económica	**350**
Factor Calidad	
Cuarto de refrigeración y congelación	**80**
Vehículos adicionales	**75**
Proveedor Directo	**60**
Cuota Parafiscal	**60**
Zonificación de Aptitud productiva	**60**
Usuarios del sistema de extensión agropecuaria	**60**
Puntaje adicional al Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus organizaciones	**100**
Personal adicional	**50**
Protección a la industria nacional	
Protección a la industria nacional	**100**
Emprendimientos y Empresas de Mujeres	
Emprendimientos y Empresas de Mujeres	**2,5**
MIPYME	
MIPYME	**2,5**
TOTAL	**1000**
Personal con discapacidad.	
Personal con discapacidad.	**20**

15.1 PROPUESTA ECONÓMICA.

Puntaje máximo para obtener: 350 puntos

El proponente deberá seleccionar mejora de los ciclos de menús correspondientes a la modalidad complemento para preparar en sitio complemento jornada mañana/jornada tarde, para ello deberá escoger una de las opciones de mejora y entregar con la oferta, el formato de oferta económica debidamente diligenciado.

CRITERIOS PARA CALIFICAR EL FACTOR PRECIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE: Mayor Puntaje 350		
CRITERIO	**ÍTEM PARA LA CALIFICACIÓN**	**PUNTAJE**
Mejoramiento de ingesta de **proteína de origen animal y vegetal tipo huevo + leguminosas con DOS frecuencias en la semana 1 y 3 del ciclo de menú**	Opción 1	350
Mejoramiento de ingesta de **proteína de origen animal tipo huevo, con UN (1) huevo en la cada semana del ciclo del menú.**	Opción 2	175

15.2 FACTOR CALIDAD

15.2.1 CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Puntaje máximo a obtener: 80 puntos

El proponente que cuente con un (1) cuarto de refrigeración y congelación con una capacidad mínima de 40 m3 y las temperaturas indicadas de refrigeración: 4 ± 2°C y congelación: -18°C.

Lo anterior, con el fin de que se pueda utilizar para el almacenamiento y conservación de los perecederos o alimentos cárnicos, que garantice la vida útil de estos.

El cuarto frio deberá estar ubicado en las bodegas principales ofertadas para cumplir el requisito habilitante.

Nota: Para poder dar puntaje a este requisito, el inmueble será objeto de una visita en la cual serealizará una verificación contenida en el ANEXO 5 VERIFICACIÓN TÉCNICA CUARTO FRIO**.**

15.2.2. VISITA AL CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.

La Entidad realizará la respectiva verificación del cumplimiento de los requisitos del cuarto frio, en lamisma oportunidad que se realice la visita técnica a la bodega principal (requisito habilitante).

Para la medición de la temperatura interna del cuarto frio se realizará por parte de la entidad con el instrumento apto, que registre la temperatura de ambiente de los espacios.

NOTA 1: Se recomienda que el cuarto frio deba ser encendido previo a la verificación de la Entidad,con el fin de garantizar su mínima temperatura en el momento de la verificación.

NOTA 2: Para poder dar puntaje a este requisito, el cuarto frio será objeto de una visita en la cual serealizará una verificación contenida en el ANEXO 5 VERIFICACIÓN TÉCNICA DE CUARTO FRIO**,** el cual contempla los parámetros antes mencionados y los demás requeridos de acuerdo con la normatividad sanitaria y operatividad de PAE.

El formato especifica los siguientes aspectos a evaluar:

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

2. El cuarto frio cuenta con el volumen mínimo requerido de uso exclusivo para el almacenamiento y

conservación de alimentos perecederos y cárnicos, este deberá ser de 40m3 y deberá estar ubicado dentro de la bodega acreditada como requisito habilitante en el municipio de Pasto, Medida de ancho, Medida de largo, medida de alto, M3 total.

3. Temperatura interna del medio ambiente del cuarto frio deberá cubrir rango desde los -18°C hasta los 4 ± 2°C.

4. El cuarto frio debe estar ubicado dentro de la bodega principal ofertada para cumplir el requisito habilitante.

II DOTACIÓN

Estibas en material higiénico sanitario resistentes al uso y a la corrosión y debe contar con adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

15.3. VEHÍCULOS ADICIONALES

Puntaje máximo a obtener: 75 puntos

El proponente que aporte vehículos adicionales que garanticen la cadena de frio, para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para consumo humano.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condicioneshigiénicas sanitarias asegurando que los alimentos de alto riesgo para la salud pública, como productos cárnicos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento encada una de las bodegas y/o comedores escolares, para lo cual el oferente deberá allegar los siguientes documentos para acreditar la disponibilidad de los vehículos adicionales:

1. Inscripción y autorización sanitaria para vehículos que transportan carne y producto cárnicos comestibles.
2. Certificado en el cual demuestre la tenencia y disponibilidad de la totalidad de los vehículos, en condiciones requeridas para la conservación y transporte de productos cárnicos.
3. Que los vehículos cumplan con las condiciones sanitarias para el transporte con concepto sanitario FAVORABLE por parte de la autoridad sanitaria competente, para lo cual se deberá presentar elacta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos, cuya fecha de expedición no sea mayor a dos (02) meses previa radicación de documentos ya su vez esta debe indicar que cuenta con sistema de refrigeración y transporte de alimentos cárnicos.
4. Certificación médica con sus respectivos análisis de laboratorio, en los cuales conste la aptitudpara la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (este último cuando aplique).
5. Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
6. Copia licencia de tránsito del vehículo;
7. Copia del Seguro Obligatoria de Accidentes de tránsito (SOAT) vigente;
8. Copia de la licencia de conducción vigente;
9. Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente (Si aplica);
10. Los vehículos deben ser propios, alquilados o en leasing, En caso de que sean alquilados o en leasing; el oferente deberá aportar el documento correspondiente que acredite tal situación, asícomo el documento que acredite su propiedad.
11. Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en la invitación pública; para acreditar la disponibilidad de los vehículos adicionales ofertados se deberá en caso de propiedad aportar la tarjeta de propiedad a nombre del oferente o integrantesde oferente plural; En caso de arrendamiento o leasing se deberá adjuntar el respectivo contrato.

Tipo de Vehículo	Cantidad	Puntaje
Vehículo adicional con cumplimiento de requisitos	2 vehículos	75
	1 vehículo	37.5
	Ninguno	0

15.3 CUOTA PARAFISCAL.

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER: 60 PUNTOS

Se otorgará este puntaje máximo, cuando el oferente presente uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios, y que además cumpla con los siguientes requisitos y soportes en su propuesta:

Que la mayoría de los proveedores, esto es la mitad más uno, **esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal**, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor local que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

Para acreditar la calidad productor agropecuario local se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

En los casos de proponentes plurales, este requisito se acreditará con contratos de proveeduría suscritos de la forma que establezca la Ley.

15.4 PROVEEDOR DIRECTO.

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER. 60 PUNTOS

Se otorgará este puntaje máximo al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CI/U), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

PARÁGRAFO 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

PARÁGRAFO 2. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

En aplicación al artículo 2.20.1.1.2. del Decreto 248 de 2021, los pequeños productores agropecuarios y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones, que se encuentren en

el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

15.5. ZONIFICACIÓN DE APTITUD PRODUCTIVA.

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER: 60 PUNTOS

Se asignará 60 puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, desarrollen su actividad económica en los municipios identificados con aptitud productiva o mayor índice de desempeño productivo para el respectivo bien agropecuario que se contrata, según los mapas elaborados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria - UPRA, criterio que se acreditará a través de consulta de los municipios de aptitud o desempeño productivo por parte de la (s) entidad (es) contratantes en el Sistema de Planificación Rural y Agropecuaria (SIPRA), en la página de la UPRA.

En los casos de proponentes plurales, este requisito se acreditará con contratos de proveeduría suscritos de la forma que establezca la Ley.

15.6. USUARIOS DEL SISTEMA DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA.

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER: 60 PUNTOS.

Se asignará 60 puntos al oferente cuyos proveedores de productos agropecuarios, en su mayoría, esto es la mitad más uno, sean usuarios del servicio público de extensión agropecuaria enmarcado en la Ley 1876 de 2017, cuando aplique. Este se acreditará a través de constancia emitida por el respectivo prestador del servicio de extensión agropecuaria.

En los casos de proponentes plurales, este requisito se acreditará con contratos de proveeduría suscritos de la forma que establezca la Ley.

15.7. PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER: 100 PUNTOS

El proponente deberá ofertar un porcentaje mayor en compras locales adicional al 30% del valor totaldel contrato destinado para la compra de alimentos.

El puntaje por compras locales se otorgará de conformidad con la siguiente relación:

15.8. PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS

Para obtener el puntaje el proponente deberá señalar en el anexo del pliego de condicionesel porcentaje que oferta para realizar compras locales, de acuerdo a los grupos determinados.

No	Criterio	Puntaje
1	El proponente que oferte compra local superior al 45% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos. Este porcentaje hace referencia a la compra local exclusiva de alimentos, es decir, no se tiene en cuenta los valores por pago de personal vinculado para la ejecución del contrato, gastos administrativos de arrendamientos, servicios y transporte.	100
2	El proponente que oferte compra local entre 40-44.9% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos. Este porcentaje hace referencia a la compra local exclusiva de alimentos, es decir, no se tiene en cuenta los valores por pago de personal vinculado para la ejecución del contrato, gastos administrativos de arrendamientos, servicios y transporte.	50
3	El proponente que realice el ofrecimiento hasta 30% sobre el valor total del contrato destinado a la compra de alimentos.	0

Para obtener el puntaje, los proponentes deberán señalar en el anexo del pliego de condiciones carta de compromiso anexo debidamente suscrita por el representante legal, en donde manifieste el porcentaje que oferta para realizar compras locales, de acuerdo a los criterios anteriormente mencionados y lo dispuesto en el decreto 248 de 2021

16. PERSONAL ADICIONAL

PUNTAJE A OBTENER: 50 PUNTOS.

El proponente para obtener el puntaje adicional deberá ofertar un (1) profesional de Nutrición y dietética, un (1) profesional en Ingeniería de Alimentos y un (1) profesional en derecho, los cuales deberán cumplir con el siguiente perfil:

Formación	Experiencia profesional	Experiencia específica
Profesional en Nutrición y Dietética	Cinco (05) años, contadosentre la fecha de expedición de la matrícula profesional y lafecha de cierre del presente proceso contractual.	Participación como nutricionista en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil. Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratos de primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como nutricionista. - Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como nutricionista con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a la supervisión en programas de

		alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento. Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente, acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, y certificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.
Profesional en ingeniería de Alimentos	Cinco (05) años, contados entre lafecha de expedición de lamatrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual.	Participación como ingeniero de alimentos en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil. Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratos de primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como ingeniero de alimentos. - Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad de Prestación de Servicios profesionales como ingeniero de alimentos con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a la supervisión en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento. - Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente o matricula expedida por el Consejo Profesional de Ingeniería - COPNIA, acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, y certificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.
Profesional en Derecho	Cinco (05) años, contados entre la fecha de expedición de la tarjeta profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso contractual.	Participación como abogado en contratos cuyo objeto tengan relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil. Debe acreditarse su participación en máximo con tres (3) contratos de primer orden, el cual cuya suma sea igual o superior al 25% del valor del presupuesto oficial. Deberá presentar para ello copia del contrato de vinculación como abogado. - Cuando el profesional haya suscrito contratos bajo la modalidad

		de Prestación de Servicios profesionales como abogado con entidades públicas, debe acreditar la experiencia de 2 años con máximo tres (3) contratos cuyo objeto tenga relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a la supervisión en programas de alimentación escolar, los cuales deberán ser acreditados con el contrato y sus respectivas actas y/o constancias finales de cumplimiento. Cuando se acredite experiencia como servidor público, deberá aportar Tarjeta Profesional Vigente expedida por el consejo superior , acto administrativo de nombramiento, acta de posesión de la respectiva entidad pública, y certificación de funciones, las cuales deben tener relación directa con programas de alimentación y/o con el suministro de alimentos escolares y/o complementos nutricionales para población infantil y/o apoyo a interventoría en programas de alimentación escolar o para atención a población infantil, cuyo tiempo sumado sea igual o superior a 2 años.

El proponente para obtener el puntaje deberá anexar las hojas de vida en formato de función pública debidamente firmada con los respectivos soportes que acrediten lo solicitado en el pliego de condiciones, diplomas, tarjeta profesional, cédula de ciudadanía, certificados de antecedentes, y experiencia y demás documentos solicitados para la evaluación del personal mínimo de trabajo habilitante.

17. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Puntaje máximo a obtener: 100 puntos

En los términos de la Ley 816 de 2003 “Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional de acuerdo con lo previsto en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003, “por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública”, y el “Manual para el manejo de los incentivosen los Procesos de Contratación”, expedido por Colombia compra Eficiente, el Departamento asignará el siguiente puntaje:

PUNTAJE	CONDICIÓN
100	Se asignará este puntaje a los proponentes que oferten bienes y servicios nacionales para la ejecución del contrato.
50	Se asignará este puntaje a los proponentes que oferten bienes y servicios Extranjeros que incorporen bienes nacionales.
0	Se asignará este puntaje al proponente que no realice la oferta de servicios nacionales o incorporación de los mismos.

El proponente deberá presentar con su propuesta manifestación escrita de su oferta que apoye la industria nacional conforme al anexo que facilita la Entidad.

En el caso de proponentes plurales conformados por integrantes nacionales (y/o extranjeros con derecho a trato nacional) y extranjeros sin derecho a trato nacional, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios delos países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y deaquellos países en los

cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. Este último caso se demostrará coninforme de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

18. PERSONAL CON DISCAPACIDAD

PUNTAJE MÁXIMO A OBTENER 20 PUNTOS

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.7.4 del decreto 0287 de 2026, se asignan los puntos al proponente que acredite la vinculación de trabajadores con discapacidad en su panta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) *Que el proponente acredite alguna de las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 del decreto 0287 de 2026.*
b) *Que el proponente acredite dentro de su planta de personal la vinculación de personas con discapacidad, con sujeción a todas las exigencias y garantías legalmente establecidas, mediante contrato laboral con dedicación exclusiva, de acuerdo con la siguiente tabla.*

Número total de trabajadores de planta de personal del Proponente	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	2
Entre 31 y 100	3
Entre 101 y 150	5
Entre 151 y 200	5
Entre 201 y 300	7
Entre 301 y 400	10
Entre 401 y 500	12
Entre 501 y 600	14
Entre 601 y 700	16
Mas de 700	En adelante por cada 100 trabajadores deberá contarse (2) dos con discapacidad adicionales.

El proponente podrá acreditar alguna de las situaciones mencionadas, y en todo caso el puntaje adicional total y único a otorgar por este criterio será del dos por ciento (2%), sin que sean acumulables a efecto de la evaluación de la oferta

La verificación de esas condiciones se realizará de acuerdo con el decreto 0287 de 2026

Cuando se trate de un proponente plural, se tomará en cuenta únicamente la planta de personal del integrante con mayor participación porcentual.

Seguimiento durante la ejecución del contrato. El Departamento a través de la supervisión del contrato, verificará que el proponente que resultó adjudicatario, mantenga durante la ejecución del contrato el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta, dicha verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo, el cual debe mantenerse vigente, de conformidad con la normatividad aplicable.

La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables.

19. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES

Puntaje máximo a Obtener 2.5 Puntos

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1082 de 2015, para incentivar el sistema de preferencias a favor de los emprendimientos y empresas de mujeres, seotorgará el 0,25% del total de los puntos establecidos en el presente proceso, a los proponentesque acrediten alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, dondeconste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenidosu participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargosencaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente,el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anteriora la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificaciónexpedida por el representante legal.

Nota 1. *Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre delprocedimiento de selección.*

Nota 2. Tratándose de proponentes plurales los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual osuperior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

20. MIPYME

Puntaje máximo A Obtener 2.5 Puntos

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015, para incentivar el sistema de preferencias a favor del proponente que cumpla con la condición de Mipymedomiciliada en Colombia, se otorgará el 0,25% del total de los puntos establecidos en el presente proceso. El proponente debe tener en cuenta las reglas y documentos que se detallan en cada unode los siguientes numerales, dichos documentos deberán ser presentados con la oferta.

1. Cuando la oferta es presentada por personas naturales, el proponente deberá adjuntar certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Cuando la oferta es presentada por personas jurídicas, el proponente deberá adjuntar certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

3. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Nota 1 En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificadodel Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de supresentación.

Nota 2. Tratándose de proponentes plurales los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que cumpla tal condición y que tiene una participación igual osuperior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal

21. DISMINUCIÓN DE PUNTAJE POR SANCIONES

En el presente proceso se dará aplicación a lo señalado en la Ley 2195 de 2022 que señala:

ARTÍCULO 58. REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS. *Las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, exceptuando los supuestos establecidos en el literal a) del numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en los de mínima cuantía y en aquellos donde únicamente se pondere el menor precio ofrecido, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o clausulas penales duranteel último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importarla cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.*

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantesse encuentra

en la situación anterior.

PARAGRAFO 1. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARAGRAFO 2. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio delo contenido en el Artículo 6 de la Ley 2020 de 2020.

El departamento, verificara esta situación en el registro Único de proponentes RUP, de conformidadcon lo establecido en el numeral 6.2 del artículo 6 de la ley 1150 de 2007.

.

22. FACTORES DE DESEMPATE Y ACREDITACIÓN.

Para aplicar los factores de desempate, los proponentes deberán presentar junto con la propuesta inicial los documentos que acrediten el cumplimiento de la condición. La omisión de la información ydocumentación requerida en este numeral no será subsanable por ser criterio de desempate, por lotanto, todos los documentos para acreditar los criterios de desempate que se presenten con posterioridad al cierre no serán tenidos en cuenta.

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, se aplicará las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.
En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.
En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicioa efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observandolos mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditardichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de laLey 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.
Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera

una medida de protección expedida por la autoridad competente. Envirtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuentapor ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores deeste numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos delliteral a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, quehayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre delProceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con elcertificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personasque se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido enla ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no esbeneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadasa su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, enla cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana,raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la normaque lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cadauno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanaautoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la personaen proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno

de los certificados del inciso anterior, juntocon los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.
Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes seanpersonas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificadosdel inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas enproceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.
Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 comorequisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7.1 Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en procesode reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporacióno reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personasen proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Esteintegrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2 El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimoel veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3 En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la personaen proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro delos integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral
7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.
Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.
Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan lacalidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan lacalidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuadosdurante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda,entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

10.1 Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponenteplural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

10.2 La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento(25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

10.3 Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con losrequisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menosuno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asi mismo acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de losintegrantes acredite las condiciones señaladas en

el inciso anterior de este numeral.

12. Método Aleatorio. Si después de aplicar los criterios anteriormente mencionados persisteel empate:

(a). La Entidad ordenará a los Proponentes empatados en orden alfabético según elnombre de la persona natural, la persona jurídica o el Proponente Plural. Una vez ordenados, le asigna un número entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.

(b). Seguidamente, la Entidad debe tomar la parte entera (números a la izquierda dela coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La Entidad Estatal debe dividir esta parte entera entre el número total de proveedores en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

(c). Realizados estos cálculos, la Entidad seleccionará a aquel Proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al Proponente con el mayor número asignado.

NOTA 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entreofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

NOTA 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjerocuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

NOTA 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena,negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puedeafectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

23. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

De conformidad a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y a la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicablea la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, evaluar,

calificar, asignar y mitigar los riesgos o eventualidades que afectan los propósitos y metas esperadospor la administración en el presente proceso de selección, para lo cual estableció especificaciones técnicas y obligaciones que mitigaban el impacto y probabilidad del riesgo, sin embargo también procede en esta oportunidad establecer una matriz de riesgos, en los cuales se tipificó, estimó y asignó las principales eventualidades que afectan esta contratación y se encuentran consignado enanexo a este estudio previo.

Para efectos de la valoración del riesgo se procedió a utilizar la tabla de valoración establecida por Colombia Compra Eficiente.

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO										
#	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría
1	G	E	E	Económico	Desabastecimiento de los bienes o servicios	Fluctuación en los precios del mercado	2	2	2	Posible
2	G	E	E	Social o	Paros, huelgas, ataques terroristas, alteraciones del orden público, que se presenten en el lugar de ejecución del contrato o en las vías de acceso al mismo.	Perdida de bienes y servicios no asegurados ono asegurables.	2	2	2	Riesgo bajo
3	G	E	E	Operacional	Cuando se deba extender el plazo del contrato por causas ajenas a la voluntad del Departamento.	Retraso en la ejecución del contrato	2	2	2	Riesgo bajo
					Cuando se deba extender el plazo delcontrato por causasajenas a la voluntad del Contratista.	Retraso en la ejecución del contrato	2	2	2	Riesgo bajo
4	G	E	E	Naturales	Los riesgos geológicos, geotécnico e hidrogeológicos identificados que se presenten en la ejecución del contrato	Retraso en la ejecución del contrato	2	2	2	Improbable
5	G	E	E	Operacional	En caso de presentarse deterioro de los objetos en el transporte hasta el sitio donde deba hacerse la entrega	Perdida de bienes y servicios no asegurados o no asegurables	2	2	2	Riesgo bajo
6	G	E	E	Operacional	Cambios en Simat	Aumento o disminucion de cupo en las instituciones	4	1	5	Riesgo medio
7	G	E	E	Operacional	Ampliación del calendario escolar	Necesidad de adicionar días /presupuesto para prestación de servicios	2	2	4	Riesgo medio
8	G	E	E	Operacional	Deficiencia en los cumplimientos de los estándares de calidad e inocuidad	Posible intoxicación de la población estudiantil por mala calidad de los alimentos y no ser apto para el consumo	3	4	5	Riesgo alto
9	G	E	E	Regulatorio	Ocurre por cambios normativos o por la expedición de normas posteriores a la celebración del contrato que afecte las condiciones económicas y técnicas inicialmente pactadas	Retrasos en la ejecución contractual, no obtención del objeto contractual, incumplimientos de los propósitos y metas del contrato	3	3	4	Riesgo medio

Clase	Fuente	Etapa	Probabilidad
General (G)	Interno (I)	Planeación (P)	
Especifico (E)	Externo (E)	Selección (S)	
		Contratación (C)	
		Ejecución (E)	

Categoría	Valoración
Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1
Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2
Posible (puede ocurrir en cualquier momento)	3
Probable (Probablemente va a ocurrir)	4
Casi cierto (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	5

	Asignación	Tratamiento	Impacto después del Tratamiento	Afe	Persona	Fecha estimada	Fecha en que	Monitoreo y Revisión

#			Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría		responsable por implementar el tratamiento	en que se inicia el tratamiento	se completa el tratamiento	Como se realiza el monitoreo	Periodicidad
1	Contratista	*El contratista deberá garantizar los mecanismos os idóneospara la adquisición n y suministro de los bienes o servicios a proveer.*	1	1	2	Riesgo bajo	No	Contratista	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por partede la supervisión.	Mensual
2	Departamento	La entidad deberá poner a disposición las autoridades policivas correspondientes	2	2	1	Riesgo bajo	No	Supervisión	A la suscripción del contrato	A la Terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	Mensual
	Contratista	El contratista deberá realizar un plan estratégico con el cual pueda cumplir con la ejecución del contrato	1	1	1	Riesgo bajo	No	Contratista	A la suscripción del contrato	terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	Mensual
3	Contratista	*El contratista deberá ejecutar el contrato en el tiempo adicional establecido para cumplir con los días de calendario escolar contratados, todo amparado en el valor contratado.*	1	1	2	Riesgo bajo	No	Supervisión	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	Mensual
4	Contratista	Conocer los reportes de las instituciones es encargadas de realizar seguimiento técnico de las Causas del riesgo, que permitan prever la ocurrencia de eventos, durante el transcurso dela ejecución del contrato.	2	2	1	Riesgo bajo	No	Supervisión	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	Al inicio del contrato
5	Contratista	El contratista deberá cumplir a cabalidad y cumpliendo con las obligaciones especificaciones del contrato.	2	2	1	Riesgo bajo	No	Supervisión	A la suscripciódel contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la Supervisión	Al inicio del contrato - permanente
6	Departamento y Contratista	A causa del comportamiento dinámico de la matricula por el ingreso y retiro de los estudiantes, el departamento informará de acuerdo a los cortes de la base de datos SIMAT y el operador deberá atender esta información para la prestación efectiva del servicio	2	2	2	Riesgo bajo	No	Supervisión y contratista	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento a la base de datos del SIMAT y envió de cortes de la misma	Cuando se presente la situación
7	Departamento	La entidad será la encargada de evaluar las condiciones para la consecución de recursos y evaluará la posibilidad de adiciones al contrato	2	1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisión	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión	Cuando se presente la situación

8	Contratista	El operador deberá implementar el plan de saneamiento con el fin de cumplir con todos los requerimientos higiénicos sanitarios en los procesos de compra almacenamiento, transporte y preparación de los alimentos. Así mismo deberá mantener el concepto de favorabilidad en los conceptos sanitarios de las bodegas y vehículos de transporte de alimentos, lo cual, además, deberá reflejarse en los resultados de las inspecciones físicas que realice la entidad.	3	2	3	Riesgo Medio	Si	Entidad y contratista	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Verificación del cumplimiento de las obligaciones técnicas y de calidad, higiene e inocuidad.	Permanente.
9	Departamento y Contratista	La entidad y el contratista realizarán mesas de trabajo y comités para estudiar los cambios y posibles modificaciones o alteraciones que puedan generarse en la prestación del servicio, en aras de encontrar la mejor solución que permita garantizar la continuidad del servicio. En todo caso, el operador deberá mantenerse actualizado en la normativa vigente en la materia y dar aplicación a la misma y, deberá advertir de manera oportuna cualquier cambio o modificación sustancial que pueda generarse en la prestación del servicio por esta situación.	2	1	2	Riesgo bajo	Si	Entidad y Contratista	A la suscripción del contrato	A la terminación del contrato	Seguimiento por parte de la supervisión – Mesas de trabajo y/o comités con el operado	Cuando se presente la situación

Abrev.	*Categoría*	*Valoración*	Calificación	
			Cualitativa	Monetaria
I	Insignificante	1	Obstruye la ejecución del contrato de manera intrascendente.	Los sobrecostos no representan más del 1% del valor del contrato.
Mn	Menor	2	Dificulta la ejecución del contrato demanera baja, aplicando medidas mínimas se pueden lograr el objeto contractual	Los sobrecoseos no representan más del 5% del valor del contrato.
Md	Moderado	3	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio para las partes.	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el 5% y el 15%.
M	Mayor	4	Obstruye la ejecución del contrato sustancialmente pero aun así permite la consecución del objeto contractual	Incrementa el valor del contrato entre el 15% y el 30%.
C	Catastrófico	5	Perturba la ejecución del contrato de manera grave imposibilitando la consecución del objeto contractual.	Impacto sobre el valor del contrato en más del30%.

VALORACIÓN DEL RIESGO							
Abrev.	*Categoría*	*Valoración*	Calificación				
			Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
R	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
I	Improbable (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
Ps	Posible (puede ocurrir en cualquier momento)	3	4	5	6	7	8
Pr	Probable (Probablemente va a ocurrir)	4	5	6	7	8	9
C	Casi cierto (Ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

24. GARANTÍAS QUE DEBERÁ CONSTITUIR EL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta los riesgos estimados dentro del trámite del presente proceso contractual, y buscando minimizar cualquier perjuicio que pudiese sufrir el Departamento de Nariño, por elincumplimiento de las obligaciones surgidas de la presentación de la propuesta o 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 enel porcentaje establecido por los perjuicios ocasionados así:

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 conuna vigencia de la duración del contrato y 6 meses más.

Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. Esta garantía se constituirá por 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 tercerosque 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 realizacióndel contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato, con una vigencia de la duracióndel 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 no podrá ser inferior a cuatrocientos (400) SMMLV. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato.

Por daños que se pudieren llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas.

Todas las garantías deben sujetarse a lo establecido en el Decreto y 1082 de 2015. El oferente 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.

25. APLICACIÓN DE ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRECOMERCIO

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, y acorde con elManual explicativo de Acuerdos comerciales publicado en el Portal Único de Contratación por Colombia Compra Eficiente, se analizaron los 3 aspectos fundamentales para establecer si el bien oservicio, se encuentra cobijado por un Tratado de Libre Comercio, obteniendo lo siguiente:

Acuerdo Comercial		**EntidadEstatal incluida**	**Valor del proceso de contratación superior al umbral del acuerdo comercial**	**Excepción aplicable al proceso de contratación**	**Proceso de contratación cubierto por el acuerdo comercial**
Alianza Pacifico	Chile Perú	SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI

Estados AELC		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Triangulo norte	El Salvador Guatemala	SI	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
CAN		SI	SI	NO	SI

Teniendo en cuenta lo anterior, para el presente proceso aplican los tratados de libre comercio suscritos con Alianza Pacífico (Chile y Perú), Chile, Corea, Costa Rica, Estados Unidos, Estados AELC, Triángulo Norte, (Guatemala, El Salvador), Unión Europea, la Decisión 439 de 1998 de la CAN; En el manual para el manejo de acuerdos comerciales en proceso de contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, determina la ausencia de plazos mínimos que se deben tener en cuenta para la publicación del proceso, es decir, no existe un lapso determinado entre el aviso de convocatoria y el cierre del proceso de selección.

26. CONCLUSIÓN

Teniendo en cuenta las condiciones establecidas en el presente documento, y todos aquellos que hacen parte integral del mismo, los cuales cuentan con ficha de viabilidad, la Secretaría de Educación concluye que existe la necesidad de adelantar el proceso de convocatoria pública con el fin de seleccionar la mejor oferta para implementar el programa de alimentación escolar en los municipios no certificados en el Departamento de Nariño, en ejecución del proyecto “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE - EN NARIÑO.

San Juan de Pasto, octubre de 2026.

ANGIE MELO MONTILLA
Subsecretaria de Planeación Educativa y Cobertura
Secretaría de Educación Departamental De Nariño

Aprobó: Profesional de Permanencia de la Subsecretaría de Planeación y Cobertura Grado 4	
Reviso: Fernanda Chachinoy Abogada contratista PAE Componente Jurídico	
Reviso: Yalexi Piarpuzan Ingeniera de alimentos- contratista PAE	
Reviso: John Charfuelan Economista contratista PAE Componente Financiera.	
Reviso: Juan Camilo Recalde. Nutricionista – contratista PAE Componente Nutricional	
Revisó: Kevin David Ortega Ingeniero de Sistemas Contratista Equipo PAE	