GOBERNACIÓN DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)

2026

Arauca, octubre 2026

Ingeniero:
RENSON JESÚS MARTINEZ PRADA
Gobernador del Departamento de Arauca
Arauca-Arauca

Ref.: FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)

ESTUDIO DE CONVENIENCIA OPORTUNIDAD Y JUSTIFICACIÓN TÉCNICA

Esta dependencia se permite presentar **ESTUDIO PREVIO** de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, que reglamentó lo establecido en la Ley 80 de 1993, en el artículo 25 numerales 7 y 12; con el fin de adelantar el proceso de selección abreviada mediante el procedimiento de subasta inversa para el "**FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)".**

A continuación, se definen y detallan los elementos esenciales del estudio previo conforme a las reglas establecidas en el Decreto 1082 de 2015, las cuales corresponden a:

1. **LA DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN. (DESARROLLO DEL NUMERAL 1 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015)**

La Declaración Universal de los Derechos Humanos adoptada por la Organización de las Naciones Unidas en 1948, establece que la educación es un derecho universal del cual son titulares todas las personas y al que deberían tener acceso en condición de gratuidad, al menos en los niveles de educación fundamental (ONU, 1948).

De igual manera, de conformidad con la Constitución Política de Colombia (1991), 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.

En este mismo sentido, la educación se concibe como un derecho fundamental de todas las personas, que permite la adquisición de conocimientos, el desarrollo integral de las capacidades y el ejercicio pleno de la vida en sociedad. Asimismo, constituye un factor esencial para el desarrollo humano, en tanto posibilita que las personas adquieran las herramientas necesarias para desenvolverse de manera adecuada en el entorno en el que habitan.

En concordancia con lo anterior, la garantía efectiva de este derecho supone la generación de condiciones que aseguren, desde la concepción, el cuidado, la protección integral, una alimentación nutritiva y equilibrada, el acceso oportuno a los servicios de salud, el vestuario adecuado, la recreación y una vivienda segura, dotada de los servicios públicos esenciales, todo ello dentro de un ambiente sano que favorezca el desarrollo integral y el bienestar de las personas.

En este orden de ideas, la educación se constituye en una de las herramientas más eficaces para la superación de contextos de pobreza y violencia, al tiempo que contribuye con la generación de ciudadanías activas y procesos de cohesión social (UNESCO, 2016). La importancia de la educación como dinamizadora de los Procesos económicos y sociales hace que la privación del goce efectivo del derecho, materializada en el fenómeno de la deserción escolar, sea un fenómeno indeseable y profundamente nocivo para la adecuada generación de capital humano, social y económico de una nación.

No obstante, la materialización del Derecho a la Educación trae consigo problemas tales como la deserción escolar y el abandono definitivo del sistema educativo, los cuales son factores que en la actualidad afectan indirectamente las posibilidades de desarrollo social y económico de una comunidad, y profundiza las brechas en la calidad de vida entre las personas que logran permanecer en el sistema educativo y aquellos que desisten de continuar su ciclo de estudios.

El Departamento de Arauca no es ajeno a estas problemáticas, de hecho, atraviesa una situación crítica en materia de permanencia educativa, reflejada en tasas sostenidas de deserción escolar que afectan de manera directa el desempeño del sector educativo y comprometen el desarrollo de niñas, niños, adolescentes y jóvenes en la región. Este fenómeno, lejos de ser un indicador aislado, es la manifestación de un conjunto de condiciones estructurales de pobreza, inseguridad, desnutrición y limitada capacidad institucional, que dificultan la garantía del derecho a la educación en condiciones dignas y continuas.

En la vigencia 2025, de acuerdo a los datos del SIMAT, el departamento registró un porcentaje 5,07%, comparada con el 5,67% de la deserción presentada en el año 2024, observando una disminución del 0,61%. Comparando por grados y niveles, para el nivel de Preescolar, la deserción fue del 4,34%; en el nivel de Básica Primaria fue de 4,38%; En el nivel de Básica Secundaria 13,71%; En el nivel de Media de 5,07% y en el nivel general se presentó 3,94%.

El abandono escolar en Arauca no solo afecta el acceso a la educación superior y al empleo formal, sino que profundiza las condiciones de exclusión social y económica. Quienes se desvinculan del sistema educativo se enfrentan a mayores riesgos de embarazos adolescentes, reclutamiento por parte de grupos armados ilegales, consumo de sustancias psicoactivas, violencia sexual, trabajo infantil y vinculación con redes delictivas y economías ilegales, perpetuando así los ciclos de pobreza y vulnerabilidad en sus comunidades.

Uno de los factores estructurales que incide en los bajos niveles de permanencia escolar en Arauca es la limitada capacidad técnica e institucional para garantizar condiciones básicas en los entornos educativos, especialmente en zonas rurales y rurales dispersas. A ello se suma una insuficiente identificación y atención de las necesidades nutricionales de la población estudiantil, lo cual impacta directamente en su bienestar, asistencia y desempeño académico.

Adicionalmente, el conflicto armado continúa siendo un factor determinante. De acuerdo con el Registro Único de Víctimas (RUV), hasta el 8 de septiembre de 2022, el departamento registraba

93.161 personas víctimas de desplazamiento forzado, de las cuales el 32,9% eran menores de 18 años. Durante 2023, se presentaron 8.504 nuevos desplazamientos y en el primer semestre de 2024, 1.716 personas más fueron afectadas por esta situación. El municipio de Tame destaca por registrar los mayores niveles de violencia, incluyendo casos documentados de reclutamiento forzado de menores, según informes del Alto Comisionado de la ONU para los Derechos Humanos. Además, 38 comunidades campesinas e indígenas han sido sometidas a confinamientos armados, comprometiendo los derechos de 2.044 familias (aproximadamente 6.141 personas).

La inseguridad alimentaria es otro de los factores que incide directamente en la permanencia escolar. El Programa Mundial de Alimentos ha identificado que 62% de los hogares de Arauca presentan consumo insuficiente de alimentos, posicionando al departamento como el tercero más afectado del país en este indicador. A su vez, un estudio realizado por la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca (UAESA) en 2022, evidenció que el 90,3% de los hogares se autoperciben en inseguridad alimentaria, con una distribución de 39,9% leve, 32,2% moderada y 18,2% severa.

Esta situación nutricional se refleja con claridad en los niños y niñas en edad escolar. Según el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN), en 2025, el 2,3% de la población infantil menor de cinco años presento desnutrición aguda confirmada. Asimismo, el indicador de talla para la edad (T/E) mostró que la población menor de cinco años captada por el SISVAN muestra que la mayor proporción presenta una talla adecuada para la edad, con porcentajes superiores al 60% en la mayoría de los municipios, destacándose Arauquita (65,2%), Arauca (64,9%) y Saravena (63,8%). Este resultado refleja condiciones favorables en el crecimiento de una parte importante de la población infantil.

Diversos estudios nacionales e internacionales han demostrado la relación directa entre la desnutrición infantil, el bajo rendimiento académico y la deserción escolar. Niños con déficit nutricional presentan mayor dificultad para concentrarse, menor asistencia y menor logro escolar, lo que contribuye a su exclusión del sistema educativo.

Que, en con el objeto de contribuir al acceso, bienestar y permanencia para los niños, las niñas y adolescentes que habitan zonas rurales de compleja movilidad, con ausencia de oferta educativa y que requieren permanecer en el servicio educativo se desarrolla el componente de alimentación en Residencias Escolares donde el estudiante interno que esté matriculado en la estrategia de residencia escolar permanece durante 24 horas al día, recibiendo alimentación completa, con un aporte diario del 100% de las recomendaciones de energía y nutrientes, de acuerdo con los grados y niveles, distribuidos en cinco tiempos de consumo.

Dicho esto, el Departamento de Arauca, garantizará la igualdad de oportunidades, por cuanto constituyen un pilar esencial para la equidad y la realización del estado social de derecho. Esto se realizará mediante el complemento alimentario (*el complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los beneficiarios-titulares de derecho, cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento*) que ofrece el PAE, el cual contribuye eficazmente a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo y complementa la alimentación, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje a través del suministro de un complemento alimentario. Esta estrategia que permite a la administración departamental garantizar el acceso con permanencia a los estudiantes y por consiguiente evitar

la deserción escolar, además de cerrar las brechas en calidad y cobertura educativa entre las zonas rural y urbana.

Consecuentemente, la administración departamental dentro de su deber constitucional, según el artículo 339 de la constitución Política “de los planes de desarrollo” en uno de sus apartes es aclara al indicar que se elaborarán y adoptarán de manera, planes de desarrollo, con el objeto de asegurar el uso eficiente de sus recursos y el desempeño adecuado de las funciones que hayan sido asignadas por la constitución y la ley. Los planes estarán conformados por una parte estratégica y un plan de inversión de mediano y corto plazo.

De igual manera, de acuerdo con el artículo 67 de la constitución Política 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, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura.

En el marco de las bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se fortalece como estrategia de permanencia escolar y de contribución a la seguridad alimentaria y nutricional. En las regiones priorizadas, su alcance puede comprender la atención durante los periodos de receso académico, con participación de las comunidades en la operación y control social transparente. Para este proceso contractual, la prestación del servicio se limitará a los días de atención establecidos en el plazo y la programación físico-financiera, y no incluirá las semanas de receso escolar.

En este sentido, mediante el presente proceso de contratación, el Departamento de Arauca mediante la estrategia denominada “Programa de Alimentación Escolar PAE”, la cual está dirigida para estudiantes de la zona urbana y rural del nivel básico primaria, secundaria y media que asisten a los diferentes establecimientos educativos, con el objeto de garantizar acceso y permanecía.

De acuerdo con lo anterior, ésta Administración en coherencia con los Lineamientos Departamentales: En el Plan de Desarrollo Departamental 2024 – 2027; Pilar No 2: Igualdad y oportunidad, Eje estratégico No 8; Educación , Acción estratégica: Educación Superior, Calidad Educativa y Cobertura, haciéndose necesario el **“FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)**” con el objetivo de ejecutar el programa en las sedes educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Arauca.

Consecuentemente y para cumplir el objetivo del Programa de Alimentación Escolar, es oportuno manifestar que el mismo, se ejecutara en las sedes educativas priorizadas por el Departamento, las cuales se encuentran distribuidos en los (07) municipios y se garantizara la prestación oportuna del servicio de alimentación escolar.

Consecuentemente, y con el propósito de cumplir los objetivos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el servicio se prestará en las sedes educativas priorizadas por el Departamento, distribuidas en los siete (7) municipios, y se garantizará su prestación oportuna durante el plazo establecido.

El marco normativo del presente proceso se regirá principalmente por la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), "Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", junto con su Guía de Implementación y anexos. Para este proceso, la modalidad de atención se determinará de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa y con la programación establecida para cada ítem del proceso. La prestación podrá realizarse mediante preparación en sitio, comida caliente transportada o modalidad industrializada, según corresponda. La Canasta PAE en Casa se suministrará únicamente a los beneficiarios, sedes y periodos expresamente previstos en las especificaciones y en la programación físico-financiera del contrato. También se observarán las demás normas vigentes que regulen el PAE y las que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

En consecuencia, se hace necesario adelantar el proceso **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACIÓN MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)"**, con el fin de contribuir a la continuidad del Programa de Alimentación Escolar para los estudiantes beneficiarios durante los periodos y días de atención previstos en este proceso para las vigencias 2026 y 2027, de acuerdo con los calendarios académicos y la programación aprobada, y salvaguardar sus derechos fundamentales.

1.1 DESCRIPCION DE LA NECESIDAD DE ADELANTAR EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS.

El proceso de contratación **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)",** constituye el acto de gestión contractual que materializa la habilitación presupuestal, mediante la aprobación de la Vigencia Futura Ordinaria otorgada bajo la Ordenanza No. 225 de 2026, generando la necesidad administrativa y técnica de realizar el proceso de selección en la presente vigencia, para garantizar de manera oportuna la prestación del servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria, desde el primer día calendario escolar en la siguiente vigencia.

El sustento de la contratación se encuentra en la Ley 2167 de 2021, que establece la obligación de garantizar la prestación oportuna y continua del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante el calendario académico. En particular, el parágrafo 1 del artículo 2 dispone que las entidades adelanten oportunamente la planeación y los trámites contractuales y presupuestales necesarios para asegurar la prestación del servicio desde el primer día del calendario escolar.

En este contexto, se pretende garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar durante la vigencia 2026 y asegurar las condiciones necesarias para el inicio oportuno de la operación del PAE en la vigencia 2027, evitando interrupciones en la atención de los beneficiarios y contribuyendo a la continuidad y adecuada ejecución del programa desde el comienzo de la nueva vigencia. Para respaldar la contratación correspondiente a 2027, la

Ordenanza No. 225 de 2026 autorizó comprometer vigencias futuras ordinarias, conforme al marco previsto en la Ley 819 de 2003.

La selección del contratista debe adelantarse conforme a los principios y reglas del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, lo que implica cumplir las etapas y los plazos aplicables a la modalidad de selección correspondiente, incluidos la elaboración y publicación de los documentos del proceso, la recepción y evaluación de ofertas y la adjudicación. De acuerdo con el cronograma previsto, iniciar el proceso en la presente vigencia permitirá contar con tiempo suficiente para desarrollar dichas etapas y para que el contratista adjudicatario adelante el alistamiento de la operación, la vinculación del personal y la adecuación de la infraestructura requerida por los lineamientos técnicos y operativos del PAE.

Esta anticipación busca asegurar las condiciones necesarias para el inicio oportuno del servicio en 2027 y reducir el riesgo de interrupciones en la atención de los beneficiarios. Así, la apertura del proceso en la presente vigencia constituye una medida de planeación orientada a cumplir el deber de garantizar la continuidad del PAE y a contribuir a la atención de los estudiantes desde el inicio del calendario escolar.

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCION. (DESARROLLO DEL NUMERAL 2 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015).

2.1 OBJETO: "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)".

El objeto del presente proceso de selección se encuentra debidamente delimitado en la ficha técnica y sus anexos (Anexo A. Ficha Técnica).

2.1.1. CLASIFICACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS A CONTRATAR SEGÚN LOS CÓDIGOS UNSPSC:

TABLA 1 CLASIFICACIÓN SEGÚN CÓDIGOS UNSPSC

CLASIFICACION UNSPSC	
10191500	Pesticidas o repelentes de plagas
41104000	Equipo de toma de muestras
50111500	Carne y aves de corral
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50181700	Suministros y mezclas para hornear
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
50191500	Sopas y estofados
50192700	Platos combinados empaquetados
50193000	Bebidas y comidas infantiles
50193200	Ensaladas preparadas

50202300	Bebidas no alcohólicas
76101500	Desinfección
76111800	Limpieza de vehículos de transporte
76121500	Recolección y disposición de basuras
78121600	Servicios de manejo de materiales
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
78141600	Inspección
80141700	Distribución
81141700	Planeación y control de producción
85151500	Tecnología de alimentos
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos

2.2 PLAZO CONTRACTUAL Y VERIFICACIÓN.

De conformidad con el manual de contratación interno de la entidad, establecido en la Resolución Departamental No.1863 del 2025, y atendiendo a la naturaleza, el objeto contractual y las actividades descritas, el plazo del presente contrato se divide en dos fases distintas e interdependientes: **Plazo de ejecución y plazo de verificación**, los cuales se definen de la siguiente manera:

A. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo del presente contrato para todos los efectos legales corresponde a ochenta y ocho (88) días calendario académico, de lunes a domingo y excluyendo las semanas de receso escolar. Se distribuirá entre las dos vigencias así: en 2026, veinticuatro (24) días calendario académico, y en 2027, sesenta y cuatro (64) días calendario académico, de conformidad con el calendario académico establecido en mediante la Resolución 4951 de 2025 (Anexo B), o hasta agotar recursos. El plazo de ejecución se contará a partir del inicio registrado en la plataforma transaccional SECOP II, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

a. El servicio para la población estudiantil no residente se prestará durante catorce (14) días calendario académico de lunes a viernes en 2026 y cuarenta y ocho (48) días calendario académico de lunes a viernes en 2027, sin incluir festivos, actividades de desarrollo institucional, vacaciones de directivos docentes ni receso estudiantil.

b. El servicio para la población estudiantil residente en las residencias escolares se prestará durante veinticuatro (24) días calendario académico de lunes a domingo en 2026 y sesenta y cuatro (64) días calendario académico de lunes a domingo en 2027.

c. En el evento de que haya finalizado el plazo contractual y existan recursos por ejecutar, el operador deberá continuar con la prestación del servicio hasta agotar los recursos existentes, sin que sea necesario realizar acuerdo de voluntades para dicho fin. Sin embargo, el operador deberá informar previamente a la interventoría y/o unidad ejecutora el avance físico y financiero del contrato. Sin perjuicio de lo anterior, el operador procederá a ampliar la garantía del contrato por el plazo de la prestación del servicio.

Parágrafo: Para todos los efectos legales, los días calendario académico serán contabilizados de acuerdo con el calendario académico establecido por la Secretaría de Educación Departamental para cada una de las vigencias.

B. PLAZO DE VERIFICACIÓN:

Este término tiene como propósito que: I) el supervisor o interventor revise detalladamente los bienes, obras o servicios objeto de entrega; II) se realicen los requerimientos al contratista para que efectúe los ajustes necesarios conforme a las especificaciones técnicas previstas contractualmente; y III) el contratista realice dichos ajustes. Durante este término no se ejecutarán actividades de prestación del servicio, ya que se destina únicamente a verificar las condiciones descritas. Una vez culminado este plazo y surtido el recibo a satisfacción, se dará inicio al proceso de liquidación del contrato.

El plazo de ejecución del contrato será de ochenta y ocho (88) días calendario académico, distribuidos así: veinticuatro (24) días en la vigencia 2026 y sesenta y cuatro (64) días en la vigencia 2027, de lunes a domingo y excluyendo las semanas de receso escolar, de conformidad con el calendario académico de cada vigencia, o hasta agotar recursos. El plazo de ejecución se contará a partir del inicio registrado en SECOP II, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. Una vez finalice el plazo de ejecución, se contará un plazo independiente de veinte (20) días calendario para la verificación del servicio.

Para el presente proceso se requiere el plazo de verificación porque, para hacer el cierre financiero del contrato con corte a la terminación de la prestación del servicio, que va hasta el último día del calendario académico o hasta agotar recursos, se debe esperar la emisión de las certificaciones que efectúan los rectores durante el término especial que tienen para su expedición. Asimismo, resulta necesario que la interventoría y el operador cotejen detalladamente todas las raciones certificadas y/o cobradas durante la ejecución y realicen los ajustes pertinentes, para evitar errores durante la suscripción del acta de recibo final y su correspondiente liquidación.

NOTA 1: Deberán suscribirse dos (2) actas: i) acta de terminación de la ejecución contractual, en la cual se dejará constancia del vencimiento del plazo para la ejecución del servicio; y ii) acta de recibo final, la cual será suscrita una vez vencido el plazo de verificación.

NOTA 2: A partir de la suscripción del acta de recibo final se contabilizarán los amparos de calidad de los bienes y estabilidad de la obra, según corresponda. Lo anterior, sin perjuicio de la ampliación de las vigencias de los demás amparos conforme a lo previsto contractualmente. De igual forma, a partir de la suscripción de esta acta iniciará el plazo de liquidación del contrato.

2.2.1 AUTORIZACION DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS: El futuro contrato cuenta con autorización de vigencias futuras Ordinarias hasta vigencia 2027, según ordenanza No. 225 del 2026.

2.3 INTERVENTORÍA: Se contratará una interventoría externa para que ejerza vigilancia, seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto o contrato, la cual será supervisada directamente por la Secretaría de Educación Departamental o a quien se designe.

2.4 LUGAR DE EJECUCIÓN: El presente contrato se ejecutará en los municipios de Cravo Norte, Puerto Rondón, Tame, Fortul, Saravena, Arauquita y Arauca, del departamento de Arauca.

2.5 TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR: Prestación de Servicio.

2.6 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN: Para la ejecución de este contrato las autorizaciones que se requieren son:

-Autorización de la Unidad de Salud a las bodegas, mínimo siete (07), con concepto favorable, favorable con requerimiento o favorable con observación, emitido por la autoridad competente que como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Estas bodegas serán utilizadas para almacenar los víveres perecederos y no perecederos. (Resolución 2674/2013 y circular externa DAB 400-0201-17)

-Autorización de la Unidad de Salud a las plantas de producción y ensamble (conforme la prestación del servicio lo requiera), con concepto favorable, favorable con requerimiento o favorable con observación, emitido por la autoridad competente que como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Estas plantas serán utilizadas para la preparación y ensamble de las raciones bajo la modalidad Comida Caliente Transportada en caso de ser requerido. (Resolución 2674/2013 y circular externa DAB 400-0201-17)

- Autorización de la Unidad de Salud a vehículos, mínimo quince (15), que utilizará el Contratista para el transporte de las materias primas (alimentos) hasta las bodegas de almacenamiento y los comedores escolares, estos deberán contar con concepto favorable o favorable con requerimiento, emitido por la autoridad competente que como resultado de la última visita de inspección sanitaria. (Resolución 2674/2013).

Nota: Sin perjuicio de lo anterior las cantidades y especificaciones de las mismas son desarrolladas en la ficha técnica adjunta, la cual hace parte integral del presente documento.

2.7 ESPECIFICACIONES DE LAS ACTIVIDADES: Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE.

Modelos de atención:

El modelo de atención corresponde al conjunto de procesos y acciones mediante los cuales se organiza la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), considerando las características de la población beneficiaria, su pertenencia étnica y las condiciones del territorio. Para este proceso se contemplan los modelos PAE Convencional y PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, de conformidad con la Resolución 0003 de 2026 y los ajustes efectuados mediante la Resolución 0155 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) (anexos C y D).

La asignación del modelo correspondiente a cada sede educativa se establecerá en la programación del servicio y en la relación de sedes priorizadas. El operador deberá prestar el

servicio de acuerdo con el modelo y las condiciones asignados a cada sede, y no podrá cambiarlos sin autorización de la Entidad Territorial.

a. Modelo PAE convencional

Corresponde al modelo de atención aplicable, de manera general, a las sedes educativas oficiales en las que no sea obligatoria la implementación de un modelo diferencial. Su planeación y operación deben ajustarse a los lineamientos técnicos y administrativos vigentes, considerando la caracterización de la población beneficiaria y las condiciones de cada sede. A partir de ese análisis, la Entidad Territorial define la modalidad de atención y el tipo de complemento alimentario que resulten viables, garantizando su calidad, inocuidad, pertinencia y suministro oportuno.

b. Modelo PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso

Este modelo busca garantizar un complemento alimentario tipo almuerzo, reconociendo las condiciones territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades y contribuyendo a la permanencia escolar.

Su implementación corresponde a las sedes que cumplen los criterios de difícil acceso y que no están comprendidas en los criterios de aplicación de los modelos diferenciales dirigidos a pueblos indígenas o a comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. La modalidad para suministrar el complemento —preparada en sitio o comida caliente transportada— se definirá según las condiciones de cada sede y del territorio. Los requisitos de calidad e inocuidad deberán ajustarse al Anexo 5 vigente, en el marco de la Resolución 0155 de 2026, la cual modifica la resolución No. 003 de 2026 emitida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender -UApA-.

Modalidades de atención:

La modalidad de atención en el Programa de Alimentación Escolar – PAE corresponde a la forma en que se realiza la preparación, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones particulares de las sedes educativas, la infraestructura disponible, las características territoriales y las condiciones de operación establecidas por la Entidad. Para la prestación del servicio de alimentación escolar se implementarán las siguientes modalidades de atención:

a. Modalidad Preparada en Sitio

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados directamente en la sede educativa, utilizando las áreas, equipos, utensilios y demás elementos destinados para la prestación del servicio de alimentación escolar.

La preparación y suministro de los alimentos deberá realizarse bajo condiciones que garanticen la calidad e inocuidad, dando cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura, al Plan de Saneamiento, a los ciclos de menús, las guías de preparación, la minuta patrón y demás requisitos técnicos y sanitarios aplicables.

b. Modalidad Comida Caliente Transportada

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados en un lugar diferente a la sede educativa donde serán consumidos y posteriormente transportados hasta la sede para su recepción, distribución y suministro a los beneficiarios.

El operador deberá garantizar que las actividades de preparación, ensamble, almacenamiento, transporte, recepción, distribución y suministro se desarrollen bajo condiciones que preserven la calidad e inocuidad de los alimentos, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 155 de 2026.

Para esta modalidad podrán implementarse los modelos de distribución establecidos en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, entre ellos la distribución por componentes y la distribución del complemento alimentario ensamblado, de acuerdo con las condiciones de la operación y garantizando el cumplimiento de los ciclos de menús, cantidades, tamaños de porción y condiciones de conservación requeridas.

c. Modalidad industrializada

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un complemento alimentario listo para el consumo, conformado por alimentos procesados y alimentos que, por su naturaleza, pueden suministrarse sin transformación en la sede educativa, de acuerdo con las condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y la minuta patrón correspondiente.

Esta modalidad podrá implementarse cuando las condiciones de infraestructura, operación, acceso o prestación del servicio de una sede educativa no permitan desarrollar adecuadamente la preparación de los alimentos bajo otra modalidad, o cuando se presenten situaciones que afecten las condiciones requeridas para garantizar la calidad e inocuidad del servicio.

Cuando las condiciones sanitarias de una sede educativa no permitan temporalmente la preparación de alimentos, la modalidad industrializada podrá implementarse como medida temporal, de acuerdo con las determinaciones de la Entidad Territorial y mientras se adelantan las acciones necesarias para superar las condiciones que dieron lugar a dicha medida.

En todos los casos, los complementos suministrados mediante esta modalidad deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad, requisitos sanitarios, características nutricionales, almacenamiento, transporte y demás requisitos establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 155 de 2026 y la normatividad sanitaria aplicable.

d. Modalidad de atención: Canasta PAE en casa

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un conjunto de alimentos y productos definidos previamente, en las cantidades y condiciones establecidas por la Entidad Territorial, para ser entregados a los beneficiarios de acuerdo con las características y condiciones particulares de la población atendida.

La conformación de la canasta deberá responder a los requerimientos nutricionales, grupos de alimentos, cantidades, frecuencias y demás condiciones establecidas en la minuta patrón y los documentos técnicos del Programa, garantizando que los alimentos suministrados cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
El operador deberá garantizar las condiciones adecuadas de adquisición, selección, recepción, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la canasta, así como la integridad de los empaques, rotulado, fechas de vencimiento y demás criterios de aceptación establecidos en las fichas técnicas correspondientes.

La entrega de la canasta deberá realizarse de acuerdo con la programación definida por la Entidad Territorial, dejando los respectivos soportes de entrega y recepción y garantizando la trazabilidad de los alimentos suministrados.

e. Atención del Programa en situaciones excepcionales y de emergencia

Cuando se presenten situaciones excepcionales o de emergencia que afecten la prestación regular del Programa de Alimentación Escolar —PAE—, la Entidad Territorial podrá disponer, de manera temporal, el suministro de ración industrializada para garantizar la continuidad de la atención alimentaria, de acuerdo con las orientaciones de la UApA, las condiciones del territorio y las disposiciones vigentes.

El operador deberá garantizar que la ración industrializada corresponda al tipo de complemento alimentario y a la población beneficiaria atendida, y cumpla los requisitos nutricionales, de calidad e inocuidad, rotulado, almacenamiento, transporte y entrega establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y en la minuta patrón aplicable.

El operador informará oportunamente a la supervisión o interventoría sobre la situación que afecte la prestación del servicio y presentará un plan de contingencia que describa las acciones, responsables, recursos y periodo estimado de aplicación. El suministro de ración industrializada y su duración deberán contar con la autorización de la Entidad Territorial.

Durante la aplicación de esta medida, el operador conservará los soportes de autorización, entrega y recepción de las raciones, la población atendida, los controles de calidad e inocuidad y las novedades presentadas. Una vez superada la situación, reanudará la modalidad ordinaria del servicio conforme a las instrucciones de la Entidad Territorial.

2.7.1 Tipos de complemento alimentario:

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).***

A. Complemento alimentario Almuerzo: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

B. Complemento alimentario jornada Mañana/Tarde: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana o tarde, el cual cubre un 20% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos)***

A. Desayuno: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del desayuno, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

B. Refrigerio Mañana: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana, el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

C. Almuerzo: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

D. Refrigerio Tarde: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media tarde, el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

E. Comida: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la cena, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

TABLA 2 ESPECIFICACIONES DE ACTIVIDADES

Ítems	Descripción	Unidad de Medida	Número de beneficiarios (A)	Número de días atendidos (B)	Número total de raciones (C) = (A * B)
1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.**				
1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2026**		**37.191**		
1.1.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**37.016**		
1.1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2026)	Ración	3.069	14	42.966
1.1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2026)	Ración	17.723	14	248.122
1.1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2026)	Ración	15.828	14	221.592
1.1.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2026)	Paquete	396	1	396
1.1.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**		
1.1.2.1	Desayuno (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.3	Almuerzo (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.5	Comida (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2027**		**36.940**		
1.2.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**36.765**		
1.2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2027)	Ración	3.069	48	147.312
1.2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2027)	Ración	17.723	48	850.704

1.2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2027)	Ración	15.577	48	747.696
1.2.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2027)	Paquete	396	3	1.188
1.2.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**		
1.2.2.1	Desayuno (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.3	Almuerzo (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.5	Comida (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200

Nota: Los días de atención del Programa para los estudiantes No Residentes, corresponden a días calendario académico de lunes a viernes sin incluir los festivos y los días de atención en las Residencias escolares, corresponden a días calendario académico de lunes a domingo incluyendo los festivos. El Programa de Alimentación Escolar se prestará solo en las semanas de trabajo académico con los estudiantes, establecidas en la Resolución de calendario escolar de la Secretaría de Educación Departamental.

2.7.2 PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

El proceso de contratación asociado a la presente adquisición se encuentra incluido y actualizado en el Plan Anual de Adquisiciones (PAA) de la entidad para la vigencia 2026, de acuerdo con la información y los requisitos establecidos por Colombia Compra Eficiente en el formato dispuesto para tal fin.

TABLA 3 PLAN ANUAL DE INVERSIONES

VALOR	FUENTE DEL RECURSO	PLAZO	CDP
$ 23.203.504.860,00	Recursos propios	88 días	2026-03322

2.8 OBLIGACIONES

2.9.1 OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO:

Según Decreto 1852 del 2015 capítulo 4:

1. Garantizar que en una institución educativa no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.
2. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.
3. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.

2.9.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL OPERADOR:

1. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la UAPA y las autoridades en la materia.

2. Disponer del personal requerido. Vincular y mantener durante la ejecución del contrato el personal necesario para prestar el servicio de Programa de Alimentación Escolar – PAE-, de conformidad con los perfiles, cantidades, condiciones y demás requisitos establecidos en el contrato y sus anexos.

3. Capacitar al personal. Capacitar inicialmente, antes del inicio de la operación, al 100 % del personal manipulador de alimentos y, durante la ejecución contractual, al personal que lo requiera. La capacitación deberá incluir, según las funciones asignadas, manipulación de alimentos, minutas patrón, ciclos de menús, preparación, prácticas higiénicas, calidad e inocuidad, entrega de raciones, población beneficiaria, diligenciamiento de formatos, control de inventarios y Plan de Saneamiento. El contratista deberá conservar y entregar a la supervisión o interventoría los soportes correspondientes.

4. Garantizar el trato respetuoso y la dotación del personal. Adoptar las medidas necesarias para que el personal mantenga un trato respetuoso hacia los beneficiarios, la comunidad educativa y los demás trabajadores. Suministrar al personal administrativo, técnico y operativo los elementos de protección, dotación e indumentaria requeridos para el cumplimiento de sus funciones.

5. Atender los lineamientos vigentes del PAE. Cumplir las disposiciones legales y reglamentarias aplicables al PAE y los lineamientos técnicos, administrativos, estándares y condiciones mínimas vigentes expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), así como las instrucciones de la Entidad Contratante impartidas dentro del marco de sus competencias y del contrato.

6. Las obligaciones específicas del operador se ejecutarán de conformidad con la Resolución 0003 de 2026, modificada parcialmente por la Resolución 0155 de 2026, emitida Por la Unidad Especial Administrativa de alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA); el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015; y las demás disposiciones vigentes aplicables al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

A. Informar las novedades que afecten la operación. Comunicar de manera inmediata y por escrito a la Entidad Contratante, al supervisor o interventor y al rector de la institución educativa cualquier deficiencia, daño o falla de infraestructura, equipos o servicios que pueda afectar la adecuada prestación del servicio, la calidad e inocuidad de los alimentos o la continuidad de la operación.

B. Cumplir las obligaciones sanitarias y laborales respecto del personal. Garantizar que el personal que participe en la operación cumpla los requisitos sanitarios, de seguridad y salud en el trabajo y demás disposiciones aplicables. Cuando el estado de salud de una persona manipuladora represente riesgo de contaminación, el contratista deberá separarla de las actividades de manipulación y adoptar las medidas de reemplazo correspondientes.

C. Llevar los registros de raciones y beneficiarios atendidos. Registrar diariamente, por sede educativa, los complementos entregados y los beneficiarios atendidos en los formatos o sistemas definidos por la Entidad Contratante y la UApA. Presentar a la supervisión o interventoría los registros diarios y los consolidados mensuales, incluidas las raciones no suministradas y los recursos no ejecutados por este concepto.

D. Mantener los equipos y utensilios. Utilizar adecuadamente los equipos y utensilios asignados a la operación, conservarlos en buen estado y ejecutar oportunamente las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo necesarias para evitar la interrupción del servicio.

E. Garantizar las condiciones de bodegas y plantas. Utilizar las bodegas, plantas de producción y áreas de ensamble conforme a la normativa sanitaria vigente y a los fines propios de la operación. Deberá mantenerlas dotadas de los equipos e instrumentos necesarios para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, incluidos, como mínimo y según corresponda a la operación, equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Los equipos e instrumentos deberán ser aptos para uso sanitario y cumplir las especificaciones técnicas y contractuales aplicables.

F. Cumplir las obligaciones sanitarias y laborales respecto del personal. Garantizar que el personal que participe en la operación cumpla los requisitos sanitarios, de seguridad y salud en el trabajo y demás disposiciones aplicables. Cuando el estado de salud de una persona manipuladora represente riesgo de contaminación, el contratista deberá separarla de las actividades de manipulación y adoptar las medidas de reemplazo correspondientes.

G. Transportar los alimentos en condiciones sanitarias. Transportar los alimentos e insumos alimentarios en vehículos que cuenten con la documentación y las condiciones sanitarias exigibles para el tipo de producto transportado. Deberá garantizarse la protección contra contaminación y el mantenimiento de las condiciones de conservación y temperatura requeridas.

H. Entregar las cantidades y porciones contratadas. Suministrar y servir los complementos alimentarios en las cantidades, tamaños de porción, horarios y condiciones establecidos en las minutas patrón, los ciclos de menús, las fichas técnicas y los demás documentos contractuales aplicables a cada nivel educativo y tipo de complemento.

I. Separar el transporte de alimentos y otros productos. Abstenerse de transportar alimentos junto con productos que puedan contaminarlos o afectar su calidad e inocuidad. El transporte de gas y de productos de limpieza y desinfección deberá realizarse de forma separada y segura, conforme a la normativa aplicable.

J. Cumplir las rutas y frecuencias de entrega. Ejecutar el plan de rutas aprobado para la operación y realizar las entregas en las sedes, fechas, horarios y frecuencias establecidos, de acuerdo con los cupos asignados, los ciclos de menús, los niveles educativos, el modelo y la modalidad de atención definidos por la Entidad Contratante.

K. Garantizar la calidad e inocuidad. Implementar controles durante las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, transporte, distribución y suministro de los alimentos. Los productos y preparaciones deberán cumplir las condiciones de calidad, inocuidad, cantidad y oportunidad previstas en la normativa vigente, los anexos técnicos aplicables y el contrato.

L. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

M. Entregar soportes de análisis microbiológicos. Presentar a la supervisión o interventoría los análisis, certificados y demás soportes microbiológicos exigidos para los alimentos y productos de riesgo, conforme a la normativa sanitaria, las fichas técnicas y los documentos contractuales. Cuando la Entidad Contratante disponga la toma de muestras de preparaciones elaboradas en sitio, el contratista deberá realizarla en el alcance, la periodicidad y las condiciones establecidos.

N. Cumplir los requisitos sanitarios de los productos. Suministrar productos alimenticios que cuenten con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria cuando la normativa vigente así lo exija. Los productos deberán cumplir, además, los requisitos de rotulado, identificación, lote, fechas y conservación que les sean aplicables.

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

P. Documentar las entregas. Elaborar y diligenciar, para cada sede educativa, las remisiones o formatos vigentes correspondientes a la entrega de víveres o complementos alimentarios, según la modalidad de atención. El contratista deberá dejar copia de dichos documentos en la sede y entregar los soportes a la supervisión o interventoría.

Q. Reponer faltantes y productos no conformes. Reponer, antes de la preparación o suministro correspondiente, los productos faltantes, devueltos o que no cumplan las características o especificaciones técnicas exigidas, sin costo adicional para la Entidad Contratante y sin afectar la oportunidad del servicio.

R. Suministrar los insumos de limpieza y desinfección. Entregar oportunamente los productos, elementos e insumos requeridos para ejecutar el Plan de Saneamiento y las actividades de limpieza y desinfección establecidas para cada sede.

S. Implementar las minutas patrón y los ciclos de menús que correspondan al modelo, modalidad, tipo de complemento y población atendida, de conformidad con el Anexo 3 de la Resolución 0003 de 2026, modificado parcialmente por la Resolución 0155 de 2026, y con los documentos contractuales. El contratista solo podrá realizar cambios de menú en los casos autorizados por la normativa y previa aprobación del supervisor o interventor cuando esta sea exigible.

T. Llevar los registros de raciones y beneficiarios atendidos. Registrar diariamente, por sede educativa, los complementos entregados y los beneficiarios atendidos en los formatos o sistemas definidos por la Entidad Contratante y la UApA. Presentar a la supervisión o interventoría los registros diarios y los consolidados mensuales, incluidas las raciones no suministradas y los recursos no ejecutados por este concepto.

U. Cumplir las compras públicas locales. Realizar, acreditar y reportar las compras locales de alimentos por un valor mínimo equivalente al treinta por ciento (30 %) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, de conformidad con la Ley 2046 de 2020, el Decreto 1071 de 2015 adicionado por el Decreto 248 de 2021, el Anexo 4 de la Resolución 0003 de 2026 y los documentos contractuales. Presentar con los informes los soportes de compra y la información de los proveedores. Cuando la oferta local resulte insuficiente, informar y proceder conforme al mecanismo previsto en la normativa. El ámbito geográfico de compra local será el definido por la Entidad Contratante en los documentos del proceso, conforme a la normativa vigente.

V. Presentar informes de avance. Informar periódicamente a la Entidad Contratante, al supervisor o interventor y a las instancias que correspondan sobre el avance operativo, administrativo y financiero del contrato, mediante los formatos, sistemas y mecanismos establecidos.

W. Mantener los equipos y utensilios. Utilizar adecuadamente los equipos y utensilios asignados a la operación, conservarlos en buen estado y ejecutar oportunamente las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo necesarias para evitar la interrupción del servicio.

X. Adaptar e implementar el plan de mantenimiento. El contratista deberá adaptar a las condiciones de la operación el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados, presentarlo a la supervisión o interventoría dentro del plazo de alistamiento e implementarlo y mantenerlo actualizado durante la ejecución del contrato. El plan incluirá responsables, cronograma y registros de las actividades realizadas.

Y. Verificar los instrumentos de medición. Mantener en condiciones adecuadas de funcionamiento los termómetros, balanzas, básculas y demás instrumentos de medición utilizados en la operación. El contratista deberá acreditar que dispone de laboratorio externo o empresa certificada para efectuar de manera confiable las verificaciones o calibraciones de masa y temperatura, según corresponda. La frecuencia deberá atender el manual del equipo, las horas de uso, su antigüedad, las recomendaciones del fabricante y los requisitos establecidos en el contrato.

Z. Ejecutar el control de plagas. Implementar el programa de control de plagas previsto en el Plan de Saneamiento. El programa deberá incluir objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables. El contratista deberá mantener copia de los certificados o soportes del servicio en los lugares donde se ejecute el plan y tenerlos disponibles para la supervisión o interventoría.

AA. Señalizar las áreas de operación. Identificar y señalizar las áreas que conforman los comedores escolares, bodegas y plantas, según corresponda, mediante avisos legibles, lavables y resistentes, de acuerdo con las exigencias sanitarias aplicables.

BB. Atender visitas y requerimientos. Permitir y atender las visitas de la Entidad Contratante, la supervisión o interventoría, la UApA, el Ministerio de Educación Nacional y los organismos de control a las sedes educativas, comedores, bodegas, plantas y demás lugares relacionados con la operación. El contratista deberá facilitar el acceso a la información y documentación requerida, atender las observaciones y ejecutar los planes de mejoramiento que se impartan dentro del marco contractual.

CC. Participar en los espacios de seguimiento y control social.Asistir, cuando sea convocado, a las reuniones del Comité de Alimentación Escolar y a los demás espacios de seguimiento del PAE. Deberá suministrar la información de ejecución que le sea requerida y apoyar las actividades de participación ciudadana y control social, así como las acciones de promoción de hábitos de alimentación saludables que desarrollen las entidades competentes, de acuerdo con los lineamientos vigentes.

DD. Responder los requerimientos y las PQRS. Dar respuesta completa, oportuna y verificable a los requerimientos que formulen la Entidad Contratante, la supervisión o interventoría, los organismos de control y los demás actores autorizados. Tramitar las peticiones, quejas, reclamos y solicitudes que le sean asignadas dentro de los términos y procedimientos establecidos.

EE. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, la UAPA, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

FF. Atender visitas y requerimientos. Permitir y atender las visitas de la Entidad Contratante, la supervisión o interventoría, la UApA, el Ministerio de Educación Nacional y los organismos de control a las sedes educativas, comedores, bodegas, plantas y demás lugares relacionados con la operación. El contratista deberá facilitar el acceso a la información y documentación requerida, atender las observaciones y ejecutar los planes de mejoramiento que se impartan dentro del marco contractual.

GG. Participar en los espacios de seguimiento y control social. Asistir, cuando sea convocado, a las reuniones del Comité de Alimentación Escolar y a los demás espacios de seguimiento del PAE. Deberá suministrar la información de ejecución que le sea requerida y apoyar las actividades de participación ciudadana y control social, así como las acciones de promoción de hábitos de alimentación saludables que desarrollen las entidades competentes, de acuerdo con los lineamientos vigentes.

HH. Participar en los espacios de seguimiento y control social. Asistir, cuando sea convocado, a las reuniones del Comité de Alimentación Escolar y a los demás espacios de seguimiento del PAE. Deberá suministrar la información de ejecución que le sea requerida y apoyar las actividades de participación ciudadana y control social, así como las acciones de promoción de hábitos de alimentación saludables que desarrollen las entidades competentes, de acuerdo con los lineamientos vigentes.

II. Dar respuesta verificable en los tiempos establecidos en el protocolo de respuesta de PQRS del departamento a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, UAPA, MEN y demás actores que participen en el PAE.

JJ. Verificar la entrega del servicio. Implementar mecanismos de control que permitan verificar que los alimentos se entreguen con la calidad, cantidad y oportunidad exigidas, de acuerdo con el ciclo de menús y las condiciones de cada sede. Los comprobantes de entrega deberán mantenerse disponibles para la supervisión o interventoría y para el trámite de pago.

KK. Ejecutar las actividades de alistamiento. Adelantar las actividades de alistamiento previstas en el contrato, una vez cumplidos los requisitos para su inicio. El contratista deberá coordinar con cada establecimiento educativo las verificaciones de personal, rutas, equipos, documentación, insumos y demás condiciones necesarias para iniciar la operación.

LL. Ejecutar las actividades de alistamiento. Adelantar las actividades de alistamiento previstas en el contrato, una vez cumplidos los requisitos para su inicio. El contratista deberá coordinar con cada establecimiento educativo las verificaciones de personal, rutas, equipos, documentación, insumos y demás condiciones necesarias para iniciar la operación.

MM. Entregar la documentación de alistamiento. Presentar al supervisor o interventor los documentos exigidos para la etapa de alistamiento, en los formatos vigentes y dentro de los plazos definidos en el contrato y el cronograma aprobado.

NN. Garantizar el trato respetuoso y la dotación del personal. Adoptar las medidas necesarias para que el personal mantenga un trato respetuoso hacia los beneficiarios, la comunidad educativa y los demás trabajadores. Suministrar al personal administrativo, técnico y operativo los elementos de protección, dotación e indumentaria requeridos para el cumplimiento de sus funciones.

OO. Dotar el personal administrativo, técnico y operarios que prestan el servicio, los elementos, implementos e indumentaria necesaria para la labor que ejecutan.

PP. En concordancia con el artículo 69 de la ley 2466 de 2025 que indica la Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el numeral 2 del artículo 6 ibidem, que reglamenta las condiciones de los contratos de obra o labor determinada, y las demás normas laborales complementarias, el operador deberá garantizar la contratación del personal manipulador de alimentos mediante contrato de trabajo de obra o labor determinada; Por su parte, el personal adicional requerido para la ejecución, se vinculará mediante contrato de prestación de servicios o como se considere entre las partes, conforme a la normatividad legal vigente para tales efectos.

QQ. Vincular y mantener, en las sedes educativas no residenciales, el número mínimo de manipuladores de alimentos que corresponda al promedio de raciones diarias, de conformidad con la tabla incorporada en este documento y las condiciones contractuales. La asignación deberá atender los turnos y jornadas señalados para cada rango de raciones. En las sedes con residencia escolar, el requerimiento se determinará con base en la necesidad acreditada y la programación del servicio, sin exceder la jornada laboral ordinaria y garantizando los derechos laborales vigentes.

TABLA 4 RELACIÓN DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DE ACUERDO AL NUMERO DE RACIONES DIA:

No. Raciones	Medio Tiempo	Tiempo Completo	Total
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2

116 -150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411-1500	0	14	14

No obstante, lo anterior, para las sedes con residencia escolar la contratación del personal manipulador mínimo se realizará de acuerdo con la necesidad registrada y sin que la contratación de cada una de las manipuladoras exceda la jornada laboral ordinaria, además de que se garanticen todos los Derechos y prerrogativas laborales vigentes.

RR. Pagar oportunamente al personal. Pagar oportunamente los salarios, honorarios y demás sumas a cargo del contratista al personal vinculado para la ejecución del contrato, así como cumplir las obligaciones laborales, prestacionales y de seguridad social aplicables. Los pagos al personal trabajador deberán efectuarse en una cuenta bancaria de titularidad del respectivo trabajador, cuando así se haya definido en el contrato o corresponda conforme a la normativa aplicable.

SS. Acreditar la situación migratoria del personal extranjero. Verificar que el personal extranjero vinculado para la ejecución contractual cuente con los documentos y autorizaciones exigidos por la normativa colombiana para su permanencia y para el desarrollo de las actividades contratadas, y conservar los soportes correspondientes.

TT. Acreditar los pagos y aportes. Presentar a la supervisión los niños, con la periodicidad y en los términos establecidos en el contrato, los soportes que acrediten el pago de salarios y honorarios y el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y parafiscales que resulten exigibles. La supervisión o interventoría verificará dichos soportes conforme a sus funciones.

UU. Abstenerse de efectuar al personal trabajador descuentos distintos de los permitidos por la ley. Cuando el descuento requiera autorización del trabajador, el contratista deberá conservar la autorización expresa y garantizar en todo caso el respeto de las sumas legalmente inembargables.

VV. Pagar oportunamente los salarios, honorarios y demás sumas a cargo del contratista al personal vinculado para la ejecución del contrato, así como cumplir las obligaciones

laborales, prestacionales y de seguridad social aplicables. Los pagos al personal trabajador deberán efectuarse en una cuenta bancaria de titularidad del respectivo trabajador, cuando así se haya definido en el contrato o corresponda conforme a la normativa aplicable.

WW. Presentar a la supervisión o interventoría, con la periodicidad y en los términos establecidos en el contrato, los soportes que acrediten el pago de salarios y honorarios y el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y parafiscales que resulten exigibles. La supervisión o interventoría verificará dichos soportes conforme a sus funciones.

XX. Verificar que el personal asignado cumpla los perfiles y requisitos de ingreso previstos en los documentos del proceso y la normativa vigente. Mantener por cada trabajador la documentación exigible, incluida la hoja de vida, la acreditación de mayoría de edad, los certificados de capacitación en manipulación de alimentos y los certificados médicos ocupacionales que correspondan. El contratista deberá conservar los soportes en un expediente individual, actualizarlos cada vez que se produzca un cambio de personal y mantenerlos disponibles para la supervisión o interventoría. En cada sede deberá estar disponible la documentación que permita verificar el cumplimiento de los requisitos del personal que allí presta el servicio, con observancia de las normas de protección de datos personales.

YY. Implementar y mantener las medidas de seguridad y salud en el trabajo y de seguridad industrial aplicables a las actividades contratadas, suministrar los elementos de protección requeridos y promover prácticas de autocuidado. Deberá reportar a la Entidad Contratante los accidentes, incidentes o condiciones que puedan afectar la seguridad del personal o la prestación del servicio, de conformidad con los procedimientos y plazos aplicables.

ZZ. Entregar oportunamente los productos, elementos e insumos requeridos para ejecutar el Plan de Saneamiento y las actividades de limpieza y desinfección establecidas para cada sede.

AAA. Implementar y mantener las medidas de seguridad y salud en el trabajo y de seguridad industrial aplicables a las actividades contratadas, suministrar los elementos de protección requeridos y promover prácticas de autocuidado. Deberá reportar a la Entidad Contratante los accidentes, incidentes o condiciones que puedan afectar la seguridad del personal o la prestación del servicio, de conformidad con los procedimientos y plazos aplicables.

BBB. Vincular y mantener durante la ejecución del contrato el personal necesario para prestar el servicio, de conformidad con los perfiles, cantidades, condiciones y demás requisitos establecidos en el contrato y sus anexos.

CCC. Verificar que el personal asignado cumpla los perfiles y requisitos de ingreso previstos en los documentos del proceso y la normativa vigente. Mantener por cada trabajador la documentación exigible, incluida la hoja de vida, la acreditación de mayoría de edad, los certificados de capacitación en manipulación de alimentos y los certificados médicos ocupacionales que correspondan. El contratista deberá conservar los soportes en un expediente individual, actualizarlos cada vez que se produzca un cambio de personal y

mantenerlos disponibles para la supervisión o interventoría. En cada sede deberá estar disponible la documentación que permita verificar el cumplimiento de los requisitos del personal que allí presta el servicio, con observancia de las normas de protección de datos personales.

DDD. Garantizar que el personal que participe en la operación cumpla los requisitos sanitarios, de seguridad y salud en el trabajo y demás disposiciones aplicables. Cuando el estado de salud de una persona manipuladora represente riesgo de contaminación, el contratista deberá separarla de las actividades de manipulación y adoptar las medidas de reemplazo correspondientes.

EEE. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad, todo estos como los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos.

FFF. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

GGG. Adoptar medidas para que el personal mantenga un trato respetuoso hacia los beneficiarios, la comunidad educativa y los demás trabajadores. Promover el uso de lenguaje incluyente y libre de expresiones sexistas en las actividades relacionadas con la ejecución del contrato.

HHH. Abstenerse de iniciar la atención en sedes adicionales o de modificar la cobertura contratada sin la evaluación y aprobación previas de la Entidad Contratante, surtidas las instancias de planeación del PAE que correspondan. La ampliación solo podrá ejecutarse una vez se cuente con disponibilidad presupuestal y con la modificación contractual y demás actos requeridos, cuando a ello haya lugar.

III. Designar a un profesional que actúe como líder del proyecto, el cual será el enlace con el departamento de Arauca, para todos los efectos de verificación de cumplimiento de obligaciones, solicitud de reportes y seguimiento a la ejecución del PAE y demás actividades que requiera el departamento de Arauca.

JJJ. Radicar las facturas o cuentas de cobro y los soportes exigidos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al corte de facturación definido en el contrato y su cronograma. La Entidad Contratante tramitará el pago una vez verificados la prestación recibida y el cumplimiento de los requisitos contractuales y legales. Los cortes de facturación deberán quedar definidos de manera expresa en los documentos del proceso.

KKK. Disponer del personal, los medios logísticos y los recursos necesarios para realizar el suministro oportuno y en el lugar establecido. Coordinar con las instituciones educativas y la supervisión o interventoría las medidas operativas requeridas ante cierres de vías, suspensión o cancelación de clases, situaciones de seguridad, restricciones de acceso u otras novedades que puedan afectar las rutas o la entrega.

LLL. Informar de inmediato a la Entidad Contratante y a la supervisión o interventoría los eventos de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la operación. Acatar las instrucciones impartidas por la Entidad dentro de sus competencias y ejecutar las medidas de contingencia que resulten procedentes para proteger la calidad e inocuidad de los alimentos y procurar la continuidad del servicio, de acuerdo con el contrato y los lineamientos vigentes.

MMM. Informar mensualmente a la Entidad Contratante, al supervisor o interventor y a las instancias que correspondan sobre el avance operativo, administrativo y financiero del contrato, mediante los formatos, sistemas y mecanismos establecidos.

NNN. Dar respuesta completa, oportuna y verificable a los requerimientos que formulen la Entidad Contratante, la supervisión o interventoría, los organismos de control y los demás actores autorizados. Tramitar las peticiones, quejas, reclamos y solicitudes que le sean asignadas dentro de los términos y procedimientos establecidos.

OOO. Participar en la verificación de las obligaciones al finalizar la ejecución y suscribir las actas de terminación, recibo o cierre contractual que correspondan, dejando constancia de las obligaciones cumplidas, los asuntos pendientes y las observaciones formuladas por las partes, de conformidad con el contrato.

PPP. Usar la información de beneficiarios, trabajadores y demás personas a la que acceda con ocasión del contrato exclusivamente para los fines de su ejecución; adoptar medidas para evitar su pérdida, alteración, consulta o divulgaciones no autorizadas; y entregarla o suprimirla al finalizar el contrato según las instrucciones de la Entidad Contratante y la normativa aplicable.

QQQ. Informar inmediatamente a la Entidad Contratante y a la supervisión o interventoría cualquier alerta, incidente o sospecha de afectación de la calidad o inocuidad de los alimentos. Adoptar las medidas de contención, identificación y trazabilidad que le sean exigibles, preservar los registros y colaborar con las actuaciones de investigación y respuesta que disponga la autoridad competente.

2.9.3 OBLIGACIONES, DEBERES Y DERECHOS DE LAS PARTES:

Teniendo en cuenta que se trata de un contrato donde se presentan variaciones constantes en su ejecución, por deserción, o traslado entre instituciones educativas, o concertaciones con las Entidades Territoriales No Certificadas se requiere:

a. Participar del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE.

b. El operador tiene el deber de garantizar la calidad y condiciones sanitarias del servicio bajo la normatividad de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

c. El contratista deberá vincular y disponer del personal idóneo requerido para la ejecución del servicio, de conformidad con los lineamientos técnicos y la normativa vigente del PAE. De la misma manera el contratista Será responsable de su selección, contratación, dirección y

pago, así como de las obligaciones laborales y de seguridad social a su cargo. La vinculación de proveedores, productores, cooperativas o terceros no lo eximirá de sus obligaciones frente a la Entidad Contratante ni de la responsabilidad por la adecuada ejecución del contrato.

2.9.4 OBLIGACIONES TÉCNICAS:

Las siguientes obligaciones se encuentran descritas y detalladas en la **ficha técnica** y sus anexos que hacen parte del presente estudio: **(Distribución, Monitoreo, seguimiento y control, Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador, Fase de Operación del programa, Bodegas y/o plantas de ensamble y Compras locales).**

2.9.5 OTRAS OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS:

A. Garantizar la coordinación con el establecimiento educativo o la unidad aplicativa para la adecuada entrega de los complementos nutricionales de acuerdo a minutas ajustadas a los lineamientos técnico-administrativos y estándares para el programa de alimentación escolar – PAE con personal idóneo y con experiencia en programas de alimentación escolar.

B. Cumplir en los términos y plazos el objeto contractual.

C. Suministrar el servicio de restaurante escolar para estudiantes de las instituciones y centros educativos oficiales, cumpliendo con las minutas ajustadas, especificaciones técnicas y nutricionales del PAE, para la Prestación del servicio de alimentación escolar a la población No Residente durante los plazos fijados en el presente documento; y para la Prestación del servicio de alimentación escolar a la población que permanece en las residencias escolares, durante el plazo fijado en el presente documento.

D. Para la atención de solicitudes, inquietudes y concertación de actividades para la ejecución del programa, el contratista deberá contar mínimo con una (1) línea telefónica móvil, que reportará al inicio de la ejecución del contrato a la Interventoría Externa designada.

E. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención telefónica que garantice la oportunidad en la respuesta. Si durante la ejecución del contrato, se presentan dificultades con la comunicación a través de estas líneas, el Contratista deberá ampliar el número de ellas y sólo se podrán disminuir, con autorización por parte de la Interventoría o Supervisión, previo análisis de la situación. El horario de atención debe ser como mínimo de 8:00 a.m., 12:00 p.m. y de 2:00 p.m. 6:00 p.m. de lunes a viernes y de 8:00 a.m. 12:00 p.m. los días sábados.

F. El Operador debe presentar a la Secretaría de Educación, copia del informe mensual de avance de ejecución del programa, con sus respectivos soportes (certificaciones de los rectores, registro diario de beneficiarios, relación de las muestras tomadas con sus respectivos resultados identificándolos por municipio y sede), este informe debe ir revisado, aprobado y remitido por la interventoría. Los informes deberán presentarse, en físico y en medio magnético, debidamente radicados en el área de correspondencia del departamento de Arauca, dentro de los primeros 8 días hábiles. Estos informes hacen parte integral de las cuentas de cobro parciales y final. Para efectos de las actas de pago se entregará el informe de acuerdo a lo señalado en la cláusula forma de pago.

G. Los informes mensuales a la Supervisión del contrato, debe contener como mínimo la siguiente información y/o insumo documental:

- ✓ Avance de cada una de las actividades programadas para el periodo de informe.
- ✓ Soportes de la realización de las obligaciones que estén rindiendo en el informe.
- ✓ Resultados de los análisis microbiológicos acorde con el Plan de muestras adoptado por la ETC, realizados a los complementos alimentarios, modalidades industrializada y/o preparada en sitio o las modalidades que se requieran, suministrados en el mes a los escolares, en cumplimiento y de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional y/o la UApA, en la legislación y normativa nacionales vigentes para tal fin y de conformidad con e/ plan de muestreo presentado en la oferta.
- ✓ Documentos de registro, seguimiento y/o control de la entrega de complementos alimentarios a favor de los titulares de derecho que reciben el suministro, en las modalidades que se realice la operación, en formato impreso versión original y/o en formato digital cuando se extraigan de las plataformas y/o softwares de seguimiento/control que se implementen. En todas modalidades de registros deberá constar la aprobación por los actores del nivel directivo docente y/o los documentos que se implementen y requiera la ETC para soportar el cumplimiento durante el periodo de informe.
- ✓ Informe compras públicas locales, con sus respectivos soportes
- ✓ Informe implementación estrategia de educación nutricional y sus respectivos soportes.
- ✓ Consolidado de cobertura por establecimiento educativo y municipio, de la ejecución del suministro por modalidad de complemento para el periodo del informe.
- ✓ Reportar y remitir con los debidos soportes, los documentos que den cuenta de observaciones por faltantes o devoluciones a causa del incumplimiento en las características mínimas de calidad e inocuidad de los alimentos.
- ✓ Resumen de las actividades realizadas durante la totalidad del plazo de ejecución del contrato, en cuanto al suministro efectivamente ejecutado y cobrado.
- ✓ Resumen sobre él diagnóstico de infraestructura, menaje y equipos de los establecimientos educativos donde se ejecutó el Programa durante el plazo contractual.
- ✓ La información deberá ser presentada con DOS (02) copias en formato digital del informe, una para la interventoría y/o supervisión del contrato y otra para el archivo en el expediente contractual.

H. Para el cobro; Se deberán presentar mensualmente por el contratista en medio magnético y físico los siguientes documentos:

- ✓ Facturación mensual, previa presentación de la factura o cuenta de cobro.
- ✓ Informe de actividades realizadas
- ✓ Certificación del rector o directivo docente de la cantidad de raciones entregadas
- ✓ Certificado de recibo a satisfacción del suministro aprobado por la interventoría e informe de la interventoría
- ✓ Planillas de control de entrega
- ✓ Presentación de la certificación del representante legal y/o el revisor fiscal en la que conste que se encuentra al día en el pago de salarios.
- ✓ Certificación del Interventor en la que señale que el contratista se encuentra al día en los pagos al sistema de salud, pensión y aseguradora de riesgos laborales, así como los

montos de los aportes los cuales como mínimo debe corresponder con la fecha de corte del mismo periodo de la parcial o acta final que se presenta para pago, según corresponda con soportes.

- ✓ Certificación del Interventor en la que señale que el contratista se encuentra al día en los pagos de salarios u honorarios a los trabajadores con sus respectivos soportes.
- ✓ Para la terminación del contrato, deben presentar paz y salvo de los proveedores según listado presentado en la etapa de alistamiento presentado al interventor y/o supervisor y en los informes mensuales de compras locales.
- ✓ El contratista deberá presentar en formato digital Excel, tanto con cada radicación parcial para trámite de pago como ante la Secretaría de Educación Departamental, el archivo denominado "Acta", con la información mensual de las raciones, consolidada y revisada por la interventoría. Cada sede deberá identificarse con su respectivo código DANE, conforme a la estructura mínima definida por la Entidad, para facilitar el seguimiento de la ejecución y atender los requerimientos de información de los organismos de control.

I. El operador debe entregar los informes y certificaciones a la Secretaría De Educación, durante los cinco (5) primeros días de cada mes, y cuando lo requiera. En caso de incumplimiento el operador responderá por la sanción en valor aplicada al Departamento.

J. Dar cumplimiento al artículo 7° y demás disposiciones concordantes de la Ley 2046 de 2020 en lo que respecta a la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra de alimentos.

K. El contratista está en la obligación de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la mesa técnica nacional de compras públicas locales de alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.

3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACION, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS. (DESARROLLO DEL NUMERAL 3 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

3.1 TIPO DE CONTRATO: Prestación de servicios

3.2 MODALIDAD DE SELECCIÓN

Para determinar la modalidad de selección del presente proceso conforme a la naturaleza del objeto que se describe y en atención al artículo 2 de la ley 1150 de 2007, en primera instancia se identificó que de acuerdo al Decreto 008 del 2026, proferido por la Gobernación de Arauca, "*POR MEDIO DEL CUAL SE FIJAN LAS CUANTÍAS MÁXIMAS PARA LA CONTRATACIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA Y MÍNIMA CUANTÍA PARA LA VIGENCIA FISCAL DE 2026*", el Departamento de Arauca estableció el valor máximo de la mínima cuantía para la entidad en ($78.790.725,00) y la menor cuantía en la suma de ($787.907.250,00), que en contraste con el presente proceso, el presupuesto oficial asciende a la suma de **VEINTITRÉS MIL DOSCIENTOS TRES MILLONES QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS ($ 23.203.504.860,00) M/C,** Por lo que no resulta procedente enmarcar dichas modalidades dentro del presente proceso.

De otra parte, se observa que la naturaleza de los bienes y servicios que se pretenden adquirir para satisfacer la necesidad que se describe, corresponden a características técnicas uniformes y de común utilización, concordando con el literal a, numeral 2, articulo 2 de la Ley 1150 de 2007 el cual establece:

> "*serán causales de selección abreviada las siguientes:*
>
> *A) la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.*
>
> ***Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos****; (Énfasis fuera de texto)"*

A su vez el Artículo 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015, establece: *"Procedencia del acuerdo marco de precios.* (modificado por el artículo 1° del decreto 310 del 25 de marzo de 2021). *"Las entidades estatales sometidas al estatuto general de contratación de la administración pública, están obligadas a adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes de común utilización a través de los acuerdos marco de precios previamente justificados, diseñados, organizados y celebrados por la agencia nacional de contratación pública -Colombia compra eficiente-."*

Que de la normatividad en cita, se verifica la obligatoriedad para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y/o de común utilización, mediante el instrumento de agregación de demanda acuerdo marco de precios, que para el caso que nos ocupa, al realizar la verificación en el minisitio dispuesto por Colombia compra eficiente en su portal web colombiano, https://www.colombiacompra.gov.co/secop/tvec, se observa que a la fecha no se cuenta con un acuerdo marco de precios que aplique para la adquisición de los bienes y servicios objeto del presente proceso en nuestro territorio.

Se realizó consulta en donde únicamente aparece el instrumento de agregación de demanda: "…IAD para el Suministro de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE por parte de la Secretaria de Educación del Distrito – SED 4ta Generación." IAD: CCE-205-2023 CCENEG-071-01-2022, y cuya minuta establece que su lugar de ejecución será únicamente en el Distrito Capital, en tal sentido, se observa que no es posible adelantar la contratación a través de este instrumento contractual ya que como se mencionó, Colombia compra eficiente no cuenta con un Acuerdo Marco vigente y aplicable para satisfacer la necesidad en el departamento de Arauca.

Además de lo anterior, en cuanto a lo preceptuado en el artículo 2.2.1.2.1.2.12 del Decreto 1082 de 2015, que establece:

> ***"Artículo 2.2.1.2.1.2.12.*** Planeación de una adquisición en la bolsa de productos. (Modificado por el artículo 2° del Decreto 310 del 25 de marzo de 2021). ***Cuando no exista un Acuerdo Marco de Precios para el bien o servicio requerido****, las*

entidades estatales deben estudiar, comparar e identificar las ventajas de utilizar la bolsa de productos para la adquisición respectiva frente a la subasta inversa o a la promoción de un nuevo Acuerdo Marco de Precios con la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente- para tales bienes o servicios, incluyendo el análisis del Proceso de Selección del comisionista, los costos asociados a la selección, el valor de la comisión y de las garantías."

Se procederá a analizar las ventajas de utilizar la subasta inversa versus bolsa de productos de la siguiente manera:

Mediante la bolsa de productos, y conforme a los lineamiento para este tipo de transacciones se requiere que tanto el comprador como el vendedor realicen la compra a través de comisionistas de bolsa debidamente avalados, quienes actúan en representación del comprador y vendedor; a su vez la Bolsa Mercantil de Colombia es la encargada de realizar la transacción entre el Departamento de Arauca y el Comisionista seleccionado, situación que lleva a la intervención de varias personas para la operación final, originando gastos de comisión adicionales para las partes, lo que conlleva a que los bienes y servicios se vean incrementados en dicha medida.

Ahora bien, encontramos que las adquisiciones a través de la bolsa mercantil como la subasta inversa, se tramitaran bajo los mismos criterios de habilitación fijados por el Departamento de Arauca, así como su único factor de selección será el menor valor ofertado, producto de una puja dinámica entre los diferentes interesados previa convocatoria pública, de allí que no exista diferencia alguna en uno y otro mecanismo.

De lo anterior se colige que los dos procesos de selección son acordes de los principios y objetivos del sistema de compra, pues mediante un método de selección objetivo buscan el mejor precio en el mercado, sin embargo, encontramos que la adquisición de la bolsa de productos siempre va a conllevar un costo adicional correspondiente a las comisiones cobradas por los diferentes intervinientes, lo que implica una carga financiera adicional al contrato.

En cuanto a la celeridad en la adquisición de dichos bienes encontramos que en la subasta inversa y la adquisición mediante bolsa tiene un promedio de 20 días hábiles, lo que dejaría los dos mecanismos en igualdad de condiciones.

En ese orden de ideas, de acuerdo a lo expuesto hasta aquí, se concluye que la ventaja que ofrece la subasta inversa frente a la bolsa de productos corresponde a que la primera, no genera costos adicionales a los propios del bien y servicio a adquirir, por lo tanto, resulta un mecanismo menos costoso y ofrece mejores ventajas en dicho sentido, por lo que resulta valido determinar que para el presente proceso la modalidad de contratación a utilizar será la de **selección abreviada por subasta inversa.**

4. EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO. (DESARROLLO DEL NUMERAL 4 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

4.1 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El Departamento de Arauca cuenta con un presupuesto para la vigencia del 2026 de **Seis mil seis mil novecientos sesenta y un millones cincuenta y un mil cuatrocientos cincuenta y ocho**

pesos ($ 6.961.051.458,00) M/C, y para la vigencia 2027 de **Dieciséis mil doscientos cuarenta y dos millones cuatrocientos cincuenta y tres mil cuatrocientos dos pesos ($16.242.453.402,00) M/C**, con el respaldo de Autorización de Vigencias Futuras Ordinarias (Ordenanza 225 de 2026), para un total **Veintitrés mil doscientos tres millones quinientos cuatro mil ochocientos sesenta pesos ($ 23.203.504.860,00) M/C**, para cubrir los siguientes valores:

TABLA 5 PROGRAMACIÓN FÍSICO-FINANCIERA DE EJECUCIÓN

Ítems	Descripción	Unidad de Medida	Número de beneficiarios (A)	Número de días atendidos (B)	Número total de raciones (C) = (A * B)	Valor Unitario (D)	Valor total E = (C*D)
1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.**						
1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2026**		**37.191**				**$ 4.989.207.344,00**
1.1.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**37.016**				
1.1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2026)	Ración	3.069	14	42.966	$ 9.880,00	$ 424.504.080,00
1.1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2026)	Ración	17.723	14	248.122	$ 10.730,00	$ 2.662.349.060,00
1.1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2026)	Ración	15.828	14	221.592	$ 7.612,00	$ 1.686.758.304,00
1.1.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2026)	Paquete	396	1	396	$ 123.225,00	$ 48.797.100,00
1.1.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**				
1.1.2.1	Desayuno (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200	$ 8.279,00	$ 34.771.800,00
1.1.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200	$ 6.429,00	$ 27.001.800,00
1.1.2.3	Almuerzo (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200	$ 10.730,00	$ 45.066.000,00
1.1.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200	$ 5.829,00	$ 24.481.800,00
1.1.2.5	Comida (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200	$ 8.447,00	$ 35.477.400,00
1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2027**		**36.940**				**$ 18.214.297.516,00**
1.2.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**36.765**				
1.2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2027)	Ración	3.069	48	147.312	$ 10.670,00	$ 1.571.819.040,00
1.2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2027)	Ración	17.723	48	850.704	$ 11.588,00	$ 9.857.957.952,00
1.2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2027)	Ración	15.577	48	747.696	$ 8.220,00	$ 6.146.061.120,00
1.2.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2027)	Paquete	396	3	1.188	$ 133.083,00	$ 158.102.604,00
1.2.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**				
1.2.2.1	Desayuno (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200	$ 8.941,00	$ 100.139.200,00
1.2.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200	$ 6.943,00	$ 77.761.600,00
1.2.2.3	Almuerzo (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200	$ 11.588,00	$ 129.785.600,00
1.2.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200	$ 6.295,00	$ 70.504.000,00
1.2.2.5	Comida (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200	$ 9.122,00	$ 102.166.400,00
Total							**$ 23.203.504.860,00**

Nota: Los días de atención del Programa para los estudiantes No Residentes, corresponden a días calendario académico de lunes a viernes sin incluir los festivos y los días de atención en las Residencias escolares, corresponden a días calendario académico de lunes a domingo incluyendo los festivos. El Programa de Alimentación Escolar se prestará solo en las semanas de trabajo académico con los estudiantes, acorde al calendario académico establecido por la Secretaría de Educación Departamental.

4.2 ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

La Secretaría de Educación Departamental, estimó los costos de las raciones alimentarias para la ejecución de los componentes del proceso denominado: **FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026),** mediante estudio de costos basados en tres (03) solicitudes de cotización a diferentes personas naturales o jurídicas que poseen la idoneidad y experiencia suficiente en la operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios en la región, escogiendo los menores valores cotizados (Anexo F. Estudio de costos y soportes), lo anterior conforme al manual de contratación vigente.

4.3 FORMA DE PAGO

El departamento de Arauca entregará el valor del contrato previa presentación de la orden de pago debidamente soportada, así:

A. Mediante la presentación de actas parciales mensuales, con fecha de corte al último día de cada mes, formuladas por el contratista, y con las correspondientes certificaciones de niño a niño en formatos de la UApA (medio magnético) respaldando la certificación del directivo docente. Previa amortización del anticipo y certificación de cumplimiento por parte de la interventoría, así como los demás documentos requeridos conforme la lista de chequeo aprobada por calidad para pagos parciales.

B. El valor correspondiente a la última acta mensual, se pagará previo recibo a satisfacción y suscripción del acta de liquidación del contrato y su correspondiente aprobación por parte del departamento de Arauca, previa amortización del anticipo, así como los demás documentos requeridos conforme la lista de chequeo aprobada por calidad para pago de liquidación.

Sin perjuicio de lo anterior, si la última acta mensual su plazo de ejecución corresponde a menos de 10 días calendario escolar, dicha acta se tramitará con el acta anterior como acta final. Para tramites de liquidación.

ANTICIPO: El Departamento de Arauca entregará por concepto de anticipo hasta un 30% del valor total del contrato, previa presentación del plan de manejo del anticipo, la proyección de amortización del mismo y la cuenta para el manejo del anticipo, para su aprobación. Lo anterior, una vez se haya perfeccionado y legalizado el contrato y se halle aprobada la garantía que lo ampare, dicho valor deberá amortizarse en cada acta parcial tramitada; El contratista se obliga

a manejar los fondos provenientes del anticipo en una entidad bancaria, legalmente autorizada, en la cual se abrirá una cuenta de ahorros, separada no conjunta a nombre del contrato suscrito.

El anticipo se destinará en forma exclusiva al pago de actividades contractuales de conformidad con el programa de inversión presentado por el contratista, al respecto, Colombia Compra Eficiente, ha señalado que para los contratos en que se pacta el anticipo pero no es obligatorio constituir un patrimonio autónomo para su manejo, la entidad estatal debe adoptar medidas necesarias y razonables de mitigación del riesgo para asegurar el buen manejo y la correcta inversión del anticipo, entre las cuales, es necesario contar con un plan de inversión o utilización de los recursos del anticipo, que permita a la entidad estatal identificar las actividades necesarias para la amortización del anticipo y las demás actividades que se remuneran con recursos adicionales.

En este orden de ideas, como los recursos del anticipo, estarán destinados a realizar las labores de alistamiento en cada institución educativa, conforme a lo establecido en los lineamientos técnico administrativos del PAE, y son de uso exclusivo para la adquisición de elementos e insumos básicos y costos de personal, para la ejecución de los ítems que representen el mayor porcentaje del valor del contrato, dándole prioridad a los que se encuentren dentro de la ruta crítica de la ejecución del proyecto, de forma mensualizada, por ello el contratista deberá relacionarlos en el formato que para tal efecto señale el departamento de Arauca a través de la interventoría para su aprobación. Una vez ejecutado en su totalidad el anticipo, el contratista deberá entregar una relación detallada de dichos gastos donde se discrimine cada una de las partidas que fueron entregadas a título de anticipo, acompañada de copia de las facturas y comprobantes de pago respectivos, extractos o movimientos bancarios, debiendo liquidar los correspondientes rendimientos financieros y reintegrarlos al departamento de Arauca, acompañados de la certificación que expida la entidad bancaria.

AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO: el anticipo será amortizado en el mismo porcentaje de avance financiero de cada acta parcial y final, en todo caso para la liquidación del mismo deberá amortizarse la totalidad del recurso entregado por concepto de anticipo.

COBRO DEL ANTICIPO: Para el cobro del anticipo, el contratista deberá presentar la orden de iniciación, deberán estar satisfechos los requisitos de ejecución del contrato, deberá estar aprobada la garantía única de cumplimiento por el funcionario competente del Departamento de Arauca, el registro presupuestal. El anticipo no se considera pago, y, por lo tanto, no extingue las obligaciones a cargo de la entidad, continúa siendo de propiedad del contratante y debe ser amortizado.

El anticipo permitirá al contratista facilitarle el cumplimiento del objeto contractual y el desarrollo de las actividades esenciales para la ejecución, de la siguiente manera:

- En ningún caso la sumatoria del Anticipo y los demás pagos podrá superar el valor total del contrato.

- Todos los documentos de pago deberán ser avalados por la interventoría asignada por el DEPARTAMENTO DE ARAUCA.

- La iniciación de labores o el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no están supeditados en ningún caso, al giro del anticipo por parte del departamento de Arauca, el cual entenderá haber adjudicado el contrato a un proponente que ha

acreditado tener capacidad económica, financiera y técnica necesaria para ejecutar cumplidamente SOPORTE QUE PERMITA LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS DEL CONTRATO.

- Para el manejo del anticipo se hará en cuentas separadas no conjuntas.

NOTA: El pago del anticipo y las demás cuentas de cobro dependerá del flujo de caja y el programa anual de caja (PAC) que disponga la entidad para tal efecto.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE. (DESARROLLO DEL NUMERAL 5 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

El departamento de Arauca de conformidad con el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y con el fin de realizar una selección objetiva, procederá a calificar como CUMPLE O NO CUMPLE las propuestas presentadas desde la capacidad jurídica, capacidad técnica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes, de conformidad con lo establecido en el manual de contratación vigente, como se describe a continuación:

CAPACIDAD JURÍDICA	CRITERIO HABILITANTE
CAPACIDAD FINANCIERA Y DE ORGANIZACIÓN	CRITERIO HABILITANTE
CAPACIDAD TÉCNICA	CRITERIO HABILITANTE

5.1 Capacidad jurídica: Este capítulo será desarrollado en el anexo 1. del presente estudio, el cual hace parte integral del mismo y que es desarrollado por la Gerencia técnica de contratación administrativa del departamento de Arauca, de conformidad con el manual de contratación de la entidad.

5.2 Capacidad financiera: Este capítulo será desarrollado en el anexo 2. del presente estudio, el cual hace parte integral del mismo y que es desarrollado por la Secretaría de Educación Departamental, de conformidad con el manual de contratación de la entidad.

5.3 Capacidad técnica: Este capítulo será desarrollado en el anexo 3. del presente estudio, el cual hace parte integral del mismo y que es desarrollado por la Secretaría de Educación Departamental, de conformidad con el manual de contratación de la entidad.

5.4 Criterios diferenciales: Este capítulo será desarrollado en el anexo 4. del presente estudio, el cual hace parte integral del mismo y que es desarrollado por la gerencia técnica de contratación administrativa del departamento de Arauca, de conformidad con el manual de contratación de la entidad.

6. EL ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO. (DESARROLLO DEL NUMERAL 6 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

Teniendo en cuenta las modificaciones en la ley 80 de 1993, se dictaron otras disposiciones generales aplicables a toda contratación con recursos públicos. Con la ley 1150 de 16 de julio de 2007 se introdujeron medidas para la eficiencia y la transparencia; en el artículo 4 de la ley 1150/07 se contempla la distribución del riesgo en los contratos estatales:
El contratista garantizará el cumplimiento del objeto y el alcance del mismo en las evaluaciones de los informes presentados por el contratista y refrendará dicho informe autorizando su pago. De conformidad con el inciso 4 del artículo 7º de la ley 1150 de 2007.

TABLA 6 ANALISIS DE RIESGO

.	1	2	3	4	5	6	7	8
Clase	General	General	General	General	General	General	General	Especifico
Fuente	Interno	Interno	Interno	Interno	Interno	Interno	externo	Externo
Etapa	Planeación	ejecución	ejecución	ejecución	ejecución	ejecución	ejecución	Ejecución
Tipo	Operacional	económico	operacional	operacional	operacional	operacional	operacional	Operacional
Descripción	Estimación Inadecuada de los costos	Demoras en los pagos de los honorarios pactados	Negligencia, imprudencia o temeridad en la ejecución de las actividades	Uso indebido de la información de la Entidad	Accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y/o comunes.	Falta de calidad en el servicio prestado	Impuestos que afectan a todos los contribuyentes	Orden publico
Consecuencia	Demora y/o incumplimiento de obligaciones	Incumplimiento del contrato	Demora y/o incumplimiento de las	Incumplimiento a la cláusula de confidencialidad	Incumplimiento de las obligaciones contractuales	Incumplimiento del contrato	Desequilibrio económico	Demora y/o incumplimiento de obligaciones
Probabilidad	posible	posible	posible	raro	posible	posible	raro	posible
Impacto	moderado	moderado	moderado	moderado	medio	moderado	moderado	Mayor
Valoración	3	3	3	3	4	3	2	4
Categoría	bajo	medio	bajo	bajo	medio	bajo	bajo	Moderado
¿a quién se le asigna?	Contratista	Entidad contratante	contratista	contratista	contratista	contratista	contratista	contratista
Tratamiento / controles a ser implementados	Control por parte de la interventoría del contrato.	Control por parte de la Secretaria de Hacienda en los trámites de	Control por parte de la interventoría del contrato.	Control de la información y documentación que reposa en la	Solicitar vinculación y pago al momento de la vinculación y durante la ejecución del contrato al	Control por parte de la interventoría del contrato.	Seguimiento por parte del contratista	Control por parte de la interventoría del contrato en la
Impacto después del tratamiento: Probabilidad	2	2	2	3	5	3	3	4
Impacto	menor	menor	menor	menor	medio	menor	menor	Medio
Valoración del riesgo	2	2	2	1	2	1	1	2
Categoría	Bajo	Bajo	Bajo	bajo	medio	bajo	bajo	Moderado
Afecta la ejecución del contrato	si	si	si	si	si	si	si	si
Personal responsable por implementar el tratamiento	Unidad ejecutora	Secretaria de Hacienda	Unidad ejecutora	Supervisor del contrato y personal de seguridad	Unidad ejecutora y supervisor del contrato	supervisor del contrato	contratista	Unidad ejecutora
Monitoreo y revisión: Como se realiza el monitoreo	Informes de la labor encomendada	Solicitudes respetuosas a la entidad	Informes de labor encomendada	Control de la entrada y salida del personal y documentación	Solicitar pagos del sistema de seguridad social y ARL junto con los informes de gestión	Informes de labor encomendada	Seguimiento por el contratista	Informes de labor encomendada
Periodicidad	Mensualmente durante la etapa de ejecución.	Cada vez que se presente el riesgo.	Mensualmente durante la etapa de ejecución.	Cada vez que se requiera	Mensualmente durante la etapa de ejecución	Mensualmente durante la etapa de ejecución.	Durante toda la ejecución del contrato	Durante toda la ejecución del contrato

9	Especifico	externo	externo	Operacional	Paros Nacionales, permisos sindicales.	Incumplimiento de la prestación de servicio, ajeno	posible	moderado	3	bajo	Actores sociales externos.	Control por parte de la interventoría del contrato.	3	Medio	2	Moderado	si	supervisor del contrato	Informes de labor encomendada	Durante toda la ejecución del contrato
10	Especifico	externo	Ejecución	Operacional	Un mayor plazo de ejecución	Incumplimiento de la prestación de servicio,	posible	Mayor	4	Moderado	Entidad y contratista	Control por parte de la interventoría del contrato.	4	Medio	1	Moderado	si	supervisor del contrato, y contratista	Ampliación del plazo de ejecución	En la terminación del contrato
11	Especifico	externo	externo	Operacional	Pandemias	Demora y/o incumplimiento de obligaciones	Posible	moderado	3	Moderado	Entidad y contratista	La entidad y el contratista procederán a suspender y a	3	Mediano	2	Moderado	SI	supervisor del contrato S	Suspensión y modificatorio.	Mensualmente durante la etapa de ejecución.
12	Especifico	Externo	Planeación	Operacional	Aumento de los costos de la ración por variaciones atípicas del mercado.	Demora y/o incumplimiento de obligaciones	posible	Mayor	4	Moderado	Entidad	Control por parte de la interventoría del contrato.	4	Medio	1	Moderado	si	Supervisor del contrato y Unidad ejecutora	Informes de la labor encomendada y/o modificatorio	Durante toda la ejecución del contrato
13	Especifico	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Inundaciones y otros desastres naturales en temporada de lluvias	Suspensión en la entrega de raciones y pérdida de alimentos y equipos	Probable	Mayor	5	Alto	Entidad y contratista	Plan de contingencia para temporada de lluvias y, si se requiere, suspensión o	4	Moderado	3	Moderado	si	Supervisor del contrato e interventoría	Alertas de Gestión del Riesgo e informes de interventoría	Durante la temporada de lluvias

7. GARANTIAS QUE EXIGE EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN. (DESARROLLO DEL NUMERAL 7 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

Con el fin de garantizar las obligaciones surgidas del contrato, las cuales deben mantenerse vigentes durante su vida y liquidación, ajustada a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, debe constituirse como mecanismo de cobertura del riesgo con una póliza de Seguros tal como lo establece el Artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 del 2015.

7.1 FASE PRECONTRACTUAL

A. SERIEDAD DE LA OFERTA:

Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial con vigencia desde la presentación de la oferta y valida por mínimo tres (03) meses más contados a partir de la fecha del cierre de la presente convocatoria pública. En caso de prorrogarse el plazo del proceso, el proponente deberá mantener vigentes todos los plazos y condiciones originales de su propuesta y ampliar la validez de la garantía de seriedad por el termino adicional que señale LA ENTIDAD. En todo caso, su vigencia se extenderá desde el momento de la presentación de

la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía de seriedad de la propuesta consistirá en alguna de las siguientes opciones:

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

La garantía de seriedad de la oferta debe cubrir la sanción derivada del incumplimiento de la oferta, en los siguientes eventos:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prorroga sea inferior a tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

De conformidad con lo señalado en el parágrafo tercero del artículo 5 de la Ley 1882 de 2018 que modifica el artículo 5 de la Ley de 2007, la no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma.

7.2 FASE CONTRACTUAL:

Teniendo en cuenta el objeto, la naturaleza y características del contrato, el proponente favorecido deberá constituir garantías que cubran los riesgos derivados de la ejecución del contrato; con el fin de garantizar las obligaciones surgidas del contrato, las cuales deben mantenerse durante su vida y liquidación, ajustados a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado. Las garantías deben consistir en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizados para funcionar en Colombia o en garantías bancarias que amparen los siguientes riesgos:

- **Correcta inversión del Anticipo:** por un monto equivalente al 100% del valor entregado en calidad de anticipo, con vigencia igual al término del contrato y cuatro (4) meses más. En todo caso el presente amparo deberá estar vigente hasta la liquidación del contrato.
- **Cumplimiento del contrato:** Por cuantía equivalente al diez (10%) por ciento del valor del contrato, con vigencia igual al término del contrato y cuatro (4) meses más. En todo caso este amparo deberá mantenerse vigente hasta la liquidación del contrato.
- **Calidad del servicio:** Por valor equivalente al diez (10%) del valor del contrato, con vigencia igual al término del contrato y cuatro (4) meses más.
- **Salarios y prestaciones sociales:** Por valor equivalente al 5% del valor del contrato, con vigencia igual al término del contrato y tres (3) años más.
- **Responsabilidad civil extracontractual:** Por un monto equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, con vigencia igual al término de ejecución del contrato.

El DEPARTAMENTO DE ARAUCA, se reserva el derecho de verificar la autenticidad de la garantía única de cumplimiento a favor de entidades estatales.

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia, deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía. La aseguradora responderá a la entidad

por el pago de todas las sumas que sean exigibles al contratista, por razón del incumplimiento de cualquiera de las obligaciones derivadas del contrato.

8. LA INDICACION DE SI EL PROCESO DE CONTRATACION ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL. (DESARROLLO DEL NUMERAL 8 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015).

De acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015, los Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para los bienes y servicios de origen y los proveedores colombianos, teniendo en cuenta que:

Las Entidades Estatales deben cumplir las obligaciones del Estado colombiano consagradas en los Acuerdos Comerciales. Que los proponentes nacionales y extranjeros tienen el derecho a exigir que en los Procesos de Contratación sean tenidos en cuenta los Acuerdos Comerciales aplicables. Que cualquier persona puede exigir el cumplimiento de los Acuerdos Comerciales pues estos son leyes de la República. Que el contenido de cada Acuerdo Comercial es único. Sin embargo, generalmente estos contienen un capítulo que señala los derechos y obligaciones en materia de compras y contratación pública y anexos para determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable a los diferentes Procesos de Contratación. Que las Entidades Estatales deben tener en cuenta la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones –CAN–, la cual incluye algunas obligaciones en materia de trato nacional, de acuerdo con la sección E.1.

Los Departamentos están incluidos en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Corea, Costa Rica, los Estados AELC, Estados Unidos, el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala), la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte), Israel y por la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN.

El Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala) es aplicable a los Procesos de Contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía.

TABLA 7 ACUERDOS COMERCIALES

		ENTIDAD ESTATAL 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 PACÍFICO	**CHILE**	Sí	Sí	No	Sí
	MÉXICO	No	No	No	No
	PERÚ	Sí	Sí	No	Sí
CANADÁ		NO	No	No	No
CHILE		SI	Sí	Sí	No
COREA		SI	Sí	Sí	No
COSTA RICA		SI	Sí	Sí	No

LOS ESTADOS AELC		SI	Sí	Sí	No
ESTADOS UNIDOS		SI	Sí	Sí	No
MÉXICO		NO	No	No	No
TRIÁNGULO DEL NORTE	**EL SALVADOR**	Sí	Sí	Sí	No
	GUATEMALA	Sí	Sí	Sí	No
	HONDURAS	No	No	No	No
UNIÓN EUROPEA		Sí	Sí	Sí	No
COMUNIDAD ANDINA		Sí	Sí	Sí	No
ISRAEL		Sí	Sí	Sí	No

9. VERIFICACION DE BIENES NACIONALES RELEVANTES. (DESARROLLO DE LOS ARTICULOS 2.2.1.1.1.3.1 BIENES NACIONALES, Y ARTICULO 2.2.1.2.4.2.9 DEL DECRETO 1082 DE 2015)

En cumplimiento a lo establecido en el decreto 680 de 2021, *"por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al decreto 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el sistema de compra pública"* en relación con la regla de origen de servicios en el sistema de compra pública, puede determinarse que una vez realizado el respectivo análisis de las reglas establecidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del decreto 1082 de 2015, se pudo constatar que el presente proceso de contratación no cuenta con actividades a través de las cuales se adquieran bienes colombianos relevantes.

10. FOMENTO A LA EJECUCION DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE LA POBLACION DE POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL. (DESARROLLO DE LOS ARTICULOS 2.2.1.2.4.2.16 DEL DECRETO 1082 DE 2015).

La secretaria de Educación Departamental, en cumplimiento del artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 del 2021, procede a realizar análisis de oportunidad y conveniencia de que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes y servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en procesos de reintegración, reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

Se tiene que, conforme a la necesidad requerida, para la ejecución del presente proyecto se requiere la vinculación de personal en su mayoría, de mano de obra no calificada, así como la compra de alimentos, los cuales por su fácil consecución en la región pueden ser adquiridos a través de estos grupos poblacionales.

Que, atendiendo la viabilidad de dicha adquisición de bienes y servicios a través de estos grupos, se impone la obligación al futuro contratista de adquirir los bienes y servicios requeridos en un porcentaje mínimo de 10% con los grupos poblacionales que se encuentran inmersos en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1860 del 2021. La condición de esta población será acreditada conforme el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 del 2021. En igual sentido y dando cumplimiento a la normatividad en cita, en caso de incumplimiento injustificado a esta obligación, se fija como valor de la multa el 1% del valor del contrato.

11. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO:

Con el presente estudio se demuestra que el Departamento de Arauca requiere adelantar un proceso de contratación bajo la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA** con la que se pretende cubrir la necesidad descrita. De igual manera, el desarrollo del presente proceso deja clara la conveniencia, así como la oportunidad de la ejecución del proceso contractual en las condiciones analizadas particularmente en cada uno de sus numerales. Consecuentemente, por ser viable y además porque se cuenta con el presupuesto asignado para ello, se recomienda llevar a cabo la contratación objeto del presente estudio previo.

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZÓN
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó aspectos jurídicos:	Diego Alejandro Chávez	Profesional de apoyo jurídico PAE	
Revisó:	María Alicia Garcés Blanco	Profesional de Apoyo PAE	

ANEXOS DE ESTUDIO PREVIO

Anexo A. Ficha técnica y sus anexos.
Anexo B. Resolución 4951 del 2025 (Calendario académico).
Anexo C. Resolución No. 003 de 2026.
Anexo D. Resolución No. 155 de 2026
Anexo E. Decreto 1852 de 2015.
Anexo F. Estudio de costos
Anexo 1. Capacidad jurídica (Desarrollado por la Gerencia de Contratación)
Anexo 2. Capacidad financiera
Anexo 3. Capacidad técnica
Anexo 4. Criterios diferenciales (Desarrollado por la Gerencia de Contratación)

Anexo A. Ficha técnica y sus anexos.

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
FICHA TÉCNICA

FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

2026

OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

El Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Departamento de Arauca se desarrolla de acuerdo con las condiciones, características y particularidades del territorio, bajo los modelos de atención correspondientes al PAE convencional y al PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, conforme a los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes.

El presente documento establece las características, requisitos y especificaciones técnicas que deberá cumplir el operador durante la ejecución del contrato para garantizar la adecuada prestación del servicio de Alimentación Escolar – PAE. Estas disposiciones comprenden los aspectos relacionados con la planeación, alistamiento, prestación del servicio, alimentación y nutrición, calidad e inocuidad, condiciones sanitarias, operación, talento humano, infraestructura, equipos, transporte, almacenamiento, preparación, suministro, seguimiento y demás componentes requeridos para el desarrollo del Programa.

Para la implementación del PAE, la Entidad Territorial Certificada, a través del profesional en Nutrición y Dietética, establece los ciclos de menús de acuerdo con las minutas patrón correspondientes a cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales establecidos, las características de la población beneficiaria, la disponibilidad de alimentos y las particularidades del territorio. El operador deberá ejecutar estos ciclos de menús y cumplir las condiciones técnicas establecidas para su adecuada implementación.

En este sentido, el operador deberá garantizar que las actividades relacionadas con la adquisición, recepción, almacenamiento, transporte, preparación, ensamble, conservación, distribución y suministro de los complementos alimentarios se desarrollen bajo condiciones que permitan preservar su calidad e inocuidad, asegurar los aportes nutricionales definidos y cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias y operativas establecidas para la prestación del servicio.

A continuación, se presentan los requisitos y especificaciones técnicas, alimentarias, nutricionales, de calidad e inocuidad, sanitarias y operativas que deberá cumplir el operador para garantizar la correcta prestación del servicio de Alimentación Escolar – PAE en el Departamento de Arauca, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, sus anexos técnicos, la normatividad sanitaria aplicable, las condiciones establecidas en el contrato y demás disposiciones que regulen la ejecución del Programa.

La aplicación de estas disposiciones deberá realizarse de manera integral durante las diferentes fases de ejecución del contrato, atendiendo las condiciones particulares de cada sede educativa y las orientaciones impartidas por la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría, en el marco de sus respectivas competencias.

1. CONDICIONES GENERALES

La modalidad de atención en el Programa de Alimentación Escolar – PAE corresponde a la forma en que se desarrolla la preparación, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones particulares de las sedes educativas, la infraestructura disponible, las características del territorio, la población beneficiaria y demás condiciones establecidas para la prestación del servicio.

En el Departamento de Arauca, la prestación del servicio se desarrollará de acuerdo con los modelos de atención definidos para el Programa y las condiciones particulares de cada territorio, garantizando el cumplimiento de los requisitos técnicos, nutricionales, de calidad e inocuidad y sanitarios establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y sus anexos técnicos.

A continuación, se presentan las modalidades de atención que podrán implementarse para la prestación del servicio de Alimentación Escolar – PAE, de acuerdo con las condiciones y características de cada sede educativa y con lo definido por la Entidad Territorial:

1.1 MODALIDADES DE ATENCIÓN:

La modalidad de atención en el Programa de Alimentación Escolar – PAE corresponde a la forma en que se realiza la preparación, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones particulares de las sedes educativas, la infraestructura disponible, las características territoriales y las condiciones de operación establecidas por la Entidad Territorial (Anexo A – Alimentación Saludable y Sostenible).

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se implementarán las siguientes modalidades de atención:

- **Modalidad de atención: Preparada en Sitio**

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados directamente en la sede educativa, utilizando las áreas, equipos, utensilios y demás elementos destinados para la prestación del servicio de alimentación escolar.

La preparación y suministro de los alimentos deberá realizarse bajo condiciones que garanticen la calidad e inocuidad, dando cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura, al Plan de Saneamiento, a los ciclos de menús, las guías de preparación, la minuta patrón y demás requisitos técnicos y sanitarios aplicables.

- **Modalidad de atención: Comida Caliente Transportada**

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados en un lugar diferente a la sede educativa donde serán

consumidos y posteriormente transportados hasta la sede para su recepción, distribución y suministro a los beneficiarios.

El operador deberá garantizar que las actividades de preparación, ensamble, almacenamiento, transporte, recepción, distribución y suministro se desarrollen bajo condiciones que preserven la calidad e inocuidad de los alimentos, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad (Anexo B – Calidad e Inocuidad) y la normatividad sanitaria aplicable.

Para esta modalidad podrán implementarse los modelos de distribución establecidos en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, entre ellos la distribución por componentes y la distribución del complemento alimentario ensamblado, de acuerdo con las condiciones de la operación y garantizando el cumplimiento de los ciclos de menús, cantidades, tamaños de porción y condiciones de conservación requeridas.

- **Modalidad de atención: Industrializada**

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un complemento alimentario listo para el consumo, conformado por alimentos procesados y alimentos que, por su naturaleza, pueden suministrarse sin transformación en la sede educativa, de acuerdo con las condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y la minuta patrón correspondiente.

Esta modalidad podrá implementarse cuando las condiciones de infraestructura, operación, acceso o prestación del servicio de una sede educativa no permitan desarrollar adecuadamente la preparación de los alimentos bajo otra modalidad, o cuando se presenten situaciones que afecten las condiciones requeridas para garantizar la calidad e inocuidad del servicio.

Cuando las condiciones sanitarias de una sede educativa no permitan temporalmente la preparación de alimentos, la modalidad industrializada podrá implementarse como medida temporal, de acuerdo con las determinaciones de la Entidad Territorial y mientras se adelantan las acciones necesarias para superar las condiciones que dieron lugar a dicha medida.

En todos los casos, los complementos suministrados mediante esta modalidad deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad, requisitos sanitarios, características nutricionales, almacenamiento, transporte y demás requisitos establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria aplicable.

- **Modalidad de atención: Canasta PAE en casa**

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un conjunto de alimentos y productos definidos previamente, en las cantidades y condiciones establecidas por la Entidad Territorial, para ser entregados a los beneficiarios de acuerdo con las características y condiciones particulares de la población atendida.

La conformación de la canasta deberá responder a los requerimientos nutricionales, grupos de alimentos, cantidades, frecuencias y demás condiciones establecidas en la minuta patrón y los documentos técnicos del Programa, garantizando que los alimentos suministrados cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

El operador deberá garantizar las condiciones adecuadas de adquisición, selección, recepción, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la canasta, así como la integridad de los empaques, rotulado, fechas de vencimiento y demás criterios de aceptación establecidos en las fichas técnicas correspondientes.

La entrega de la canasta deberá realizarse de acuerdo con la programación definida por la Entidad Territorial, dejando los respectivos soportes de entrega y recepción y garantizando la trazabilidad de los alimentos suministrados.

- **Atención del Programa en situaciones excepcionales y de emergencia**

Cuando se presenten situaciones excepcionales o de emergencia que afecten la prestación regular del Programa de Alimentación Escolar —PAE—, la Entidad Territorial podrá disponer, de manera temporal, el suministro de ración industrializada para garantizar la continuidad de la atención alimentaria, de acuerdo con las orientaciones de la UApA, las condiciones del territorio y las disposiciones vigentes.

El operador deberá garantizar que la ración industrializada corresponda al tipo de complemento alimentario y a la población beneficiaria atendida, y cumpla los requisitos nutricionales, de calidad e inocuidad, rotulado, almacenamiento, transporte y entrega establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y en la minuta patrón aplicable.

El operador informará oportunamente a la supervisión o interventoría sobre la situación que afecte la prestación del servicio y presentará un plan de contingencia que describa las acciones, responsables, recursos y periodo estimado de aplicación. El suministro de ración industrializada y su duración deberán contar con la autorización de la Entidad Territorial.

Durante la aplicación de esta medida, el operador conservará los soportes de autorización, entrega y recepción de las raciones, la población atendida, los controles de calidad e inocuidad y las novedades presentadas. Una vez superada la situación, reanudará la modalidad ordinaria del servicio conforme a las instrucciones de la Entidad Territorial.

1.2 MINUTA PATRON PAE CONVENCIONAL

La minuta patrón se constituye como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar – PAE. En ella se establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), la porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte

y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grado.

De su aplicación se deriva la elaboración y el cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento, el grado escolar y la modalidad de suministro. A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) para la implementación del Programa de Alimentación Escolar.

1.3 COMPLEMENTO Y TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIO PAE CONVENCIONAL:

El complemento alimentario corresponde al conjunto de alimentos nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que son suministrados a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico. Su suministro contribuye a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada, y está orientado a complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes reciben en sus hogares.

El complemento alimentario aporta un porcentaje de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, de acuerdo con el nivel y grado escolar, el tiempo de comida y las características de la jornada escolar. Su definición y distribución responden a las condiciones de permanencia de los estudiantes en la sede educativa y a las particularidades de la prestación del servicio.

- **Complemento Jornada Mañana:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del desayuno, el cual cubre un 20% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo; puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

- **Complemento alimentario almuerzo:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo; puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

    - ***Prestación del servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).***

- **Desayuno:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del desayuno, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- **Refrigerio Mañana:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana, el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- **Almuerzo:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- **Refrigerio Tarde:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media tarde, el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- **Comida:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la cena, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

1.4 CICLOS DE MENÚ Y MANEJO DE ALIMENTOS PAE CONVENCIONAL:

Los ciclos de menús contribuyen con una alimentación saludable, aportando proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, contribuyendo a una alimentación saludable, tomando como guía la minuta patrón de la Resolución 00155 de 2026 y la Resolución 3806 de 2016.

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residente (lunes a viernes, sin incluir días festivos).***

- **Complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde**:
  Cuenta con veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% (complemento Jornada Mañana); de acuerdo, a la Resolución 00155 de 2026, el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes se debe realizar por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016 (Anexo C Ciclos de menús Complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde). Cabe destacar que, a los estudiantes que reciben complemento jornada tarde, se les debe ajustar la temperatura del servido de las bebidas con leche, de tal forma que se sirvan preferiblemente frías.

Tabla 1 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: Preparada en Sitio, Caliente Transportada, según tipo de complemento alimentario jornada mañana/tarde

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas (g)	Grasas (g)	CHO (g)	Calcio (g)	Hierro (g)	Sodio (g)
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,2	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

- ***Complemento alimentario almuerzo:***
  Cuenta con veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 30% (complemento almuerzo); de acuerdo, a la Resolución 00155 de 2026, el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes se debe realizar por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016 (Anexo D Ciclos de menús Complemento alimentario almuerzo).

Tabla 2 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: Preparada en Sitio, Caliente Transportada, según tipo de complemento alimentario almuerzo

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas (g)	Grasas (g)	CHO (g)	Calcio (g)	Hierro (g)	Sodio (g)
Preescolar	390	14,6	14,3	50,7	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	18,3	17,9	63,5	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	22,4	21,9	77,8	330	2,6	450
Secundaria	747	28,0	27,4	97,1	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	32,6	31,9	113,1	330	3,5	450

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

- ***Ración Industrializada***:
  Adicionalmente, se cuenta con 20 ciclos de menús de ración industrializada, para el suministro de alimentos, en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo. Independiente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al

escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos (Anexo E Ciclos de menús Ración Industrializada), así:

Tabla 3 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en la modalidad de atención del servicio industrializada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas (g)	Grasas (g)	CHO (g)	Calcio (g)	Hierro (g)	Sodio (g)
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,2	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

La atención en el componente de alimentación en Residencias Escolares donde el estudiante interno que esté matriculado en la estrategia de residencia escolar permanece durante 24 horas al día en la sede educativa, recibiendo alimentación completa durante el tiempo de su permanencia en la sede (Anexo F Ciclos de menús Residencias escolares).

Los estudiantes que no pernoctan en la residencia escolar no son estudiantes internos.

Las siguientes son las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes según el grado y nivel escolar; así como el aporte según tiempo de consumo con base en la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana y se dictan otras disposiciones” emitida por el Ministerio de Salud y protección Social.

Se debe garantizar el cumplimiento del aporte nutricional del 100%. A manera de recomendación la distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes por tiempo de consumo, así: **desayuno y cena 25% cada uno, refrigerio mañana y refrigerio tarde: 10% cada uno, almuerzo 30%, así:**

Para la estrategia de Residencias Escolares se cuenta con un ciclo de veintiocho (28) menús variados, completos y pertinentes para la implementación de la estrategia de residencias escolares; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. La ración servida al estudiante de residencias escolares deberá garantizar como mínimo el 100% de los requerimientos de energía y nutrientes, para lo cual se establece, el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes”, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible.

Tabla 4 Aporte nutricional según tiempo de comida y grado para la estrategia residencias escolares

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas (g)	Grasas (g)	CHO (g)	Calcio (g)	Hierro (g)	Sodio (g)
DESAYUNO Y CENA (25% RIEN CADA UNO)							
Preescolar *	325	12,2	11,9	42,3	175	1,4	283
Primaria: primero, segundo y tercero	407	15,3	14,9	52,9	200	1,6	300
Primaria: cuarto y quinto	499	18,7	18,3	64,8	275	2,2	375
Secundaria	623	23,4	22,8	81,0	275	2,4	375
Nivel Media y Ciclo Complementario	725	27,2	26,6	94,3	275	3,0	375
ALMUERZO (30% RIEN)							
Preescolar *	390	14,6	14,3	50,7	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	18,3	17,9	63,5	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	22,4	21,9	77,8	330	2,6	450
Secundaria	747	28,0	27,4	97,1	330	2,9	450
Nivel Media y Ciclo Complementario	870	32,6	31,9	113,1	330	3,5	450
REFRIGERIO MAÑANA Y REFRIGERIO TARDE (10% RIEN CADA UNO)							
Preescolar *	130	4,9	4,8	16,9	70	0,56	113
Primaria: primero, segundo y tercero	163	6,1	6,0	21,2	80	0,62	120
Primaria: cuarto y quinto	199	7,5	7,3	25,9	110	0,87	150
Secundaria	249	9,3	9,1	32,4	110	0,95	150
Nivel Media y Ciclo Complementario	290	10,9	10,6	37,7	110	1,18	150

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

*Si aplica en el centro educativo este nivel.

- ***Criterios nutricionales y productos no permitidos***

Los ciclos de menús diseñados por la Entidad Territorial cumplen las minutas patrón y las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes aplicables a cada nivel educativo, tipo de complemento y modalidad de atención. En su formulación se tuvieron en cuenta los límites de sodio, azúcares libres, grasas saturadas y grasas trans establecidos en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible vigente.

En la ejecución de los ciclos de menús no se permitirá el suministro de los siguientes productos:

- Salsas comerciales, como salsa de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasada.
- Caldos concentrados y sazonadores en cubo o polvo.
- Saborizantes artificiales y realzadores artificiales del sabor.

- Sopas o cremas deshidratadas y salsas deshidratadas en sobre.
- Cereales extruidos, como cereales inflados, aplastados, cilindrados o roleados, y cereales tipo copo (flakes).
- Productos de paquete ultraprocesados con alto contenido de sodio, grasas saturadas o grasas trans.
- Gomas, bombones, chicles y caramelos duros o blandos.
- Bebidas con exceso de azúcares añadidos y néctares de fruta con azúcar añadida.
- Gaseosas, refrescos en caja o botella, refrescos con gas y bebidas energizantes.
- Pulpas de fruta con azúcar añadida, edulcorantes, mezclas de aditivos o aromatizantes.
- Galletas con relleno de crema, pasteles y tortas con cobertura, relleno o glaseado.
-Carnes embutidas industrializadas, como salchichas, chorizo, salchichón, jamón y mortadela.
- Aceite de mezclas de aceites vegetales
- Pollo marinado como materia prima.

El operador deberá suministrar las preparaciones conforme a los ciclos de menús aprobados y abstenerse de sustituir sus ingredientes por los productos no permitidos. Cualquier intercambio deberá ajustarse a la lista de intercambios y al procedimiento de autorización establecido por la Entidad Territorial.

- ***Recomendaciones generales.***

El diseño de ciclos de menús corresponde a las particularidades culturales de los hábitos alimentarios de los pobladores y escolares de cada región y deben ser presentados a la ETC.

Para el diseño de los ciclos de menús, se consideraron las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos, del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE.

Se cuenta con los ciclos de menús, análisis químico, guías de preparación o recetas y lista de intercambios, para la modalidad de preparado en sitio y en la modalidad industrializada los ciclos de menús, análisis químico y lista de intercambio deben reposar en las carpetas de cada comedor escolar y sean incluidos como temática en el plan de capacitación a manipuladores de Alimentos para lograr su socialización y comprensión por parte de los mismos.

Los ciclos de menús se incluyen alimentos e ingredientes, propios de la región acorde con la cultura alimentaria, con el fin de propender por el consumo de productos locales y aportar en la dinamización y el desarrollo de sus economías. **El operador debe garantizar la publicación de los ciclos de menús en cada comedor escolar.**

Este peso será un punto de supervisión y evaluación de cumplimiento de la minuta por parte del operador.

La lista de intercambio son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas. Por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Esto, en el caso que no haya disponibilidad de un alimento del menú planeado o desabastecimiento de estos; el alimento faltante debe intercambiarse por otro que se encuentre en la lista de intercambio dentro del mismo grupo de alimentos. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús (ciclo de menús correspondiente a un mes) y el alimento proteico se permite máximo dos intercambios por ciclo; para industrializada, máximo tres. El operador debe hacer la notificación por escrito a la interventoría, quien dará el aval basado en los lineamientos técnicos del PAE.

El Comité de Alimentación Escolar —CAE— podrá solicitar por escrito el intercambio de un alimento cuando existan razones de salud o religiosas que deban tenerse en cuenta en la atención de los beneficiarios. La solicitud deberá identificar el alimento, el beneficiario o grupo beneficiario y la razón del cambio. El intercambio deberá contar con aval técnico de la supervisión o interventoría y ser informado a la Entidad Territorial antes de su implementación. La solicitud, el aval, la comunicación a la Entidad Territorial y la implementación del intercambio deberán quedar documentados y sus soportes conservarse para seguimiento. El alimento sustituto deberá cumplir la lista de intercambios aprobada, mantener el aporte nutricional previsto y satisfacer las condiciones de calidad e inocuidad aplicables.

El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (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 y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

Cabe resaltar que, el Programa de Alimentación Escolar como escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales, tiene en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, razón por la cual, en los ciclos de menús se establece el suministro de platos autóctonos de la región llanera.

En ejercicio de su autonomía, la Entidad Territorial podrá autorizar la preparación y suministro de recetas tradicionales propias del territorio, como hayacas y tungos, previa solicitud y con aval técnico, financiero y nutricional de la interventoría. Estas preparaciones podrán incorporarse a la lista de intercambios de alimentos, y su preparación y suministro deberán cumplir las porciones establecidas y los requisitos de calidad e inocuidad aplicables.

Los alimentos que se incluyen en los 20 ciclos para no residentes y 28 ciclos para residentes, deben cumplir con las Característica y criterios mínimos de calidad de los alimentos según los lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación Escolar PAE del MEN, la Resolución 155 de 2026 y la ficha técnica, y debe incluir en la propuesta una tabla donde se especifiquen los criterios mínimos de calidad que debe cumplir los alimentos que se incorporan de la minuta patrón, definiendo los siguientes aspectos:

-Procedencia del alimento

-Naturaleza del alimento

-Cantidad

-Fechas de vencimiento

-Registro sanitario (cuando aplica según normatividad de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.).

-Alimentos en buen estado, no trillados en caso de granos.

- **Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT**

Tabla 5 Minuta Patrón de consumo semanal para el CA JM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición.

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 6 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde - CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero.

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 7 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm³ (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 8 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica secundaria

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad aqua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 9 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde - CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad aqua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

- **Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario almuerzo**

Tabla 10 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 11 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 12 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: cuarto y quinto

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 13 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica secundaria.

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 14 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel media.

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 15 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención Industrializada

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

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

- **Minuta Patrón de consumo semanal Residencias escolares**

Tabla 16 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	15 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 50 g	14g - 60 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 17 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	20 g - 70 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 70 g	14 g - 75 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 18 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel básica primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad aqua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	25 g - 94 g	30 g - 75 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 120 g	21 g - 130 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 19 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	35 g - 125 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 140 g	28 g - 150 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 140 g	Mínimo 140 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	50 cm^3 (total semanal)	

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 20 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel media

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad aqua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	45 g - 156 g	50 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 160 g	28 g - 175 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 150 g	Mínimo 150 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm^3 (total semanal)	

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 21Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Refrigerio mañana

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso neto				
			Nivel: Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	20 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	30 g (queso)	35 g (queso)
Derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 20 g	14 g - 40 g	21 g - 50 g	24 g - 60 g	24 g - 70 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	mínimo 60 g	mínimo 70 g	mínimo 80 g	mínimo 100 g	mínimo 110 g

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 22 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	10 g	30 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	22 g - 29 g	50 g - 65 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	30 g - 60 g	30 g - 60 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 20 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	40 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 23 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica primaria: primero, segundo, tercero

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	15 g	45 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	33 g - 35 g	75 g - 80 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 75 g	40 g - 75 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 24 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica Primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 70 g	45 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	45 g - 51 g	100 g - 115 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 90 g	50 g - 90 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 40 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 25 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica Secundaria

Componente	Grupo de alimentos1	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	30 g	90 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	51 g - 55 g	115 g - 125 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 100 g	60 g - 100 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 70 g	mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 60 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 26 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Media

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 109 g	50 g - 70 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	35 g	105 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 64 g	135 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 130 g	80 g - 130 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 80 g	mínimo 80 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 65 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	95 cm^3(total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 27 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Refrigerio tarde

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel: Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	30 g (queso) - o 100cm^3 (leche y productos lácteos)	30 g (queso) - o 100cm^3 (leche y productos lácteos)	35 g (queso) -o 120cm^3 (leche y productos lácteos)	40 g (queso) - o150cm^3 (leche y productos lácteos)	45 g (queso) -o 200cm^3 (leche y productos lácteos)
Derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 25 g	14 g - 45 g	14 g - 55 g	21 g - 65 g	21 g - 70 g

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 28 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	15 g – 70 g	45 g – 50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 80 g	50 g- 80 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 50 g	mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	30 cm^3 (total semanal)	
Agua	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 29 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básico primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	25 g - 78 g	50 g – 75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	36 g - 100 g	60 g - 90 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 40 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	40 cm^3 (total semanal)	
Agua	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 30 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Comida Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica Primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	30 g - 94 g	50 g – 90 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	51 g - 120 g	70 g - 125 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 70 g	mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	50 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 31 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica Secundaria

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	45 g – 125 g	50 g- 135 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 135 g	100 g - 160 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 80 g	mínimo 80 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 50 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

Tabla 32 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Media

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	50 g – 172 g	50 g – 150 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	76 g - 150 g	110 g - 180 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 90 g	mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 60 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	75 cm^3 (total semanal)	
Agua	Aqua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Fuente: Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 155 de 2026

1.5 MINUTA PATRON PAE DIFICIL ACCESO:

Para la atención de las sedes educativas ubicadas en zonas de difícil acceso, se diseñó la minuta patrón de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE, teniendo en cuenta las características de la población beneficiaria, el nivel y grado escolar y las condiciones particulares de prestación del servicio. A partir de esta minuta patrón se construyeron los ciclos de menús, procurando garantizar el cumplimiento de los aportes nutricionales establecidos y la pertinencia de los alimentos y preparaciones frente a las condiciones de acceso, disponibilidad y contexto de las comunidades atendidas (Anexo G Ciclos de Menús PAE Difícil Acceso).

Tabla 33 Minuta Patrón de consumo semanal para el Modelo PAE en zonas de difícil Acceso preparada en sitio Nivel Primaria

Grupo de alimentos	Grupo de alimentos	Frecuencia semanal	Peso neto	Promedio servido dia
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Cereales	**Cereales Todos los días**	45gr	113gr
	Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	**Raices, tubérculos y plátanos Todos los días**	64gr	58gr
II. Frutas y/o verduras	Ensalada	**Verduras 2 veces a la semana**	60gr	60gr
	Bebida	**Frutas (60gr) Todos los días**	200cc	200cc
III. Leche y productos lácteos	Productos Lácteos	**Queso 3 veces a la semana**	30gr	30gr
	Leche y Productos Lácteos	**2 veces a la semana**	30gr	30gr
IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes	**Carne 4 veces a la semana**	75gr	56gr
	Huevos	**Huevo 1 vez a la semana**	50gr	48gr

	Leguminosas secas	**Leguminosas 1 Vez a la semana**	50gr	125gr
Grupo V. Grasas	Grasas	**Todos los días**	16gr	16gr
VI. Azúcares	Bebida	**Todos los días**	8gr	8gr
	Dulces/postres	**2 veces a la semana**	16gr	16gr

Tabla 34 Minuta Patrón de consumo semanal para el Modelo PAE en zonas de difícil Acceso preparada en sitio Nivel Bachillerato

Grupo de alimentos	Grupo de alimentos	Frecuencia semanal	Peso neto	Promedio servido dia
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Cereales	**Cereales Todos los días**	64gr	160gr
	Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	**Raices, tubérculos y plátanos Todos los días**	80gr	72gr
II. Frutas y/o verduras	Ensalada	**Verduras 2 veces a la semana**	90gr	90gr
	Bebida	**Frutas (60gr) Todos los días**	200cc	200cc
III. Leche y productos lácteos	Productos Lácteos	**Queso 3 veces a la semana**	30gr	30gr
	Leche y Productos Lácteos	**2 veces a la semana**	30gr	30gr
IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes	**Carne 4 veces a la semana**	110gr	83gr
	Huevos	**Huevo 1 vez a la semana**	100gr	95gr
	Leguminosas secas	**Leguminosas 1 Vez a la semana**	50gr	125gr
Grupo V. Grasas	Grasas	**Todos los días**	10gr	10gr
VI. Azúcares	Bebida	**Todos los días**	8gr	8gr
	Dulces/postres	**2 veces a la semana**	16gr	16gr

1.6 CONFORMACIÓN MODALIDAD CANASTA PAE EN CASA:

La Entidad Territorial Certificada – ETC implementará la modalidad Canasta PAE en Casa, orientada a la atención de estudiantes de educación inicial, grados prejardín, jardín y transición, vinculados a la estrategia de Itinerancia en zonas rurales. Esta modalidad estará conformada por un conjunto de alimentos destinados a su preparación y consumo en el hogar, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la UApA, las características de la población beneficiaria y las condiciones particulares del territorio, procurando garantizar el aporte nutricional establecido para el nivel de educación inicial y la pertinencia de los alimentos suministrados. A continuación, se presenta la lista de alimentos que conformarán la canasta (Anexo H: Lista de Alimentos Canasta Básica).

Tabla 35 Lista de alimentos Canasta PAE en Casa

Componente	Grupo de alimentos	Alimento	Unidad de medida	Cantidad en Bruto
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Platano	Kilogramo	2,5
Frutas y verduras	Grupo II. Frutas y verduras	Maracuya	Kilogramo	2,5

Lacteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Leche de vaca entera en polvo	Kilogramo	0,9
Carnes, huevos y leguminosas secas	Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	Frijol rojo	Kilogramo	0,5
		Huevo tipo A	Unidad	15
		Lenteja	Kilogramo	0,5
Grasas	Grupo V. Grasas	Aceite vegetal	Litro	0,25
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Chocolate	Kilogramo	0,5

1.7 PRIORIZACIÓN DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA Y ASIGNACIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

Para las vigencias 2026 y 2027, la priorización de las sedes educativas y de la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Departamento de Arauca, así como la determinación del número de complementos alimentarios asignados, se realizará de acuerdo con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes del Programa. Para este ejercicio, la Secretaría de Educación Departamental, en articulación con el sector educativo, tendrá en cuenta la información disponible en los sistemas oficiales, especialmente la registrada en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT.

La aplicación de los criterios de priorización permitirá orientar la atención de la población matriculada en el sistema educativo oficial, de acuerdo con el orden establecido en la normativa vigente. La información de matrícula será un referente para identificar la población y las sedes educativas, así como para establecer la distribución de los complementos alimentarios según las condiciones aplicables a cada sede y modelo de atención.

Para la prestación del servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria, se proyecta atender 37.191 beneficiarios en la vigencia 2026 y 36.940 beneficiarios en la vigencia 2027. La disminución proyectada para 2027 obedece a que parte de la atención se ejecutará mediante otros modelos y contratos. Estas cantidades podrán presentar variaciones durante la ejecución del Programa, de acuerdo con las actualizaciones de matrícula registradas en el SIMAT y con la aplicación de los criterios de priorización vigentes.

La priorización se desarrollará conforme al orden previsto en el artículo 5 de la Resolución 0003 de 2026, o en la norma que lo modifique o sustituya. En primer lugar, se considerará la atención de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de educación inicial. A continuación, se tendrá en cuenta la población matriculada en sedes educativas con jornada única, de acuerdo con las condiciones establecidas para el Programa.

También se considerarán las sedes educativas cuya población esté mayoritariamente integrada por grupos o personas que cuentan con condiciones diferenciales o de especial protección, conforme a los criterios definidos en los lineamientos. La identificación de estas

condiciones se realizará con base en la información disponible y aplicable para el proceso de priorización.

Posteriormente, se dará atención a la población matriculada en sedes educativas ubicadas en zonas rurales. Dentro de este criterio, se tendrá especial consideración por las sedes clasificadas como de difícil acceso, de acuerdo con las disposiciones vigentes. La atención rural se organizará conforme al orden establecido en los lineamientos, teniendo en cuenta las características de las sedes y de la población matriculada.

La priorización continuará con la población matriculada en sedes educativas del área urbana, comenzando por los grados de educación básica primaria y siguiendo el orden establecido para los grados superiores, de acuerdo con los criterios y las condiciones previstos por el Programa.

En el Departamento de Arauca se tendrán en cuenta los modelos de atención aplicables a las sedes educativas objeto de priorización: el PAE convencional y el PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso. La aplicación del modelo correspondiente se determinará conforme a las características de las sedes y a los lineamientos técnicos, administrativos y operativos vigentes para cada modalidad.

La relación de las sedes educativas y su ubicación para las vigencias señaladas se encuentra en el Anexo I – Sedes educativas y su ubicación. Este anexo identifica las sedes previstas para la atención y su localización. La información sobre población beneficiaria y complementos asignados se establecerá de acuerdo con el ejercicio de priorización y los registros oficiales aplicables.

Durante la ejecución del Programa podrán presentarse ajustes en la cantidad de sedes atendidas, la población beneficiaria, los cupos y los complementos alimentarios asignados. Estos ajustes podrán responder a las actualizaciones de matrícula registradas en el SIMAT, a cambios en la información disponible o a la aplicación de los criterios de priorización previstos en los lineamientos vigentes.

Para analizar los ajustes que se requieran, podrán considerarse el número de cupos asignados a cada sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos de la atención por parte de las familias o personas cuidadoras. También podrán tenerse en cuenta criterios de vulnerabilidad socioeconómica, la condición de población migrante y otras situaciones de especial protección, conforme a las disposiciones vigentes. Los ajustes deberán contar con la justificación y el soporte correspondiente en los sistemas de información aplicables, incluido el SIMAT cuando corresponda.

La actualización de las cantidades proyectadas durante la ejecución se realizará de acuerdo con la matrícula registrada, las condiciones territoriales de las sedes educativas y los criterios establecidos en la normativa y los lineamientos vigentes del PAE.

1.8 MONITOREO Y CONTROL:

El proceso de monitoreo, seguimiento y control de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco de los modelos de atención PAE convencional y PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, estará a cargo de la interventoría externa del Programa, de conformidad con las obligaciones, responsabilidades y condiciones establecidas en los documentos contractuales y en la normatividad vigente aplicable. La interventoría deberá realizar las actividades de verificación, seguimiento y control de la operación, mediante la recopilación, validación y análisis de información confiable, verificable y oportuna, que permita identificar avances, alertas, incumplimientos y oportunidades de mejora, y que sirva como insumo para la toma de decisiones y el adecuado desarrollo de los diferentes componentes del Programa. Los demás actores que intervienen en la implementación del PAE deberán suministrar la información y atender las acciones de seguimiento que correspondan, de acuerdo con sus competencias y responsabilidades.

2. RECURSO HUMANO:

El operador deberá garantizar, como mínimo, el recurso humano necesario y suficiente para asegurar el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde el alistamiento en bodega, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, hasta el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. El personal mínimo deberá estar acorde con las actividades, cobertura y condiciones de operación requeridas para la adecuada prestación del servicio, garantizando el cumplimiento de las obligaciones técnicas, sanitarias y operativas establecidas para el Programa.

Tabla 36 Relación del Personal Mínimo para la Ejecución del PAE

PERSONAL PROFESIONAL Y ADMINISTRATIVO	CANT.	PERFIL	JUSTIFICACIÓN
Gerente de proyecto	1	**Formación académica Profesión:** Ingeniero de alimentos **Titulo de posgrado** (Especialización o Maestría): Especialización en gerencia de proyectos **Experiencia general:** Una experiencia mínima de diez (10) años. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de cinco (05) años.	Se requiere un (1) Gerente de Proyecto para dirigir y articular integralmente la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso, coordinando los aspectos técnicos, administrativos, financieros y operativos del contrato. Este perfil permitirá mantener la articulación con la Entidad Territorial y los equipos de trabajo, realizar seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales y liderar la implementación de acciones de mejora, contribuyendo a la adecuada y oportuna ejecución del Programa.
Coordinador operativo de proyecto	1	**Formación académica Profesión:** Ingeniero de alimentos **Titulo de posgrado** (Especialización o Maestría): Especialización en gestión y planificación **Experiencia general:** Una experiencia mínima de diez (10) años. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de cinco (05) años.	Se requiere un (1) Coordinador Operativo de Proyecto para articular y hacer seguimiento a la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso, coordinando las actividades relacionadas con saneamiento básico, condiciones ambientales, asistencia técnica y capacitación del personal. Este perfil permitirá fortalecer la coordinación operativa de los equipos y el seguimiento al cumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas requeridas para la adecuada ejecución del Programa en los diferentes puntos de atención.
Coordinador técnico	5	**Formación académica Profesión:** Ingeniero de alimentos. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere contar con cinco (5) Coordinadores Técnicos, distribuidos territorialmente para atender los municipios de Arauca y Cravo Norte; Arauquita; Fortul y Saravena; Tame y Puerto Rondón, con el fin de garantizar el acompañamiento y seguimiento técnico de la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso.

			Estos profesionales serán responsables de liderar la implementación y seguimiento de los programas de saneamiento y control de calidad, así como de orientar y coordinar a los equipos de campo, garantizando el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y operativas requeridas en los diferentes puntos de atención del Programa.
Supervisores área urbana	5	**Formación académica Profesión**: Tecnólogos de alimentos o títulos afines a la materia o profesiones con carreras afines.	Se requiere contar con cinco (5) Supervisores PAE para el área urbana, uno por cada municipio: Arauca, Arauquita, Saravena, Fortul y Tame, con el fin de realizar seguimiento directo y permanente a la operación del PAE en las sedes urbanas. Este recurso humano permitirá verificar las actividades desarrolladas en bodega y comedores escolares, brindar asistencia técnica a los manipuladores, verificar el adecuado diligenciamiento de los formatos y realizar seguimiento al cumplimiento de las condiciones establecidas en las diferentes etapas de la operación, contribuyendo a garantizar la calidad, inocuidad y adecuada prestación del servicio.
Supervisores área rural	Mínimo 18	**Formación académica Profesión:** Tecnólogos de alimentos o títulos afines a la materia o profesiones con carreras afines.	Se requiere contar con un mínimo de dieciocho (18) Supervisores PAE para el área rural, distribuidos de acuerdo con la cantidad y dispersión de las sedes educativas de los municipios del Departamento de Arauca, garantizando una relación máxima de un (1) supervisor por cada veinte (20) sedes educativas. Este recurso humano es necesario para realizar seguimiento y asistencia técnica en las diferentes etapas de la operación del PAE, incluyendo las actividades en bodega y comedores escolares, la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas y el adecuado diligenciamiento de los formatos por parte de los manipuladores. La distribución territorial permitirá garantizar una presencia efectiva en las sedes rurales, considerando las condiciones de acceso, dispersión geográfica y particularidades propias del modelo de atención rural disperso.

			En las sedes educativas donde se preparen más de 1.200 raciones alimentarias por día, el operador deberá disponer de un supervisor de campo específico, adicional a la distribución establecida, con el fin de garantizar el seguimiento permanente de la operación.
Nutricionista	2	**Formación académica Profesión:** Nutricionista dietista. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere contar con dos (2) profesionales en Nutrición y Dietética para garantizar el seguimiento técnico-nutricional de la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Estos profesionales verificarán la implementación de los ciclos de menús, gramajes y condiciones de calidad de los alimentos, realizarán seguimiento a los proveedores y desarrollarán acciones de educación alimentaria y nutricional dirigidas a los beneficiarios y demás actores del Programa, contribuyendo al cumplimiento de las condiciones nutricionales y de calidad establecidas.
Microbiólogo de alimentos	1	**Formación académica Profesión:** Microbiólogo de alimentos. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere un (1) profesional en Microbiología de Alimentos para fortalecer el control de calidad e inocuidad en la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Estará a cargo de apoyar la implementación del protocolo de toma de muestras, capacitar al personal en la recolección de contramuestras y realizar el seguimiento microbiológico y fisicoquímico del agua, bodegas y comedores escolares, contribuyendo a la identificación oportuna de riesgos y al cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas para el Programa.
Abogado	1	**Formación académica Profesión:** Profesional en Derecho. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere un (1) profesional en Derecho para brindar apoyo y acompañamiento jurídico en las diferentes etapas de ejecución del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso, incluyendo la revisión y elaboración de contratos, seguimiento a las obligaciones contractuales y atención de los trámites administrativos y jurídicos relacionados con la operación del Programa. Este perfil permitirá fortalecer el seguimiento y control jurídico de los contratos suscritos con proveedores, personal y demás actores vinculados a la operación, así como acompañar los procesos previos al inicio de la operación, durante su ejecución y en la etapa de liquidación, garantizando que las actuaciones se desarrollen conforme a la

			normatividad vigente aplicable al PAE y demás disposiciones legales y contractuales.
Contador	1	**Formación académica Profesión:** Contador. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) a Cincuenta y cuatro (54) meses o superior de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere un (1) profesional en Contaduría para apoyar la gestión, seguimiento y control financiero y contable de la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este perfil permitirá analizar y estructurar la información financiera, apoyar el seguimiento presupuestal y tributario, y atender los procesos de control y auditoría financiera relacionados con la ejecución del contrato, de conformidad con la normativa vigente y las obligaciones contractuales.
Auxiliar contable	1	**Formación académica Profesión:** Título de técnico en contabilidad. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia técnica.	Se requiere un (1) Auxiliar Contable para apoyar al área financiera y contable en la organización, registro, archivo y control de la documentación relacionada con la ejecución del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este recurso permitirá mantener actualizada y organizada la información contable, apoyar el procesamiento de facturas y demás documentos financieros, y facilitar el seguimiento y control de la información derivada de la ejecución contractual.
Ingeniero de sistemas	1	**Formación académica Profesión:** Ingeniero de sistemas. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere un (1) Ingeniero de Sistemas para apoyar la gestión, consolidación y organización de la información asociada a la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este perfil será responsable de consolidar y procesar la información del SIMAT, generar y organizar los formatos requeridos para el control de asistencia, remisiones de materias primas y elementos necesarios para la prestación del servicio, así como apoyar la generación y consolidación de las actas parciales del contrato, garantizando la disponibilidad, trazabilidad y confiabilidad de la información.
Jefe de recurso humano	1	**Formación académica Profesión:** Psicólogo, Trabajador social, administrador de empresas, abogado y/o áreas afines. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere un (1) Jefe de Recurso Humano para gestionar integralmente el personal requerido para la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso, desde la selección y vinculación hasta el retiro, garantizando la disponibilidad oportuna del talento humano necesario para la prestación del servicio. Asimismo, será responsable de gestionar las novedades de personal y apoyar las acciones de bienestar y desarrollo, contribuyendo a la continuidad y adecuada ejecución del Programa.

Jefe de compras	1	**Formación académica Profesión:** Contador, administrador de empresas, economista y/o áreas afines. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años.	Se requiere un (1) Jefe de Compras para planificar y coordinar los procesos de adquisición, abastecimiento y logística necesarios para la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este perfil permitirá gestionar proveedores, garantizar el suministro oportuno de alimentos, bienes e insumos requeridos, coordinar los procesos de almacenamiento y distribución y apoyar el cumplimiento de las disposiciones aplicables, incluida la Ley 2046 de 2020, contribuyendo a la continuidad y adecuada prestación del servicio.
Auxiliar administrativo	2	**Formación académica Profesión:** Título de técnico en administración. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia técnica.	Se requiere contar con dos (2) Auxiliares Administrativos para apoyar la gestión documental y administrativa requerida para la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este personal brindará apoyo en la atención de comunicaciones, gestión de correspondencia, organización y archivo documental, manejo de información y coordinación de actividades administrativas, garantizando la adecuada gestión y trazabilidad de la documentación asociada a la ejecución del Programa.
Profesional HSEQ	1	**Formación académica Profesión:** Ingeniero de alimentos. **Título de posgrado:** (Especialización o Maestría): Especialización en seguridad y salud en el trabajo. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional. **Experiencia especifica:** Experiencia relacionada mínima de dos (02) años, como profesional para la coordinación y/o supervisor HSEQ en proyectos de suministros de alimentación escolar con lineamientos PAE.	Se requiere un (1) profesional HSEQ para garantizar la gestión y seguimiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo del personal vinculado a la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este perfil será responsable de implementar el plan de seguridad y salud en el trabajo, gestionar la identificación y valoración de riesgos, realizar inducciones y reinducciones, y efectuar seguimiento a las condiciones de salud y exámenes ocupacionales del personal, contribuyendo a la prevención de riesgos laborales y al cumplimiento de la normativa vigente.
Técnicos en mantenimiento de equipos de refrigeración y cocinas	3	**Formación académica Profesión:** técnico o tecnólogo en mantenimiento de electrodomésticos, electricista o electromecánica o carreras afines. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de	Se requiere contar con tres (3) técnicos en mantenimiento, distribuidos territorialmente para atender los municipios de Arauca y Cravo Norte; Arauquita y Saravena; Fortul, Tame y Puerto Rondón, con el fin de garantizar la disponibilidad y funcionamiento adecuado de los equipos de refrigeración y

		veinticuatro (24) meses de experiencia técnica.	cocina requeridos para la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este recurso permitirá realizar mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de refrigeración y mantenimiento preventivo de los equipos de cocina, contribuyendo a garantizar la continuidad de la operación, la conservación adecuada de los alimentos y el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias requeridas.
Técnico almacenista	7	**Formación académica Profesión**: Técnico, tecnólogo, ingeniero de Alimentos o carreras afines. **Experiencia general:** Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia técnica.	Se requiere contar con siete (7) Técnicos Almacenistas, uno por cada municipio del Departamento de Arauca, con el fin de garantizar el adecuado manejo, control y trazabilidad de las materias primas e insumos requeridos para la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso. Este recurso apoyará las actividades de recepción, alistamiento, almacenamiento y entrega de materias primas e insumos, así como su caracterización, rotación mediante el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) y verificación de las condiciones de rotulado y almacenamiento, realizando los registros y controles necesarios para garantizar la calidad, inocuidad y adecuada conservación de los productos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
Auxiliar en bodega	14	**Formación académica Profesión:** Aprobación de dos años de básica primaria.	El operador debe disponer de catorce auxiliares en bodega, ubicados en los municipios a necesidad. Los cuales apoyaran el alistamiento, recepción, entrega y distribución de la materia prima.
Técnico en cocina	1	**Formación académica Profesión:** Titulo de cocina.	Se requiere un (1) Técnico en Cocina para brindar asistencia técnica y acompañamiento práctico a los manipuladores de alimentos en las sedes educativas priorizadas, fortaleciendo la aplicación de técnicas adecuadas de preparación, cocción y manejo de las recetas establecidas para el PAE bajo los modelos convencional y rural disperso, contribuyendo a la calidad, aceptación e inocuidad de las preparaciones.
Auxiliar de servicios generales	1	**Formación académica Profesión**: Aprobación de dos años de básica primaria.	Se requiere un (1) Auxiliar de Servicios Generales para apoyar las actividades de limpieza, desinfección, orden y manejo de residuos sólidos en los espacios destinados

			a la operación del PAE bajo los modelos convencional y rural disperso, contribuyendo al mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene, saneamiento e inocuidad para la prestación del servicio.
Manipuladores de alimentos	De acuerdo a Tabla 2.	Los manipuladores de alimentos deberán ser mayores de dieciocho (18) años y contar con certificación médica que acredite su aptitud para la manipulación de alimentos, con una vigencia no mayor a un (1) año, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, deberán acreditar formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con certificación cuya vigencia corresponda a lo establecido en la normatividad aplicable.	Los manipuladores de alimentos constituyen el personal que interviene directamente en las actividades de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación y distribución de los alimentos, por lo que su participación es fundamental para garantizar las condiciones de calidad, inocuidad e higiene requeridas en la operación del PAE. Se recomienda que en las sedes educativas donde se preparen más de ciento cincuenta (150) raciones diarias, uno de los manipuladores asignados asuma el rol de Jefe de Cocina, ejerciendo funciones de liderazgo, organización y coordinación del equipo de trabajo, sin que ello implique una mayor carga laboral ni el incremento del número total de manipuladores establecido en la Tabla 2. Bajo su liderazgo, las actividades de preparación, cocción, distribución, limpieza y desinfección deberán distribuirse de manera equitativa entre todo el personal manipulador, de acuerdo con las necesidades de la operación, garantizando la participación y corresponsabilidad de cada integrante del equipo. El Jefe de Cocina tendrá a su cargo la coordinación de las actividades, la organización de las tareas y el seguimiento al cumplimiento del ciclo de menús y de las condiciones de higiene, calidad e inocuidad, sin que estas responsabilidades impliquen asumir individualmente la ejecución de dichas actividades ni eximan a los demás manipuladores del cumplimiento de sus funciones.

Tabla 37 relación de manipuladores de alimentos de acuerdo al número de raciones día

No. Raciones	Medio Tiempo	Tiempo Completo	Total
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 -150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4

291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411-1500	0	14	14

A continuación, se describen las funciones básicas mínimas del personal manipulador de alimentos, incluyendo las correspondientes al jefe de Cocina, cuando esta función sea asignada. Estas funciones constituyen una orientación general para la adecuada operación del Programa y podrán ser ajustadas o complementadas por el operador, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede educativa, el modelo de atención implementado y las necesidades propias de la operación, sin perjuicio del cumplimiento de las obligaciones establecidas en la normatividad vigente.

Funciones básicas del jefe de Cocina

- Coordinar y organizar las actividades del personal manipulador de alimentos durante las diferentes etapas de la operación del servicio de alimentación escolar.
- Participar directamente en las actividades operativas del servicio, incluyendo la recepción, almacenamiento, preparación, cocción, servido y distribución de los alimentos, así como en las actividades de limpieza y desinfección, cuando las necesidades del servicio lo requieran.
- Verificar el cumplimiento de las preparaciones, cantidades, gramajes, porciones y demás especificaciones establecidas en el ciclo de menús.
- Orientar al personal manipulador en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), prácticas higiénicas y procedimientos establecidos para la adecuada prestación del servicio.
- Verificar y apoyar el cumplimiento de las condiciones de limpieza y desinfección de las áreas, equipos, utensilios y elementos utilizados durante la operación.
- Coordinar y apoyar el adecuado manejo, almacenamiento, conservación y rotación de las materias primas, insumos y alimentos preparados, de acuerdo con las condiciones establecidas.
- Verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la recepción, almacenamiento, preparación, cocción, servido y distribución de los alimentos.
- Apoyar el control de las condiciones de calidad e inocuidad de las materias primas y preparaciones durante las diferentes etapas de la operación.

- Verificar y promover el cumplimiento de las condiciones de higiene y presentación personal del equipo de manipuladores, así como el adecuado uso de la dotación y los elementos de protección requeridos.
- Participar en la toma, identificación, conservación y manejo de las contramuestras de las preparaciones, cuando corresponda.
- Diligenciar, revisar y mantener actualizados los formatos y registros establecidos para las actividades que se encuentren bajo su responsabilidad.
- Informar oportunamente al supervisor o responsable correspondiente sobre las novedades que puedan afectar la calidad, inocuidad, oportunidad o continuidad del servicio.
- Apoyar y orientar al personal manipulador en la distribución de las actividades necesarias para garantizar el adecuado desarrollo de la jornada de alimentación.
- Apoyar las actividades propias de la operación ante ausencias, novedades o necesidades del servicio, participando directamente en las labores de manipulación y preparación de alimentos que sean requeridas.
- Cumplir las demás actividades relacionadas con la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con las responsabilidades asignadas y los procedimientos establecidos.

Funciones básicas de los Manipuladores de Alimentos

- Recibir, manipular, preparar, servir y distribuir los alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos para el PAE.
- Cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura y las normas de higiene y manipulación de alimentos durante todas las etapas del proceso.
- Realizar la limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y elementos utilizados en la prestación del servicio.
- Verificar las condiciones básicas de calidad e inocuidad de las materias primas y alimentos durante su manipulación.
- Cumplir las preparaciones, cantidades, gramajes, porciones y demás indicaciones establecidas en el ciclo de menús.
- Realizar el adecuado almacenamiento, conservación y manejo de los alimentos, de acuerdo con las condiciones establecidas.
- Participar en la toma y conservación de las contramuestras de las preparaciones, cuando corresponda.
- Mantener una adecuada presentación e higiene personal y utilizar correctamente la dotación y los elementos de protección requeridos.
- Diligenciar los formatos y registros establecidos para las actividades que tenga a su cargo.
- Informar oportunamente al Jefe de Cocina, supervisor o responsable correspondiente cualquier novedad que pueda afectar la calidad, inocuidad o prestación del servicio.
- Cumplir las demás actividades relacionadas con la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con las responsabilidades asignadas y los procedimientos establecidos

Es preciso señalar que el operador podrá establecer, para la eficiente operación del PAE, la cantidad de integrantes del personal manipulador para la ejecución del PAE y sus

actividades a desarrollar según la necesidad, siempre y cuando esto ***no afecte*** *las condiciones de* ***calidad del servicio e inocuidad****, la* ***oportunidad en la entrega*** *de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación; no obstante, la ETC define de forma modificable relación mínima de manipuladores de alimentos por institución educativa, la cual será sujeta a la dinámica del SIMAT.*

Antes de finalizar el contrato, el operador deberá realizar y documentar una evaluación de desempeño del personal manipulador de alimentos, utilizando criterios e instrumentos previamente definidos. La evaluación deberá considerar, como mínimo, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, la aplicación de los procedimientos de higiene e inocuidad, el seguimiento de los ciclos de menús y las porciones establecidas, el diligenciamiento de los registros, el cumplimiento de las funciones asignadas y el trato respetuoso, digno y adecuado a los beneficiarios del Programa. El operador deberá informar los resultados a la supervisión o interventoría y, cuando se identifiquen aspectos por fortalecer, dejar constancia de la retroalimentación y de las acciones de capacitación o mejora realizadas.

Con el propósito de difundir, promover los principios y derechos fundamentales en el trabajo para la inclusión de las personas con discapacidad en el mercado laboral, en cumplimiento con lo establecido en la Ley 1618 de 2013 y de acuerdo al Decreto 392 del 26 de febrero de 2018, los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, se otorgará el (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, por lo anterior dentro del personal que presente en la propuesta y que contrate al ser operador, se debe incluir como mínimo a dos personas en condición de discapacidad.

El operador deberá contar e implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. El SG-SST deberá desarrollarse mediante un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, orientado a la prevención de accidentes y enfermedades laborales y a la identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos asociados a las actividades desarrolladas en la operación del PAE.

El operador deberá garantizar la implementación de las medidas de seguridad y salud en el trabajo aplicables al personal vinculado a la operación, incluyendo trabajadores y contratistas, de acuerdo con las condiciones y características de las actividades desarrolladas en los modelos de atención convencional y rural disperso.

Así mismo, deberá garantizar los elementos y condiciones necesarios para la prevención y atención de emergencias en los lugares donde se desarrolle la operación, incluyendo la dotación de los botiquines de primeros auxilios y la señalización de los comedores escolares, oficinas, bodegas y demás espacios utilizados para la ejecución del Programa, de acuerdo con los riesgos identificados y la normatividad vigente aplicable.

2.1 Dotación recurso humano:

La dotación del personal deberá realizarse de conformidad con lo establecido en los artículos 230 y 234 del Código Sustantivo del Trabajo (CST), para el personal que se encuentre vinculado mediante relación laboral y que cumpla las condiciones previstas en la legislación laboral vigente.

De igual manera, el operador deberá suministrar al personal que intervenga en la operación del PAE los elementos, implementos y equipos necesarios para el adecuado y seguro desarrollo de las actividades a su cargo, de acuerdo con las funciones desempeñadas, las condiciones particulares de cada sede y los riesgos identificados, garantizando el cumplimiento de la normatividad laboral, sanitaria y de seguridad y salud en el trabajo aplicable.

A continuación, se relacionan los elementos mínimos requeridos para la dotación del personal, según las actividades y funciones desarrolladas en la operación del Programa.

Tabla 38 relación de Dotación recurso humano

Implementos	Unidad	Personal Administrativo	Personal Técnico	Personal Operario	Personal Manipuladores de alimentos	Observaciones
Chaleco	Unidad (Entrega única)		1	1		Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Camiseta tipo polo	Unidad (Entrega única)		2	1		Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial. Dadas las actividades propias del personal técnico se entregarán dos unidades al inicio del contrato, a quien aplique.
Camisa manga larga	Unidad (Entrega única)	1	1			Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Gorra	Unidad (Entrega única)		1	1		Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Carnet, portacarnet, yoyo y funda transparente	Unidad (Entrega única)	1	1	1	1	Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Gramera	Unidad (Entrega única)		1			Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Termómetro frio	Unidad (Entrega única)		1			Se realizará dotación de este elemento una vez en la

						dotación inicial, a quien aplique.
Termómetro caliente	Unidad (Entrega única)		1			Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Tabla folder porta documentos	Unidad (Entrega única)		1	1		Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Lapicero	Unidad Cada dos meses		1	1	1	Se realizará dotación de este elemento cada dos meses, a quien aplique.
Bata de supervisores	Unidad (Entrega única)		1	1		Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Uniforme blanco (pantalón y camisa)	Unidad (Cada cuatro (4) meses)			1	2	Se realizará dotación de este elemento cada cuatro meses, a quien aplique. *
Zapatos antideslizantes para la manipulación de alimentos	Unidad (Cada cuatro (4) meses)			1	1	Se realizará dotación de este elemento cada cuatro meses, a quien aplique.
Botas para la industria alimentaria	Unidad (Cada cuatro (4) meses)			1	1	Se realizará dotación de este elemento cada cuatro meses, a quien aplique.
Delantal plástico, lavado de menaje	Unidad (Entrega única)				1	Se realizará dotación de este elemento una vez en la dotación inicial, a quien aplique.
Guantes plásticos, lavado elementos de aseo	Unidad (Entrega única)			1	1	Se realizará dotación de este elemento una vez al mes, a quien aplique.
Guantes de manipulación (plásticos), servido de alimentos	Caja por 100 unidades (Cada cuatro meses)		1	1	1	Se realizará dotación de este elemento cada cuatro meses, a quien aplique.
Tapabocas desechable	Caja por 50 unidades (Cada dos meses)		1	1	1	Se realizará dotación de este elemento cada dos meses, a quien aplique.
Cofias	Caja por 100 unidades (Cada cuatro meses)		1	1	1	Se realizará dotación de este elemento cada cuatro meses, a quien aplique.

*Teniendo en cuenta que el uniforme constituye un elemento de uso diario y permanente durante la manipulación y preparación de alimentos, y con el propósito de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la operación del PAE, se establece el suministro de dos (2) uniformes por manipulador, permitiendo contar con una unidad de cambio y mantener condiciones adecuadas de higiene, limpieza y presentación durante la prestación del servicio.

La dotación se suministrará con una frecuencia de cada cuatro (4) meses, sin perjuicio de que, cuando las condiciones de operación o deterioro del elemento lo requieran, el operador deba garantizar su reposición para mantener las condiciones sanitarias exigidas.

3. NECESIDAD DE BODEGAS

El operador del Programa de Alimentación Escolar deberá disponer de mínimo siete (7) bodegas para el manejo y almacenamiento exclusivo de alimentos, distribuidas territorialmente de manera que se garantice la atención de los municipios del Departamento de Arauca. Esta disposición responde a la necesidad operativa de asegurar el adecuado abastecimiento, almacenamiento, conservación y distribución de las materias primas e insumos requeridos para la prestación del servicio, considerando las características territoriales y los modelos de atención convencional y rural disperso.

Las bodegas deberán cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, particularmente las disposiciones aplicables al almacenamiento y manejo de alimentos, así como con los lineamientos, estándares y condiciones de calidad e inocuidad establecidos para el PAE en la Resolución No. 003 de 2026 y sus ajustes mediante la Resolución No. 155 de 2026, incluyendo las disposiciones contenidas en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los espacios destinados al almacenamiento deberán garantizar condiciones adecuadas de higiene, limpieza, desinfección, ventilación, iluminación, control de plagas, manejo de residuos, protección frente a la contaminación y conservación de los alimentos. Así mismo, deberán contar con capacidad suficiente para la recepción, almacenamiento, organización, rotación y despacho de las materias primas e insumos.

El operador deberá disponer en las bodegas de los equipos, instrumentos y elementos necesarios para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad durante la recepción, almacenamiento y despacho de los alimentos, de acuerdo con las características de los productos y las necesidades de la operación, tales como equipos de refrigeración y/o congelación, balanzas, termómetros, canastillas, estibas y elementos para el transporte interno.

La capacidad de cada bodega deberá corresponder al volumen de materias primas e insumos requerido para garantizar la continuidad y oportunidad de la atención del Programa, considerando la frecuencia de abastecimiento, las condiciones de conservación de los productos, la cantidad de sedes atendidas y las particularidades de los modelos de atención convencional y rural disperso.

El operador deberá presentar y mantener actualizada la relación de las bodegas destinadas a la operación, indicando su ubicación, capacidad, condiciones de infraestructura, equipos disponibles y demás elementos necesarios para verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, técnicas y operativas exigidas para el Programa.

4. NECESIDAD DE PLANTAS DE ENSAMBLE Y/O PRODUCCIÓN.

El operador del Programa de Alimentación Escolar deberá contar a su favor con plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos en el área urbana, cuando sean requeridas para la adecuada operación del PAE, de acuerdo con el modelo de atención, el volumen de alimentos y las condiciones territoriales. Estas instalaciones deberán cumplir con la normatividad sanitaria vigente y con los lineamientos de calidad e inocuidad del PAE establecidos en las Resoluciones No. 003 y 155 de 2026, incluyendo las disposiciones aplicables del Anexo 5 – Calidad e Inocuidad.

Las plantas deberán contar, según las necesidades de la operación, con los equipos e instrumentos necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como equipos de cocción y conservación de temperatura, licuadoras, baterías de cocina, balanzas, termómetros, carretillas, canastillas y estibas, fabricados en materiales adecuados para uso sanitario.

5. TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Para la actividad de transporte de alimentos y bebidas y sus materias primas es importante tener en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, y se llevan registros de temperatura del vehículo durante el transporte del alimento.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una adecuada limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material sanitario, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias, elementos o productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.
- Los productos transportados deben estar rotulados de conformidad con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección.
- El diseño de la unidad de transporte debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben contar con un sistema de cerrado que lo aísle del exterior.
- No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

Además del cumplimiento de la normatividad sanitaria, el transporte por vía acuática deberá realizarse empleando embarcaciones que cumplan con la normatividad legal para este tipo de vehículos. Estos deberán ser operados por empresas legalmente establecidas y las rutas deben estar bajo el control de las autoridades portuarias correspondientes. En especial, los productos transportados por vía acuática deberán estar protegidos contra la humedad y, en caso de que la embarcación transporte simultáneamente otro tipo de productos diferentes a alimentos para el uso humano, deberá cumplirse con las siguientes normas:

- Los alimentos deben viajar estibados y almacenados en contenedores herméticos previamente sometidos a rutinas de limpieza y desinfección. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del contenedor.
- Los contenedores utilizados no pueden haber sido usados nunca para el transporte de productos químicos y sustancias peligrosas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos y deben debe ser sometido a rutinas de aseo y desinfección de manera previa a cada operación de cargue, cuya ejecución deberá ser evidenciada documentalmente, indicando los productos utilizados para tal desinfección.
- En la embarcación no pueden ser transportados de forma simultánea, productos químicos o sustancias peligrosas para la inocuidad de los alimentos, salvo que el transporte se realice en bodegas separadas y totalmente aisladas de manera que no se expongan los alimentos a los vapores o emanaciones provenientes de tales sustancias. En todos los casos, los productos deben viajar asegurados de manera tal que se minimice el movimiento relativo entre la carga y el respectivo contenedor o habitáculo de carga.

El operador debe con los siguientes soportes de los vehículos:

- Acta de inspección sanitaria de los respectivos vehículos, con concepto FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTO vigente, no superior a un año de la revisión, expedida por parte de la Unidad de salud (autoridad sanitaria competente).
- Demostrar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Evidenciar que los vehículos transportadores son de uso exclusivo para el transporte de alimentos reflejando que cuentan con recipientes o canastillas de material sanitario.
- Soportes documentales donde se demuestre que el personal que transporte alimentos cumple con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación (hoja de vida con certificado médico, constancia de asistencia a capacitación, licencia de conducción y demás que se consideren necesarios)
- Formatos de gestión de calidad que permitan visualizar el registro de la hora de despacho del vehículo, la placa de este, cuando aplique, evaluación de las condiciones higiénicas, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente ya sea para la entrega de la materia prima o si se requiere para la entrega de los complementos alimentarios (en casos de modalidad CCT o Industrializado).

6. COMPRAS LOCALES:

En el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, las Compras Públicas Locales de Alimentos constituyen un mecanismo para promover la participación de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones, fortaleciendo las economías locales, los circuitos cortos de comercialización y el desarrollo territorial. Su implementación se realizará de conformidad con la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021 y los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, particularmente el Anexo 4 – Compras Públicas Locales de la Resolución 0003 de 2026 (Anexo J – Anexo 4 Compras Públicas Locales) y sus disposiciones vigentes.

El operador, en calidad de contratista, deberá garantizar que como mínimo el treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos corresponda a adquisiciones realizadas a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria – ACFEC locales y sus organizaciones, de acuerdo con la normatividad vigente.

Las Compras Públicas Locales de Alimentos se realizarán dentro de la zona geográfica definida por la Entidad Territorial en los estudios y documentos de planeación y contratación, de acuerdo con la oferta disponible y las condiciones establecidas en la normatividad vigente. Para estos efectos, el operador deberá priorizar la vinculación de pequeños productores agropecuarios locales y productores locales de la ACFC y sus organizaciones.

En caso de identificarse que la oferta local disponible resulta insuficiente para alcanzar el porcentaje mínimo establecido, el operador deberá informar oportunamente a la Entidad Territorial, aportando los soportes que evidencien dicha situación, para que se adelante el procedimiento correspondiente ante las instancias competentes, de conformidad con la normatividad vigente. La insuficiencia de oferta local deberá ser gestionada conforme al procedimiento establecido y no podrá ser determinada unilateralmente por el operador.

La Entidad Territorial incorporó en los documentos de planeación y en las condiciones previstas para la operación del PAE las disposiciones relacionadas con las Compras Públicas Locales de Alimentos, en el marco de la Ley 2046 de 2020 y demás normativa aplicable. Este componente fue considerado en la estructuración de los ciclos de menús y en la definición de las condiciones de operación, promoviendo la adquisición de alimentos e ingredientes propios del territorio y la participación de productores y proveedores locales.

Para la identificación y vinculación de proveedores se tendrán en cuenta los registros o listados de pequeños productores agropecuarios y productores de la ACFC y sus organizaciones, suministrados o consolidados por las autoridades territoriales competentes, así como los demás mecanismos de identificación establecidos en la normatividad vigente. Los proveedores deberán acreditar las condiciones requeridas para su vinculación y para la adquisición de los productos, de acuerdo con los requisitos aplicables.

El operador deberá garantizar la trazabilidad de las Compras Públicas Locales y presentar a la Entidad Territorial y/o a la supervisión o interventoría los documentos y soportes que permitan verificar su cumplimiento, incluyendo, entre otros, la identificación de los proveedores, productos adquiridos, cantidades, valores, fechas de adquisición y porcentaje de ejecución, de acuerdo con los formatos y mecanismos de reporte establecidos para el PAE.

Así mismo, deberá participar y atender las acciones de articulación, asistencia técnica, ruedas de negocio, mesas territoriales y demás estrategias de promoción de las Compras Públicas Locales que sean convocadas por la Entidad Territorial, la UApA y/o las demás instancias competentes, con el propósito de fortalecer la vinculación efectiva de pequeños productores agropecuarios y productores de la ACFC al abastecimiento del Programa.

El operador o contratista debe presentar con su propuesta:

- Promesa de contrato de proveedurías establecidos con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario – RUT.
- Los documentos requeridos para acreditar la condición de los proveedores y demás requisitos establecidos en la normativa aplicable y en los documentos del proceso. El RUT podrá solicitarse como documento de identificación tributaria, cuando resulte aplicable, pero no se considerará por sí solo como acreditación de la promesa de contrato de proveeduría ni de la condición de productor local.

El operador o contratista en la etapa de alistamiento debe presentar:

- Contrato de proveedurías establecidos con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario – RUT.
- Los documentos que acrediten la condición de los proveedores y su carácter local, de acuerdo con los mecanismos de acreditación establecidos en la normatividad vigente.
- El plan o esquema de compras públicas locales, cuando sea requerido por la Entidad Territorial, en el que se identifiquen los proveedores, productos, cantidades estimadas, periodicidad de las compras y demás información necesaria para realizar el seguimiento al cumplimiento de la obligación.

Durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, deberá:

- Entregar mensualmente el reporte de proveedores (Anexo J – Formato Reporte de Proveedors) y los demás formatos establecidos por la Entidad Territorial y/o la UApA para el seguimiento y verificación de las Compras Públicas Locales de Alimentos, debidamente diligenciados y acompañados de los soportes correspondientes.
- Presentar, como parte de los documentos requeridos para el trámite de las actas parciales, la liquidación del contrato y cuando sea requerido por la Entidad Territorial, la información y el análisis financiero que permitan verificar el cumplimiento del porcentaje mínimo de Compras Públicas Locales, acompañado de los soportes de las

adquisiciones realizadas.

- Mantener actualizada la información relacionada con los proveedores vinculados, productos adquiridos, cantidades, valores y porcentaje de cumplimiento.
- Garantizar la trazabilidad documental y financiera de las compras realizadas a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores locales de la ACFC y sus organizaciones.
- Presentar las facturas, cuentas de cobro, comprobantes, contratos de proveeduría, certificaciones, registros de productores, documentos de entrega y demás soportes que permitan verificar las compras realizadas, de acuerdo con la naturaleza del proveedor y los requisitos establecidos.
- El operador deberá conservar y presentar a la supervisión o interventoría, con la periodicidad establecida por la Entidad Territorial, los soportes que permitan verificar las compras locales realizadas, incluyendo la identificación del proveedor o productor, el lugar de procedencia, los alimentos adquiridos, las cantidades, las fechas y los valores. También deberá informar las causas cuando no sea posible adquirir localmente los alimentos previstos.
- Informar oportunamente a la Entidad Territorial cualquier situación que pueda afectar el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido, aportando los soportes correspondientes y atendiendo el procedimiento previsto en la normatividad vigente.
- Participar en los espacios de articulación, asistencia técnica, ruedas de negocio, mesas territoriales y demás estrategias de promoción de las Compras Públicas Locales que sean convocados por la Entidad Territorial, la UApA y/o las instancias competentes, con el fin de fortalecer la vinculación de pequeños productores agropecuarios y productores de la ACFC al abastecimiento del Programa.
- Desarrollar las acciones necesarias para garantizar el cumplimiento del porcentaje mínimo de Compras Públicas Locales, sin afectar las condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad en la prestación del servicio de alimentación escolar.
- El operador deberá promover la compra y utilización de alimentos de cosecha, de acuerdo con su disponibilidad estacional en el territorio, la pertinencia cultural, los ciclos de menús aprobados y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad.

7. GESTIÓN SOCIAL:

Se entiende como el conjunto de mecanismos y acciones orientados a promover la participación efectiva de la comunidad educativa y de los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar – PAE, fortaleciendo el sentido de pertenencia, la participación ciudadana, la vigilancia y el control social, como elementos que contribuyen al adecuado desarrollo, seguimiento y mejoramiento continuo del Programa.

7.1 Socialización del contrato:

El operador contratista deberá realizar la socialización del contrato previo al inicio de la operación, en los municipios del Departamento de Arauca definidos por la Entidad Territorial, garantizando la logística necesaria para el adecuado desarrollo de esta actividad.

La socialización deberá permitir que los diferentes actores conozcan los aspectos principales relacionados con la operación del PAE, las condiciones para la prestación del servicio, las responsabilidades de los actores involucrados, los mecanismos de participación y los canales establecidos para la atención de inquietudes, observaciones y situaciones relacionadas con la ejecución del Programa.

Para el desarrollo de las jornadas de socialización, el operador deberá garantizar como mínimo los siguientes elementos:

- ✓ Pendones alusivos al PAE y su diseño
- ✓ Refrigerios de los eventos programados
- ✓ Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)
- ✓ Transporte necesario para socializaciones

7.2 Mesas Públicas:

Las Mesas Públicas son espacios de participación ciudadana que permiten la interlocución, el diálogo y la concertación entre los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar – PAE, orientados a la socialización, seguimiento y control social de la operación del Programa en el territorio.

Las Mesas Públicas serán convocadas, lideradas y desarrolladas por la Entidad Territorial, como mínimo dos (2) veces durante la vigencia del calendario académico. La primera deberá realizarse dentro de los tres (3) primeros meses del inicio del calendario académico, una vez iniciada la ejecución del PAE, y la segunda durante el segundo semestre, de acuerdo con los plazos establecidos en el Anexo 7 de Participación Ciudadana.

El operador contratista deberá participar en las Mesas Públicas cuando sea convocado por la Entidad Territorial y deberá garantizar el apoyo logístico requerido para su adecuado desarrollo, de acuerdo con la programación, requerimientos y condiciones establecidas por la Entidad Territorial.

Para el desarrollo de estos espacios, el operador deberá garantizar, como mínimo, los siguientes elementos:

- ✓ Pendón para las Mesas Publicas y su diseño
- ✓ Refrigerios de los eventos programados
- ✓ Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)
- ✓ Cartulina de colores (material pedagógico)
- ✓ Marcadores colores (material pedagógico)
- ✓ Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)
- ✓ Transporte necesario para mesas publicas

7.3 Publicación Técnica de Información del PAE:

La ficha técnica de información del Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye uno de los mecanismos dispuestos para facilitar el acceso a la información del Programa y promover el seguimiento y la vigilancia comunitaria.

El operador deberá garantizar la publicación de la ficha técnica de información del PAE en cada una de las sedes educativas atendidas, durante la etapa de alistamiento y previo al inicio de la operación, de acuerdo con las especificaciones establecidas por la UApA y la Entidad Territorial.

La ficha deberá contener, como mínimo, la información correspondiente a la identificación de la Entidad Territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de la atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador y canales de atención al ciudadano.

La información debe estar ubicada en un lugar visible, de tamaño y características que permitan su lectura y fácil acceso a la comunidad educativa.

Para garantizar la adecuada publicación de la información, el operador deberá disponer como mínimo de:

- ✓ Diseño Imagen corporativa
- ✓ Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa

8. FASE DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN POR PARTE DEL OPERADOR:

La fase de alistamiento comprende el conjunto de actividades y acciones que deberá desarrollar el operador una vez perfeccionado el contrato y antes del inicio de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de garantizar que las condiciones técnicas, administrativas, operativas, sanitarias y de recurso humano requeridas se encuentren dispuestas para la adecuada prestación del servicio.

Durante esta fase, el operador deberá adelantar las actividades establecidas en la presente ficha técnica, en los documentos contractuales y en la normatividad vigente aplicable al Programa, dentro de los plazos definidos y atendiendo las condiciones particulares de los modelos de atención contratados.

Las actividades de alistamiento deberán estar debidamente soportadas mediante los documentos, registros y evidencias requeridos, y estarán sujetas a la verificación y seguimiento de la interventoría del Programa.

8.1 Actividades para realizar en la fase de alistamiento:

a. Adecuar las bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos, materias primas, insumos y demás elementos requeridos para la operación, de acuerdo con las condiciones higiénico-sanitarias y de almacenamiento establecidas en la normatividad vigente y en los documentos técnicos del PAE.
b. Adecuar las plantas, áreas o espacios destinados a la producción, preparación, ensamble, almacenamiento y distribución de los complementos alimentarios, según corresponda a la modalidad de atención contratada, garantizando las condiciones necesarias para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos (Si aplica).
c. Contar con el acta de inspección sanitaria o concepto sanitario correspondiente a las bodegas, plantas o establecimientos donde se desarrollen actividades relacionadas con la operación, con una fecha de expedición no superior a seis (6) meses al momento de su presentación y con resultado favorable o favorable con requerimientos, según corresponda. Durante la ejecución del contrato deberá garantizarse el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigibles.
d. Realizar el inventario de los equipos, menaje, utensilios e instrumentos requeridos para la prestación del servicio en las sedes educativas, bodegas, plantas o demás espacios destinados a la operación, verificando su disponibilidad, estado y condiciones de funcionamiento.
e. Presentar las hojas de vida y los respectivos contratos del personal requerido para la operación, de acuerdo con los perfiles, experiencia y demás requisitos establecidos en la ficha técnica y en los documentos contractuales.
f. Elaborar y presentar el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de los equipos utilizados en la operación, incluyendo los equipos de las áreas de producción, almacenamiento, ensamble y servicios de alimentación escolar, así como las estrategias de respuesta ante contingencias que permitan garantizar la continuidad del servicio. El plan deberá contemplar responsables, cronogramas, protocolos, procedimientos y hojas de vida de los equipos.
g. Elaborar y presentar el Programa de Calibración y Verificación de los equipos e instrumentos de medición utilizados en la operación, incluyendo, según corresponda,

balanzas, básculas, grameras, termómetros y demás instrumentos de medición. El programa deberá contemplar como mínimo el listado y descripción de los equipos, cronograma, responsables, procedimientos y registros de verificación o calibración, garantizando la confiabilidad de las mediciones realizadas durante la operación.

h. Elaborar y presentar el Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos, en el cual se establezcan los criterios para la selección, evaluación, aceptación y seguimiento de los proveedores, así como las especificaciones de calidad, condiciones de aceptación y rechazo, requisitos para el recibo, almacenamiento y conservación, aplicación del sistema PEPS, verificación del rotulado y etiquetado y los respectivos registros de control y seguimiento.
i. Elaborar y presentar el Plan de Mantenimiento de los espacios destinados a la prestación del servicio de alimentación escolar que se encuentren bajo su responsabilidad, contemplando las acciones de mantenimiento preventivo y correctivo menor necesarias para conservar condiciones adecuadas de funcionamiento, higiene, seguridad e inocuidad durante la operación. Estas acciones estarán orientadas a atender deterioros o necesidades menores propias de la operación y no comprenderán obras civiles, adecuaciones estructurales ni intervenciones de gran magnitud.
j. Elaborar y presentar el Plan de Saneamiento, de acuerdo con las condiciones de las sedes educativas y demás instalaciones donde se desarrolle la operación. Este deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, así como los procedimientos, cronogramas, registros de control, listas de chequeo y responsables para su implementación. El operador deberá adaptar el Plan de Saneamiento a las condiciones particulares de cada sede educativa y garantizar su ejecución durante la operación.
k. Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, el operador deberá adaptar los procedimientos relacionados con el abastecimiento, almacenamiento, manejo y uso del agua, de acuerdo con las condiciones y alternativas definidas por la Entidad Territorial y las características particulares de cada sede.
l. Elaborar y presentar el Plan de Capacitación y Actualización dirigido al personal manipulador de alimentos y demás personal que intervenga en la operación, incluyendo el personal que apoye la prestación del servicio en las zonas rurales. El plan deberá contemplar, como mínimo, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, procedimientos operativos, Plan de Saneamiento, manipulación higiénica de alimentos, alimentación saludable, estandarización de recetas, manejo de porciones y demás temas relacionados con la calidad e inocuidad del servicio.
m. Elaborar y presentar el Plan de Rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como de los insumos de limpieza y desinfección requeridos en las sedes educativas. Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá contemplar su suministro. Las rutas deberán estructurarse de acuerdo con las condiciones de la operación, las características de cada sede educativa y las condiciones necesarias para garantizar la conservación y transporte de los alimentos.
n. Elaborar y presentar el Programa de Aseguramiento de la Calidad, que incluya, entre otros aspectos, el control y seguimiento a proveedores, el Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico propio del operador, técnicamente sustentado de acuerdo con las características de la operación, así como los procedimientos para la toma, identificación, conservación y almacenamiento de contramuestras, cuando corresponda, y el manual o procedimiento de asistencia técnica para el aseguramiento

de la calidad e inocuidad. El Plan de Muestreo del operador deberá hacer parte de su sistema de aseguramiento de la calidad y ser presentado como requisito contractual.

o. Elaborar y presentar el Manual o procedimiento para la prevención, atención y manejo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA y demás situaciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos, estableciendo las acciones de prevención, notificación, atención y seguimiento correspondientes. Asimismo, presentar el plan de contingencia para la implementación de la modalidad industrializada, cuando se requiera como medida de contingencia durante la ejecución del Programa.
p. Vincular y contratar al personal manipulador de alimentos requerido para la operación, verificando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, en la ficha técnica y en los documentos contractuales.
q. Realizar la entrega de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos para el personal manipulador de alimentos, así como de los elementos e insumos necesarios para las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con las condiciones establecidas para la operación.
r. Adoptar el Plan de Riesgo definido por la Entidad Territorial para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, incorporando en los procedimientos operativos las medidas y acciones establecidas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede, incluyendo, cuando corresponda, aspectos relacionados con el abastecimiento de agua, infraestructura, servicios públicos, equipos, menaje, almacenamiento, preparación y transporte.
s. Realizar la socialización del contrato y de las condiciones de prestación del servicio a los actores correspondientes, de acuerdo con las orientaciones de la Entidad Territorial, dejando los respectivos soportes de asistencia, participación y evidencias de las actividades realizadas.
t. Presentar y disponer de la ficha técnica del PAE, ciclos de menús, listas de intercambios, guías de preparación y demás documentos técnicos requeridos para la adecuada ejecución de los complementos alimentarios, así como los procedimientos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.
u. Organizar y disponer las carpetas físicas o medios documentales requeridos en cada sede educativa para el seguimiento de la calidad e inocuidad de la operación, de acuerdo con las orientaciones de la Entidad Territorial y los documentos contractuales.
v. Presentar las fichas técnicas de los alimentos y productos que serán utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, las cuales deberán cumplir con las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria vigente. Las fichas técnicas deberán contener, según corresponda, la descripción del alimento o producto, requisitos generales y específicos, características organolépticas, condiciones de transporte, almacenamiento, vida útil, normatividad de referencia y número de registro, permiso o notificación sanitaria. Estas deberán ser presentadas durante la fase de alistamiento para revisión y aprobación por parte de la interventoría, previo al inicio de la operación.
w. Presentar el procedimiento de trazabilidad que será implementado durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el cual deberá permitir la identificación y seguimiento de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y complementos alimentarios distribuidos, garantizando la disponibilidad de información relacionada con lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, de conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria vigente.

x. Elaborar y presentar la estrategia de educación alimentaria y nutricional que será desarrollada durante la ejecución del Programa, de acuerdo con las orientaciones de la Entidad Territorial y las características de la población atendida.
y. Elaborar y presentar el Plan de Manejo Ambiental, de acuerdo con las características y condiciones de la operación contratada, estableciendo las medidas y acciones orientadas a prevenir, mitigar y controlar los impactos ambientales asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar. El plan deberá contemplar, según corresponda, el manejo integral de residuos, el uso eficiente y racional del agua y la energía, el manejo de residuos orgánicos y aprovechables, las condiciones de limpieza y disposición de residuos y las demás medidas ambientales aplicables a la operación.
z. Elaborar y presentar el Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo – SST aplicable al personal vinculado a la operación, de conformidad con la normatividad vigente y las condiciones propias del servicio.
aa. Solicitar a la interventoría la verificación del cumplimiento de las actividades y documentos correspondientes a la fase de alistamiento, previo al inicio de la operación, y atender las observaciones o requerimientos que sean formulados. Una vez verificado el cumplimiento de las condiciones establecidas, deberá contar con el respectivo documento o certificación de aprobación del alistamiento por parte de la interventoría.

Tabla 39 Cronograma de alistamiento de la operación

Literal	ACTIVIDAD	PLAZO MÁXIMO	SOPORTES
a	Adecuar las bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos, materias primas, insumos y demás elementos requeridos para la operación, de acuerdo con las condiciones higiénico-sanitarias y de almacenamiento establecidas en la normatividad vigente y en los documentos técnicos del PAE.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Copia del contrato de arrendamiento y/o certificado de tradición y libertad, cuando corresponda. Evidencia fotográfica de las áreas de cada bodega de almacenamiento.
b	Adecuar las plantas, áreas o espacios destinados a la producción, preparación, ensamble, almacenamiento y distribución de los complementos alimentarios, según corresponda a la modalidad de atención contratada, garantizando las condiciones necesarias para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Copia del contrato de arrendamiento y/o certificado de tradición y libertad, cuando corresponda. Evidencia fotográfica de las áreas de cada planta o espacio destinado a la operación.
c	Contar con el acta de inspección sanitaria o concepto sanitario correspondiente a las bodegas, plantas o establecimientos donde se desarrollen actividades relacionadas con la operación, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses al momento de su presentación y resultado favorable o favorable con requerimientos, según corresponda.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Copia del acta de inspección sanitaria o concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.
d	Realizar el inventario de los equipos, menaje, utensilios e instrumentos requeridos para la prestación del servicio en las sedes educativas, bodegas, plantas o demás espacios destinados a la operación, verificando su disponibilidad, estado y condiciones de funcionamiento.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Inventario de equipos, menaje, utensilios e instrumentos. Evidencia fotográfica de los elementos disponibles en las áreas destinadas a la operación.
e	Presentar las hojas de vida y los respectivos contratos del personal requerido para la operación, de acuerdo con los perfiles, experiencia y demás requisitos establecidos en la ficha técnica y en los documentos contractuales.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Hojas de vida y contratos del personal requerido. Relación consolidada del personal vinculado a la operación.

Literal	ACTIVIDAD	PLAZO MÁXIMO	SOPORTES
f	Elaborar y presentar el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de los equipos utilizados en la operación, incluyendo los equipos de las áreas de producción, almacenamiento, ensamble y servicios de alimentación escolar, así como las estrategias de respuesta ante contingencias que permitan garantizar la continuidad del servicio.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipos, con responsables, cronogramas, protocolos, procedimientos y hojas de vida de los equipos.
g	Elaborar y presentar el Programa de Calibración y Verificación de los equipos e instrumentos de medición utilizados en la operación, incluyendo, según corresponda, balanzas, básculas, grameras, termómetros y demás instrumentos de medición.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Programa de Calibración y Verificación de equipos e instrumentos de medición, con listado, cronograma, responsables, procedimientos y registros de verificación o calibración.
h	Elaborar y presentar el Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos, en el cual se establezcan los criterios para la selección, evaluación, aceptación y seguimiento de los proveedores, así como las especificaciones de calidad, condiciones de aceptación y rechazo, requisitos para el recibo, almacenamiento y conservación, aplicación del sistema PEPS, verificación del rotulado y etiquetado y los respectivos registros de control y seguimiento.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos.
i	Elaborar y presentar el Plan de Mantenimiento de los espacios destinados a la prestación del servicio de alimentación escolar que se encuentren bajo su responsabilidad, contemplando las acciones de mantenimiento preventivo y correctivo menor necesarias para conservar condiciones adecuadas de funcionamiento, higiene, seguridad e inocuidad durante la operación. Estas acciones estarán orientadas a atender deterioros o necesidades menores propias de la operación y no comprenderán obras civiles, adecuaciones estructurales ni intervenciones de gran magnitud.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Mantenimiento de los espacios destinados a la prestación del servicio.
j	Elaborar y presentar el Plan de Saneamiento, de acuerdo con las condiciones de las sedes educativas y demás instalaciones donde se desarrolle la operación. Este deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. El operador deberá adaptar el Plan de Saneamiento a las condiciones particulares de cada sede educativa.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Saneamiento. Soportes de adaptación a las condiciones particulares de las sedes educativas.
k	Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, adaptar los procedimientos relacionados con el abastecimiento, almacenamiento, manejo y uso del agua, de acuerdo con las condiciones y alternativas definidas por la Entidad Territorial y las características particulares de cada sede.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Procedimientos adaptados para el abastecimiento, almacenamiento, manejo y uso del agua en las sedes rurales de difícil acceso.
l	Elaborar y presentar el Plan de Capacitación y Actualización dirigido al personal manipulador de alimentos y demás personal que intervenga en la operación, incluyendo el personal que apoye la prestación del servicio en las zonas rurales.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Capacitación y Actualización, con cronograma, responsables y contenidos.

Literal	ACTIVIDAD	PLAZO MÁXIMO	SOPORTES
m	Elaborar y presentar el Plan de Rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como de los insumos de limpieza y desinfección requeridos en las sedes educativas. Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá contemplar su suministro.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Rutas para la distribución y entrega de alimentos, insumos de limpieza y desinfección y, cuando corresponda, suministro de gas.
n	Elaborar y presentar el Programa de Aseguramiento de la Calidad, que incluya, entre otros aspectos, el control y seguimiento a proveedores, el Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico propio del operador, técnicamente sustentado de acuerdo con las características de la operación, así como los procedimientos para la toma, identificación, conservación y almacenamiento de contramuestras, cuando corresponda, y el manual o procedimiento de asistencia técnica para el aseguramiento de la calidad e inocuidad.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Programa de Aseguramiento de la Calidad. Plan de Muestreo y cronograma de toma de muestras. Certificado de habilitación del laboratorio, cuando corresponda. Procedimiento para manejo de contramuestras. Manual o procedimiento de asistencia técnica.
o	Elaborar y presentar el Manual o procedimiento para la prevención, atención y manejo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA y demás situaciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos, estableciendo las acciones de prevención, notificación, atención y seguimiento correspondientes. Asimismo, presentar el plan de contingencia para la implementación de la modalidad industrializada, cuando se requiera como medida de contingencia durante la ejecución del Programa.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Manual o procedimiento para la prevención, atención y manejo de ETA. Plan de contingencia para la implementación de la modalidad industrializada.
p	Vincular y contratar al personal manipulador de alimentos requerido para la operación, verificando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, en la ficha técnica y en los documentos contractuales.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Contratos del personal manipulador de alimentos. Relación del personal contratado y soportes de cumplimiento de requisitos.
q	Realizar la entrega de la dotación y de los elementos de protección personal requeridos para el personal manipulador de alimentos, así como de los elementos e insumos necesarios para las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con las condiciones establecidas para la operación.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Actas de entrega. Listas de chequeo. Cronograma de entrega.
r	Adoptar el Plan de Riesgo definido por la Entidad Territorial para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, incorporando en los procedimientos operativos las medidas y acciones establecidas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede, incluyendo, cuando corresponda, aspectos relacionados con el abastecimiento de agua, infraestructura, servicios públicos, equipos, menaje, almacenamiento, preparación y transporte.	Primeros diez (10) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Documento que evidencie la adopción del Plan de Riesgo y la incorporación de las medidas establecidas en los procedimientos operativos aplicables a las sedes rurales de difícil acceso.
s	Realizar la socialización del contrato y de las condiciones de prestación del servicio a los actores correspondientes, de acuerdo con las orientaciones de la Entidad Territorial, dejando los respectivos soportes de asistencia, participación y evidencias de las actividades realizadas.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Acta de socialización. Formatos de asistencia. Evidencia fotográfica y demás soportes de la actividad.

Literal	ACTIVIDAD	PLAZO MÁXIMO	SOPORTES
t	Presentar y disponer de la ficha técnica del PAE, ciclos de menús, listas de intercambios, guías de preparación y demás documentos técnicos requeridos para la adecuada ejecución de los complementos alimentarios, así como los procedimientos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Ficha técnica del PAE, ciclos de menús, listas de intercambios, guías de preparación y demás documentos técnicos requeridos. Evidencia de verificación por parte de la interventoría.
u	Organizar y disponer las carpetas físicas o medios documentales requeridos en cada sede educativa para el seguimiento de la calidad e inocuidad de la operación, de acuerdo con las orientaciones de la Entidad Territorial y los documentos contractuales.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Evidencia de organización y disposición de las carpetas o medios documentales requeridos. Certificación de cumplimiento de la interventoría.
v	Presentar las fichas técnicas de los alimentos y productos que serán utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, las cuales deberán cumplir con las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria vigente.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Fichas técnicas de los alimentos y productos. Aprobación de las fichas técnicas por parte de la interventoría.
w	Presentar el procedimiento de trazabilidad que será implementado durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el cual deberá permitir la identificación y seguimiento de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y complementos alimentarios distribuidos, de conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria vigente.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Procedimiento de trazabilidad.
x	Elaborar y presentar la estrategia de educación alimentaria y nutricional que será desarrollada durante la ejecución del Programa, de acuerdo con las orientaciones de la Entidad Territorial y las características de la población atendida.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Estrategia de educación alimentaria y nutricional.
y	Elaborar y presentar el Plan de Manejo Ambiental, de acuerdo con las características y condiciones de la operación contratada, estableciendo las medidas y acciones orientadas a prevenir, mitigar y controlar los impactos ambientales asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Manejo Ambiental.
z	Elaborar y presentar el Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo – SST aplicable al personal vinculado a la operación, de conformidad con la normatividad vigente y las condiciones propias del servicio.	Primeros cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato.	Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo – SST.
aa	Solicitar a la interventoría la verificación del cumplimiento de las actividades y documentos correspondientes a la fase de alistamiento, previo al inicio de la operación, y atender las observaciones o requerimientos que sean formulados. Una vez verificado el cumplimiento de las condiciones establecidas, deberá contar con el respectivo documento o certificación de aprobación del alistamiento por parte de la interventoría.	Antes del inicio de la operación, dentro del plazo establecido para culminar la fase de alistamiento.	Documento o certificación de aprobación del alistamiento expedido por la interventoría.

Nota: Los tiempos establecidos para el cumplimiento de las actividades de la fase de alistamiento podrán variar de acuerdo con las condiciones particulares de la operación,

previa autorización de la interventoría y siempre que se garantice el cumplimiento de las condiciones necesarias para el inicio y adecuada prestación del servicio.

En cada comedor escolar, el operador deberá disponer de una carpeta física de material plástico, resistente y de fácil limpieza, debidamente organizada, identificada y protegida, que contenga la documentación que hace parte del sistema de gestión de calidad y los demás soportes requeridos para el seguimiento de la operación, de conformidad con lo establecido en las Tablas 5 y 6 del presente documento.

Tabla 40 Documentación por Sede Educativa

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
Talento humano	• Contratos del talento humano. • Hojas de vida del talento humano. • Certificados médicos. • Certificados de capacitación.
Plan de capacitación	• Documento del Plan de Capacitación. • Listas de asistencia debidamente diligenciadas y firmadas.
Plan de Saneamiento Básico	• Documento del Plan de Saneamiento Básico. • Registros de limpieza y desinfección. • Registros de manejo de residuos sólidos y líquidos. • Registros de control de plagas. • Registros de abastecimiento y control del agua.
Control de temperaturas	• Registros de control de temperaturas de proceso. • Registros de control de temperaturas durante el servido.
Plan de mantenimiento	• Documento del Plan de Mantenimiento de equipos. • Hojas de vida de los equipos. • Registros de mantenimiento de equipos. • Registros de verificación de temperaturas de los equipos, cuando aplique.
Acta de inspección sanitaria o concepto sanitario	• Acta de inspección sanitaria o concepto sanitario, según corresponda y cuando se cuente con este documento.
Control de ingreso y salida de alimentos	• Remisiones y registros de reposición de faltantes. • Kardex o registros de aplicación del sistema PEPS.
Minuta y documentos técnicos de los ciclos de menú	• Guías de preparación. • Análisis químico o nutricional. • Lista de intercambios. • Ciclo de menús.
Plan de muestreo	• Documento del Plan de Muestreo. • Copias de las actas de toma de muestras y resultados, una vez disponibles. • Registros de contramuestras para las sedes que cuenten con residencias escolares, cuando aplique.
Registro de entrega de raciones	• Registro y control diario de asistencia. • Registros de visitas de asistencia técnica.
Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo – SST	• Documento del Plan de SST. • Listas de asistencia y demás soportes de las actividades realizadas.

En cada bodega de almacenamiento, el operador deberá disponer de una carpeta física de material plástico, resistente y de fácil limpieza, debidamente identificada y organizada, que contenga la documentación relacionada con la gestión de calidad, las condiciones sanitarias

y el control de la operación, de conformidad con lo establecido en la Tabla 6 del presente documento.

Tabla 41 Documentación bodega de almacenamiento

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
Talento humano	• Contratos del talento humano. • Hojas de vida del talento humano. • Certificados médicos. • Certificados de capacitación.
Plan de capacitación	• Documento del Plan de Capacitación. • Soportes de asistencia a las actividades de capacitación.
Plan de Saneamiento Básico	• Documento del Plan de Saneamiento Básico. • Registros de limpieza y desinfección. • Registros de manejo de residuos sólidos y líquidos. • Registros de control de plagas. • Registros de monitoreo de la calidad del agua.
Plan de mantenimiento	• Documento del Plan de Mantenimiento de equipos. • Hojas de vida de los equipos. • Registros de mantenimiento de equipos. • Registros de control de temperaturas de los equipos, cuando aplique.
Actas o conceptos sanitarios	• Acta de inspección sanitaria o concepto sanitario de la bodega, cuando corresponda. • Acta de inspección sanitaria o concepto sanitario del vehículo transportador de alimentos, cuando corresponda.
Control de ingreso y salida de alimentos	• Remisiones de ingreso y salida de alimentos, materias primas e insumos.
Control de proveedores	• Documento del Programa de Proveedores. • Registros de entrada y salida de materias primas e insumos. • Fichas técnicas de los alimentos y productos utilizados en la operación.
Plan de rutas	• Documento del Plan de Rutas para el transporte y distribución de alimentos e insumos.

9. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA:

En esta fase se desarrollan las actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios del Programa. Durante esta etapa, el operador deberá garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y demás requisitos establecidos en el contrato, en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y en la normatividad sanitaria aplicable.

Las actividades de recepción, transporte, almacenamiento, preparación, conservación y distribución de los alimentos deberán desarrollarse bajo condiciones que garanticen la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios, de conformidad con la normativa sanitaria vigente, en especial la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, así como las demás disposiciones sanitarias aplicables.

Para garantizar la adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos suministrados, el operador deberá implementar y mantener las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, las condiciones higiénico-sanitarias, las medidas de protección y los procedimientos establecidos para el personal manipulador de alimentos, así como las demás acciones de control requeridas durante las diferentes etapas de la operación.

En consecuencia, durante la fase de operación, el operador deberá cumplir, como mínimo, con las actividades y requisitos técnicos que se describen a continuación:

9.1 Plan de saneamiento:

El operador deberá contar con un Plan de Saneamiento (Anexo L - Plan de Saneamiento) aplicable a las bodegas de almacenamiento, plantas de producción o ensamble y comedores escolares atendidos, según corresponda, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y las condiciones particulares de cada espacio. El documento deberá permanecer disponible en cada lugar donde se desarrolle la operación, para consulta de la autoridad sanitaria competente, la supervisión o interventoría del Programa y demás actores facultados para realizar actividades de seguimiento y control.

El Plan de Saneamiento deberá ser adoptado durante la fase de alistamiento y ejecutado durante toda la operación del Programa, ajustándose a las condiciones, características, entorno y necesidades de cada bodega, planta o comedor escolar. Su implementación deberá estar soportada mediante los registros, listas de chequeo y demás evidencias que permitan verificar el desarrollo y cumplimiento de las actividades programadas.

El Plan de Saneamiento deberá contemplar, como mínimo, los procedimientos, cronogramas, responsables y registros correspondientes a las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento y control del agua, de acuerdo con las condiciones de cada lugar y con lo establecido en el Anexo L – Plan de Saneamiento y la normatividad sanitaria vigente.

9.1.1 Programa de Limpieza y Desinfección:

El operador deberá elaborar y presentar el Plan de Saneamiento, aplicable a las sedes educativas atendidas, las bodegas de almacenamiento y, cuando corresponda, las plantas de producción o ensamble, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y las condiciones particulares de cada lugar.

El Plan de Saneamiento deberá establecer los objetivos, procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y responsables de las actividades previstas, y deberá permanecer disponible para consulta de la autoridad sanitaria competente, los organismos de control y la Entidad Territorial, en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.

El Plan de Saneamiento deberá ser adoptado durante la fase de alistamiento, previo al inicio de la operación, y ejecutado durante toda la operación del Programa. Para su implementación, el operador deberá ajustarlo a las condiciones, características, entorno y necesidades de cada sede educativa, bodega o planta, según corresponda, garantizando que los procedimientos y actividades definidos sean aplicables a cada lugar. El documento deberá ser presentado para revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría, dentro del plazo establecido y previo al inicio de la operación.

El Plan de Saneamiento deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente y lo establecido en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad.

La ejecución del Plan deberá estar soportada mediante los registros, listas de chequeo y demás evidencias definidas en el mismo, que permitan verificar el cumplimiento de las actividades programadas y realizar el seguimiento correspondiente.

El operador debe garantizar para una correcta operación PAE, los siguientes elementos:

- ✓ Detergente biodegradable para lavado de platos, presentación en crema.
- ✓ Jabón o detergente biodegradable para aseo general, en presentación líquida o en polvo, según corresponda.
- ✓ Desinfectante para superficies y elementos, de acuerdo con las especificaciones y dosificaciones establecidas en el Plan de Saneamiento.
- ✓ Alcohol antiséptico, cuando corresponda de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- ✓ Jabón líquido antibacterial para lavado y desinfección de manos.
- ✓ Limpiavidrios, sin fragancia, en presentación de tamaño grande.
- ✓ Esponja abrasiva para lavado de ollas.
- ✓ Esponja plástica para lavado de menaje.
- ✓ Toallas desechables para secado de manos.
- ✓ Limpiones de tela de color claro.
- ✓ Jeringa de 20 ml para la medición de volúmenes pequeños, cuando sea requerida de acuerdo con los procedimientos de preparación de soluciones.
- ✓ Papel higiénico doble hoja.
- ✓ Escoba con cabo plástico y cerdas sintéticas.
- ✓ Trapero con mango plástico.

- ✓ Recogedor de basura plástico con mango.
- ✓ Escoba dura.
- ✓ Rastrillo, cuando las condiciones de la sede educativa lo requieran.
- ✓ Limpia telarañas.
- ✓ Esponja tipo brillo.
- ✓ Baldes.
- ✓ Tazas o recipientes de apoyo para las actividades de limpieza y desinfección.
- ✓ Cepillo de mano.
- ✓ Cepillo para limpieza de pisos.

9.1.2 Programa de Residuos:

El operador deberá implementar las medidas y procedimientos necesarios para realizar el manejo adecuado de los residuos generados durante la operación del PAE, garantizando que estos no representen un riesgo de contaminación para los alimentos, áreas, equipos o utensilios, y contribuyendo a la minimización de los impactos ambientales asociados a la prestación del servicio.

Para tal efecto, deberá establecer procedimientos para la recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados durante la operación, incluyendo empaques, plásticos, cajas, restos de alimentos, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos e inorgánicos. Estos procedimientos deberán contemplar las actividades, frecuencias, responsables y mecanismos de control correspondientes, y deberán articularse con el Plan de Saneamiento de cada sede educativa, sin sustituirlo ni interferir con los lineamientos definidos por la sede para el manejo de sus residuos.

En el marco de la Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022, el operador deberá implementar estrategias orientadas a prevenir y disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos, así como los excedentes de alimentos y complementos alimentarios generados durante la operación. Cuando se presenten excedentes, estos deberán ser manejados de acuerdo con el procedimiento definido por la Entidad Territorial y las disposiciones establecidas en el Anexo Técnico de Participación Ciudadana.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deberán ser retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos, así como la generación de malos olores y la proliferación o refugio de vectores, animales y plagas. Para su manejo, el operador deberá disponer de recipientes y espacios adecuados para su recolección y almacenamiento temporal, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede educativa y la normatividad vigente.

Los aceites vegetales usados no deberán ser vertidos en las tuberías ni mezclados con residuos orgánicos. Para su manejo, el operador deberá disponer de recipientes debidamente identificados para su recolección y almacenamiento temporal, en un área destinada para tal fin, garantizando su manejo y disposición de acuerdo con la normatividad vigente.

El operador deberá cumplir las disposiciones aplicables a la separación en la fuente y al código de colores para la clasificación de los residuos sólidos, de conformidad con la Resolución 2184 de 2019, artículo 4, o la norma que la modifique o sustituya. Para los

residuos especiales, deberá atender las disposiciones y lineamientos establecidos por las entidades o asociaciones autorizadas para su manejo.

Finalmente, el manejo de los residuos generados durante la operación deberá articularse, cuando corresponda, con la ruta ambiental definida por la Entidad Territorial para el manejo integral de los residuos generados en el PAE.

El operador debe garantizar para una correcta operación PAE, los siguientes elementos:

- ✓ Bolsas para la recolección y manejo de residuos, en los tamaños requeridos de acuerdo con las condiciones y necesidades de cada sede educativa.
- ✓ Canecas con tapa y sistema de apertura de pedal, en las capacidades requeridas para la adecuada separación y almacenamiento temporal de los residuos.
- ✓ Recipiente debidamente identificado y con tapa para la recolección y almacenamiento temporal de aceites vegetales usados.
- ✓ Embudo, cuando sea requerido para facilitar la transferencia segura de los aceites vegetales usados al recipiente destinado para su almacenamiento.
- ✓ Formatos y registros de las actividades de manejo de residuos, incluyendo las actividades de recolección, clasificación, almacenamiento temporal, disposición y manejo de aceites usados, según corresponda.

9.1.3 Programa de Control de Plagas:

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos, por lo que su prevención y control deberá hacer parte integral de las condiciones higiénico-sanitarias de la operación del Programa. La proliferación de plagas puede estar relacionada con las condiciones estructurales de las áreas de producción, ensamble y almacenamiento, así como con el manejo inadecuado de residuos y la deficiente ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección. El operador deberá implementar un procedimiento de manejo integral de plagas, orientado principalmente a la prevención y al control oportuno de artrópodos y roedores, de manera que se minimice el riesgo de contaminación de los alimentos, superficies, equipos, utensilios y demás elementos involucrados en la prestación del servicio.

El programa de control de plagas deberá contemplar, como mínimo:

- Diagnóstico de la situación de las áreas de producción, ensamble y almacenamiento, identificando las condiciones que puedan favorecer la presencia o proliferación de plagas.
- Implementación de medidas preventivas, incluyendo la instalación y mantenimiento de barreras físicas que permitan evitar el ingreso de plagas a las áreas donde se manipulan, almacenan o preparan alimentos.
- Aplicación controlada de productos químicos autorizados, cuando las medidas preventivas y las condiciones identificadas así lo requieran.
- Seguimiento a las acciones preventivas y correctivas implementadas, verificando su eficacia y dejando los respectivos registros.
- Planeación de actividades, cronograma, responsables, formatos de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas.

Las acciones preventivas para el control de plagas deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar, así como durante la operación cuando se identifique la presencia o evidencia de plagas. En estos casos, el operador deberá implementar de manera inmediata las medidas correctivas que correspondan, realizar el seguimiento de su efectividad y conservar los soportes de las acciones adelantadas.

La fumigación, cuando resulte necesaria como medida de control, deberá ser realizada únicamente por un proveedor externo certificado, bajo procedimientos y protocolos que garanticen una aplicación segura, evitando la contaminación de los alimentos, equipos, utensilios y superficies de contacto, y protegiendo la salud e integridad de la comunidad educativa.

El operador deberá mantener condiciones adecuadas de orden, limpieza y manejo de residuos, así como las barreras físicas y demás medidas preventivas requeridas, con el fin de evitar la generación de condiciones favorables para la presencia de plagas. Estas acciones deberán estar articuladas con el Plan de Saneamiento y con las condiciones particulares de cada sede educativa, bodega, área de ensamble o planta de producción, según corresponda.

Para efectos del seguimiento y control, el operador deberá disponer de los registros y evidencias de las actividades realizadas, incluyendo como mínimo la programación de las acciones, ejecución de actividades preventivas y correctivas, aplicación de productos de control cuando corresponda, responsables y seguimiento a los resultados obtenidos.

El operador debe garantizar para una correcta operación PAE, los siguientes elementos:

- ✓ Instalación y mantenimiento de barreras físicas en puertas, cuando las condiciones de la sede educativa lo requieran, con el fin de evitar el ingreso de plagas.
- ✓ Protección de aberturas mediante barreras físicas o mallas adecuadas, según las características de las áreas de producción, ensamble y almacenamiento.
- ✓ Implementación de medidas de control para artrópodos, mediante métodos autorizados y técnicamente definidos dentro del programa de manejo integral de plagas.
- ✓ Control químico mediante aplicación controlada de productos autorizados, cuando las condiciones identificadas lo requieran. La fumigación deberá ser realizada por un proveedor externo certificado, bajo protocolos que eviten la contaminación de alimentos y superficies de contacto.
- ✓ Implementación de medidas para el control de roedores, de acuerdo con el diagnóstico y las necesidades identificadas en cada sede educativa, incluyendo, cuando corresponda, el uso controlado de cebos o dispositivos autorizados.
- ✓ Formatos y registros de las actividades de prevención, control, seguimiento y acciones correctivas, que permitan verificar su ejecución y eficacia.

9.1.4 Programa de Monitoreo de Calidad del Agua:

El programa de abastecimiento o suministro de agua potable tiene como objetivo garantizar la disponibilidad y calidad del agua utilizada durante las diferentes etapas de la operación del PAE, especialmente para la preparación de alimentos, consumo, limpieza y desinfección de alimentos, equipos, utensilios y superficies.

Para tal efecto, se deberán identificar y controlar, de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa, aspectos relacionados con la fuente de abastecimiento, los tratamientos realizados, el almacenamiento, la distribución, la capacidad y condiciones de los tanques o recipientes de almacenamiento, así como las actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.

El operador deberá garantizar la disponibilidad de agua que cumpla las condiciones de potabilidad requeridas para la prestación del servicio. Cuando el suministro provenga de sistemas diferentes a una red de acueducto, deberán identificarse la fuente, el tratamiento o método de potabilización implementado y las condiciones de almacenamiento, de manera que se garantice la calidad del agua utilizada en la operación.

En las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, el operador deberá adoptar las medidas y alternativas definidas por la Entidad Territorial en el Plan de Riesgo, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede y las alternativas establecidas para garantizar la calidad e inocuidad del servicio. Estas medidas deberán contemplar, según corresponda, el abastecimiento, tratamiento, almacenamiento, distribución y disponibilidad de agua para las actividades propias de la operación.

Los recipientes y tanques destinados al almacenamiento de agua deberán mantenerse en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección, protección y mantenimiento, evitando cualquier condición que pueda comprometer la calidad del agua utilizada en la prestación del servicio.

El control de la calidad del agua deberá incluir el monitoreo de cloro residual y pH in situ por comedor escolar, así como los demás controles y análisis fisicoquímicos y microbiológicos que correspondan, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Entidad Territorial y el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad.

En las sedes que no cuenten con conexión a una red de acueducto o con suministro directo de agua potable, el operador deberá documentar el método de tratamiento o potabilización implementado, las condiciones de almacenamiento y los controles realizados, manteniendo los respectivos registros como soporte de la operación.

El operador deberá garantizar, como mínimo, los siguientes elementos:

- ✓ Kit o equipo para la medición de cloro residual y pH, para realizar los controles establecidos en la operación.
- ✓ Elementos e insumos necesarios para el tratamiento o potabilización del agua, de acuerdo con el método definido para cada sede educativa y las condiciones establecidas por la Entidad Territorial.

- ✓ Recipientes o tanques de almacenamiento de agua, cuando las condiciones de la sede así lo requieran, que permitan conservar el agua en condiciones adecuadas de higiene y protección.
- ✓ Elementos e insumos para la limpieza y desinfección de los tanques o recipientes de almacenamiento, de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- ✓ Formatos y registros de control, que permitan evidenciar el monitoreo de la calidad del agua, las actividades de limpieza y desinfección y las acciones correctivas implementadas cuando se presenten desviaciones.

9.2 Buenas Prácticas de Manufactura:

Las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM comprenden el conjunto de principios, condiciones y procedimientos higiénico-sanitarios que deberá implementar el operador durante las diferentes etapas de la operación del PAE, con el propósito de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y complementos alimentarios suministrados a la población beneficiaria.

El operador deberá implementar las BPM en las sedes educativas priorizadas, así como en las bodegas de almacenamiento, áreas de ensamble y plantas de producción, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, la normatividad sanitaria vigente y las disposiciones contenidas en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad. Estas condiciones deberán mantenerse durante toda la operación y abarcar, según corresponda, el personal manipulador, la capacitación, el mantenimiento de equipos e instalaciones, la calibración de instrumentos de medición, los proveedores y materias primas, la recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, transporte y suministro de los alimentos.

A continuación, se establecen los requisitos técnicos que deberá cumplir el operador para la implementación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la ejecución del Programa.

9.2.1 Personal Manipulador:

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos deberá contar con una certificación médica en la que conste su aptitud para la manipulación de alimentos. El operador deberá garantizar que al personal manipulador se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año y cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia laboral motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos. De acuerdo con la valoración médica, deberán realizarse las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, dejando registro de las medidas preventivas y correctivas adoptadas para mitigar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos asociado con el estado de salud del personal manipulador.

El personal manipulador deberá mantener una estricta limpieza e higiene personal, cumplir con las condiciones de aseo requeridas para el desarrollo de sus actividades y hacer uso

adecuado de la dotación de trabajo y los elementos de protección. Asimismo, deberá realizar un frecuente lavado de manos antes de iniciar sus labores, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material, objeto o elemento que pueda representar un riesgo de contaminación para los alimentos.

El operador deberá suministrar a los manipuladores de alimentos la dotación de trabajo y los demás elementos de protección, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones establecidas en la Tabla 3. Relación de dotación del recurso humano del presente documento. Esta dotación deberá ser entregada inicialmente al momento de la vinculación del personal manipulador y mantenerse disponible durante la ejecución del contrato, garantizando condiciones adecuadas de limpieza, higiene, presentación y funcionamiento. La reposición de estos elementos se realizará de acuerdo con lo establecido en la Tabla 3 y demás documentos contractuales.

9.2.2 Plan de capacitaciones:

El operador deberá adoptar y ejecutar el Plan de Capacitación establecido por la Entidad Territorial (Anexo M – Plan de capacitaciones), orientado a la actualización y capacitación permanente del personal manipulador de alimentos. Este proceso deberá iniciar desde la vinculación del personal y desarrollarse de manera permanente y continua durante la ejecución del contrato, mediante charlas, cursos, talleres y demás estrategias de formación y actualización que resulten pertinentes.

El plan de capacitación deberá abordar, como mínimo, temáticas relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, alimentación saludable, estandarización de recetas y manejo adecuado de porciones, así como los demás temas que sean requeridos de acuerdo con las necesidades de la operación y las disposiciones establecidas por la Entidad Territorial. El operador deberá garantizar una intensidad mínima de diez (10) horas anuales de capacitación para el personal manipulador de alimentos.

Para el desarrollo de las actividades de capacitación, el operador deberá garantizar los recursos y elementos necesarios, incluyendo como mínimo:

- ✓ Material didáctico.
- ✓ Alquiler de auditorio, cuando se requiera.
- ✓ Apoyo logístico, incluyendo refrigerios, transporte y demás elementos necesarios para el adecuado desarrollo de las jornadas.

El operador deberá mantener los soportes documentales de las actividades de capacitación realizadas, incluyendo el plan de capacitación, contenidos desarrollados, registros de asistencia y demás evidencias que permitan verificar su ejecución y seguimiento por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

9.2.3 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:

El operador deberá adoptar y ejecutar el Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos (Anexo N Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos), aplicable a los equipos de cada una de las cocinas, comedores y demás espacios destinados a la prestación del servicio de alimentación escolar en las sedes educativas, así como a los equipos e instrumentos de medición utilizados durante la ejecución del PAE. El programa deberá ejecutarse conforme a las actividades, frecuencias y condiciones establecidas, con el propósito de garantizar el adecuado funcionamiento, conservación y disponibilidad de los equipos requeridos para la prestación del servicio.

El mantenimiento preventivo deberá desarrollarse de acuerdo con el cronograma establecido en el Anexo N – Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, contemplando las actividades necesarias para prevenir fallas, deterioros y condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos o la continuidad de la prestación del servicio.

El mantenimiento correctivo de los equipos deberá realizarse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud efectuada por la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. Cuando la reparación requiera el retiro del equipo de la sede educativa o no pueda realizarse de manera inmediata, el operador deberá implementar las medidas de contingencia necesarias y garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que permita suplir temporalmente su función, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

El operador deberá mantener disponibles los registros y soportes de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo, incluyendo los reportes de solicitud, actividades realizadas, fechas de intervención, repuestos utilizados y demás documentos que permitan verificar la ejecución del programa y el estado de los equipos durante la operación.

Para garantizar la adecuada ejecución del Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, el operador deberá disponer, como mínimo, de los siguientes elementos y soportes:

- ✓ Cauchos para olla de presión.
- ✓ Cuchillas para licuadora.
- ✓ Empaques para puerta de refrigerador o congelador vertical de una puerta.
- ✓ Fistos.
- ✓ Formatos de registro.
- ✓ Documento o formato de mantenimiento correctivo.

9.2.4 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición:

El operador deberá adoptar y ejecutar el Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición (Anexo O Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición), garantizando que los instrumentos utilizados durante la operación del PAE se encuentren en adecuadas condiciones de funcionamiento y sean aptos para las mediciones requeridas.

Para tal efecto, el operador deberá realizar la verificación de los equipos e instrumentos de

medición, tales como termómetros, balanzas, básculas y demás instrumentos utilizados en la operación, de acuerdo con las condiciones y frecuencias establecidas en el Anexo O– Programa de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición, considerando las recomendaciones del fabricante, las horas de uso, la antigüedad y las condiciones de operación de los equipos. Estas verificaciones deberán quedar soportadas mediante los respectivos registros.

Cuando el instrumento de medición permita calibración, el operador deberá garantizar su realización de acuerdo con el programa establecido y conservar los certificados, registros y demás soportes correspondientes, para efectos de seguimiento y verificación por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

El operador deberá garantizar que los equipos e instrumentos de medición que presenten resultados no conformes, fallas o condiciones que puedan afectar la confiabilidad de las mediciones sean retirados de uso, ajustados, reparados o calibrados, según corresponda, antes de ser nuevamente utilizados en la operación.

9.2.5 Programa de Mantenimiento de las áreas y espacios destinados a la prestación del servicio de alimentación escolar

Durante la fase de operación, el operador deberá ejecutar el Plan de Mantenimiento de las áreas y espacios destinados a la prestación del servicio de alimentación escolar, presentado durante la fase de alistamiento, respecto de aquellos que se encuentren bajo su responsabilidad. Las actividades deberán estar orientadas a conservar condiciones adecuadas de funcionamiento, higiene, seguridad e inocuidad durante la prestación del servicio.

El operador deberá realizar las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo que correspondan y atender las solicitudes de mantenimiento reportadas por la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud. Cuando la situación pueda afectar las condiciones de calidad, inocuidad o continuidad del servicio, el operador deberá adoptar las medidas necesarias para mitigar el riesgo y garantizar la prestación del servicio.

Las actividades de mantenimiento realizadas deberán quedar debidamente registradas y soportadas, indicando como mínimo la fecha, actividad ejecutada, área o elemento intervenido, responsable y observaciones, de manera que permitan verificar su ejecución y realizar el seguimiento correspondiente.

Para garantizar la adecuada ejecución del Plan de Mantenimiento, el operador deberá disponer, como mínimo, de los siguientes elementos y soportes:

- ✓ Bombillos.
- ✓ Tomacorrientes.
- ✓ Interruptores.
- ✓ Pintura.
- ✓ Elementos para limpieza de alrededores y desmalezado.

- ✓ Sifones.
- ✓ Lámparas.
- ✓ Griferías para lavaplatos y lavamanos.
- ✓ Formatos de registro.
- ✓ Documento o formato de mantenimiento correctivo.

Nota: Las actividades de mantenimiento a cargo del operador estarán relacionadas con la conservación y mantenimiento menor de las áreas y espacios que se encuentren bajo su responsabilidad y no comprenderán obras civiles, adecuaciones estructurales ni intervenciones de gran magnitud, las cuales deberán ser atendidas de acuerdo con las competencias y responsabilidades correspondientes.

9.2.6 Programa de Proveedores, materias primas e insumos:

El operador deberá implementar y mantener actualizado el Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos, presentado durante la fase de alistamiento, en el cual se establezcan los criterios y procedimientos para la selección, evaluación, aceptación y seguimiento de los proveedores, así como las especificaciones de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la operación del PAE.

El programa deberá contemplar, como mínimo, los criterios de aceptación y rechazo, las condiciones para el recibo, almacenamiento, conservación y uso de las materias primas e insumos, los controles de calidad requeridos, su caracterización y rotación mediante la aplicación del sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), así como el cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado establecidos en la reglamentación sanitaria vigente, incluyendo las disposiciones aplicables de las Resoluciones 5109 de 2005, 557 de 2022, 810 de 2021 y 2492 de 2022, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

El operador deberá garantizar que los proveedores seleccionados cumplan con los requisitos sanitarios y de calidad aplicables a los productos suministrados, y deberá mantener los registros de evaluación, aceptación, seguimiento y control de proveedores, así como los soportes correspondientes a la recepción y control de las materias primas e insumos, de manera que se pueda verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad durante toda la operación del Programa.

9.2.7 Procedimiento de trazabilidad:

El operador deberá implementar y ejecutar el Procedimiento de Trazabilidad presentado durante la fase de alistamiento, con el propósito de garantizar la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y complementos alimentarios durante las diferentes etapas de la operación del PAE, desde su recepción hasta la distribución y entrega en las sedes educativas.

El procedimiento deberá garantizar la disponibilidad de información que permita identificar,

como mínimo, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de la cadena de operación, de manera que se facilite el seguimiento de los productos, la gestión de alertas sanitarias y la adopción oportuna de las medidas correctivas que correspondan.

El operador deberá mantener los registros y soportes de trazabilidad debidamente organizados y disponibles para consulta y verificación por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría, de acuerdo con las condiciones establecidas en el procedimiento y en la normatividad sanitaria vigente.

9.2.7.1 Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima

Antes de efectuar la recepción de las materias primas e insumos, el operador deberá garantizar que las áreas destinadas al almacenamiento, ensamble, preparación o suministro de los complementos alimentarios, según corresponda, se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, de manera que se prevenga cualquier riesgo de contaminación de los alimentos.

El personal responsable de la recepción deberá contar con la dotación de trabajo y los elementos de protección personal requeridos, en adecuadas condiciones de limpieza e higiene, y cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura y los procedimientos establecidos por el operador. Así mismo, deberá verificar que las materias primas, alimentos e insumos recibidos cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad, condiciones de empaque, características organolépticas, rotulado, fechas de vencimiento, condiciones de transporte y demás criterios de aceptación establecidos en las fichas técnicas y en la normatividad sanitaria vigente.

El operador deberá garantizar que el personal encargado de esta actividad cuente con la formación requerida para la manipulación higiénica de alimentos, las condiciones de salud y la certificación médica de aptitud para la manipulación de alimentos, así como con los demás requisitos establecidos para el personal manipulador. Los controles correspondientes deberán quedar soportados mediante los registros y documentos definidos para tal fin.

9.2.7.1 Recepción de Productos y Materias Primas:

El operador deberá dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique, adicione o sustituya, garantizando durante la recepción de las materias primas, alimentos e insumos las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la prestación del servicio de alimentación escolar. Así mismo, para los alimentos envasados o empacados y las materias primas que cuenten con rotulado o etiquetado, deberá verificar el cumplimiento de las disposiciones aplicables establecidas en la Resolución 5109 de 2005, modificada, entre otras, por la Resolución 557 de 2022, y en la Resolución 810 de 2021, modificada por la

Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Durante la recepción, las materias primas, alimentos e insumos deberán cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas fichas técnicas, así como con los criterios de aceptación definidos para cada producto. En consecuencia, deberán ser rechazados cuando se presente alguna de las siguientes condiciones:

- Condiciones de empaque que comprometan la inocuidad del producto.
- Características organolépticas no aceptables, tales como alteraciones en color, olor, sabor o textura.
- Características, presentación, cantidad o empaque que no correspondan a lo establecido en la respectiva ficha técnica.
- Incumplimiento de los requisitos de rotulado o etiquetado, alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencias entre la información del producto y la documentación correspondiente.
- Incumplimiento de las características de las materias primas establecidas en las fichas técnicas y en la normatividad sanitaria vigente.
- Frutas y vegetales que presenten alteraciones físicas en su apariencia, presencia de mohos, hongos o signos de descomposición.
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las normales o a las establecidas en las fichas técnicas y la normatividad sanitaria vigente.
- Alimentos empacados cuyo empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto, raído o en condiciones que puedan comprometer la inocuidad del producto.
- Productos alimenticios envasados que presenten decoloración, presencia de hongos u otras alteraciones visibles.
- Huevos rotos o que presenten condiciones que comprometan su calidad e inocuidad.
- Alimentos que hayan sido transportados o almacenados junto con sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles que puedan generar contaminación.
- Alimentos que no cumplan las temperaturas establecidas para su conservación, especialmente los productos perecederos de alto riesgo. Las temperaturas de refrigeración y congelación deberán ser verificadas mediante termómetros debidamente calibrados.

Cuando se identifiquen productos que no cumplan con los criterios establecidos, el operador deberá aplicar el procedimiento definido para el manejo de productos no conformes, garantizando su identificación, separación y disposición correspondiente, de manera que se evite su utilización o suministro y se preserve la calidad e inocuidad de los alimentos.

9.2.8 Almacenamiento y Conservación:

El operador deberá dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique, adicione o sustituya, garantizando durante el almacenamiento y conservación de las materias primas, alimentos e insumos las condiciones necesarias para preservar su calidad e inocuidad. Para los alimentos envasados o empacados que cuenten con requisitos de rotulado o etiquetado,

el operador deberá verificar y mantener las condiciones establecidas en la reglamentación sanitaria aplicable, incluyendo las disposiciones de la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023, cuando corresponda.

El almacenamiento y conservación de las materias primas, alimentos e insumos deberá realizarse bajo condiciones que eviten su contaminación, alteración, deterioro y proliferación de microorganismos, teniendo en cuenta la naturaleza y características de cada producto. Para tal efecto, el operador deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones:

- Los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble de los complementos alimentarios deberán almacenarse en áreas adecuadas, protegidas de la contaminación y bajo las condiciones de temperatura, humedad, circulación de aire y demás requisitos que correspondan según la naturaleza de cada producto.
- Las áreas destinadas al almacenamiento de materias primas, alimentos e insumos deberán mantenerse separadas de las áreas destinadas a la preparación, ensamble o suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede educativa.
- Las materias primas, alimentos e insumos deberán almacenarse de manera ordenada, evitando el contacto directo con el piso y manteniendo las separaciones necesarias respecto de las paredes y demás superficies, de manera que se facilite la inspección, limpieza y control de las áreas. La Resolución 2674 de 2013 establece una separación mínima de 60 cm respecto de las paredes perimetrales y de 15 cm respecto del piso, cuando resulte aplicable conforme a las condiciones del establecimiento.
- El ordenamiento y apilamiento de los productos deberá realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las condiciones indicadas en los rótulos o embalajes, evitando caídas, roturas, deterioro o afectación de los empaques primarios y secundarios.
- El operador deberá garantizar la identificación y rotación de los productos mediante el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), así como mantener los registros que permitan conocer, según corresponda, la cantidad, fecha de ingreso, lote, fecha de vencimiento, procedencia y demás información necesaria para el control de los productos.
- Las áreas, equipos, recipientes, utensilios y demás elementos destinados al almacenamiento de alimentos deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, evitando cualquier condición que pueda generar contaminación o deterioro de los productos.
- Los alimentos deberán conservarse en recipientes, empaques o bolsas adecuadas, protegidos e identificados, de acuerdo con su naturaleza y características, evitando el contacto entre productos que puedan generar contaminación cruzada.
- Los alimentos que requieran refrigeración o congelación deberán conservarse bajo las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire requeridas según su naturaleza y las especificaciones del fabricante. Para los alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos, se deberán mantener temperaturas de refrigeración no mayores de 4 °C ± 2 °C, cuando corresponda, y los productos congelados deberán mantenerse a -18 °C o menor.

- El operador deberá realizar y mantener el control y registro de las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación, garantizando que los instrumentos utilizados para su medición se encuentren en condiciones adecuadas de funcionamiento y con la respectiva verificación o calibración, según corresponda.
- Los productos que se encuentren vencidos, devueltos o fuera de especificación deberán identificarse y mantenerse separados de los productos aptos para su uso, en un área o espacio destinado para tal fin, evitando en todo momento su utilización en la preparación de los complementos alimentarios.
- Las sustancias utilizadas para limpieza y desinfección, así como los detergentes, desinfectantes y demás sustancias químicas o peligrosas, deberán almacenarse en áreas independientes, debidamente identificadas y protegidas, evitando cualquier contacto con materias primas, alimentos, utensilios, equipos y menaje.

Nota: Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, cuando por condiciones particulares relacionadas con la ubicación geográfica, accesibilidad, disponibilidad de servicios públicos, infraestructura u otras circunstancias propias del territorio no sea posible cumplir alguna de las condiciones establecidas para el almacenamiento y conservación, el operador deberá adoptar las medidas y alternativas definidas en el Plan de Riesgo establecido por la Entidad Territorial, así como documentar las condiciones encontradas, las medidas implementadas y las evidencias que permitan demostrar que la alternativa adoptada permite mantener, en la mayor medida posible, las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la prestación del servicio.

9.2.9 Equipos y Menaje:

Los comedores escolares deberán contar con los equipos, utensilios y menaje necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con las condiciones y necesidades de cada sede educativa. Estos elementos serán suministrados por la Entidad Territorial, de acuerdo con sus competencias y disponibilidad.

Al inicio de la operación, el operador deberá realizar el inventario de los equipos, utensilios y menaje disponibles en cada sede educativa, mediante el respectivo acta de entrega y recibido, dejando constancia de las cantidades, características, estado y condiciones o deficiencias identificadas. Este inventario deberá ser actualizado cuando se presenten modificaciones, reposiciones, entregas o novedades durante la ejecución del contrato y deberá realizarse nuevamente al finalizar la operación, como soporte de la entrega de los elementos.

El operador deberá velar por el buen uso, conservación y adecuado manejo de los equipos, utensilios y menaje registrados en el inventario, de acuerdo con las condiciones de operación y las recomendaciones del fabricante, cuando corresponda. Así mismo, deberá informar oportunamente a la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría sobre las pérdidas, daños, deterioros o novedades que puedan afectar su funcionamiento o las condiciones de prestación del servicio.

Los equipos, utensilios y menaje que entren en contacto con los alimentos deberán estar fabricados con materiales aptos para uso en alimentos y cumplir con las condiciones

establecidas en la normatividad sanitaria vigente, de manera que no generen riesgos de contaminación o alteración de los alimentos. Estos elementos deberán utilizarse exclusivamente para las actividades propias de la preparación, ensamble, conservación, distribución y suministro de los complementos alimentarios, según corresponda.

Los equipos, utensilios y menaje deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento y antes, durante y después de su uso, cuando las condiciones de la operación así lo requieran, garantizando en todo momento las condiciones de higiene e inocuidad necesarias para la prestación del servicio.

9.2.10 Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de Alimentos:

9.2.10.1 Ración Industrializada:

A continuación, se establecen los requisitos que deberá cumplir el operador para la prestación del servicio de alimentación escolar en la modalidad industrializada, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria aplicable.

- ✓ El ensamble de los alimentos deberá realizarse de manera individual, de acuerdo con la naturaleza de cada producto y aplicando los procedimientos requeridos, de manera que se garanticen las condiciones de calidad e inocuidad de los complementos alimentarios.
- ✓ Antes de realizar el ensamble, el operador deberá efectuar la inspección de las condiciones de los materiales de empaque, verificando que estos cumplan con las características exigidas por la normatividad sanitaria vigente y sean aptos para el contacto con alimentos.
- ✓ Las distancias entre los equipos y las paredes deberán cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permitiendo la adecuada limpieza de las áreas y evitando la acumulación de residuos sólidos, suciedad u otras condiciones que puedan afectar la inocuidad.
- ✓ El operador deberá realizar el control del tiempo de exposición de los alimentos perecederos durante el proceso de ensamble, de acuerdo con las condiciones ambientales de la operación, con el fin de minimizar los factores que puedan favorecer la contaminación o el deterioro de los alimentos.
- ✓ El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados deberá realizarse bajo condiciones que minimicen y eviten riesgos para su calidad e inocuidad.
- ✓ La distribución de los complementos alimentarios deberá realizarse a la mayor brevedad posible después de su recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuando, de manera excepcional, los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, el operador deberá garantizar las condiciones adecuadas para su almacenamiento y conservación hasta el momento de su suministro.
- ✓ En las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, cuando las condiciones territoriales impliquen mayores tiempos de almacenamiento o distribución,

el operador deberá adoptar las medidas establecidas en el Plan de Riesgo definido por la Entidad Territorial, garantizando las condiciones de calidad e inocuidad de los complementos alimentarios durante su almacenamiento, transporte y distribución.

- ✓ Las frutas que hagan parte de los complementos alimentarios deberán ser limpiadas, lavadas y desinfectadas antes de su consumo, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento y las condiciones sanitarias aplicables.
- ✓ Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de los residuos de envases y empaques, el operador deberá 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 durante la operación de la modalidad industrializada.
- ✓ El Plan de Manejo Ambiental Integral deberá ser presentado para aprobación de la Entidad Territorial y deberá estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que las actividades previstas no generen dificultades logísticas relacionadas con el almacenamiento temporal, recolección o disposición final de los residuos.
- ✓ La Entidad Territorial, a través del equipo de supervisión o interventoría, podrá establecer la cantidad y pertinencia de los Planes de Manejo Ambiental Integral que sean presentados por el operador, de acuerdo con las características y condiciones de la operación.

9.2.10.2 Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada (CCT):

A continuación, se establecen los requisitos que deberá cumplir el operador para la prestación del servicio de alimentación escolar en las modalidades de preparada en sitio y caliente transportada, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria aplicable.

a) **Proceso N.º 1, Comedores Escolares:** En la modalidad de caliente transportada, los alimentos serán procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de una sede educativa, el cual funcionará como Centro de Producción PAE y deberá cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente y con los requisitos aplicables a la modalidad preparada en sitio.

   Posteriormente, se realizará la distribución y entrega de los complementos alimentarios establecidos a las demás sedes educativas o puntos satélites PAE, garantizando durante todas las etapas de manipulación y manejo de los alimentos las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.

b) **Proceso N.º 2, Plantas de producción:** En la modalidad de caliente transportada, los alimentos serán procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual deberá cumplir con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, la normatividad sanitaria aplicable y las condiciones establecidas para la operación del PAE. Posteriormente, se realizará el transporte a las sedes educativas, su distribución y entrega a los beneficiarios, garantizando durante todas las etapas de manejo de los alimentos las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.

Para la operación de las modalidades preparada en sitio y caliente transportada, el operador deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

- ✓ Los alimentos listos para ser servidos deberán mantenerse a temperatura de refrigeración de 4 °C ± 2 °C, cuando sus características de conservación así lo requieran, o a una temperatura igual o superior a 60 °C para los alimentos que requieran cocción y se suministren calientes.
- ✓ El operador deberá realizar el control y registro de la temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando temperaturas superiores a 60 °C, de acuerdo con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Durante el tratamiento térmico, el operador deberá realizar los controles de temperatura requeridos, garantizando las condiciones establecidas para la preparación de los alimentos y la protección de su calidad e inocuidad. El Anexo 5 establece como referencia una temperatura interna mínima de cocción de 70 °C.
- ✓ Los alimentos deberán ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza, aplicando los procedimientos requeridos para garantizar su calidad e inocuidad.
- ✓ Los alimentos crudos deberán mantenerse separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, debidamente protegidos e identificados, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
- ✓ El proceso de descongelación deberá realizarse de manera controlada, trasladando los alimentos de congelación a refrigeración para permitir el incremento gradual de la temperatura y evitar condiciones que favorezcan el crecimiento microbiano. Solamente deberá descongelarse la cantidad de alimento que será utilizada en la preparación, y los alimentos descongelados no podrán volver a congelarse.
- ✓ Deberán realizarse los procesos de limpieza y desinfección de los alimentos que, por su naturaleza o características, lo requieran, utilizando productos permitidos y aplicando las concentraciones y procedimientos establecidos.
- ✓ El tiempo de exposición de los alimentos al medio ambiente deberá mantenerse al mínimo necesario antes de su preparación, ensamble o suministro, de acuerdo con la naturaleza del alimento y las condiciones de la operación.
- ✓ Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento.
- ✓ Las ensaladas deberán prepararse en el área destinada para tal fin y mantenerse protegidas y conservadas a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, hasta el momento de su servido.
- ✓ Para la manipulación y servido de los alimentos deberán utilizarse cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás utensilios o elementos requeridos, elaborados con materiales aptos para uso con alimentos, de fácil limpieza y desinfección, evitando el contacto directo de las manos con los alimentos.
- ✓ El operador deberá realizar una inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque utilizados para el ensamble de la modalidad caliente transportada, verificando que cumplan con las características sanitarias exigidas.

Los empaques utilizados para los complementos alimentarios de la modalidad caliente transportada deberán cumplir, como mínimo, con las siguientes características:

- ✓ Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
- ✓ En caso de ser desechables, ser de primer y único uso.

- ✓ Contar con compartimientos diferenciados para los diferentes tipos de alimentos que conforman el complemento.
- ✓ Estar elaborados con material sanitario y apto para el contacto con alimentos.
- ✓ Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados, incluyendo el mantenimiento de la temperatura de servicio superior a 60 °C hasta el momento de su entrega.
- ✓ Ser de fácil manejo y almacenamiento.
- ✓ Ser amigables con el medio ambiente y permitir una disposición adecuada que contribuya a minimizar el impacto ambiental.
- ✓ No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota: Para las modalidades preparada en sitio y caliente transportada, el operador deberá presentar para aprobación de la supervisión o interventoría un Plan de Manejo Ambiental Integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la operación. Este plan deberá estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, con el propósito de garantizar un manejo adecuado de los residuos y evitar dificultades en su almacenamiento temporal y disposición final.

9.2.11 Transporte:

El operador deberá garantizar que el transporte de las materias primas, alimentos, insumos y complementos alimentarios se realice bajo condiciones que permitan conservar su calidad e inocuidad, teniendo en cuenta la naturaleza de los productos, las condiciones de temperatura requeridas y demás requisitos higiénico-sanitarios aplicables. Para tal efecto, deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004, cuando resulte aplicable, y demás normas sanitarias vigentes que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos deberán encontrarse en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, de manera que se prevenga la contaminación o alteración de los productos durante el traslado.
- Los vehículos transportadores de alimentos deberán contar con el concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente, de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes. El concepto deberá encontrarse disponible para verificación por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.
- El operador deberá garantizar que las condiciones del área de cargue y despacho sean adecuadas y permitan mantener las condiciones de calidad e inocuidad de las materias primas, alimentos y complementos alimentarios durante las operaciones de cargue y despacho.
- Los vehículos y equipos utilizados para el transporte deberán ser adecuados para el tipo de alimento transportado y permitir su protección contra la contaminación y el deterioro. Cuando se transporten alimentos que requieran control de temperatura, deberán utilizarse los equipos o medios necesarios para garantizar su conservación durante todo el recorrido.
- Los alimentos deberán transportarse en recipientes, canastillas, contenedores o equipos isotérmicos de material sanitario, resistentes y que permitan su adecuada

limpieza y desinfección. Para la modalidad caliente transportada, los equipos isotérmicos deberán favorecer el mantenimiento de las temperaturas requeridas y permanecer debidamente protegidos e identificados.

- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos o materias primas con sustancias químicas, tóxicas o cualquier otro producto que pueda representar un riesgo de contaminación de los alimentos.
- El personal encargado del transporte, manipulación, cargue, descargue y entrega de los alimentos deberá cumplir con las condiciones de higiene, dotación y prácticas higiénicas establecidas para el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
- Cuando se transporten alimentos que requieran refrigeración o congelación, el operador deberá garantizar el mantenimiento de la cadena de frío durante todo el recorrido, realizando los controles y registros de temperatura que correspondan.
- Para la modalidad de caliente transportada, el operador deberá garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue, transporte, descargue y entrega, utilizando los equipos isotérmicos requeridos y realizando el control y registro de las temperaturas de despacho y entrega.
- Para efectos del seguimiento y trazabilidad de la operación, el operador deberá registrar la hora de salida y llegada del vehículo, la placa, la identificación del personal manipulador de alimentos y, cuando corresponda, las temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que requieran refrigeración o congelación para su conservación.
- En la modalidad de caliente transportada, el operador deberá garantizar que los complementos alimentarios sean entregados en las sedes educativas dentro de los tiempos establecidos y bajo condiciones que favorezcan la conservación de sus características de calidad e inocuidad. La distribución a los beneficiarios deberá realizarse una vez recibidos los complementos en la sede educativa y sin superar una (1) hora posterior a su llegada.
- Los equipos isotérmicos utilizados para el transporte deberán almacenarse, cuando contengan alimentos, en lugares protegidos y en adecuadas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- El operador deberá conservar los registros y soportes relacionados con el transporte, incluyendo los controles de temperatura, identificación de vehículos y personal, horas de despacho y llegada, y demás registros establecidos en los procedimientos del Programa, para efectos de seguimiento y verificación por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

9.2.11.1 Transporte y Entrega Complementos Alimentarios en Sedes educativas Modalidad Comida Caliente Transportada:

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad caliente transportada, se podrán establecer los siguientes modelos de distribución:

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

acuerdo con el número de complementos alimentarios, los cuales deberán permitir mantener las condiciones de temperatura requeridas para su consumo.

La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes a cada estudiante beneficiario serán realizados por personal manipulador de alimentos debidamente capacitado. Adicionalmente, a cada sede educativa se deberá enviar el menaje requerido para el servido y consumo de las preparaciones, tales como cucharones, vasos, platos y cubiertos. Este menaje deberá ser retornado al centro de producción al finalizar el servicio para los correspondientes procesos de limpieza y desinfección. En caso de utilizar elementos desechables, estos deberán ser de primer y único uso.

Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado: Este modelo contempla la preparación y porcionado en el centro de producción de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario, así como su empaque en recipientes individuales, garantizando el tamaño de porción establecido en los ciclos de menús para cada grado y nivel educativo.

Posteriormente, se realizará el transporte de los complementos alimentarios a las sedes educativas, cumpliendo las condiciones sanitarias y de conservación establecidas, y la entrega a cada estudiante beneficiario por parte del personal manipulador de alimentos. Adicionalmente, deberán enviarse a las sedes educativas los elementos requeridos para el consumo de las preparaciones, tales como cubiertos, los cuales deberán ser retornados al centro de producción al finalizar el servicio para los correspondientes procesos de limpieza y desinfección. En caso de utilizar elementos desechables, estos deberán ser de primer y único uso.

La Entidad Territorial es autónoma para establecer el número de manipuladores de alimentos requeridos para la operación del PAE, siempre que esta definición no afecte las condiciones de calidad e inocuidad del servicio, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y las demás actividades propias de la atención. La definición realizada por el operador deberá estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la Entidad Territorial para su aprobación.

Para la operación de la modalidad caliente transportada, el operador deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando equipos isotérmicos, tales como carros o contenedores, que permitan mantener las condiciones de temperatura requeridas y las características de calidad e inocuidad de los alimentos.
- Los equipos isotérmicos deberán estar fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan los procesos de limpieza y desinfección.
- Los equipos isotérmicos deberán ser de fácil manejo y desplazamiento y permitir el mantenimiento de las temperaturas requeridas durante el recorrido.
- Los equipos isotérmicos deberán estar debidamente identificados mediante un rótulo que contenga, como mínimo, información sobre el menú, cantidad de complementos alimentarios almacenados y sede educativa de destino.

- Llevar control de los tiempos de espera, cantidades y características organolépticas de los complementos alimentarios almacenados en los equipos isotérmicos.
- Realizar el control de temperatura de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos y durante su entrega en las sedes educativas.
- Garantizar la conservación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en la bodega o planta de producción y descargue en las sedes educativas, evitando condiciones que puedan afectar las características de los alimentos.
- Garantizar el transporte y entrega de los complementos alimentarios a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos y bajo condiciones que favorezcan la conservación de sus características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa y realizar el control de los tiempos de exposición, con el propósito de minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en lugares protegidos y en adecuadas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios una vez sean recibidos en la sede educativa y sin superar una (1) hora posterior a su llegada. El personal que apoye esta actividad deberá contar con los elementos de protección requeridos, tales como cofia o gorro, tapabocas y delantal o bata, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, y cumplir las prácticas de higiene establecidas.
- Para efectos del seguimiento y trazabilidad de la operación, el operador deberá registrar la hora de salida y llegada del vehículo, la placa, la identificación del personal manipulador de alimentos y, cuando corresponda, las temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que requieran refrigeración o congelación para su conservación.

9.2.11.2 Transporte y entrega de Canasta en Casa:

Para la atención mediante Canasta en Casa, el operador deberá garantizar la adquisición, alistamiento, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la canasta, bajo condiciones que permitan preservar su calidad e inocuidad, de acuerdo con la composición, cantidades, programación y demás condiciones establecidas por la Entidad Territorial.

La entrega de la Canasta en Casa se realizará en las sedes educativas definidas por la Entidad Territorial, al responsable de los beneficiarios previamente designado, de acuerdo con la programación establecida. El operador deberá garantizar que los alimentos sean entregados completos, en condiciones adecuadas de conservación, con sus empaques íntegros y cumpliendo los requisitos de calidad e inocuidad establecidos para cada producto.

Para la organización y transporte de los alimentos que conforman la Canasta en Casa, el operador deberá presentar a la Entidad Territorial Certificada – ETC, para su revisión y aprobación previa, una propuesta de empaque secundario que permita contener, proteger, organizar y transportar los productos que conforman cada canasta, de acuerdo con sus características, naturaleza, peso y condiciones de conservación.

El empaque secundario deberá ser de un material que permita mantener la integridad y protección de los alimentos, evite su contaminación o deterioro durante el almacenamiento y transporte y sea adecuado para las condiciones particulares de distribución. Así mismo, deberá permitir una manipulación segura y facilitar la identificación de la canasta durante el proceso de entrega.

El operador deberá presentar igualmente a la ETC para aprobación previa la propuesta de rótulo o identificación del empaque secundario, cuyo diseño deberá permitir la identificación y trazabilidad de la canasta. Como mínimo, deberá contemplar la información que determine la Entidad Territorial y aquella que resulte necesaria para identificar la vigencia o periodo de entrega, sede educativa, contenido o tipo de canasta, cantidad de beneficiarios, fecha de entrega y demás información requerida para el seguimiento y control.

Ningún diseño de empaque secundario o rótulo podrá ser implementado o utilizado para la distribución de las canastas sin contar previamente con la aprobación de la Entidad Territorial Certificada.

El operador deberá garantizar que el proceso de alistamiento, empaque, almacenamiento, transporte y entrega de las canastas se realice bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, evitando la contaminación cruzada, el deterioro de los productos y cualquier condición que pueda afectar su calidad e inocuidad.

Al momento de la entrega, el responsable de los beneficiarios deberá verificar las cantidades, integridad de los empaques y condiciones generales de los alimentos recibidos, dejando constancia de la entrega mediante el formato o mecanismo establecido por la Entidad Territorial. Las novedades, faltantes o situaciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos deberán registrarse y comunicarse oportunamente para la adopción de las acciones correspondientes.

El operador deberá garantizar la trazabilidad de las Canastas en Casa entregadas, conservando los registros de alistamiento, identificación, transporte y entrega, así como la información de los productos y lotes que permita realizar el seguimiento correspondiente durante la ejecución del contrato.

9.3 REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA:

El registro sanitario, permiso sanitario y/o notificación sanitaria corresponde a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, mediante los cuales se autoriza, de acuerdo con la clasificación de riesgo en salud pública, la fabricación, envase, importación y comercialización de alimentos destinados al consumo humano.

De conformidad con la reglamentación sanitaria vigente, especialmente con lo establecido en el Título III, Capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, y teniendo en cuenta la clasificación de riesgo establecida en la Resolución 719 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, el operador deberá garantizar que los alimentos y materias primas utilizados en la operación del PAE cuenten con el registro sanitario,

permiso sanitario o notificación sanitaria que corresponda, cuando este requisito sea exigible.

Se exceptúan de este requisito los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos, refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

Por lo anterior, los alimentos que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE y que no se encuentren dentro de las excepciones establecidas en la normatividad sanitaria deberán contar con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria vigente, según corresponda, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

En el caso de los alimentos importados, el operador deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas sanitarias que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

9.4 CONCEPTO SANITARIO PROVEEDORES Y/O OPERADORES PAE:

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, el concepto sanitario es el documento emitido por la autoridad sanitaria competente una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. El concepto sanitario podrá ser favorable o desfavorable, de acuerdo con las condiciones sanitarias encontradas durante la visita.

De conformidad con lo establecido en el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, las competencias de inspección, vigilancia y control en materia de alimentos corresponden al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociadas a dichas actividades. Por su parte, las Entidades Territoriales de Salud – ETS ejercen las acciones de inspección, vigilancia y control sobre las actividades de preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, así como sobre el transporte asociado a estas actividades.

Las Entidades Territoriales de Salud y el INVIMA realizan las visitas de inspección, vigilancia y control correspondientes, mediante las cuales se verifica el cumplimiento de la normatividad sanitaria y las condiciones de calidad e inocuidad de los establecimientos bajo su competencia. El concepto sanitario es emitido una vez finalizada la visita y su vigencia permanecerá hasta la realización de una nueva visita de inspección sanitaria.

En el marco de la operación del PAE, el operador deberá garantizar que los proveedores, centros de producción, plantas, bodegas y demás establecimientos bajo su responsabilidad, según corresponda, cuenten con el concepto sanitario requerido por la autoridad sanitaria competente y mantener disponibles los respectivos soportes para su verificación por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

Así mismo, para efectos de los procesos contractuales y de la operación del Programa, se deberán tener en cuenta las condiciones establecidas por la autoridad sanitaria competente respecto de los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, así como las demás disposiciones aplicables. El Anexo 5 señala además que los conceptos sanitarios son emitidos a establecimientos que se encuentren en funcionamiento, aspecto que deberá ser considerado en la definición de los requisitos contractuales y durante la ejecución del PAE.

9.5 PROTOCOLO DE MUESTREO:

El operador deberá presentar el Plan de Muestreo (Anexo P Protocolo de Muestreo), adaptado a partir del plan de muestreo establecido por la Entidad Territorial, como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad. Este plan deberá contemplar la toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas de agua, materias primas, productos terminados, personal manipulador, superficies, equipos, utensilios y ambientes, así como el manejo de las contramuestras, de acuerdo con las condiciones y características de la operación.

La toma de muestras deberá ser realizada por personal profesional idóneo y debidamente capacitado, y estará sujeta a las actividades de seguimiento y verificación correspondientes. Para las muestras de alimentos, materias primas, superficies, equipos, utensilios y ambientes se realizarán los análisis microbiológicos de acuerdo con los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Los análisis fisicoquímicos se realizarán para evaluar y monitorear la calidad del agua utilizada en la operación y, cuando corresponda, para los alimentos que, de acuerdo con su nivel de riesgo y las disposiciones establecidas en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, requieran este tipo de análisis.

Las copias de las actas de toma de muestras y los resultados de los análisis deberán reposar en la carpeta correspondiente del comedor escolar y estar disponibles para su seguimiento y verificación.

En caso de que no sea posible cumplir con el cronograma establecido para alguna actividad de muestreo, esta deberá ser reprogramada y justificada por escrito, dejando los respectivos soportes de las razones que dieron lugar a la modificación.

9.5.1.1 Toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas al agua:

Durante el primer mes de ejecución del contrato, se deberá realizar el muestreo del cien por ciento (100 %) de los comedores escolares para los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua utilizada en la prestación del servicio, de conformidad con lo

establecido en la Resolución 2115 de 2007 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Durante la fase de alistamiento, el operador deberá presentar la Programación de Toma de Muestras, la cual deberá permanecer disponible en cada comedor escolar para efectos de seguimiento y verificación.

Así mismo, se deberá realizar el monitoreo de cloro residual in situ en cada comedor escolar, de acuerdo con las condiciones y frecuencias establecidas en el Plan de Muestreo. El Anexo P contempla para el agua potable los análisis microbiológicos y fisicoquímicos, así como el monitoreo de cloro residual y pH in situ por comedor escolar.

9.5.1.2 Toma de muestras microbiológicas en bodegas:

El operador deberá realizar mensualmente el análisis microbiológico de dos (2) materias primas de alto riesgo en salud pública por cada bodega, así como el análisis microbiológico de un (1) ambiente de las áreas de bodega, planta de producción y/o ensamble, según corresponda.

Las muestras deberán seleccionarse y analizarse de conformidad con los criterios establecidos en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, de la Resolución 155 de 2026, y demás disposiciones sanitarias aplicables.

Durante la fase de alistamiento, el operador deberá presentar la Programación de Toma de Muestras, la cual deberá permanecer disponible en cada bodega, planta de producción y/o área de ensamble.

Tabla 42 Toma de muestras microbiológicas en bodegas

Frecuencia	Materias primas	Ambientes
Mensual	**2**	**1**
Total, muestras microbiológicas por mes por cada bodega, planta de producción y/o ensamble.	**3**	

9.5.1.3 Toma de muestras microbiológicas en comedores escolares:

Mediante muestreo aleatorio, durante la ejecución del contrato y de conformidad con lo establecido en el Anexo 5– Calidad e Inocuidad, de la Resolución 155 de 2026, se deberán realizar mensualmente análisis microbiológicos en un mínimo de diez (10) comedores escolares, de los cuales cinco (5) corresponderán al área rural y cinco (5) al área urbana, seleccionados entre aquellos con atención diaria a más de trescientos (300) beneficiarios.

En cada comedor escolar seleccionado se realizarán mensualmente los siguientes análisis:

- Análisis microbiológico de tres (3) productos terminados de alto riesgo en salud pública, correspondientes a proteína, mezcla de vegetales o frutas y/o bebidas.
- Análisis microbiológico de un (1) manipulador de alimentos.
- Análisis microbiológico de un (1) ambiente.

- Análisis microbiológico de una (1) muestra de superficies, equipos y utensilios.

Para los alimentos preparados, se deberá considerar el número de unidades de muestra requerido de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022 y la naturaleza del alimento.

Tabla 43 Toma de muestras microbiológicas en comedores escolares

Municipios	Comedores	Relación de unidades de muestra por comedor						
		Alimento preparado proteína	Jugo de fruta	Ensalada	Frotis de manipulador	Superficies equipos y utensilios	Ambientes	Total
Arauca	2	10	10	10	2	2	2	36
Arauquita	2	10	10	10	2	2	2	36
Cravo Norte	1	5	5	5	1	1	1	18
Fortul	1	5	5	5	1	1	1	18
Puerto Rondón	1	5	5	5	1	1	1	18
Saravena	1	5	5	5	1	1	1	18
Tame	2	10	10	10	2	2	2	36
Total	10	50	50	50	10	10	10	180

Igualmente, el operador deberá entregar a la interventoría del Programa los análisis microbiológicos realizados por los proveedores a los componentes de alto riesgo en salud pública que hagan parte del complemento alimentario en modalidad industrializada, como análisis de liberación, en los cuales se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de realización del análisis, concepto o resultado del análisis y mes al que corresponde el reporte.

9.5.1.4 Toma de contra muestras:

El operador deberá realizar y conservar las contramuestras de los alimentos y preparaciones suministrados durante la operación, de acuerdo con la modalidad de atención, tipo de complemento alimentario y criterios de riesgo establecidos en el Plan de Muestreo.

De manera diaria, durante el tiempo de consumo del almuerzo, en cada sede educativa con implementación de la Estrategia de Residencias Escolares y en los comedores escolares con atención diaria a más de doscientos (200) beneficiarios, se deberán tomar y almacenar las contramuestras de los alimentos o preparaciones de alto riesgo en salud pública, en cantidad suficiente para permitir la realización de los análisis microbiológicos y/o bromatológicos que sean requeridos ante la presunción de una enfermedad transmitida por alimentos – ETA, o para efectos de control de calidad e inocuidad.

Las contramuestras deberán conservarse de acuerdo con la naturaleza del producto, en refrigeración, congelación o a temperatura ambiente, según corresponda, por un período mínimo de setenta y dos (72) horas, y deberán estar debidamente rotuladas con la siguiente información:

- Fecha.
- Hora de despacho o distribución.
- Lote.
- Tipo de menú.
- Modalidad de atención.
- Persona responsable del proceso.

Lo anterior aplicará para las modalidades de preparada en sitio y caliente transportada, de acuerdo con las condiciones y criterios definidos en el Plan de Muestreo. El Anexo P establece la conservación de las contramuestras por un mínimo de 72 horas y señala que la Entidad Territorial definirá, para estas modalidades, el número y cantidad de contramuestras de acuerdo con las características de la operación y el riesgo de las preparaciones.

Nota: Ante un eventual brote de enfermedad transmitida por alimentos – ETA, el operador deberá realizar los análisis microbiológicos de los alimentos implicados y entregar a la interventoría del Programa el informe correspondiente, junto con los resultados de laboratorio y demás soportes relacionados con la atención y seguimiento del evento.

9.6 PREVENCIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ETAS:

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA corresponden a eventos asociados al consumo de alimentos o agua contaminados con agentes de origen biológico, químico o físico, que pueden presentarse como consecuencia de deficiencias en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, incluyendo la recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, conservación, transporte, distribución y suministro de los alimentos.

El operador deberá implementar las medidas de prevención, vigilancia y control necesarias para reducir el riesgo de ocurrencia de ETA, garantizando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, las Buenas Prácticas de Manufactura, los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento, el control de temperaturas, la trazabilidad, el manejo de materias primas y alimentos, la conservación de las contramuestras y demás medidas establecidas en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad y en la normatividad sanitaria vigente.

Así mismo, el operador deberá adoptar y aplicar el “Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar – PAE”, en lo que resulte aplicable, así como las orientaciones, procedimientos y demás disposiciones establecidas por las autoridades sanitarias competentes.

Ante la identificación de dos (2) o más beneficiarios que presenten síntomas gastrointestinales posiblemente asociados al consumo de complementos alimentarios, o ante cualquier situación que pueda representar una alteración de la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados en el marco del PAE, se deberá activar de manera inmediata la ruta establecida en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución 155 de 2026,

particularmente la Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas gastrointestinales – SGI, posiblemente asociados a complementos alimentarios.

La identificación de una posible alerta podrá realizarse por parte de los beneficiarios, personal manipulador de alimentos, familias o personas cuidadoras, personal de la sede educativa, operador, supervisión, interventoría o autoridades sanitarias. Cuando la alerta sea identificada en la sede educativa, esta deberá ser comunicada de manera inmediata al rector o su delegado, quien deberá realizar la notificación a la Entidad Territorial y a las autoridades correspondientes, de acuerdo con los canales establecidos para la atención de estos eventos.

El operador deberá brindar información veraz y oportuna, identificar y custodiar los alimentos que hayan sido suministrados y que puedan estar relacionados con el evento, conservar las contramuestras correspondientes y facilitar su entrega para los análisis requeridos por la autoridad sanitaria. Así mismo, deberá facilitar la realización de la Investigación Epidemiológica de Campo – IEC, aportar la información de trazabilidad de los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el evento.

Los alimentos involucrados en un posible evento de ETA deberán mantenerse refrigerados para su análisis y, cuando no se disponga de refrigeración, deberán conservarse protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro, hasta tanto la autoridad sanitaria determine las acciones correspondientes. El operador deberá acatar las indicaciones impartidas por las autoridades sanitarias competentes.

La Entidad Territorial y el operador deberán documentar las alertas, actuaciones, hallazgos, resultados de laboratorio, acciones de control y medidas de mejora adoptadas durante la atención del evento. Cuando corresponda, se deberán establecer planes de mejora orientados a eliminar o controlar las causas identificadas y prevenir la ocurrencia de nuevos eventos. El Anexo P establece que, ante alteraciones graves o sospechas relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, deben adelantarse acciones inmediatas y conservarse las evidencias correspondientes.

La Entidad Territorial deberá consolidar la información relacionada con el evento y adelantar las acciones de seguimiento correspondientes. Una vez controlada la situación, deberá realizarse la notificación de ETA conforme al modelo de monitoreo y control establecido y gestionar, con los actores correspondientes, las acciones necesarias para superar de manera definitiva las causas identificadas.

Toda alerta, notificación, actuación, resultado, comunicación y acción de mejora relacionada con un posible evento de ETA deberá quedar debidamente documentada y soportada, de manera que permita realizar la trazabilidad completa del evento y su seguimiento por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

9.7 GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA:

Se establece la ruta de acciones que deberán adelantarse ante la identificación de dos (2)

o más beneficiarios que presenten síntomas gastrointestinales, tales como náuseas, vómito, diarrea, dolor abdominal, dolor de cabeza, rash, prurito o erupción cutánea, que puedan estar posiblemente relacionados con el consumo de complementos alimentarios suministrados en el marco del PAE, en un lapso máximo de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

La identificación de la alerta podrá realizarse por parte de los beneficiarios, personal manipulador de alimentos, familias o personas cuidadoras, personal de la sede educativa, operador, supervisión, interventoría o autoridades sanitarias. Cuando la alerta sea identificada en la sede educativa, los beneficiarios deberán informar al docente o personal responsable, quien comunicará la situación al rector o su delegado, para activar de manera inmediata la ruta de atención y realizar las notificaciones correspondientes a la Entidad Territorial, la Entidad Territorial de Salud, el operador del PAE y los demás actores competentes, de acuerdo con los canales establecidos.

El operador deberá actuar de manera inmediata frente a la alerta y brindar información veraz y oportuna, identificar y custodiar los alimentos que hayan sido suministrados y que puedan estar relacionados con el evento, conservar las contramuestras correspondientes y facilitar su entrega para los análisis requeridos por la autoridad sanitaria. Así mismo, deberá facilitar el desarrollo de la Investigación Epidemiológica de Campo – IEC, aportar la información de trazabilidad de los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el evento.

El operador deberá presentar a la Entidad Territorial y a la interventoría, según corresponda, un informe de las acciones adelantadas durante la atención del evento, incluyendo la trazabilidad del complemento alimentario suministrado, la identificación del menú, alimentos, lotes, proveedores y demás información disponible que permita establecer los posibles puntos críticos asociados al evento, así como los resultados de los análisis realizados y las medidas adoptadas.

Cuando se identifiquen causas asociadas a la operación del PAE, el operador deberá formular e implementar un plan de mejoramiento, orientado a controlar y eliminar las causas identificadas, prevenir la recurrencia del evento y fortalecer las condiciones de calidad e inocuidad del servicio. Las acciones implementadas deberán quedar debidamente documentadas y soportadas para efectos de seguimiento por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

La Entidad Territorial deberá consolidar la información y realizar el seguimiento correspondiente al evento, incluyendo las acciones adelantadas por el operador y los resultados de la investigación realizada por la autoridad sanitaria. Una vez controlada la situación, se deberán adelantar las acciones de mejora que correspondan con los actores involucrados.

Nota: En caso de presentarse una situación que pueda constituir un evento de ETA, deberán conservarse los alimentos y contramuestras involucrados bajo las condiciones establecidas para su posterior análisis, y deberán acatarse las indicaciones impartidas por la autoridad sanitaria competente.

9.8 PROGRAMA DE ASISTENCIA TÉCNICA:

El operador deberá implementar un Programa de Asistencia Técnica dirigido al personal manipulador de alimentos y demás responsables de la prestación del servicio en las sedes educativas, con el propósito de realizar seguimiento permanente a las condiciones de operación, fortalecer las capacidades del personal y verificar el cumplimiento de los procedimientos, planes, programas y formatos establecidos para la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

La asistencia técnica deberá desarrollarse de manera presencial, periódica y continua durante la ejecución del contrato, priorizando las necesidades identificadas durante las visitas de seguimiento, los resultados de las verificaciones realizadas, los hallazgos de la interventoría o supervisión y las situaciones que puedan afectar la calidad, inocuidad y oportunidad del servicio.

Los responsables de realizar la asistencia técnica deberán desarrollar, como mínimo, las siguientes actividades:

- Verificar que la recepción y entrega de víveres y materias primas corresponda a los ciclos de menús establecidos, cantidades requeridas y condiciones de calidad e inocuidad definidas.
- Entregar y socializar con el personal manipulador la documentación necesaria para la adecuada ejecución del servicio, incluyendo guías de preparación, listas de intercambio, análisis químico y nutricional de las preparaciones, ciclos de menús, planes, programas y formatos de registro, orientando sobre su organización y correcto diligenciamiento.
- Verificar que las materias primas y alimentos que requieran rotulado y etiquetado cumplan con las disposiciones sanitarias vigentes, incluyendo las establecidas en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Verificar la disponibilidad y uso adecuado de los insumos, elementos y productos requeridos para las actividades de limpieza y desinfección, garantizando su suministro oportuno durante la ejecución del servicio.
- Mantener una comunicación permanente, respetuosa y articulada con los docentes o responsables de la sede educativa, los Comités de Alimentación Escolar – CAE y demás actores relacionados con la prestación del servicio.
- Realizar el inventario de equipos, utensilios, menaje e infraestructura al inicio y al finalizar el contrato, mediante las respectivas actas de entrega y recibo, dejando constancia de las condiciones, novedades o deficiencias encontradas.
- Verificar las condiciones de almacenamiento, conservación y manejo de los alimentos, así como las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas, equipos, utensilios y demás espacios destinados a la prestación del servicio.
- Verificar el cumplimiento y aplicación del Plan de Saneamiento, las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, los procedimientos establecidos y los formatos de control, así como las condiciones de salud, higiene, dotación y demás requisitos exigibles al personal manipulador de alimentos.

- Brindar asistencia técnica en técnicas de preparación y cocción de alimentos, mediante demostraciones o talleres prácticos, de acuerdo con las preparaciones establecidas en los ciclos de menús y las respectivas guías de preparación.
- Verificar durante la preparación, almacenamiento y suministro de los alimentos el cumplimiento de las temperaturas, gramajes, tamaños de porción, características organolépticas y presentación de los complementos alimentarios, de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús y demás documentos técnicos del Programa.
- Verificar el adecuado uso, funcionamiento, limpieza y conservación de los equipos, utensilios, menaje e instalaciones destinados a la prestación del servicio.
- Dejar en cada visita el respectivo registro o acta de asistencia técnica, en el cual se consignen las actividades desarrolladas, hallazgos, recomendaciones, compromisos y responsables, cuando corresponda.
- Realizar refuerzos de capacitación en sitio cuando se identifiquen necesidades durante las visitas de asistencia técnica, dejando los respectivos soportes de la actividad realizada.
- Participar en las convocatorias y jornadas de asistencia técnica realizadas por el Equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental.
- Dar respuesta oportuna, completa y verificable a los hallazgos, observaciones y requerimientos derivados de las actividades de seguimiento y control, mediante la formulación y ejecución de los respectivos planes de mejora y la atención de las PQRSD que correspondan.
- Adelantar las acciones de su competencia orientadas al cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio y a la obtención y/o mantenimiento del concepto sanitario favorable, cuando corresponda.
- Informar oportunamente las necesidades de mantenimiento preventivo o correctivo de equipos, utensilios e instalaciones que puedan afectar la calidad, inocuidad o continuidad del servicio, y realizar el seguimiento a su atención dentro de los tiempos establecidos contractualmente.
- Atender y acompañar las visitas de seguimiento, inspección o verificación realizadas por la Entidad Territorial, la interventoría, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el Ministerio de Educación Nacional y demás autoridades competentes, cuando sea requerido.
- Realizar seguimiento al registro diario de asistencia de los titulares de derecho, verificando que los formatos establecidos para tal fin se encuentren debidamente diligenciados y disponibles.
- Apoyar los procesos adelantados por la Entidad Territorial para promover la participación ciudadana, el control social y el fortalecimiento de los mecanismos de participación del PAE, de acuerdo con los lineamientos establecidos.
- Apoyar las acciones, estrategias y actividades orientadas al fomento de hábitos y estilos de vida saludable, alimentación saludable y sostenible y consumo de agua potable, de acuerdo con las orientaciones de la Secretaría de Educación Departamental, la UApA y el Ministerio de Educación Nacional.
- Realizar asistencia técnica mensual al cien por ciento (100 %) de las sedes educativas asignadas, garantizando la cobertura de las visitas programadas. La distribución del personal responsable de la asistencia técnica podrá ajustarse de acuerdo con el número de sedes educativas, las condiciones territoriales, la dispersión geográfica y las necesidades de la operación.
- Realizar las demás actividades de asistencia técnica, seguimiento y acompañamiento que se requieran para garantizar el cumplimiento de los

Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nota: Los registros, actas, listas de chequeo, evidencias fotográficas y demás soportes derivados de las actividades de asistencia técnica deberán mantenerse debidamente organizados y disponibles para consulta y verificación por parte de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría.

9.9 PLAN DE RUTAS:

El operador deberá elaborar, presentar e implementar el Plan de Rutas para la entrega y distribución de alimentos, materias primas, insumos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, incluyendo los destinados a las actividades de limpieza y desinfección y, cuando corresponda, el suministro de gas, así como los requeridos para la distribución de la Canasta en Casa, de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato y las necesidades particulares de cada sede educativa y población beneficiaria.

El Plan de Rutas deberá contemplar, como mínimo, las sedes educativas a atender, recorridos, frecuencias, horarios estimados de entrega, tiempos de desplazamiento, medios de transporte y responsables de la entrega y recepción, teniendo en cuenta las condiciones territoriales, las características de las vías de acceso y las dinámicas propias de las sedes educativas.

Cuando se implemente la modalidad de caliente transportada, el operador deberá establecer en el Plan de Rutas los horarios de despacho y entrega de los complementos alimentarios, de manera que se garantice su llegada oportuna a las sedes educativas y que la recepción sea realizada por el personal designado para tal fin, quien deberá efectuar las verificaciones correspondientes de cantidad, condiciones de entrega, temperatura, cuando aplique, y demás criterios establecidos en los procedimientos del Programa.

Cuando se implemente la Canasta en Casa, el operador deberá establecer en el Plan de Rutas los recorridos, fechas y horarios previstos para la entrega de las canastas en las sedes educativas, garantizando que estas sean entregadas al responsable de los beneficiarios previamente designado, de acuerdo con la programación y condiciones establecidas por la Entidad Territorial. El responsable deberá verificar las cantidades y condiciones de los alimentos recibidos y dejar constancia de la entrega mediante los formatos o mecanismos de registro establecidos para tal fin.

El operador deberá garantizar que las rutas establecidas permitan mantener las condiciones de calidad, inocuidad, conservación y oportunidad de los alimentos, materias primas, insumos y complementos alimentarios durante su transporte y entrega. Así mismo, deberá realizar los ajustes necesarios cuando se presenten cambios en las condiciones de acceso, operación, población beneficiaria o prestación del servicio, previa articulación con la Entidad Territorial y de acuerdo con los procedimientos establecidos.

El Plan de Rutas deberá ser presentado para revisión y aprobación de la interventoría o supervisión antes del inicio de la operación y deberá mantenerse actualizado durante toda la ejecución del contrato. Cualquier modificación a las rutas, horarios, recorridos o condiciones inicialmente establecidos deberá estar debidamente justificada y ser comunicada a la Entidad Territorial, garantizando en todo momento la continuidad, oportunidad, calidad e inocuidad del servicio.

9.10 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios suministrados en el marco del PAE, independientemente de la modalidad de atención, deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente y en los documentos técnicos del Programa, de manera que se garantice el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos y se prevengan riesgos que puedan afectar la salud de los beneficiarios.

El operador deberá garantizar estas condiciones durante las diferentes etapas de la cadena de suministro, desde la selección y adquisición de las materias primas, recepción, almacenamiento, transporte, preparación, ensamble, conservación y distribución, hasta la entrega y consumo de los complementos alimentarios, de acuerdo con las características y condiciones propias de cada modalidad de atención.

Para tal efecto, el operador deberá cumplir con los requisitos establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria aplicable, incluyendo las condiciones relacionadas con proveedores, materias primas, recepción y aceptación de alimentos, almacenamiento, transporte, preparación, conservación, control de temperaturas, Buenas Prácticas de Manufactura y demás medidas de control requeridas.

Durante la fase de alistamiento, el operador deberá elaborar y presentar las fichas técnicas de los alimentos y materias primas que serán utilizados durante la operación, de acuerdo con las condiciones y requisitos establecidos en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad. Estas fichas deberán contener, como mínimo, las especificaciones de calidad, características organolépticas, condiciones de transporte y almacenamiento, vida útil, requisitos sanitarios y demás información técnica aplicable a cada producto.

Las fichas técnicas deberán ser presentadas para revisión y aprobación de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría, según corresponda, antes del inicio de la operación, y deberán mantenerse actualizadas durante la ejecución del contrato cuando se presenten cambios en los productos, proveedores o condiciones de suministro.

Esta versión me parece más sólida que la original porque deja claro que la calidad e inocuidad no se limita a la ración ya preparada, sino que se controla desde la materia prima hasta la entrega al beneficiario, que es precisamente el enfoque del Anexo 5.

9.11 ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS BENEFICIARIOS:

La entrega de los complementos alimentarios deberá realizarse de manera higiénica, oportuna y en el menor tiempo posible, con el fin de preservar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas para aquellos productos que lo requieran, hasta el momento de su consumo.

El operador deberá realizar la entrega de los complementos alimentarios en las sedes educativas priorizadas, de acuerdo con el tipo de complemento, modalidad de atención, programación y condiciones establecidas por la Entidad Territorial, los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad y demás normatividad aplicable.

El personal encargado del transporte, entrega y suministro de los complementos alimentarios deberá encontrarse debidamente identificado y cumplir con las condiciones de higiene, dotación y prácticas higiénicas requeridas para el desarrollo de sus actividades.

Para la entrega de los complementos alimentarios destinados al consumo durante la jornada escolar, el operador deberá garantizar que el suministro se realice de acuerdo con los horarios establecidos para cada sede educativa, los ciclos de menús, las cantidades, gramajes y demás condiciones técnicas definidas para el Programa.

En el caso de la modalidad industrializada, la entrega de los complementos alimentarios deberá realizarse al docente, directivo docente o persona responsable designada en la sede educativa, quien deberá verificar al momento de la recepción las condiciones de calidad, cantidad e integridad de los productos, de acuerdo con los criterios establecidos para el Programa.

La recepción de los complementos industrializados deberá quedar registrada en el formato establecido para tal fin, denominado «Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado», o en el formato que lo modifique o sustituya, dejando constancia de las cantidades recibidas, las condiciones verificadas y las novedades identificadas al momento de la entrega.

Cuando se implemente la Canasta en Casa, los alimentos que la conforman deberán ser entregados en la sede educativa al responsable de los beneficiarios previamente designado, de acuerdo con la programación establecida por la Entidad Territorial. En el momento de la entrega deberán verificarse las cantidades y condiciones de los alimentos suministrados, dejando el respectivo registro y soporte de la entrega, de acuerdo con los formatos o mecanismos establecidos para tal fin.

Cuando se presenten faltantes, deterioro de los empaques, alteraciones en las condiciones del producto o cualquier otra novedad que pueda afectar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios, esta deberá quedar registrada en el formato correspondiente y ser informada oportunamente al operador y a la instancia responsable del seguimiento, para la adopción de las acciones que correspondan.

El operador deberá garantizar la trazabilidad de las entregas realizadas, conservando los registros y soportes que permitan verificar las cantidades suministradas, fecha de entrega,

sede educativa, beneficiarios o responsables que reciben y las novedades presentadas durante el proceso.

9.12 HORARIOS DE CONSUMO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

Los horarios establecidos para el consumo de los complementos alimentarios serán definidos por la Entidad Territorial Certificada – ETC, de acuerdo con las características y dinámica de las sedes educativas. Estos horarios podrán ser ajustados cuando las condiciones particulares de la sede educativa así lo requieran, previa justificación y autorización del Comité de Alimentación Escolar – CAE, mediante acta debidamente suscrita.

En todo caso, el consumo de los complementos alimentarios deberá realizarse durante la jornada escolar y de manera oportuna, procurando que su suministro contribuya al aporte de energía y nutrientes requerido por los beneficiarios durante el desarrollo de sus actividades académicas. Para la jornada única y las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se deberá tener en cuenta lo establecido en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes respecto al tipo de complemento que corresponda.

El horario definido para cada sede educativa deberá ser socializado y publicado en un lugar visible, de acuerdo con las condiciones de la prestación del servicio, y deberá ser conocido por los beneficiarios, padres de familia o personas cuidadoras, personal de la sede educativa, operador, supervisión o interventoría y la Entidad Territorial.

Cualquier modificación al horario establecido deberá encontrarse debidamente justificada, autorizada y soportada, y deberá ser comunicada oportunamente a los actores involucrados en la prestación y seguimiento del servicio.

A continuación, se presenta la guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios, de acuerdo con el tipo de complemento y las condiciones de atención definidas para el Programa.

Tabla 44 Horarios para el consumo de los complementos alimentarios

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario Jornada Mañana	Jornada mañana	9:00 a.m. a 10:00 a.m.
Complemento alimentario almuerzo	Jornada única, zona rural, dispersa.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Desayuno	Residencias Escolares	6:30am a 7:30am
Refrigerio Mañana	Residencias Escolares	9:00am -10:00am
Almuerzo	Residencias Escolares	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Refrigerio Tarde	Residencias Escolares	3:00 p.m. a 4:00 p.m.
Comida	Residencias Escolares	5:30 p.m. a 7:00 p.m.

9.13 ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS:

El operador deberá garantizar que el ensamble y suministro de los alimentos se realice bajo condiciones que permitan preservar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios, de acuerdo con su naturaleza, modalidad de atención y condiciones de operación.

Para tal efecto, deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones:

- ✓ El ensamble de los complementos alimentarios deberá realizarse de manera individual cuando corresponda, de acuerdo con la naturaleza de los alimentos y aplicando los procedimientos establecidos por el operador, garantizando en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad.

- ✓ Antes de iniciar el proceso de ensamble, el operador deberá verificar las condiciones de los materiales de empaque y envases que serán utilizados, garantizando que sean aptos para el contacto con alimentos, se encuentren íntegros, limpios y cumplan con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

- ✓ Las áreas destinadas al ensamble deberán conservar las condiciones higiénico-sanitarias requeridas, incluyendo la disposición y ubicación adecuada de equipos, superficies y demás elementos, de acuerdo con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

- ✓ El operador deberá controlar los tiempos de exposición de los alimentos perecederos durante el proceso de ensamble, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación y alteración de los alimentos. Cuando las condiciones de operación establezcan un tiempo máximo de exposición a temperatura ambiente, este no deberá superar una (1) hora.

- ✓ El almacenamiento de las materias primas, insumos, alimentos y productos terminados deberá realizarse bajo condiciones que permitan preservar sus características de calidad e inocuidad, evitando su deterioro, contaminación, alteración o cualquier otra condición que pueda afectar su aptitud para el consumo.

- ✓ La distribución de los complementos alimentarios deberá realizarse en el menor tiempo posible después de su recepción en las sedes educativas, de acuerdo con el ciclo de menús y las condiciones establecidas para cada modalidad de atención.

- ✓ Cuando los complementos alimentarios deban permanecer temporalmente en un lugar diferente a la sede educativa antes de su suministro, el operador deberá garantizar las condiciones adecuadas de almacenamiento, conservación, protección y control de temperatura, cuando corresponda, con el fin de prevenir alteraciones que puedan afectar su calidad e inocuidad.

- ✓ Para la atención de las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, el operador deberá implementar las medidas necesarias para garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante los procesos de almacenamiento, transporte y distribución, teniendo en cuenta las condiciones particulares de acceso, tiempos de desplazamiento, infraestructura disponible y demás características del territorio. Estas acciones deberán guardar correspondencia con el Plan de Riesgo

definido por la Entidad Territorial y con los procedimientos establecidos para la operación.

9.14 PLAN DE GESTIÓN DEL RIESGO PARA SEDES EDUCATIVAS UBICADAS EN ZONAS DE DIFÍCIL ACCESO:

El operador contratista deberá adoptar, implementar y mantener actualizado un Plan de Gestión del Riesgo (Anexo Q - Plan de Gestión de Riesgo) específico para las sedes educativas ubicadas en zonas de difícil acceso, teniendo en cuenta las condiciones geográficas, climáticas, de movilidad, transporte, comunicaciones y demás particularidades del territorio que puedan afectar la prestación oportuna, continua y adecuada del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El Plan deberá orientarse a la identificación, valoración, prevención y manejo de los riesgos que puedan presentarse durante las diferentes etapas de la operación, especialmente en el alistamiento, almacenamiento, transporte, entrega, recepción, preparación y distribución de los complementos alimentarios.

En su formulación, el operador deberá considerar, entre otros, los riesgos relacionados con dificultades de acceso y desplazamiento, condiciones climáticas adversas, inundaciones, deterioro o interrupción de vías y caminos, restricciones de movilidad, dificultades de comunicación, disponibilidad de servicios públicos, tiempos prolongados de desplazamiento y demás situaciones propias de las zonas de difícil acceso que puedan generar afectaciones en la prestación del servicio.

El Plan deberá establecer las medidas de prevención, preparación, respuesta y contingencia necesarias para reducir la afectación sobre la operación y garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede educativa.

10. IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

En el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el operador deberá desarrollar acciones de educación alimentaria y nutricional y promoción de prácticas de alimentación saludable y sostenible en las sedes educativas atendidas, tanto en aquellas de atención regular como en las ubicadas en zonas de difícil acceso. Estas acciones deberán articularse con la dinámica del servicio de alimentación escolar y contribuir al fortalecimiento de conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con la alimentación saludable, el adecuado aprovechamiento de los alimentos, la valoración de los alimentos propios del territorio, la sostenibilidad y el cuidado del entorno. En las sedes ubicadas en zonas de difícil acceso, las estrategias deberán adaptarse a las condiciones geográficas, sociales, culturales y operativas del territorio, garantizando su pertinencia, viabilidad y participación de la comunidad educativa.

Para el desarrollo del componente educativo de Alimentación Saludable y Sostenible, el operador deberá implementar, como mínimo, las siguientes actividades:

a. Encuestas de satisfacción y aceptabilidad:

El operador deberá diseñar y aplicar encuestas de satisfacción de manera virtual y presencial, dirigidas a los diferentes actores de la comunidad educativa, con el propósito de identificar percepciones, necesidades, dificultades, nivel de satisfacción y oportunidades de mejora relacionadas con la prestación del servicio de alimentación escolar.

Así mismo, deberá aplicar encuestas de aceptabilidad orientadas a conocer el nivel de aceptación de las preparaciones que hacen parte de los ciclos de menú, como mínimo una (1) vez durante la vigencia. El operador deberá garantizar la aplicación presencial en aquellas sedes educativas en las que las condiciones de conectividad, ubicación o acceso dificulten la participación mediante herramientas virtuales. Los resultados deberán ser consolidados, analizados y socializados con la supervisión o interventoría, identificando las principales situaciones encontradas y, cuando corresponda, las acciones de mejora a implementar.

b. Talleres de cocina tradicional:

El operador deberá desarrollar talleres de cocina tradicional, como mínimo, en cada municipio donde se preste el servicio, orientados al reconocimiento, valoración y recuperación de alimentos, preparaciones, saberes y prácticas culinarias propias del territorio.

Los talleres estarán dirigidos principalmente al personal manipulador de alimentos y deberán contar, cuando sea pertinente, con la participación de referentes culturales y gastronómicos del departamento de Arauca. Estas actividades deberán contribuir al fortalecimiento de la cultura alimentaria territorial y al reconocimiento de preparaciones tradicionales que puedan ser consideradas dentro del PAE, previo cumplimiento de los criterios técnicos, nutricionales, sanitarios y operativos aplicables.

c. Estrategias pedagógicas durante los momentos de consumo:

El operador deberá desarrollar estrategias de información, comunicación y educación durante los momentos de consumo de los complementos alimentarios, mediante videos, contenidos audiovisuales, material pedagógico u otras herramientas educativas.

Estas estrategias estarán orientadas a promover prácticas de alimentación saludable y sostenible, consumo adecuado de agua, aprovechamiento de los alimentos, reducción del desperdicio, reconocimiento de los alimentos y preparaciones propias del territorio y demás mensajes relacionados con la Educación Alimentaria y Nutricional.

Las actividades deberán contribuir a que el comedor escolar se consolide como un escenario de aprendizaje y podrán articularse con acciones desarrolladas en el aula y el entorno familiar, de acuerdo con las características de la comunidad educativa. El Anexo 3 reconoce precisamente el comedor, el aula y el hogar como escenarios para el desarrollo de estas acciones pedagógicas.

d. Experiencias significativas de Educación Alimentaria y Nutricional:

El operador deberá desarrollar y documentar una (1) experiencia significativa de Educación Alimentaria y Nutricional cada dos (2) meses, para un mínimo de seis (6) experiencias durante una vigencia anual.

Cada experiencia deberá contener, como mínimo, la identificación de la sede educativa o espacio donde se desarrolla, objetivo, población participante, metodología, descripción de la actividad, resultados, aprendizajes y evidencias de su ejecución, tales como registros fotográficos, audiovisuales, piezas pedagógicas, listados de asistencia u otros soportes pertinentes.

e. Implementación del Plan Pedagógico para la Promoción de la Alimentación Saludable y Sostenible:

El operador deberá implementar las acciones contempladas en el Plan Pedagógico (Anexo R- Plan Pedagógico) para la Promoción de la Alimentación Saludable y Sostenible del PAE, de acuerdo con las orientaciones establecidas por la UApA y las herramientas pedagógicas disponibles.

Las acciones deberán responder a las necesidades identificadas en las comunidades educativas y estar dirigidas, según la naturaleza de cada actividad, a estudiantes, docentes, familias, cuidadores, manipuladores de alimentos y demás actores vinculados al PAE.

El operador deberá desarrollar actividades pedagógicas que permitan fortalecer conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con la alimentación saludable, sostenible y la cultura alimentaria, utilizando metodologías participativas y acordes con las características de la población. El Anexo 3 establece que estas acciones deben involucrar a los diferentes actores de la comunidad educativa y pueden adaptarse a las particularidades territoriales.

f. Acciones diferenciadas para sedes rurales y de difícil acceso:

El operador deberá adaptar las acciones del componente educativo a las condiciones geográficas, sociales, culturales, ambientales, de conectividad y operativas de las sedes educativas rurales y de aquellas ubicadas en zonas de difícil acceso.

En estas sedes deberá promover, de acuerdo con las condiciones y posibilidades de cada comunidad, el reconocimiento de los alimentos y prácticas alimentarias locales, la relación entre alimentación, territorio y naturaleza, la recuperación de tradiciones alimentarias y el fortalecimiento de prácticas sostenibles.

Cuando las condiciones del territorio lo permitan, podrán desarrollarse actividades relacionadas con huertos escolares, aprovechamiento de cosechas, agricultura sostenible y recuperación de prácticas alimentarias tradicionales, articulando la participación de estudiantes, docentes, familias y comunidad. Estas acciones son coherentes con el enfoque planteado en el Anexo 3 para las ruralidades.

g. Seguimiento, documentación y presentación de evidencias:

El operador deberá realizar seguimiento permanente a la implementación del componente educativo y presentar a la supervisión o interventoría los soportes que permitan verificar el cumplimiento de las actividades programadas y ejecutadas.

Como mínimo, deberá presentar, según corresponda, cronogramas, instrumentos de encuesta, resultados y análisis, planes de trabajo, piezas y materiales pedagógicos, listados de asistencia, registros fotográficos y audiovisuales, informes de las actividades, experiencias significativas y acciones de mejora, así como los demás documentos que sean requeridos para verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente componente.

Para garantizar el adecuado desarrollo de las estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional, el operador deberá disponer de los materiales, elementos y recursos necesarios, como mínimo:

- Pendón de Alimentación Saludable, de acuerdo con el diseño aprobado.
- Tapete del Plato Saludable, de acuerdo con el diseño aprobado.
- Cartulinas de diferentes colores.
- Marcadores.
- Vinilos de colores: rojo, negro, blanco, amarillo y azul.
- Paquete de módulos o material didáctico sobre alimentos.
- Material didáctico dirigido a niños, niñas, adolescentes y jóvenes.
- Material didáctico dirigido a adultos.
- Material de apoyo para las actividades relacionadas con manejo ambiental y alimentación sostenible.
- Fruta para las actividades pedagógicas que contemplen refrigerio, de acuerdo con la programación establecida.

El operador deberá garantizar que los materiales y recursos utilizados sean adecuados para la población participante, suficientes para el desarrollo de las actividades y se encuentren disponibles oportunamente en las sedes educativas donde se implementen las estrategias.

Seguimiento y reporte

El operador deberá presentar mensualmente a la Secretaría de Educación Departamental un informe sobre la implementación de las estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional, que incluya como mínimo las actividades desarrolladas, sedes educativas y población participante, metodología utilizada, resultados, dificultades identificadas, acciones de mejora cuando correspondan y los respectivos soportes y evidencias de ejecución.

11. IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIA DE MANEJO AMBIENTAL

El operador deberá implementar las acciones de manejo ambiental necesarias para prevenir, reducir y controlar los impactos ambientales asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con las características de la operación, las condiciones de cada sede educativa y la normatividad ambiental y sanitaria vigente.

Para tal efecto, el operador deberá adoptar y ejecutar el Plan de Manejo Ambiental integral (Anexo S - Plan de Manejo Ambiental) integral presentado durante la fase de alistamiento, de acuerdo con las condiciones establecidas por la Entidad Territorial y las disposiciones del Anexo 5 – Calidad e Inocuidad. Este plan deberá contemplar las medidas aplicables a la operación para el manejo de los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la prestación del servicio, así como las acciones orientadas a prevenir la contaminación y promover el uso adecuado de los recursos.

En las modalidades de preparada en sitio y caliente transportada, el operador deberá implementar las medidas establecidas para el manejo integral de los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la operación, de acuerdo con el Plan de Manejo Ambiental aprobado y las condiciones particulares de cada sede educativa. Para la modalidad industrializada, deberá cumplir con el plan integral establecido para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios y demás residuos inorgánicos generados durante la prestación del servicio.

El operador deberá garantizar el adecuado manejo de los residuos generados durante la operación, incluyendo su recolección, clasificación, almacenamiento temporal y entrega para disposición final o aprovechamiento, según corresponda. Así mismo, deberá implementar estrategias orientadas a prevenir y disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos y los excedentes generados durante la prestación del servicio, de conformidad con la Ley 1990 de 2019, el Decreto 375 de 2022 y las disposiciones establecidas en el Anexo Técnico de Participación Ciudadana.

El manejo de los residuos deberá realizarse de manera articulada con el Plan de Saneamiento de cada sede educativa, sin sustituirlo ni interferir con los lineamientos establecidos por la sede para el cumplimiento de sus obligaciones. El operador deberá garantizar que los residuos sean retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de alimentos, áreas, equipos y utensilios, así como la generación de malos olores y la proliferación de vectores, animales o plagas.

El operador deberá cumplir las disposiciones aplicables a la separación en la fuente y al código de colores para la clasificación de los residuos sólidos, de conformidad con la Resolución 2184 de 2019, artículo 4, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Para el manejo de residuos especiales, deberá atender las disposiciones y lineamientos establecidos por las entidades o asociaciones autorizadas para su gestión.

En el caso de los aceites vegetales usados, el operador deberá garantizar su adecuada recolección y almacenamiento temporal en recipientes debidamente identificados, evitando su vertimiento en tuberías y su mezcla con otros residuos, de acuerdo con la normatividad ambiental aplicable.

El operador deberá mantener los registros y soportes de las actividades de manejo ambiental desarrolladas durante la operación, incluyendo los relacionados con la gestión de residuos, limpieza y desinfección, actividades de capacitación y demás acciones ambientales que se encuentren bajo su responsabilidad.

Así mismo, deberá apoyar las acciones de educación y cultura ambiental dirigidas al personal manipulador y, cuando sea requerido, a los demás actores de la comunidad educativa, promoviendo prácticas relacionadas con la separación en la fuente, prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, manejo adecuado de residuos, uso responsable de los recursos y demás estrategias de sostenibilidad definidas para el Programa.

El operador deberá atender y facilitar la aplicación de la ruta ambiental para el manejo integral de los residuos generados en el PAE que sea definida por la Entidad Territorial en articulación con las entidades competentes, de acuerdo con las condiciones y responsabilidades establecidas para su implementación.

La ejecución de las acciones de manejo ambiental deberá ser continua, verificable y documentada, y estará sujeta al seguimiento de la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría, así como a las actuaciones de las autoridades ambientales y sanitarias competentes, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

ARIEL PEDRAZA PINZÓN
Secretaría De Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo – CPS 678 de 2024	
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo – CPS 681 de 2024	
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo – CPS 691 de 2024	

ANEXOS

Anexo A. Anexo 3 - Alimentación Saludable y Sostenible

Anexo B. Anexo 5 - Calidad e Inocuidad

Anexo C. Ciclos de menú: jornada mañana y tarde

Anexo D. Ciclos de menú: almuerzo

Anexo E. Ciclos de menú: ración industrializada

Anexo F. Ciclos de menú: residencias escolares

Anexo G. Ciclos de menú: PAE para difícil acceso

Anexo H. Lista de alimentos de la Canasta Básica

Anexo I. Sedes educativas

Anexo J. Anexo 4 - Compras Públicas Locales

Anexo K. Reporte de proveedores

Anexo L. Plan de Saneamiento

Anexo M. Plan de capacitación

Anexo N. Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

Anexo O. Calibración de equipos e instrumentos de medición

Anexo P. Protocolo de muestreo

Anexo Q. Plan de Gestión del Riesgo

Anexo R. Plan Pedagógico

Anexo S. Plan de Manejo Ambiental

ANEXO A. ANEXO 3 - ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Educación | Alimentos para Aprender | Con dignidad cumplimos



ANEXO 3:
ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE

UAPA

35540 85020

#MejorEstudiar

TABLA DE CONTENIDO

Introducción 10
PAE como estrategia que aporta al derecho humano a la alimentación 10
1. Modalidades de atención del servicio 11
1.1 Preparada en Sitio 11
1.2 Caliente Transportada 12
1.3 Industrializada 12
1.4 Canasta PAE en Casa 13
1.5 Bono Alimentario 13
2 Tipos de complemento alimentario 13
2.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde (CA JM/JT) 13
2.2 Complemento Alimentario Almuerzo 13
3 Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes 14
3.1 Aporte Nutricional de los complementos alimentarios 16
4 Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia. 18
4.1 Prestación del servicio educativo presencial en las sedes educativas 18
4.2 Prestación del servicio Educativo en Casa 19
5 Promoción de alimentación saludable y sostenible en el PAE 20
5.1 Alimentación saludable y sostenible 20
5.2 Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional 21
5.2.1 Plan pedagógico con Enfoque Étnico 22
5.2.2 El Plan Pedagógico para las Ruralidades 23
5.3 Entornos alimentarios escolares saludables 23
5.4 Manejo de Nutrientes Críticos 23
6 Minutas patrón 25
6.1 Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento 26
6.1.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde -CA JM/JT 26
6.1.2 Complemento alimentario almuerzo 18
6.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada 23
6.3 Consideraciones para el ajuste de las Minutas Patrón 23
6.4 Conformación Modalidad Canasta PAE en Casa 24
7 Planeación alimentaria 26
7.1 Incorporación de la Gastronomía y Cocina tradicional 26
7.2 Uso de Sazonadores y Especias Naturales 28

7.3 Planeación de ciclos de menús 28
8 Alimentación para la atención las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) 31
9 Planeación alimentaria en residencias escolares 32
9.1 Minutas patrón estrategia de Residencias Escolares 34
9.1.1 Minuta patrón Tiempo de Comida: Desayuno – Estrategia Residencias Escolares 35
9.1.2 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Refrigerio mañana – Estrategia Residencias Escolares 40
9.1.3 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Almuerzo – Estrategia Residencias Escolares 41
9.1.4 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Refrigerio tarde – Estrategias Residencias Escolares 45
9.1.5 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Comida – Estrategia Residencias Escolares 47
10 Planeación alimentaria para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso 51
11 Seguimiento 53
12 Bibliografía 56

Índice de tablas

Tabla 1 Niveles y grados escolares para la planeación del componente alimentario en el PAE 14
Tabla 2 Distribución de macronutrientes, según modalidad de atención del servicio 15
Tabla 3 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: Preparada en Sitio, Caliente Transportada. 15
Tabla 4 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares 16
Tabla 5 Porcentaje de aporte nutricional diario según tipo de complemento alimentario 16
Tabla 6 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: Preparada en Sitio, Caliente Transportada, según tipo de complemento alimentario 17
Tabla 7 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en la modalidad de atención del servicio industrializada, según tipo de complemento 17
Tabla 8 Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultraprocesados 24
Tabla 9 Productos NO PERMITIDOS en el PAE 24
Tabla 10 Minuta Patrón de consumo semanal para el CA JM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente 27
Tabla 11 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero 28
Tabla 12 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: cuarto y quinto 29
Tabla 13 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica secundaria 30
Tabla 14 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel media 17

Tabla 15 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición. 18
Tabla 16 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero 19
Tabla 17 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica primaria: cuarto y quinto 20
Tabla 18 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel básica secundaria. 21
Tabla 19 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, nivel media. 22
Tabla 20 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención Industrializada 23
Tabla 21 Conformación Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa 24
Tabla 22 Complementos alimentarios y modalidad de atención para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial según el tiempo de permanencia en la sede educativa 31
Tabla 23 Distribución de Macronutrientes modalidad preparada en sitio – estrategia Residencia Escolar 32
Tabla 24 Recomendaciones diarias de energía y nutrientes por niveles y grados escolares- Modalidad preparada en sitio – Estrategia Residencias Escolares 33
Tabla 25 Aporte Nutricional por tiempo de consumo, según nivel y grado para la Estrategia Residencias Escolares 33
Tabla 26 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición .. 35
Tabla 27 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel básica primaria: primero, segundo y tercero 36
Tabla 28 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel básica primaria: cuarto y quinto 37
Tabla 29 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel básica secundaria. 38
Tabla 30 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel media 39
Tabla 31 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Refrigerio mañana 40
Tabla 32 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición 41
Tabla 33 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica primaria: primero, segundo, tercero 42
Tabla 34 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica Primaria: cuarto y quinto 43
Tabla 35 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio

Nivel básica Secundaria 44
Tabla 36 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Media 45
Tabla 37 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Refrigerio tarde 46
Tabla 38 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio para el segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar: prejardín, jardín y transición 47
Tabla 39 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio 48
Tabla 40 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Comida Modalidad de atención preparada en sitio 49
Tabla 41 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio Nivel básica Secundaria 50
Tabla 42 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Media 51
Tabla 43 Guía de distribución semanal de grupos de alimentos del Plan Alimentario Rural por intercambios GABA y aporte calórico promedio 52
Tabla 44 Matriz de seguimiento 55

Índice de ilustración

Ilustración 1 Plato Saludable de la Familia Colombiana 21

Introducción

El presente anexo desarrolla los lineamientos, criterios y condiciones para la implementación del componente de alimentación saludable y sostenible en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Desde este, la alimentación escolar se concibe como un elemento fundamental para la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación, particularmente en lo relacionado con el pilar de accesibilidad a los alimentos, así como con su adecuación a las necesidades nutricionales de la población escolar según el curso de vida, las prácticas alimentarias y las particularidades territoriales.

La alimentación saludable y sostenible en el PAE debe garantizar condiciones de calidad e inocuidad, al tiempo que promueve prácticas alimentarias que reconozcan el valor social, cultural y pedagógico del alimento, fomentando hábitos saludables, sostenibles y culturalmente pertinentes en los entornos escolares.

En este sentido, el componente alimentario se configura también como un espacio para la valorización de la cultura gastronómica del país, mediante el reconocimiento y la recuperación de preparaciones, sabores y productos tradicionales, articulados con la producción local, la disponibilidad, la preparación y el consumo de alimentos. Lo anterior se refleja en la planeación de menús con pertinencia territorial y enfoque diferencial, garantizando preparaciones agradables, saludables y sostenibles para la población beneficiaria.

Este anexo establece los referentes técnicos que orientan la planeación, implementación y seguimiento del componente alimentario del PAE, como parte de una estrategia integral que contribuye a la permanencia escolar, a la educación de calidad y a la garantía del Derecho Humano a la Alimentación. De manera complementaria, se dispone una caja de herramientas digital que incluye guías, formatos y otros insumos técnicos destinados a apoyar a las Entidades Territoriales en la aplicación de las disposiciones aquí contenidas.

PAE como estrategia que aporta al derecho humano a la alimentación

De acuerdo con lo establecido en las bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026, el Derecho Humano a la Alimentación "implica que, de manera sostenible ambientalmente, todas las personas tengan una alimentación adecuada y saludable, que les permita tener una vida activa y sana, que contribuya a la ampliación de sus capacidades".

El Derecho Humano a la Alimentación - DHA tiene tres pilares soportados en una gobernanza interinstitucional: disponibilidad y accesibilidad a alimentos, así como su adecuación a las necesidades nutricionales de la población según su curso de vida y las prácticas alimentarias territoriales.

En el caso del PAE, las acciones se centran en el pilar de accesibilidad a los alimentos, en este caso enfocado a la entrega física de los alimentos para consumo por parte de la población beneficiaria, asegurando que puedan acceder al complemento alimentario; teniendo en cuenta la progresividad en la cobertura universal. Además, se aporta también al eje de la adecuación a las necesidades nutricionales de la población según el curso de vida y las prácticas alimentarias territoriales con la implementación de acuerdo con las particularidades territoriales, propendiendo por la implementación de modelos de atención diferenciales y con la especificación de aporte de energía y nutrientes por tipo de complemento alimentario, nivel educativo y jornada escolar.

Por lo anterior, la implementación del PAE debe dialogar con la realidad de las comunidades, el medio ambiente, las condiciones sociodemográficas, recursos, procesos, institucionalidad e infraestructura, de tal manera que permita un desarrollo sinérgico con los sistemas alimentarios sostenibles de cada territorio; esto contribuirá de

forma tangible a la mitigación de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población, entendiendo que el suministro de los complementos alimentarios del Programa, incide de forma positiva en el eje de acceso económico a la alimentos.

Por otra parte, al comprender que el PAE debe reconocer la organización de la producción y el consumo de alimentos acorde a las costumbres, hábitos y necesidades de las comunidades, permite el adecuado ejercicio de las autonomías y la soberanía alimentarias, favoreciendo el bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a través del alimento.

Para contribuir a la materialización de estas apuestas, desde el PAE se fortalece el ejercicio de la planeación alimentaria con enfoque territorial, que tiene en cuenta los aspectos que se desarrollan a lo largo del presente anexo.

Implementación del componente alimentario en el PAE

Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario que se adapte a las características del contexto territorial, en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico, social, ambiental y cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar, que promueva hábitos alimentarios adecuados, y de igual forma la recuperación de la gastronomía y la dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa, a continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE.

1. Modalidades de atención del servicio

La Resolución de la cual hace parte el presente anexo establece que la modalidad de atención del servicio hace referencia al tipo de proceso, lugar de elaboración, preparación y entrega de los complementos alimentarios a suministrar. En este marco, se prevén las siguientes modalidades de atención, cuya elección depende del diagnóstico y la planeación realizada por el Equipo PAE de la Entidad Territorial. La adopción de dichas modalidades se realizará conforme a los criterios y condiciones establecidos en la mencionada Resolución.

En la selección de las modalidades de atención del servicio deberá priorizarse la modalidad Preparada en Sitio. Cuando no se cuente con las condiciones requeridas para su implementación, se considerará la modalidad de Caliente Transportada.

1.1 Preparada en Sitio

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativos; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como

la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o favorable con requerimientos, habilitará la prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

1.2 Caliente Transportada

La modalidad caliente transportada corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria; para esta modalidad de atención el operador debe contar con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

1.3 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.

De acuerdo con el Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas - DACO realizado por la Entidad Territorial; 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. En estos casos, y de manera previa a la adopción de la modalidad industrializada, deberá analizarse la viabilidad de implementar la modalidad caliente transportada, de conformidad con las condiciones descritas en el presente anexo.

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

La decisión de implementar la modalidad industrializada deberá quedar debidamente documentada y contar con el aval del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE – CTPS, teniendo en cuenta su carácter excepcional y transitorio, así como el desmonte progresivo de la atención regular bajo esta modalidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución mediante la cual se adopta el presente anexo técnico. En consecuencia, las Entidades Territoriales que presten la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

Esta modalidad de atención no podrá implementarse en los modelos de atención PAE para pueblos indígenas, PAE

para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, PAE para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ni para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares con actividades académicas de seis u ocho horas diarias, considerando la normatividad vigente.

1.4 Canasta PAE en Casa

Conjunto de alimentos perecederos y no perecederos para la preparación y consumo en el hogar, que se suministrará a la población beneficiaria priorizada en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente ya sea por fuerza mayor o caso fortuito que suspenda la prestación del servicio educativo de forma presencial en los territorios; de acuerdo con el procedimiento establecido por la UApA; de igual forma, esta modalidad de atención se implementa para la atención en los recesos estudiantiles en las Entidades Territoriales definidas por la UApA; así como en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de "Itinerancia".

1.5 Bono Alimentario

Corresponde a un cupón o vale canjeable por alimentos, cuando por razones de fuerza mayor debidamente documentadas, no sea posible la entrega de la modalidad Canasta PAE en Casa. El valor del bono debe corresponder al valor de los alimentos que conforman la canasta PAE en casa.

2 Tipos de complemento alimentario

La Resolución de la cual hace parte el presente anexo establece que el complemento alimentario corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del PAE para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y con el tiempo de comida pertinente a la jornada escolar. A nivel general en el PAE se establecen dos tipos de complemento:

2.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde (CA JM/JT)

En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros, el cual puede suministrarse a través de las modalidades de atención del servicio: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde.

2.2 Complemento Alimentario Almuerzo

Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada.

- En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen

en la sede educativa.

- En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento alimentario almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. En este caso, para la planeación alimentaria se tendrá en cuenta lo establecido en el capítulo 10 del presente anexo.

Todos los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS del PAE relacionados con la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

3 Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes

Las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, corresponden a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo con los niveles y grados escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios, se establece bajo estas dinámicas para:

a) Segundo ciclo de la educación inicial: Preescolar (Pre Jardín, jardín, transición)
b) Básica primaria: Primero, segundo, tercero
c) Básica Primaria: Cuarto, quinto,
d) Básica secundaria: Sexto, séptimo, octavo, noveno
e) Media: Décimo, once

El cálculo de las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados tomando como referencia el Sistema Integrado de Matrícula - SIMAT; además de considerar el nivel de actividad física moderada.

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

Tabla 1 Niveles y grados escolares para la planeación del componente alimentario en el PAE

Nivel escolar	Grado	Rango de edades*
Segundo ciclo de la educación inicial	Preescolar (Pre Jardín, jardín, transición)	3 – 5 años y 11 meses
Básica primaria	Primero, segundo, tercero	6 – 8 años y 11 meses
Básica primaria	Cuarto, quinto	9 – 10 años y 11 meses
Básica secundaria	Sexto, séptimo, octavo, noveno	11 – 14 años y 11 meses
Media	Décimo, once	15 – 17 años y 11 meses

*Los rangos de edades se presentan únicamente a modo de contextualización de aquellos que se tuvieron en cuenta para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes en cada nivel escolar
Fuente: Construcción UApA

Lo anterior se alinea, con la apuesta de fortalecer el servicio educativo para promover el desarrollo integral de los estudiantes e impulsar trayectorias educativas completas, lo que implica reconocer las particularidades y características de cada etapa de la trayectoria para proporcionar las condiciones que requieren los estudiantes que conlleven al disfrute de su proceso educativo mientras se potencia su desarrollo y aprendizaje, esto se traduce en que quieran permanecer en el sistema.

Para determinar el aporte nutricional de los complementos alimentarios, se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por niveles y grados escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR[1] de la Resolución 3803 de 2016 (ver tabla 2), esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por el profesional en Nutrición y Dietética del Equipo PAE de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial. En todo caso el porcentaje de proteína de la tabla 2 será el valor mínimo irreductible el aporte de proteína en las diferentes modalidades, para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar y es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús. La Entidad Territorial deberá sustentar y documentar con evidencia técnica que la distribución adoptada es la opción más adecuada conforme a su contexto.

Tabla 2 Distribución de macronutrientes, según modalidad de atención del servicio

Modalidad de atención del servicio	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / CalienteTransportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016. Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de atención del servicio.

Tabla 3 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: Preparada en Sitio, Caliente Transportada.

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

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

[1] AMDR: Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes (por sus siglas en inglés)

Tabla 4 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares

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

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

3.1 Aporte Nutricional de los complementos alimentarios

El porcentaje de aporte nutricional de los complementos alimentarios se calcula considerando; entre otros aspectos, la intensidad horaria de la jornada escolar en la que se encuentran matriculados los beneficiarios. A continuación, se relaciona el porcentaje de aporte energético diario que se debe cumplir de acuerdo con el tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

Tabla 5 Porcentaje de aporte nutricional diario según tipo de complemento alimentario

Complemento alimentario	% Aporte nutricional respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana (JM)	20%
Complemento alimentario jornada tarde (JT)	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

Nota: En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento.

Tabla 6 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: Preparada en Sitio, Caliente Transportada, según tipo de complemento alimentario

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

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

Tabla 7 Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por niveles y grados escolares en la modalidad de atención del servicio industrializada, según tipo de complemento

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media	580	14,5	16,1	94,3	220	2,4	300

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

La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional por complemento alimentario una vez alcanzada la universalidad en la atención con PAE, sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, garantizando la sostenibilidad en el tiempo, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión. El aumento del aporte nutricional por complemento alimentario debe ser respaldado únicamente por recursos propios de la ETC, sostenidos en el tiempo.

Con el propósito de promover desde el PAE una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad de que en el marco de la autonomía

administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve[4][2] y un mayor aporte en la distribución de macronutrientes para el caso de proteína (18%), remítase a la caja de herramientas.

Frente a cualquier iniciativa por parte de la Entidad Territorial para cualificar las minutas patrón, es necesario realizar un análisis crítico de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional - ENSIN, Encuesta Nacional de la Situación Escolar - ENSE, y fuentes locales oficiales tales como Plan de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. El resultado de este análisis debe obligatoriamente ser reportados a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial, previo a su implementación.

4 Componente alimentario en situaciones excepcionales y de emergencia.

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio del PAE de forma habitual, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

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.

La aplicación de estas situaciones excepcionales se ajustará a lo previsto en los correspondientes contratos. A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

4.1 Prestación del servicio educativo presencial en las sedes educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

a) La ETC realizará y documentará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del Programa y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico.
b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del Programa, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

    1. Variaciones del número de menús por ciclo.
    2. Adaptación transitoria de las minutas patrón.
    3. Cambio en la modalidad de atención.

[2] El cálculo del porcentaje de aporte nutricional basado en actividad física leve, se establece con el criterio de no desmejorar el aporte nutricional que se venía suministrando a los beneficiarios del PAE y garantizando el mínimo irreductible en proteína.

Una vez se tenga aprobado el plan de contingencia, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UApA, la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.
e) Plan para atender la Contingencia.

4.2 Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando se determina la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa, en articulación con el Ministerio de Educación Nacional; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", 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 contrato que podrá incluir la implementación de la modalidad excepcional del PAE.

Una vez se tenga el plan de contingencia, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UApA, la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.
e) Plan para atender la Contingencia.

Nota: La Modalidad Canasta PAE en Casa, de uso excepcional, está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la tabla 21, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, y no dependerá del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de Primaria: cuarto y quinto

5 Promoción de alimentación saludable y sostenible en el PAE

En el PAE, la promoción de alimentación saludable y sostenible, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación 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; respetando los principios de desarrollo sostenible; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario, haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa. Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y sostenible en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

5.1 Alimentación saludable y sostenible

Desde la Entidad territorial se deben adelantar acciones tendientes a la promoción de alimentación saludable y sostenible, que busca fomentar una alimentación 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, de acuerdo con el Ministerio de Salud y Protección Social:

a) Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes, agua y fibra.
b) Equilibrada: debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y mantenimiento de la salud.
c) Suficiente: cubre las necesidades del organismo para su adecuado funcionamiento, en cuanto a nutrientes suficientes.
d) Adecuada: ajustada a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos y cultura alimentaria de los individuos.
e) Inocua: libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume.
f) Diversificada: debe variar los alimentos de cada grupo, incluyendo diferentes tipos de frutas, verduras, cereales, raíces, tubérculos, leguminosas, carnes, huevos, etc.

Las guías alimentarias se constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable en el PAE. A continuación, se presentan los mensajes establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017), que se deben tener en cuenta en las acciones de promoción de alimentación saludable y las estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional.

Como apoyo pedagógico para la comprensión de una alimentación balanceada y variada, las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA presentan el Plato Saludable de la Familia Colombiana, una representación gráfica de carácter orientador que facilita la selección y combinación de los grupos de alimentos en las comidas diarias. Este recurso se emplea como referencia en los procesos de Educación Alimentaria y Nutricional, con el propósito de promover hábitos alimentarios saludables y la toma de decisiones informadas en la población escolar.

Ilustración 1 Plato Saludable de la Familia Colombiana



Fuente: ICBF, Manual para facilitadores "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años"

A continuación, se presentan los mensajes orientadores de las GABA para la población colombiana mayor de 2 años:

1) Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato Saludable de la Familia Colombiana.
2) Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.
3) Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.
4) Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
5) Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.
6) Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de ultraprocesados, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7) Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete, altos en sodio.
8) Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.
9) Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

5.2 Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de aquellas que promueven una

alimentación escolar saludable a través del acompañamiento a los momentos de comer y el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a sistemas alimentarios (producción, mercado, género, territorio), prácticas colectivas vinculadas a derechos que se reflejen en una mejoría de los hábitos alimentarios de los beneficiarios.

En el marco del PAE, la Entidad Territorial debe desarrollar estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida como "un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud" (CISAN, 2017).

Considerando lo anterior, la UApA dispone del Plan Pedagógico para la promoción de alimentación saludable y cultura alimentaria en el PAE, como una de las estrategias de EAN, que incluye acciones de información y comunicación para que sean desarrolladas en el comedor escolar y los diferentes entornos de la vida de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes como en el hogar y en las aulas escolares.

El Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible del PAE es un instrumento (guía educativa) que incluye orientaciones para promover hábitos alimentarios saludables, sostenibles y respetuosos en la comunidad educativa.

Está pensado para integrar saberes y esfuerzos de estudiantes, docentes, familias y cuidadores, y quienes trabajan en el PAE. Contempla la posibilidad de adaptar y usar las herramientas según las condiciones y particularidades de los territorios, con lo que busca promover un ambiente de aprendizaje de educación nutricional respetuoso, diferenciado y apropiado a un país diverso.

El objetivo principal es mejorar la salud y el bienestar de la población beneficiaria, por medio de actividades pedagógicas que fortalecen el conocimiento y la práctica de una alimentación adecuada. Estas actividades se pueden desarrollar en el comedor escolar, el aula y el hogar, creando ambientes saludables y sostenibles que integran la educación formal con la vida diaria. Para ello, la UApA creó una Caja de Herramientas Digital a disposición los recursos prácticos y materiales para implementar las acciones del Plan Pedagógico para la alimentación saludable y sostenible.

Reconociendo la rica diversidad cultural y geográfica de Colombia, la UApA ha desarrollado planes pedagógicos que se ajustan a contextos específicos:

5.2.1 Plan pedagógico con Enfoque Étnico

El plan pedagógico adaptado al enfoque étnico reconoce y valora la diversidad cultural y los saberes ancestrales de las comunidades étnicas, integrando sus prácticas alimentarias tradicionales en el ámbito educativo. Nace de investigaciones que identificaron las tradiciones, costumbres y prácticas alimentarias propias de diversas regiones, especialmente de los pueblos indígenas y de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Este plan busca fortalecer la educación alimentaria, contribuyendo a una alimentación más respetuosa, saludable y sostenible en las comunidades al preservar y dignificar las tradiciones culinarias, reconociendo el valor de alimentos autóctonos y promoviendo una mejor alimentación alineada con la identidad cultural

Asimismo, fomente la inclusión al adaptar los contenidos y la metodología a las realidades culturales y lingüísticas de cada comunidad, involucrando activamente a sabedores ancestrales, autoridades tradicionales, familias,

docentes y profesionales. Esto garantiza que la alimentación escolar no solo sea un complemento nutricional, sino también un espacio formativo para fortalecer la identidad cultural, la autonomía alimentaria y la preservación de los sistemas alimentarios propios y de los saberes ancestrales

5.2.2 El Plan Pedagógico para las Ruralidades

Integra la educación, la cultura y la alimentación saludable en un marco participativo, territorial y cultural, para fortalecer el PAE y mejorar la calidad de vida y educación en las zonas rurales. Fue diseñado en conjunto con docentes, estudiantes, familias y actores comunitarios de zonas rurales; se enfoca en resaltar el vínculo con la naturaleza y la recuperación de tradiciones locales, para lograr promover la alimentación saludable y la cultura alimentaria tradicional en el entorno escolar rural, reconociendo las particularidades culturales, territoriales y sociales de estas regiones.

Ofrece lineamientos sobre la creación de huertos escolares, el aprovechamiento de la cosecha y la promoción de la agricultura sostenible, fortaleciendo la autonomía alimentaria de las comunidades rurales.

El Plan Pedagógico constituye un insumo para el desarrollo de acciones de EAN en territorio; no obstante, la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía podrá diseñar e implementar estrategias adicionales. Ver el anexo de Plan Pedagógico

5.3 Entornos alimentarios escolares saludables

Teniendo en cuenta que el comedor, las tiendas escolares y los espacios asociados a la alimentación y educación son escenarios influyentes para la educación alimentaria y nutricional de la población escolar, que se articula a las acciones del PAE, en tanto busca que la oferta de alimentos contribuya en la construcción colectiva de una cultura de alimentación saludable en donde los actores puedan elegir de manera voluntaria y consiente alimentos que más le favorezcan su estado de salud

Se deben implementar medidas orientadas a reducir el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados, especialmente aquellos comercializados en las tiendas escolares durante el momento destinado al consumo del complemento alimentario del PAE, considerando que su disponibilidad puede desincentivar el consumo del complemento, favorecer la configuración de ambientes obesogénicos y generar incoherencias con los objetivos del Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible.

Por ello, es importante que las instituciones educativas garanticen que las tiendas escolares tengan una oferta variada de alimentos, donde la comunidad de manera progresiva incremente la demanda de alimentos saludables, por lo que se insta a que en las tiendas escolares se restrinja la oferta, distribución, publicidad, promoción y patrocinio de alimentos ultraprocesados, especialmente bebidas azucaradas, o aquellas endulzadas con edulcorantes naturales, artificiales o ambos y productos de paquete altos en sodio, grasa y azúcar de acuerdo a la normatividad vigente.

5.4 Manejo de Nutrientes Críticos

La planeación del componente alimentario en el PAE debe tener en cuenta el manejo de nutrientes críticos; la

siguiente tabla presenta los límites para definir, cantidad excesiva de los nutrientes críticos según el "modelo de perfil de nutrientes" de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2492 de 2022 la cual modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 o la normativa vigente, así como lo establecido en la ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones" o las normas que las modifiquen o sustituyan.

Tabla 8 Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultraprocesados

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado, 2018

Para la planeación de la alimentación en el PAE, por parte del profesional en Nutrición y Dietética, se deberá realizar la verificación del aporte de nutrientes críticos en los menús; realizando la incorporación de los límites establecidos por el MSPS para sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente.

En la siguiente tabla se listan los productos NO PERMITIDOS en el PAE:

Tabla 9 Productos NO PERMITIDOS en el PAE

Productos no permitidos
Salsas comerciales como: tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas. Caldos concentrados sazonadores en cubo o polvo. Saborizantes artificiales. Realzadores de sabor artificial. Sopas o cremas deshidratadas, salsas en sobre deshidratadas.
Cereales extruidos como: inflados, aplastados, cilindrados o roleados y tipo copo en flakes
Productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans
Gomas, bombones, chicles, caramelos duros y blandos
Bebidas con exceso de azúcares añadidos, néctar de fruta con adición de azúcar. Gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes. Pulpas de fruta con adición de azúcar, edulcorante o mezclas de aditivos o aromatizantes.
Galletas con relleno de crema, Pasteles y tortas coberturas, rellenos o glaseados.
Carnes embutidas industrializadas. Salchichas, chorizo, salchichón, jamón, mortadela.

Fuente: Elaboración propia - UApA

Para la modalidad industrializada, la Entidad Territorial deberá implementar acciones de información y comunicación respecto al etiquetado nutricional y frontal establecido en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 y las demás que la adicionen, modifiquen o sustituyan y procurar el menor número de sellos de advertencia en los productos incluidos teniendo en cuenta lo establecido en el presente anexo con relación al manejo de nutrientes críticos.

6 Minutas patrón

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la planeación del componente alimentario en el PAE de acuerdo a modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar; a modo de contextualización los rangos de edades que se citaron en la tabla 1 para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, corresponden a la fuente SIMAT, siendo necesario precisar que no se deben realizar cálculos adicionales por parte de las Entidades Territoriales o los operadores para determinar las edades según niveles y grados escolares.

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

En el caso de que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina®, en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada, como adicional a los componentes establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento alimentario, deberá realizar la gestión correspondiente y acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, conforme a los lineamientos que para tal fin establezca la Entidad. Dado el caso que en las regiones se disponga de productos de alto valor nutricional de producción local, con características y usos similares a la Bienestarina®, estos podrán ser incorporados como componentes adicionales a la minuta patrón, previa revisión técnica por parte de la UApA.

A continuación, se presentan criterios para comprensión de la Minuta Patrón, su estructura y la consecuente planeación del componente alimentario por parte del Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial:

a. **La minuta patrón:** Guía para la planeación de los menús, que define la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia de oferta y aporte nutricional por grado y nivel escolar, según el tipo de complemento y modalidad de atención.
b. **Grupos de alimentos**: El nombre de los grupos de alimentos que se encuentran referenciados en las minutas patrón, corresponden a la denominación establecida en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana; por lo tanto, para la planeación de los ciclos de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida en las minutas patrón.

   En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

   En el caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

   En el caso del Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, las preparaciones de

leguminosas deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

c. **Agua apta para el consumo humano**: la inclusión del agua en las modalidades preparada en sitio y caliente transportada debe realizarse de manera adicional a los demás componentes del complemento alimentario; por lo cual no se sustituye o reemplaza con otras preparaciones que en sus ingredientes incluyan agua. El profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial definirá la frecuencia y logística de suministro del agua en el ciclo de menús con el análisis de contexto y soporte técnico respectivo, propendiendo por el aumento gradual en la frecuencia de entrega. Es necesario que la Entidad Territorial dentro de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional, incluya aquellas relacionadas con la importancia del consumo del agua; así como las orientaciones para el consumo efectivo por parte de los beneficiarios.

d. **Rangos de pesos**: en la minuta patrón se presenta el peso neto y el peso servido en rangos, los cuales corresponden a mediciones de referencia para el cálculo del aporte nutricional de la minuta patrón; estos NO corresponden a la definición de tamaños de porción del alimento según el complemento alimentario, nivel o grado educativo.

   Para la planeación de los ciclos de menús, el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, debe definir de acuerdo con el alimento que incluya, el peso que se requiere para cumplir con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario; el cálculo del peso puede variar según el alimento, los factores de conversión, así como la combinación con los otros componentes de los menús. Los pesos brutos, netos y servidos definidos por el profesional en Nutrición y Dietética para los alimentos en el ciclo de menús, deben ser utilizados para el proceso de supervisión y verificación del cumplimiento por parte del operador. Se recomienda tomar como referencia el porcentaje comestible de las Tablas de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF 2018.

e. **Frecuencias de consumo:** Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente para grasas y carbohidratos.

f. **Adecuación total:** Corresponde al cálculo matemático del análisis nutricional de la planeación de la Minuta Patrón; por ende, no debe tomarse como porcentajes mínimos de aporte objetivo cuando se diseñe el ciclo de menús; considerando que los porcentajes de aporte nutricional diario por tipo de complemento alimentario y modalidad de atención se encuentran establecidos en las tablas 5, 6 y 7 del presente documento**.**

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del PAE, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, nivel y grado escolar.

6.1 Minutas Patrón, modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada, por tipo de complemento

6.1.1 Complemento alimentario jornada mañana/tarde -CA JM/JT

Tabla 10 Minuta Patrón de consumo semanal para el CA JM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**.

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

Aporte nutricional minuta patrón

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**312**	**12,0**	**9,9**	**42,5**	**239**	**2,5**	**102**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**24%**	**26%**	**23%**	**23%**	**34%**	**45%**	**9%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 11 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g – 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 60 g	14 g - 65 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**334**	**11,8**	**11,2**	**45,0**	**171**	**1,9**	**108**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**21%**	**21%**	**21%**	**20%**	**21%**	**31%**	**9%**

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**370**	**13,9**	**11,5**	**51,0**	**251**	**3,0**	**115**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**23%**	**24%**	**21%**	**22%**	**31%**	**48%**	**10%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 12 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**407**	**14,9**	**13,3**	**54,8**	**191**	**2,4**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**442**	**17,0**	**13,6**	**60,8**	**271**	**3,5**	**145**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Grados Cuarto y Quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**22%**	**24%**	**21%**	**22%**	**25%**	**40%**	**10%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 13 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica secundaria**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**509**	**18,3**	**17,0**	**68,2**	**230**	**3,0**	**172**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**20%**	**20%**	**21%**	**31%**	**11%**

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**544**	**20,4**	**17,3**	**74,2**	**310**	**4,0**	**179**
Recomendaciones diarias (Nivel básica secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**28%**	**43%**	**12%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 14 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos; o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	2 veces por semana (frutas)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia establecida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**592**	**21,1**	**19,9**	**79,3**	**245**	**3,5**	**191**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**20%**	**21%**	**21%**	**20%**	**22%**	**30%**	**13%**

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**627**	**23,2**	**20,2**	**85,3**	**325**	**4,5**	**198**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**22%**	**23%**	**21%**	**21%**	**30%**	**38%**	**13%**

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

Fuente: Construcción UAPA

6.1.2 Complemento alimentario almuerzo

Tabla 15 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición.**

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

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**452**	**17,7**	**13,7**	**62,3**	**190**	**4,0**	**139**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**35%**	**39%**	**32%**	**34%**	**27%**	**71%**	**12%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 16 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero**

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

Aporte nutricional minuta patrón

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**535**	**20,6**	**16,5**	**73,3**	**202**	**4,5**	**159**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**33%**	**36%**	**30%**	**32%**	**25%**	**73%**	**13%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 17 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica primaria: cuarto y quinto**

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

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**650**	**24,9**	**20,4**	**88,4**	**240**	**5,2**	**207**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**33%**	**36%**	**31%**	**32%**	**22%**	**60%**	**14%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 18 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel básica secundaria.**

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

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**800**	**30,4**	**25,0**	**109,4**	**267**	**6,1**	**244**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**32%**	**35%**	**30%**	**31%**	**24%**	**64%**	**16%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 19 Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y caliente transportada, **nivel media.**

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

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**933**	**36,1**	**29,1**	**126,9**	**303**	**7,1**	**296**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**32%**	**36%**	**30%**	**31%**	**28%**	**60%**	**20%**

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

Fuente: Construcción UAPA

6.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 20 Minuta Patrón de consumo semanal para el CAJM/JT, Modalidad de atención Industrializada

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

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

Fuente: Construcción UAPA

6.3 Consideraciones para el ajuste de las Minutas Patrón

En caso de que, la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida luego de un análisis técnico, operativo y financiero usar una minuta patrón por nivel de educación; es decir I) preescolar, II) básica primaria,

III) básica secundaria y media; deberá acoger la minuta patrón para el grado más alto del nivel educativo[3] y diseñar e implementar un plan para seguimiento al consumo y reducción de desperdicios de alimentos con periodicidad trimestral, la documentación y soportes respectivos del uso de una minuta patrón por nivel escolar y el plan de seguimiento debe ser remitido a la UApA por los medios que disponga previa implementación, para el concepto correspondiente.

Así mismo, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, conforme el flujograma que se incluye en la caja de herramientas; los documentos que soportan y justifican este ajuste deben ser remitidos a la UApA previa a su implementación, para la respectiva revisión y emisión del concepto técnico.

Por otra parte, en caso de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de atención del servicio", del presente anexo, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente, lo cual deberá ser informado a la UApA por los canales oficiales; el ajuste en los porcentajes de distribución de macronutrientes no requiere aprobación o validación de la UApA.

6.4 Conformación Modalidad Canasta PAE en Casa

La Modalidad Canasta PAE en Casa está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la siguiente tabla, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, sin que su composición dependa del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, calculadas sobre el grado y nivel escolar de educación básica primaria, grados cuarto y quinto.

Tabla 21 Conformación Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa

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) o 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

[3] Si, como resultado del análisis realizado, se decide reagrupar la atención por 3 niveles educativos, para el caso de la educación básica primaria deberá adoptarse la minuta patrón establecida en el presente Anexo para los grados cuarto y quinto. Para los niveles de educación básica secundaria y media, deberá adoptarse la minuta patrón correspondiente al nivel de educación media, conforme a lo dispuesto en el presente Anexo.

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso o Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso o leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros o 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

Fuente: Construcción UApA

a) Las cantidades referidas en la tabla anterior se calculan con base en la atención de 30 días, en caso de que se requiera, las Entidades territoriales deberán a través del profesional en Nutrición y Dietética realizar la equivalencia correspondiente; garantizando el aporte nutricional diario de mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de básica primaria: cuarto y quinto.

b) Las Entidades Territoriales, 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).

c) La conformación de la canasta respecto a los intercambios y sus cantidades no requiere autorización de la UApA, considerando que el ajuste lo realizará el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, el cual quedará debidamente documentado en el archivo de dicha Entidad.

d) El análisis nutricional debe realizarse utilizando la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 2018 del ICBF y sus actualizaciones posteriores. Para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.

e) Las Entidades Territoriales podrán cualificar el aporte nutricional únicamente con recursos propios; sin que esta decisión constituya un desfinanciamiento en la operación del PAE para la jornada escolar. Se entiende por cualificación el aumento en el gramaje de los alimentos ya descritos o en sus intercambios o la adición de nuevos alimentos.

f) Las Entidades Territoriales que atienden el PAE en las instituciones educativas con población escolar mayoritariamente indígena o de comunidades negras, afrocolombianas, raizales o palenqueras, deberán realizar la conformación de la canasta a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, homologando los acuerdos previamente establecidos con las comunidades.

Nota: Para el caso de la atención con esta modalidad en el receso estudiantil en las regiones priorizadas, podrán sumarse otras Entidades atendiendo con esta modalidad y con recursos propios cumpliendo con los lineamientos establecidos.

7 Planeación alimentaria

Para la planeación de los menús en el PAE es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

A continuación, se presentan aspectos generales para la planeación de alimentación saludable y agradable en el PAE:

- **Variedad**: Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los diferentes alimentos que hacen parte de los menús en el PAE, los cuales deben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha.
- **Textura:** Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su firmeza y no sobre cocinarlas, lo que a su vez contribuye en la conservación de micronutrientes. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)
- **Consistencia**: es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso, firme, espeso, líquido, medio espeso. (Blanca Dolly Tejada, 2007)
- **Color:** Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste. En este punto, las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos dan la percepción de fresco y natural. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)
- **Sabor**: Las papilas perciben cuatro sabores básicos que son: dulce, salado, amargo y ácido, los cuáles deben estar en equilibrio dentro de un plato saludable, ya que si alguno predomina en exceso no es agradable. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).
- **Forma**: Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo, cubos, esferas, tiras, tajadas, ralladura. (Blanca Dolly Tejada, 2007)
- **Humedad**: Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas. (Blanca Dolly Tejada, 2007)
- **Métodos de cocción**: Es deseable la combinación de diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. En el caso de los métodos de cocción que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar, se deben ofrecer ocasionalmente, ya que si se hace de manera frecuente podría resultar en un consumo excesivo de nutrientes críticos. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)
- **Simetría**: Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes deben estar ubicados transmitiendo la sensación de orden, armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se condiciona por la decoración. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017). Para el caso del PAE se sugiere adelantar diagrama visual del plato servido, a través del uso de diferentes herramientas; por ejemplo: fotografías de las preparaciones, simulación de los componentes del menú servido en el plato a través del uso de aplicaciones ofimáticas.

7.1 Incorporación de la Gastronomía y Cocina tradicional

El PAE se convierte en un escenario para la incorporación de la gastronomía colombiana y de las cocinas

tradicionales de la mano con la movilización de economías locales, dadas las características del complemento alimentario que se suministra a los beneficiarios, por ello es importante que, en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable.

De acuerdo con lo señalado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, en el marco de la "Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia", la cocina tradicional se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades. (…) Por eso, para entender la cocina tradicional en un país multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza. (Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, 2012)

Para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE se deben realizar las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial:

- Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
- Diseño y aplicación de encuestas de aceptabilidad para la revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
- De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

La gastronomía en la práctica requiere de habilidades y conocimientos que permitan seleccionar la mejor técnica de cocción, hacer uso de hierbas y sazonadores naturales que resalten los sabores y colores, así como la forma de servir y presentar los platos. La importancia de conocer las técnicas culinarias para la preparación de los alimentos permite aprovechar las propiedades de estos y desarrollar sus sabores propios. Por ejemplo, saber los diferentes cortes para verduras, hortalizas y carnes, permite una cocción uniforme ya que el tamaño de un alimento determina cuánto tiempo necesita para cocinarse. Por otro lado, el uso de fondos ayuda a potenciar el éxito de otras elaboraciones, se utilizan fondos básicos como el fondo claro o blanco, el fondo oscuro, el fumet o de pescado, entre otros. Por último, el sellado de los alimentos, tanto carnes como verduras genera la reacción de Maillard, el cual es un proceso complejo que ocurre al someter a temperaturas a los alimentos de manera directa. Esta reacción no solo cambia el color de carnes, pescados, verduras, etc., sino que también potencia sus aromas y crea nuevos y más profundos sabores, agregando complejidad y delicia a las creaciones culinarias (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Como parte de las estrategias para el fortalecimiento de este componente se podrá desarrollar el Laboratorio Gastronómico, como un proceso que recoge las actividades conducentes a incluir la gastronomía en el Programa.

El proceso se sintetiza en tres momentos claves:

i. En un **primer momento** se identifica un menú con relativa baja aceptación por parte de los estudiantes, a este menú se le mide su aceptación y el volumen de su desperdicio en plato, en una muestra representativa de estudiantes beneficiarios del Programa en la sede educativa.
ii. En un **segundo momento** se realiza la intervención gastronómica del menú seleccionado para mejorar sus características organolépticas (sabor, color, olor, presentación, etc.), se desarrollan las pruebas culinarias y transformaciones gastronómicas que conducirán a volver más apetecible el menú priorizado; además, en este punto se fortalecen las técnicas culinarias del personal manipulador de alimentos en la sede educativa y se

implementan acciones de educación alimentaria y nutricional a los estudiantes, padres, madres y otros miembros de la comunidad educativa, con un énfasis en promover la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

iii. En un **tercer momento**, se repiten las actividades desplegadas en el momento uno, es decir, la medición de la aceptación de los menús ajustados gastronómicamente y del volumen de su desperdicio en plato, para establecer si dichos ajustes tienen impactos sobre la aceptación de los menús y sobre su desperdicio.

El laboratorio gastronómico demuestra la importancia que para los estudiantes representa el hecho de que los menús ofrecidos en el PAE, sean cercanos a la alimentación que suelen consumir en su entorno familiar. Es evidente que la alimentación es un proceso que trasciende lo biológico, y que también se ubica en las dimensiones sociales y culturales; la gastronomía en el PAE puede ayudar a acercar a los estudiantes a sus raíces y a su cultura alimentaria. (Unidad de Alimentos para Aprender, 2022)

La implementación del Laboratorio gastronómico debe ser liderada por las ETC, considerando los instrumentos para ello, los cuales se encuentran publicados en la página web de la UApA y en la caja de herramientas de este Anexo.

7.2 Uso de Sazonadores y Especias Naturales

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del PAE, para la planeación de la alimentación, el profesional en Nutrición y Dietética deberá implementar alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús, haciendo apetitoso y agradable el complemento alimentario, permitiendo resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones. Estas alternativas se pueden consultar en el documento "Sazonadores Naturales Especias, hierbas y frutas" del Ministerio de Salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran ejemplos como el uso achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros. (Ministerio de Salud y Protección, 2014)

El uso de estos elementos en la cocina es esencial para potencializar el sabor de los alimentos de manera natural; sus usos también se pueden dar en aliños, adobos y en salsas caseras. Así mismo, bajo este principio, el adobar con estas especias o hierbas (frescas o secas) permite incrementar la vida útil de alimentos aportando sabor y ayudando a reducir desperdicios ya que, en este proceso previo, también se pueden usar partes de los alimentos que generalmente terminan en la basura como tallos de cilantro, rabos de cebolla o ajo, cáscaras de cítricos, entre otros.

7.3 Planeación de ciclos de menús

Los ciclos de menús deben ser diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial certificada, con la firma y matrícula profesional respectiva; en el caso de las entidades territoriales no certificada que operen de manera descentralizada, la planeación de los ciclos de menús debe ser revisada y avalada técnicamente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

Para el diseño de los ciclos de menús deben:

a) Diseñarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial previo concepto de la UApA, por cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario.
b) Ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico, lo que incluye revisión de preparaciones poco aceptadas, disponibilidad de alimentos, incorporación de técnicas culinarias; entre otras, estos deberán ser incluidos en el plan operativo anual – POA para ser presentados en el CTPS en el mes de agosto.

c) Contener mínimo la planeación de 10 menús para la modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y caliente transportada por tipo de complemento alimentario para el modelo de atención convencional.
d) Para la planeación alimentaria del modelo de atención sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso se deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 10 del presente anexo.
e) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Sostenible del presente anexo, en cuanto a la variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.
f) Como parte de los insumos necesarios para el proceso de planeación de los ciclos de menús la Entidad Territorial debe documentar la disponibilidad de alimentos en el territorio, considerando la inclusión de tiempos de cosecha, alimentos fortificados y biofortificados, mecanismos de abastecimiento de alimentos; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros.
g) Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden diseñar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario, los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
h) Publicar el ciclo de menús completo y el menú del día para los diferentes tipos de complemento alimentario y modalidades de atención, en un lugar visible del comedor escolar o lugar donde se realiza el consumo de los alimentos en la sede educativa, para consulta de la ciudadanía.
i) Los ciclos de menús deben incluir los siguientes documentos:
    1. **Análisis nutricional**: por nivel y grado escolar a atender, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos; teniendo en cuenta los posibles nombres o identificaciones del mismo alimento, según el territorio.
    Para productos industrializados se puede hacer uso de información de fichas técnicas de los fabricantes o productores, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos, dichos documentos deberán estar disponibles para efectos de verificación cuando así se requiera.
    Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.
    2. **Lista de Intercambios**: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo acorde a la preparación, considerando cantidades estandarizadas con un aporte igual o superior de energía y nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera4. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020). Estas listas de intercambios son parte del proceso de planeación alimentaria desarrollado por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, por lo tanto, son parte de los soportes que deben reposar en la sede educativa priorizada en el PAE.
    3. **Guías de Preparación**: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias e instrucciones de servido; esta guía de preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión para el personal manipulador de alimentos y es el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras. Estas guías de preparación son parte del proceso de planeación alimentaria desarrollado por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial con el apoyo del profesional

[4] Definición adaptada del Documento Técnico "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años", del ICBF, octubre 2020 segunda edición

en Gastronomía, técnico o tecnólogo en cocina (si cuenta con este perfil en el Equipo PAE), por lo tanto, son parte de los soportes que deben reposar en la sede educativa priorizada en el PAE.

4. **Estandarización de porciones e instrumentos para el servido**: corresponde al documento que consolida el proceso de estandarización de porciones para el servido; así como las indicaciones para su implementación por parte del personal manipulador de alimentos, incluyendo el uso de utensilios estandarizados para el servido; de tal manera que se garantice los gramajes establecidos según alimentos y preparaciones incluidos en el ciclo de menús. La UApA desarrolló la estrategia de estandarización de recetas con enfoque étnico y territorial la cual se puede consultar en la caja de herramientas.

j) Para efectos del uso de la lista de intercambios de alimentos en el ciclo de menús:
   1. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 3 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. Los días requeridos para solicitar la autorización del intercambio pueden ser ajustados por la Entidad Territorial, previo análisis a través de la supervisión o interventoría, teniendo en cuenta la dinámica de operación del PAE en su contexto particular.
   2. 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.
   3. 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.
   4. 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 y caliente transportada. En el caso de la modalidad industrializada, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús.
   5. 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 y Caliente Transportada, o superior a tres para la modalidad Industrializada, promoviendo en todo caso buenas prácticas en la planeación de los menús.
   6. 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

k) Para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE se deben realizar las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial:
   1. Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
   2. Diseño y aplicación de encuestas de aceptabilidad para la revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad. Estas encuestas deberán ser aplicadas como mínimo una vez por cada vigencia.
   3. De ser posible realizar articulación con entidades para implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

l) La Entidad Territorial deberá hacer adaptaciones y cambios en los ciclos de menú según los hallazgos relevantes en cuanto a la aceptabilidad de las preparaciones para sustituir aquellas que tengan una baja aceptación por parte de los beneficiarios, con el fin de reducir la cantidad de desperdicios.

8 Alimentación para la atención las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición)

De conformidad con lo dispuesto en la ley 1804 de 2016, Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, la atención dirigida a las niñas y los niños menores de seis años deberá garantizar la protección integral y el goce efectivo de sus derechos, mediante acciones articuladas e intersectoriales, acordes con la edad, el contexto y las condiciones de los entornos en los que ocurre su desarrollo, uno de estos el entorno educativo, en el que materializan su derecho a la educación inicial.

En este marco, las intervenciones orientadas a esta población deberán responder a un enfoque de derechos y de gestión basada en resultados, considerando los entornos en los que transcurre la vida de las niñas y los niños, así como las condiciones humanas, sociales y materiales requeridas para su desarrollo integral, en atención a las necesidades propias de la primera infancia, conforme a las competencias del Ministerio de Educación Nacional en materia de educación inicial en el marco de la atención integral y en concordancia con la normativa vigente.

En el sistema educativo formal, la trayectoria educativa inicia con las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición), a quienes, en el marco de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia, se les debe garantizar el derecho a una educación inicial de calidad, pertinente y oportuna, articulada con los componentes de la atención integral, siendo uno de estos el componente de salud, alimentación y nutrición, que incluye entre otras, acciones relacionadas con la garantía del derecho humano a la alimentación a través de la complementación alimentaria.

De acuerdo con los retos de universalización de la atención integral a la primera infancia con énfasis en la educación inicial, con enfoque territorial, progresivo y sostenible, y considerando el objetivo del PAE, se desarrollarán acciones que permitan una atención pertinente, bajo el principio de corresponsabilidad entre los distintos actores.

Por tanto, la modalidad de atención y el número de complementos alimentarios para la atención de las niñas y los niños del segundo ciclo de la educación inicial se determina en función del tiempo efectivo de permanencia en la sede educativa. En este sentido, a mayor duración de la jornada, se incrementa progresivamente el número de complementos diarios y el porcentaje de aporte de energía y nutrientes, priorizando las modalidades de atención preparada en sitio y caliente transportada para las jornadas de mayor permanencia, con el fin de garantizar una atención nutricional adecuada a las necesidades de la población beneficiaria de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 22 Complementos alimentarios y modalidad de atención para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial según el tiempo de permanencia en la sede educativa

Duración de la jornada escolar	Número de complementos alimentarios diarios	% Aporte energético respecto a las RIEN	Modalidades de atención
4 horas (jornada regular)	1	CA JM/JT 20%	Cualquiera de las modalidades de atención
5 horas (jornada única)	1	CA almuerzo 30%	Preparada en sitio o caliente transportada
6 horas	2 (1 CA JM/MT+ 1 CA almuerzo)	20% CA JM/MT + 30% CA almuerzo	Preparada en sitio o caliente transportada
8 horas	3 (2 CA JM/MT+ 1 CA almuerzo)	2* 20% CA JM/MT + 30% CA almuerzo	Preparada en sitio o caliente transportada

Fuente: construcción UApA

Para la atención de niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, deben ser preferentes, por lo tanto, las Entidades Territoriales que presten la atención de la jornada regular con la modalidad Industrializada deben realizar las gestiones necesarias para el desmonte progresivo hasta máximo el año 2030 el cual deberá plasmarse en un plan de desmonte progresivo

Para la atención con PAE en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de "Itinerancia" se debe realizar con la Modalidad de Atención Canasta PAE en Casa, que aporte mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes del nivel preescolar; dado el caso que plantee otra modalidad de atención, esta deberá ser documentada y justificada por la Entidad Territorial y remitida a la UApA para su viabilización, previo a la implementación.

Para la financiación de esta atención, con cargo a los recursos transferidos por el Gobierno Nacional y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender se deben seguir los lineamientos que establezca el Ministerio de Educación Nacional, cuya implementación será de forma progresiva, iniciando con la población priorizada y ampliándose gradualmente hasta alcanzar la universalidad.

9 Planeación alimentaria en residencias escolares

Este apartado, va direccionado a la atención en el componente de alimentación en la estrategia de Residencias Escolares, en la cual el estudiante debe recibir alimentación completa durante el tiempo de su permanencia en la sede.

La Entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa, teniendo en cuenta aspectos como la dinámica territorial, disponibilidad de alimentos, hábitos alimentarios, promoción de alimentación saludable, así como articulación con el Proyecto Educativo Institucional - PEI, a través del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, definirá el número de tiempos de consumo y el porcentaje de aporte nutricional de cada uno de estos, en todo caso se debe garantizar con la totalidad de tiempos de consumo definidos el cumplimiento diario del aporte nutricional del 100%.

A manera de sugerencia, se presenta la siguiente distribución de porcentajes diarios de aporte de energía y nutrientes por tiempo de consumo, así: desayuno y cena 25% cada uno, refrigerio mañana y refrigerio tarde: 10% cada uno, almuerzo 30%.

En la siguiente tabla se presenta la distribución de macronutrientes, teniendo en cuenta el AMDR que se encuentra establecido en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombiana y se dictan otras disposiciones" emitida por el Ministerio de Salud y protección Social.

Tabla 23 Distribución de Macronutrientes modalidad preparada en sitio – estrategia Residencia Escolar

Modalidad de Suministro	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio	15%	33%	52%

Fuente: Construcción UAPA

La distribución de macronutrientes puede ajustarse por parte del profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, con base en el AMDR de la Resolución 3803 de 2016, siempre que se garantice el cumplimiento de los rangos de adecuación nutricional establecidos en las minutas patrón del presente Anexo; teniendo en cuenta

aspectos como la limitación del consumo excesivo de nutrientes críticos, conforme las recomendaciones establecidas en la mencionada Resolución.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tiempo de consumo.

Tabla 24 Recomendaciones diarias de energía y nutrientes por niveles y grados escolares- Modalidad preparada en sitio – Estrategia Residencias Escolares

Recomendaciones nivel /grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	48,8	47,7	169,0	700	5,60	1133
Primaria: primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,20	1200
primaria: cuarto y quinto	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,70	1500
Nivel secundario	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,50	1500
Nivel medio	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,80	1500

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 25 Aporte Nutricional por tiempo de consumo, según nivel y grado para la Estrategia Residencias Escolares

Recomendaciones nivel /grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Desayuno y cena (25% RIEN cada uno)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	325	12,2	11,9	42,3	175	1,4	283
Primaria: primero, segundo y tercero	407	15,3	14,9	52,9	200	1,6	300
Primaria: cuarto y quinto	499	18,7	18,3	64,8	275	2,2	375
Nivel secundaria	623	23,4	22,8	81,0	275	2,4	375
Nivel media	725	27,2	26,6	94,3	275	3,0	375
Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	390	14,6	14,3	50,7	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero)	489	18,3	17,9	63,5	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	22,4	21,9	77,8	330	2,6	450
Nivel secundaria	747	28,0	27,4	97,1	330	2,9	450
Nivel media	870	32,6	31,9	113,1	330	3,5	450
Refrigerio mañana y refrigerio tarde (10% RIEN cada uno)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	130	4,9	4,8	16,9	70	0,56	113
Primaria: primero, segundo y tercero)	163	6,1	6,0	21,2	80	0,62	120
Primaria: cuarto y quinto	199	7,5	7,3	25,9	110	0,87	150
Nivel secundaria	249	9,3	9,1	32,4	110	0,95	150
Nivel media	290	10,9	10,6	37,7	110	1,18	150

Fuente: Construcción UAPA

9.1 Minutas patrón estrategia de Residencias Escolares

A continuación, se presentan las minutas patrón que son referentes por cada tiempo de consumo, de acuerdo con el nivel y grado escolar de los beneficiarios, las cuales podrán ser ajustadas por la ETC, a través del profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial, y teniendo en cuenta hábitos y costumbres alimentarias, disponibilidad de alimentos en la región, calendarios de cosecha, promoción de alimentación saludable, movilización de compras públicas locales de alimentos, así mismo debe:

- La Entidad Territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, determinará el número de menús que conforman el ciclo y realizará la planeación correspondiente teniendo en cuenta las consideraciones señaladas en el presente anexo.

- Para el caso de atención a estudiantes mayoritariamente pertenecientes a pueblos indígenas; se debe diseñar de manera concertada el Plan Alimentario Indígena Propio, definido como "una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla comunitaria", para la totalidad de tiempos de consumo, homologando lo establecido en la Resolución 18858 de 2018; salvo disposiciones específicas que al respecto se emitan para el manejo del componente alimentario.

- Para el caso de atención a estudiantes mayoritariamente pertenecientes a comunidades negras, afrocolombianas, raizales o palenqueras; se debe diseñar de manera concertada el Plan Alimentario para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, definido como "estrategia de planeación alimentaria, que busca rescatar y recuperar la memoria cultural y cuidado de los alimentos, desde la siembra, cultivo, cosecha, almacenamiento, conservación, preparación y consumo de ellos", para la totalidad de tiempos de consumo, homologando lo establecido en la Resolución 051 de 2025, salvo disposiciones específicas que al respecto se emitan para el manejo del componente alimentario.

- Se deben diseñar estrategias de educación alimentaria y nutricional, teniendo en cuenta el comedor escolar como escenario de aprendizaje y fortalecimiento de cultura alimentaria.

A continuación, se presentan las minutas patrón diseñadas por la UApA para el componente alimentario de las residencias escolares, según tiempo de consumo, nivel y grado escolar, las cuales se modelaron teniendo en cuenta la siguiente referencia: desayuno: 25%, refrigerio de la mañana 10%, almuerzo 30%, refrigerio de la tarde 10%, comida 25%.

9.1.1 Minuta patrón Tiempo de Comida: Desayuno – Estrategia Residencias Escolares

Tabla 26 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	15 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 50 g	14g - 60 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm^3 (total semanal)	

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**347**	**13,4**	**11,7**	**45,1**	**176**	**2,1**	**120**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	48,8	47,7	169	700	5,6	1133
Adecuación total	**27%**	**28%**	**25%**	**27%**	**25%**	**37%**	**11%**

Observaciones

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**382**	**15,5**	**12,0**	**51,1**	**256**	**3,1**	**127**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	48,8	47,7	169	700	5,6	1133
Adecuación total	**29%**	**32%**	**25%**	**30%**	**37%**	**56%**	**11%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 27 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, **nivel básica primaria: primero, segundo y tercero**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	20 g - 70 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 70 g	14 g - 75 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**420**	**15,2**	**15,5**	**52,8**	**192**	**2,5**	**135**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	**26%**	**25%**	**26%**	**25%**	**24%**	**40%**	**11%**

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

	Kcal	**Proteínas g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
Total aporte promedio diario	**455**	**17,3**	**15,8**	**58,8**	**272**	**3,5**	**141**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	**28%**	**28%**	**26%**	**28%**	**34%**	**57%**	**12%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 28 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, **nivel básica primaria: cuarto y quinto**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	25 g - 94 g	30 g - 75 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 120 g	21 g - 130 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**525**	**18,7**	**18,8**	**67,7**	**214**	**3,1**	**166**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	**26%**	**25%**	**26%**	**26%**	**19%**	**36%**	**11%**

Observaciones

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**561**	**20,8**	**19,1**	**73,7**	**294**	**4,1**	**173**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Cuarto y Quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	**28%**	**28%**	**26%**	**28%**	**27%**	**48%**	**12%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 29 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, **nivel básica secundaria.**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	35 g - 125 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 140 g	28 g - 150 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 140 g	Mínimo 140 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	50 cm^3 (total semanal)	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**626**	**23,4**	**21,7**	**81,1**	**256**	**3,8**	**204**
Recomendaciones diarias (Nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	**25%**	**25%**	**24%**	**25%**	**23%**	**40%**	**14%**

Observaciones
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**662**	**25,5**	**22,0**	**87,1**	**336**	**4,9**	**211**
Recomendaciones diarias (Nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	**27%**	**27%**	**24%**	**27%**	**31%**	**51%**	**14%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 30 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, **nivel media**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm^3 (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos, o Grupo IV: Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	45 g - 156 g	50 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 160 g	28 g - 175 g
Fruta	Grupo II. Frutas y verduras	4 veces por semana (frutas)	Mínimo 150 g	Mínimo 150 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm^3 (total semanal)	

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**731**	**27,7**	**26,2**	**92,1**	**282**	**4,5**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	**2900**	**108,8**	**106,3**	**377,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	**25%**	**25%**	**25%**	**24%**	**26%**	**38%**	**16%**

Observaciones

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

Aporte de minuta patrón con inclusión de 10g de bienestarina* (si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de bienestarina®)

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**766**	**29,8**	**26,5**	**98,1**	**362**	**5,6**	**244**
Recomendaciones diarias(Nivel media)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	**26%**	**27%**	**25%**	**26%**	**33%**	**47%**	**16%**

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

Fuente: Construcción UAPA

9.1.2 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Refrigerio mañana – Estrategia Residencias Escolares

Tabla 31 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Refrigerio mañana

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso neto				
			Nivel: Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	20 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	30 g (queso)	35 g (queso)
Derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 20 g	14 g - 40 g	21 g - 50 g	24 g - 60 g	24 g - 70 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	mínimo 60 g	mínimo 70 g	mínimo 80 g	mínimo 100 g	mínimo 110 g
Observaciones							
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.							

Aporte nutricional minuta patrón	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar	**155**	**6,0**	**6,3**	**17,6**	**126**	**1,0**	**203**
Recomendación nivel preescolar	1300	48,8	47,7	169	700	5,6	1133
% Adecuación	**12%**	**12%**	**13%**	**10%**	**18%**	**18%**	**18%**
Nivel primaria grados: primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria - grados: primero, segundo, tercero	**207**	**7,3**	**7,5**	**26,2**	**143**	**1,5**	**244**
Recomendación nivel primaria - grados: primero, segundo, tercero	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
% Adecuación	**13%**	**12%**	**13%**	**12%**	**18%**	**24%**	**20%**
Nivel primaria grados: cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria - grados: cuarto, quinto	**259**	**9,2**	**9,6**	**32,6**	**178**	**1,9**	**312**
Recomendación nivel primaria - grados: cuarto, quinto	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
% Adecuación	**13%**	**12%**	**13%**	**13%**	**16%**	**22%**	**21%**
Nivel secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria	**314**	**11,1**	**11,6**	**39,6**	**214**	**2,3**	**375**
Recomendación nivel secundaria - grados:	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
% Adecuación	**13%**	**12%**	**13%**	**12%**	**19%**	**24%**	**25%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón media	**360**	**12,8**	**13,5**	**44,9**	**249**	**2,6**	**434**
Recomendación nivel media	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
% Adecuación	**12%**	**12%**	**13%**	**12%**	**23%**	**22%**	**29%**

Fuente: Construcción UAPA

9.1.3 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Almuerzo – Estrategia Residencias Escolares

Tabla 32 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	10 g	30 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	22 g - 29 g	50 g - 65 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	30 g - 60 g	30 g - 60 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 20 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	40 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**423**	**16,0**	**14,3**	**55,2**	**106**	**3,0**	**130**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	48,8	47,7	169	700	5,6	1133
Adecuación total	**33%**	**33%**	**30%**	**33%**	**15%**	**54%**	**11%**
Observaciones							
Alimento proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y dos por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.							
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.							

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**458**	**18,1**	**14,6**	**61,2**	**186**	**4,1**	**137**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	48,8	47,7	169	700	5,6	1133
Adecuación total	**35%**	**37%**	**31%**	**36%**	**27%**	**73%**	**12%**

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

Tabla 33 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio **Nivel básica primaria: primero, segundo, tercero**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	15 g	45 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	33 g - 35 g	75 g - 80 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 75 g	40 g - 75 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**530**	**19,4**	**18,6**	**68,5**	**128**	**3,6**	**163**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	**33%**	**32%**	**31%**	**32%**	**16%**	**58%**	**14%**

Observaciones

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**565**	**21,5**	**18,9**	**74,5**	**208**	**4,7**	**170**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	**35%**	**35%**	**32%**	**35%**	**26%**	**75%**	**14%**

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

Tabla 34 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio **Nivel básica Primaria: cuarto y quinto**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 70 g	45 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	45 g - 51 g	100 g - 115 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 90 g	50 g - 90 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 40 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**653**	**24,7**	**21,9**	**85,7**	**149**	**4,5**	**194**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	**33%**	**33%**	**30%**	**33%**	**14%**	**51%**	**13%**

Observaciones

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

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

	Kcal	**Proteínas g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
Total aporte promedio diario	689	26,8	22,2	91,7	229	5,5	201
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	35%	36%	30%	35%	21%	64%	13%

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 35 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio **Nivel básica Secundaria**

Componente	Grupo de alimentos1	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	30 g	90 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	51 g - 55 g	115 g - 125 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 100 g	60 g - 100 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 70 g	mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 60 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**769**	**30,7**	**27,3**	**96,2**	**186**	**5,2**	**250**
Recomendaciones diarias (Nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**17%**	**54%**	**17%**

Observaciones

Alimento proteico[1]: Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y dos por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**805**	**32,8**	**27,6**	**102,2**	**266**	**6,2**	**257**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	**32%**	**35%**	**30%**	**32%**	**24%**	**65%**	**17%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 36 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio **Nivel Media**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico[1]	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 veces por semana: Carnes 1 vez por semana huevo	50 g - 109 g	50 g - 70 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	35 g	105 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 64 g	135 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 130 g	80 g - 130 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 80 g	mínimo 80 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 65 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	95 cm^3(total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	894	35,2	31,6	112,7	204	5,9	285
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	19%	50%	19%

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	930	37,3	31,9	118,7	284	7,0	292
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	32%	34%	30%	31%	26%	59%	19%

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

Fuente: Construcción UAPA

9.1.4 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Refrigerio tarde – Estrategias Residencias Escolares

Tabla 37 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de consumo: Refrigerio tarde

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel: Preescolar grados prejardín, jardín y transición.	Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro	Nivel Primaria Grados: 4to Y 5to	Nivel Secundaria	Nivel Media
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Todos los días	30 g (queso) - o 100cm^3 (leche y productos lácteos)	30 g (queso) - o 100cm^3 (leche y productos lácteos)	35 g (queso) -o 120cm^3 (leche y productos lácteos)	40 g (queso) - o150cm^3 (leche y productos lácteos)	45 g (queso) -o 200cm^3 (leche y productos lácteos)
Derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 25 g	14 g - 45 g	14 g - 55 g	21 g - 65 g	21 g - 70 g

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2] : Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, por lo tanto el peso según el alimento que se incluya en el ciclo de menús variará considerando además los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 10% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Para las acciones de seguimiento se deberán tomar los pesos brutos, netos y servidos establecidos en el ciclo de menús definido por el profesional en Nutrición y Dietética la Entidad Territorial.

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Nivel preescolar							
Aporte mínimo minuta patrón nivel preescolar	**149**	**5,6**	**5,9**	**18,3**	**125**	**0,8**	**171**
Recomendación nivel preescolar	1300	48,8	47,7	169	700	5,6	1133
% Adecuación	**11%**	**12%**	**12%**	**11%**	**18%**	**14%**	**15%**
Nivel básica primaria: grados primero, segundo, tercero							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria - grados: primero, segundo, tercero	**207**	**7,1**	**8,4**	**25,6**	**140**	**1,2**	**239**
Recomendación nivel primaria - grados: primero, segundo, tercero	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
% Adecuación	**13%**	**12%**	**14%**	**12%**	**17%**	**19%**	**20%**
Nivel básica primaria: grados cuarto, quinto							
Aporte mínimo minuta patrón nivel primaria - grados: cuarto, quinto	**245**	**8,4**	**9,9**	**30,5**	**166**	**1,4**	**281**
Recomendación nivel primaria - grados: cuarto, quinto	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
% Adecuación	**12%**	**11%**	**13%**	**12%**	**15%**	**16%**	**19%**
Nivel básica secundaria							
Aporte mínimo minuta patrón nivel secundaria -	**298**	**10,1**	**11,9**	**37,4**	**199**	**1,7**	**339**
Recomendación nivel secundaria	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
% Adecuación	**12%**	**11%**	**13%**	**12%**	**18%**	**18%**	**23%**
Nivel media							
Aporte mínimo minuta patrón nivel media	**349**	**11,8**	**14,0**	**43,5**	**240**	**1,9**	**388**
Recomendación nivel media	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
% Adecuación	**12%**	**11%**	**13%**	**12%**	**22%**	**16%**	**26%**

Fuente: Construcción UAPA

9.1.5 Minutas Patrón Tiempo de Comida: Comida – Estrategia Residencias Escolares

Tabla 38 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio para el segundo ciclo de la educación inicial **nivel preescolar: prejardín, jardín y transición**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	15 g – 70 g	45 g – 50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 80 g	50 g- 80 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 50 g	mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	30 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**347**	**13,0**	**11,8**	**44,6**	**116**	**2,6**	**142**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	48,8	47,7	169,0	700	5,6	1133
Adecuación total	**27%**	**27%**	**25%**	**26%**	**17%**	**47%**	**13%**

Observaciones
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**382**	**15,1**	**12,1**	**50,6**	**196**	**3,7**	**149**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	48,8	47,7	169,0	700	5,6	1133
Adecuación total	**29%**	**31%**	**25%**	**30%**	**28%**	**65%**	**13%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 39 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio
Nivel básico primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	25 g - 78 g	50 g – 75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	36 g - 100 g	60 g - 90 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 60 g	mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 40 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	40 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**425**	**15,7**	**14,9**	**53,7**	**139**	**3,2**	**173**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Grado primero, segundo, tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	**26%**	**26%**	**25%**	**25%**	**17%**	**51%**	**14%**

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**460**	**17,8**	**15,2**	**59,7**	**219**	**4,2**	**179**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Grado primero, segundo, tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	**28%**	**29%**	**26%**	**28%**	**27%**	**68%**	**15%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 40 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Comida Modalidad de atención preparada en sitio
Nivel básica Primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	30 g - 94 g	50 g – 90 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	51 g - 120 g	70 g - 125 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 70 g	mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	50 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	503	18,5	18,0	63,2	156	3,7	198
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Grado cuarto, quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	25%	25%	25%	24%	14%	42%	13%

Observaciones

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

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

	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	538	20,6	18,3	69,2	236	4,7	204
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Grado cuarto, quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	27%	28%	25%	27%	21%	54%	14%

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 41 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio **Nivel básica Secundaria**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	45 g – 125 g	50 g- 135 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 135 g	100 g - 160 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 80 g	mínimo 80 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 50 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**23,7**	**22,4**	**74,9**	**181**	**4,6**	**236**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	**25%**	**25%**	**25%**	**23%**	**16%**	**48%**	**16%**

Observaciones

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

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**649**	**25,8**	**22,7**	**80,9**	**261**	**5,6**	**243**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	**26%**	**28%**	**25%**	**25%**	**24%**	**59%**	**16%**

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 42 Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para la Cena Modalidad de atención preparada en sitio **Nivel Media**

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	50 g – 172 g	50 g – 150 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Todos los días	76 g - 150 g	110 g - 180 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	mínimo 90 g	mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 60 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	75 cm^3 (total semanal)	
Agua	Agua apta para consumo humano	Frecuencia definida por la ETC	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte nutricional minuta patrón							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**699**	**28,8**	**26,1**	**82,1**	**202**	**5,2**	**273**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	**24%**	**26%**	**25%**	**22%**	**18%**	**44%**	**18%**

Observaciones
Si bien las frecuencias de consumo presentadas en la Minuta Patrón son semanales; el aporte nutricional de los menús debe garantizarse diariamente de acuerdo con el tipo de complemento alimentario y modalidad de atención; con un porcentaje de adecuación mínimo del 95% y máximo del 110% tanto diario como semanalmente.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso de que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**734**	**30,9**	**26,4**	**88,1**	**282**	**6,2**	**280**
Recomendaciones diarias (Nivel media)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	**25%**	**28%**	**25%**	**23%**	**26%**	**53%**	**19%**

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

Fuente: Construcción UAPA

10 Planeación alimentaria para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso

Para las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se deberá garantizar la entrega de un complemento alimentario almuerzo, el cual deberá suministrarse bajo las modalidades de atención preparada en sitio o caliente transportada.

Para tal efecto, se deberá realizar la formulación e implementación de un Plan Alimentario Rural, que incluirá la

minuta patrón y el complemento alimentario almuerzo, de acuerdo con la modalidad de atención preparada en sitio o caliente transportada, y deberá cumplir con los aportes nutricionales definidos a continuación, incorporar alimentos acordes al contexto territorial y garantizar su viabilidad operativa, con enfoque en la producción y proveeduría local.

El plan alimentario se realizará de la siguiente manera:

1. La Minuta Patrón del Plan Alimentario Rural deberá ser elaborada por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial.

2. Para el complemento alimentario almuerzo en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, se tomarán como referencia los requerimientos calóricos establecidos en el presente anexo, así: para la población del segundo ciclo de la educación inicial y la básica primaria, se aplicarán los valores correspondientes a los grados primero, segundo y tercero; y para la población de básica secundaria y media, se adoptará como referencia el aporte calórico definido para la básica secundaria para la básica secundaria. Como referencia para el cálculo de los aportes nutricionales se deberá utilizar la tabla 3 del presente anexo.

3. Se deberá garantizar un aporte promedio de 650 Kcal/día para los grados del segundo ciclo de la educación inicial (prejardín, jardín y transición) y básica primaria, y de 940 Kcal/día para los grados de básica secundaria y media, con un aporte mínimo irreductible de proteína del 16 % del aporte energético del complemento alimentario, el aporte de carbohidratos y grasas debe ser acorde al AMDR en los rangos establecidos en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique o sustituya

4. Se deberá garantizar la inclusión diaria de todos los grupos de alimentos establecidos en las GABAS vigentes. Para tal efecto, se podrá emplear la porción estandarizada definida en dichas guías, denominada "intercambio". Como referencia, se adopta la siguiente distribución por grupos de alimentos, según nivel educativo (tabla 43).

5. Para el cálculo de los aportes nutricionales se deberá utilizar el promedio de aporte de nutrientes y energía por cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta todos los subgrupos, conforme a las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABAS vigentes para población mayor de dos años del ICBF

Tabla 43 Guía de distribución semanal de grupos de alimentos del Plan Alimentario Rural por intercambios GABA y aporte calórico promedio

Grupo de Alimentos	**No. De Intercambios GABA semanal – segundo ciclo de la educación inicial nivel preescolar (prejardín, jardín y transición) y básica primaria**	**No. De Intercambios GABA semanal – básica secundaria y media**
I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7 ½	12 ½
II. Frutas y/o verduras	5	7
III. Leche y productos lácteos	5	10
IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6	10
V. Grasas (Para preparaciones)	5	5
VI. Azúcares (Para preparaciones y/o dulces/postres)	10	10
Total Semanal	**38 ½**	**54 ½**
Aporte Calórico Promedio	**650 Kcal**	**940 Kcal**

Fuente: construcción UApA

6 El profesional de Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial deberá realizar el proceso de planeación alimentaria de mínimo diez menús por ciclo, de acuerdo con la Minuta Patrón diseñada, los cuales deberán ser aprobados por el rector de la Institución Educativa. Este parámetro mínimo podrá incrementarse en múltiplos de cinco, en la medida en que las condiciones de disponibilidad de alimentos, la vocación productiva de las

zonas rurales y la variedad de productos lo permitan.

7 La planeación alimentaria deberá garantizar:
   a. La inclusión de alimentos que puedan adquirirse de manera efectiva a través de la producción local y de los mercados cercanos a las sedes educativas.
   b. La consideración de la capacidad real de almacenamiento de las sedes educativas, bajo la lógica de consumo inmediato y mínimo almacenamiento; en consecuencia, los alimentos deberán adquirirse para consumo inmediato y cumplir con la normatividad vigente en caso de no contar con espacios aptos para el almacenamiento.

8 En desarrollo de lo anterior, se deberá
   a. Priorizar el consumo de alimentos naturales, mínimamente procesados, incluidos los sazonadores naturales.
   b. No está permitido incluir alimentos altamente procesados o ultra procesados.
   c. Respetar y promover las tradiciones alimentarias de las comunidades, articuladas con las estrategias de rescate de la cultura alimentaria y promoción de alimentación saludable y agradable. Contar con documentos soporte de la planeación alimentaria como: Análisis nutricional, guías de preparación, listado de intercambios y estandarización de porciones e instrumentos para el servido.

Nota: Las sedes educativas que mediante acto administrativo se defina estén ubicadas en zonas rurales de difícil acceso y se encuentren bajo las modalidades de atención preparada en sitio o transportada en caliente, deberán implementar el presente modelo de atención suministrando el complemento alimentario indicado en el presente apartado.

En aquellas sedes educativas que sus condiciones de operación presenten brechas significativas en cuanto a infraestructura, dotación, talento humano, entre otros elementos, se establece un carácter de progresividad en la implementación del modelo de atención. En este sentido, la Entidad Territorial deberá diseñar e implementar para estas sedes el plan de desmonte progresivo que contenga como mínimo:

- Diagnóstico Situacional Integral de Condiciones Operativas para cada sede educativa.
- Convocatoria y socialización de la viabilidad de la transición y la identificación de espacios aptos para la preparación de alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), así como su posterior transporte a la sede educativa donde serán consumidos por la población beneficiaria, con la comunidad educativa, incluyendo veedurías ciudadanas, asociaciones de padres de familia, juntas de acción comunal y demás actores que se consideren pertinentes, con el fin de analizar y proponer alternativas.
- Descripción de las acciones necesarias para realizar el cambio a las modalidades de atención preparada en sitio o transportada en caliente.
- Cronograma que establezca los plazos máximos de cumplimiento, considerando avances semestrales

Dicha transitoriedad no deberá sobrepasar el año 2030 toda vez que es el plazo máximo para el desmonte de la modalidad de atención industrializada

9 Seguimiento

El seguimiento es un proceso permanente y transversal a todas las etapas del Programa de Alimentación Escolar y que implica, por un lado, el monitoreo, entendido como la recopilación sistemática de datos de manera periódica y por otro lado, el análisis permanente de esta información. Lo anterior en el marco del esquema de seguimiento determinado por la entidad.

Para realizarlo es importante la definición de actividades, responsables, puntos de control, productos e indicadores.

A continuación, se presenta la matriz con una estructura mínima para realizar el seguimiento al cumplimiento del

anexo de alimentación saludable y sostenible

Tabla 44 Matriz de seguimiento

Etapa	Actividades específicas	Responsable actividad	Soporte de ejecución de la actividad	Puntos de control	Producto	Propuesta del indicador
Planeación Alimentaria	Crear los ciclos de menús en el sistema de información dispuesto para tal fin, a través del cual se medirá el nivel de cumplimiento en la planeación alimentaria registrada, garantizando que cada ETC disponga de un ciclo de menú formal, completo y coherente con los lineamientos del anexo de alimentación saludable y sostenible.	Nutricionista ETC	Información registrada en el sistema de información dispuesto para tal fin	Revisar el cumplimiento de menús en el sistema de información según cronograma (de cada vigencia) y lineamientos técnicos	Bases de datos SIPAE ciclos de menús completos en planeación técnico nutricional	Porcentaje de ciclos de menús de la ETC para la vigencia Fórmula: número de ciclos de menú registrados en el sistema por modelo de atención / número de ciclos de menús totales de la ETC por modelo de atención
Planeación Alimentaria	Registrar todas de las preparaciones del ciclo de menús en el sistema de información dispuesto para tal fin	Nutricionista ETC	Información en el sistema de información dispuesto para tal fin	Revisión de información completa en el módulo de planeación técnico alimentaria		Porcentaje de preparaciones del ciclo de menú registradas en el sistema de información . Fórmula: número de preparaciones en registradas en el sistema/ número de preparaciones en ciclo de menú
Operación y seguimiento	Verificar la implementación del Plan Pedagógico para la Promoción de Alimentación Saludable y Sostenible	ETC	Informe de implementación Plan Pedagógico	Revisión del informe de implementación del Plan Pedagógico	Informe de implementación Plan Pedagógico	Porcentaje de instituciones educativas que implementan Plan pedagógico. Fórmula: Número de sedes educativas en las que se implementa el plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable y sostenible /número de sedes educativas priorizadas

Fuente: construcción UApA

10 Bibliografía

CISAN. (Octubre de 2017). Lineamiento Nacional de Educación Alimentaria y Nutricional. Obtenido de ICBF: https://www.icbf.gov.co/system/files/lineamiento_nacional_de_educacion_alimentaria_y_nutricional_validacion_ctean.pdf

Departamento Nacional de Planeación. (2016). Lineamiento para la Implementación del Enfoque de Derechos y la Atención Diferencial a Grupos Étnicos en la Gestión de las Entidades Territoriales. Obtenido de https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Desarrollo%20Territorial/Lineamientos%20Enfoque%20Diferencial%20%C3%89TNICO%20VPublicable%20FINAL%20260216.pdf

Instituto Colombiano de Bienestar Familia. (noviembre de 2018). Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC). Obtenido de Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (noviembre de 2018). Recuperado el abril de 2021, de Tabla de Composición de Alimentos Colombianos TCAC 2018: https://www.icbf.gov.co/tabla-de-composicion-de-alimentos-colombianos-tcac-2018

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2009). Minutas con Enfoque Diferencias. Obtenido de Icbf: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/minutas_con_enfoque_diferencial_icbf_etnicos.pdf

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (octubre de 2020). Documento técnico Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años. Obtenido de www.minsalud.gov.co: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf

Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes. (2012). olítica para El Conocimiento, La Salvaguardia y El Fomento de La Alimentación y Las Cocinas Tradicionales. Obtenido de https://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx

Ministerio de Salud y Protección. (2014). Sazonadores Naturales Especias, hierbas y frutas. Obtenido de www.minsalud.gov.co: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/sazonadores-naturales-especias-hierbas-frutas.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social. (4 de Julio de 2017). ABECÉ de la alimentación saludable. Obtenido de www.minsalud.gov.co: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/bibliotecadigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-alimentacion-saludable.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social. (2017). Manual operativo del sector gastronómico. Obtenido de www.minsalud.gov.co: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Manual-operativo-sector-gastronomico.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social. (s.f.). Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana. Documento Resumen. Obtenido de www.minsalud.gov.co: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/rien-documento-resumen.pdf

Tejada, B. D. (2015). Administración de servicios de alimentación y nutrición. Calidad, nutrición, productividad y beneficio. Medellín: Universidad de Antioquia.

Unidad de Alimentos para Aprender. (2022). Resultados de la implementación de las actividades del Laboratorio Gastronómico (LG) en Colombia. Bogotá.

ANEXO B. ANEXO 5 - CALIDAD E INOCUIDAD

Educación

Alimentos para Aprender

Con dignidad, cumplimos



ANEXO 5:
CALIDAD E INOCUIDAD

UAPA

35540 85020

#MejorEstudiar

Tabla de contenido

Introducción 3

1. Orientaciones para la implementación del componente de calidad e inocuidad en el PAE 4

1.1 Plan de saneamiento 6

1.1.1 Programa de limpieza y desinfección....6

1.1.2 Programa de manejo de residuos sólidos 7

1.1.3 Programa de control de plagas 8

1.1.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable 8

1.2 Buenas prácticas de manufactura - BPM 9

1.2.1 Personal manipulador de alimentos....9

1.2.1.1 Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos 9

1.2.2 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos....10

1.2.2.1 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición 10

1.2.3 Programa de Proveedores, materias primas e insumos....10

1.2.4 Recibo y manejo de materia prima 11

1.2.4.1 Actividades preliminares al recibo de materia prima: 11

1.2.4.2 Recepción de productos y materias primas 12

1.2.5 Almacenamiento y conservación 12

1.2.5.1 Materiales, empaques y embalajes 13

1.2.6 Equipos y menaje 13

1.2.7 Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según modalidades de atención del servicio 14

1.2.7.1 Industrializada 14

1.2.7.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada. 14

1.2.4.3 Tipos de proceso de la modalidad de caliente transportada: 15

1.2.8. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE....16

1.2.8.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada 16

2. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria 17

3. Concepto sanitario proveedores y operadores PAE 18

4. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico. 18

4.1 Análisis específicos 20

4.2 Toma de muestras y contra muestras 21

5 Consideraciones para la operación del modelo en zonas rurales de difícil acceso 21

5.1 Plan de gestión de riesgos 22

6. Generación de alertas y acciones de mejora 23

6.1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) 23

6.2 Síntomas gastrointestinales - SGI o alertas en salud 23

6.3 Novedades en calidad e inocuidad 27
7 Seguimiento 29
8. Bibliografía 31
Anexo 1 fichas técnicas de alimentos 32

Lista de Tablas

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE 19
Tabla 2. Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos para Alimentos de Alto Riesgo en Salud Pública 21
Tabla 3. Acciones por ejecutar ante un evento de ETA, por parte de los diferentes actores 24
Tabla 4 Matriz de seguimiento 30

Lista de Gráficas

Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastrointestinales -SGI, posiblemente asociados a complementos alimentarios 26
Gráfica 2. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de alteraciones de calidad e inocuidad de alimentos 28

Introducción

Uno de los principales retos para el país es avanzar hacia una política de inocuidad de alimentos que abarque todos los eslabones de la cadena de producción, mediante un enfoque de prevención y de análisis de riesgos. Este enfoque implica la identificación de puntos críticos, la evaluación, gestión y comunicación oportuna, fortaleciendo al mismo tiempo las funciones y mecanismos de coordinación con la ciudadanía y los gobiernos locales; siendo un aspecto clave los procesos de notificación desde la comunidad sobre eventos relacionados con alimentos y bebidas (Bases PND 2022 – 2026).

"La baja calidad e inocuidad de alimentos en Colombia plantea amenazas para la salud y la vida de las personas debido a enfermedades trasmitidas por alimentos - ETA"; en este sentido, la inocuidad de los alimentos que se suministran en el Programa de Alimentación Escolar -PAE, es un pilar fundamental para la garantía del derecho humano a la alimentación y la seguridad alimentaria de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; convirtiéndose en un desafío para los diferentes actores en el diseño de estrategias enfocadas al análisis de riesgos y enfoques preventivos acorde con las particularidades territoriales y contextos de operación del Programa.

El Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026, establece que el seguimiento e intervención de los brotes de ETA, debe realizarse mediante un enfoque intersectorial, territorial y colaborativo que fortalezca el sistema de vigilancia en salud pública. Estas acciones son aplicables al PAE e incluyen: la generación de capacidades para identificar condiciones indeseables en los alimentos y sus procesos productivos, que puedan ser causantes de un evento de ETA por parte de la comunidad y del sistema de salud; la capacitación continua de equipos territoriales para realizar el rastreo y trazabilidad de los alimentos consumidos, según el tiempo, lugar y población afectada y la consolidación de herramientas y lineamientos de política que permitan intervenir de manera intersectorial los factores que generan las ETA, contribuyendo así a la prevención de futuros eventos.

Colombia cuenta con un marco normativo sanitario de obligatorio cumplimiento, que establece parámetros de calidad e inocuidad a lo largo de toda la cadena agroproductiva. Para su implementación, se han definido acciones de articulación a nivel nacional con el Ministerio de Salud y Protección Social, el Instituto Colombiano de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, el Instituto Nacional de Salud - INS e Instituto Colombiano Agropecuario – ICA y a nivel territorial, entre las Secretarías de Educación y las Secretarías de Salud. El presente documento presenta los requisitos técnicos y estándares que deben cumplir los alimentos suministrados en el PAE, así como las acciones que deben implementarse en los territorios para garantizar la calidad e inocuidad en la operación del Programa. De manera complementaria incorpora una caja de herramientas con material documental digital entre los que se encuentran guías, formatos, entre otros, que sirve de orientación a las entidades territoriales en el marco de su autonomía administrativa.

De manera complementaria, el Programa reconoce la sostenibilidad ambiental como un elemento transversal que apoya la gestión preventiva de los riesgos sanitarios y la mejora continua de su operación, para lo cual se dispone de lineamientos e instrumentos orientadores de consulta voluntaria, disponibles en la Caja de Herramientas, sin que estos sustituyan, modifiquen ni condicionen el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes ni de los requisitos de obligatorio cumplimiento en materia de calidad e inocuidad.

1. Orientaciones para la implementación del componente de calidad e inocuidad en el PAE

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

En el anexo 1 del presente documento se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envío a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las sedes educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el presente lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa 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 para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales".

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la entidad territorial y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la planeación, operación y seguimiento del Programa.

Se recomienda hacer seguimiento de:

- La entidad territorial debe revisar las actas de inspección sanitaria emitidas por la autoridad sanitaria competente para comedores escolares, áreas de preparación de alimentos, lugares de almacenamiento y ensamble de alimentos, en las cuales conste el concepto sanitario e identificación de los factores de riesgo, con el fin de implementar las acciones de mejora o correctivas correspondientes, en articulación con los actores responsables.
- La entidad territorial debe diseñar el plan de muestreo microbiológico fisicoquímico para los grupos de alimentos seleccionados en las diferentes modalidades de atención y tipos de complemento alimentario.

Su estructuración debe contemplar el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima. Asimismo, debe verificar que el operador disponga de su propio plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de calidad.

- La entidad territorial debe garantizar las gestiones necesarias para la realizar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos para definir las características iniciales de las condiciones de calidad del agua utilizada para la operación del programa. Además, la entidad puede coordinar el monitoreo con los demás actores del PAE, las sedes educativas, las entidades de salud y demás entidades de acuerdo con su competencia.
- La entidad territorial debe verificar el Índice de Riesgo de Calidad del Agua para Consumo Humano - IRCA, con el propósito de identificar riesgos asociados al consumo del agua e implementar acciones de prevención y mitigación los riesgos identificados.
- La entidad territorial debe asegurar que la infraestructura destinada a la prestación del servicio de alimentación escolar cumpla lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya. De igual manera, las entidades territoriales deben garantizar la dotación de equipo, menaje y acceso a servicios públicos en las sedes educativas donde se implemente el Programa.
- Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, con el fin de prevenir las enfermedades que puedan transmitirse por inadecuada manipulación, así como cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos. Dichas condiciones deben garantizarse desde la adquisición hasta el consumo, en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. En la planeación, la entidad territorial debe incluir un Plan de Saneamiento que abarque programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y suministro de agua potable, asegurando la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en toda la cadena de operación.
- En las sedes educativas ubicadas en la ruralidad de difícil acceso y teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras; la entidad territorial debe realizar un Plan de riesgo que permita evaluar las diferentes alternativas para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Este plan debe estar enfocado en la mitigación de riesgos relacionados con la infraestructura, acceso a servicios públicos, equipos y menaje disponibles para la alimentación escolar en cada una de estas sedes.

En el marco de la operación del PAAE, el operador deberá elaborar y presentar los planes operativos requeridos para garantizar la adecuada prestación del servicio, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de las disposiciones contractuales establecidas por la Entidad Territorial. A continuación, se describen los componentes mínimos que deberán ser formulados:

a. **Plan de saneamiento:**

- El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por la entidad territorial y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
- El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial, la supervisión o la interventoría dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

b. **Plan de rutas de distribución:**

- El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas. Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá incluir su suministro. Este plan debe estructurarse de acuerdo con lo contratado y considerar las dinámicas de funcionamiento de cada sede educativa, de manera que la recepción de los productos sea realizada por el personal designado para la verificación correspondiente

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

c. Plan de mantenimiento y reposición de equipos

El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas donde se implementará el PAE, así como de las áreas o sitios de almacenamiento y ensamble de la bodega o planta, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar. El operador debe presentar el documento del plan de mantenimiento, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE de la entidad territorial dentro del plazo establecido.

d. Plan de capacitación:

- El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, incluyendo aquel que apoye la operación en las zonas rurales. Este plan deberá abordar, como mínimo, temáticas relacionadas con: BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente.
- De manera complementaria, el plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes.
- El equipo PAE de la entidad territorial debe verificar la estructuración del plan de capacitación y las temáticas relacionadas con la manipulación de alimentos y calidad nutricional. Adicionalmente debe proyectar actividades para realizar el oportuno seguimiento a su ejecución y verificación de la apropiación de los conocimientos.

1.1 Plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento, es el documento que establece la aplicación sistemática de las medidas preventivas orientadas a garantizar prácticas adecuadas de higiene, con el fin de prevenir y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos y la ocurrencia de ETA. Este plan es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI y la norma que la modifique o sustituya. Es responsabilidad del operador elaborar y ejecutar un Plan de Saneamiento el cual debe incluir los objetivos claramente definidos además de los procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. Dicho plan debe estar disponible para la autoridad sanitaria competente y los organismos de control, así como para la entidad territorial en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.

A continuación, se describen las características generales de los programas, que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:

1.1.1 Programa de limpieza y desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados y su ejecución será responsabilidad del operador, considerando el volumen de la operación y la modalidad de atención en cada territorio.

El programa tiene como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE.

El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento.

El operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la y reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención y siguiendo lo establecido en la caja de herramientas.

1.1.2 Programa de manejo de residuos sólidos

El operador debe contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realiza actividades de preparación o distribución de alimentos (incluida la modalidad industrializada). Este programa debe establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación (como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio).

Los procedimientos del operador deben incluir objetivos, actividades, cronograma, frecuencias y responsables, y deben articularse con el Plan de Saneamiento de la sede Educativa, sin sustituirlo ni interferir en los lineamientos definidos por dicha sede para el cumplimiento de sus obligaciones.

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. En los casos en que se generen excedentes, deberá aplicarse el procedimiento definido por la entidad territorial, conforme a lo establecido en el anexo técnico de participación ciudadana.

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.

Las entidades territoriales deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, específicamente en su Artículo 4 o en la norma que la modifique o sustituya, respecto al código de colores para la separación en la fuente de los residuos sólidos. En el caso de los residuos especiales se deberán considerar las disposiciones y lineamientos de las entidades o asociaciones autorizadas para su manejo.

Así mismo, las entidades territoriales en articulación con las entidades competentes deben diseñar y ejecutar la ruta ambiental para el manejo integral de los residuos que se generen en el PAE.

1.1.3 Programa de control de plagas

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

Teniendo en cuenta lo anterior, los operadores deben implementar acciones preventivas para el control de vectores, los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. Es necesario establecer un procedimiento de manejo integral de plagas que incluya:

- Diagnóstico de la situación en las áreas de producción, ensamble y almacenamiento.
- Actividades preventivas como la instalación de barreras físicas y la aplicación controlada de productos químicos autorizados.
- Seguimiento a la ejecución de las actividades preventivas y correctivas.

El programa de control de vectores debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

Es necesario precisar que la fumigación es una acción de control y solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado, bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura, que eviten la contaminación de alimentos y superficies de contacto, protegiendo a su vez la salud e integridad de la comunidad educativa.

1.1.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE identificando los siguientes aspectos: Fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Las entidades territoriales en el marco de su gestión deben verificar periódicamente el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA[1], con el fin de identificar riesgos asociados a los cambios y alertas sanitarias y ambientales que se presenten en el territorio. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, deberán coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el objetivo de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Por otra parte, los comedores escolares deben contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

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

Asimismo, es importante indicar que el equipo PAE debe realizar revisiones periódicas de los registros del Plan de Saneamiento para verificar su cumplimiento y en caso de ser necesario solicitar al operador que se adelanten las

[1] https://sivicap.ins.gov.co/sivicap/Account/Login?ReturnUrl=/sivicap/

modificaciones, actualizaciones o ajustes correspondientes con relación a los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas, entre otros aspectos que contemple la entidad.

1.2 Buenas prácticas de manufactura - BPM

El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, 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 y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

1.2.1 Personal manipulador de alimentos

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; adicionalmente, se establece que: "*Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. 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 alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.*"

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

La entidad territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de la prestación del servicio y ser presentada a la entidad territorial para su aprobación.

1.2.1.1 Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El programa de capacitación continua debe implementarse en todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: *"Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad*"; adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la interventoría o supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.

1.2.2 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la entidad territorial el cual deberá estar documentado e incluir protocolos, procedimientos y cronogramas que garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. El programa debe incluir las áreas de producción de alimentos, donde se especifique: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio, identificación de las personas o empresas responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y la hoja de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores al reporte realizado por la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En los casos en que no sea posible realizar la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, evitando así la interrupción del servicio de alimentación escolar.

1.2.2.1 Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (balanzas, básculas, grameras) y temperatura (termómetros, termocuplas). Así mismo, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realice acorde al manual del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás recomendaciones técnicas.

El programa de calibración de equipos debe contener como mínimo:

- Objetivos del 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.

1.2.3 Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores. Este programa deberá contemplar, como mínimo:

- Especificaciones de calidad de materias primas e insumos.
- Criterios de aceptación y rechazo condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad.
- Caracterización y rotación de materias primas e insumos y aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir).
- Cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022)
- Registros de control y seguimiento.

La entidad territorial debe exigir al operador el obligatorio cumplimiento de la certificación de liberación de producto terminado para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad industrializada.

En el marco de las acciones de supervisión e interventoría, la entidad territorial, deberá establecer controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad por parte de la autoridad sanitaria, en su autorización para la comercialización de estos.

Asimismo, las entidades territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como en materia tributaria. Por ello, es responsabilidad de las entidades territoriales certificadas - ETC el diligenciamiento y reporte obligatorio de la información de operadores, proveedores en el instrumento *"REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR"*, cada vez que se suscriba e inicie un contrato, se presente un cambio de proveedor o se actualice dicha información.

En aras de garantizar la continuidad en la entrega de alimentos en el PAE, las entidades territoriales deben incluir en la matriz de riesgos de la etapa de planeación la fluctuación de la producción agroalimentaria, contemplando la posibilidad de escasez de alimentos o de materias primas. De esta manera, el operador del PAE deberá contar con proveedores principales y alternos de los diferentes alimentos e insumos que conforman los complementos alimentarios, reduciendo así el riesgo de interrupción del servicio.

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

• Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
• Los productos que lo requieran[2] contarán con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la entidad territorial, según el tipo de modalidad de atención y las necesidades específicas de cada territorio. Asimismo, La entidad territorial deberá aprobar previamente los proveedores de alimentos del PAE, mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión o interventoría.

1.2.4 Recibo y manejo de materia prima

En la recepción de materias primas, el operador debe aplicar de los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas, asegurando que cada alimento cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estos procedimientos deben garantizar la verificación de aspectos como condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fecha de vencimiento, registro sanitario y demás especificaciones técnicas, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios y dar cumplimiento a los objetivos del Programa.

1.2.4.1 Actividades preliminares al recibo de materia prima:

El operador debe garantizar que, antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (almacenamiento y comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, conforme a los protocolos de higiene establecidos.

Durante el proceso de recibo, el personal responsable deberá portar la dotación completa, en condiciones de limpieza y cumplir con los protocolos establecidos en la normatividad sanitaria y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y en la reglamentación aplicable.

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

1.2.4.2 Recepción de productos y materias primas

El operador debe dar 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.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá implementar protocolos para el almacenamiento temporal, señalización y disposición de los productos no conformes, resolviendo estas novedades en el menor tiempo posible y siempre antes de su consumo para no afectar la prestación del servicio.

1.2.5 Almacenamiento y conservación

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del PAE y conforme a lo establecido en las resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen o sustituyan, deben cumplirse para garantizar la adecuada conservación de los alimentos:

- El almacenamiento de los alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios debe realizarse en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y dando cumplimiento con los requisitos específicos de cada alimento. (temperatura ambiente, congelación y refrigeración).
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para el ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante consignadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y secundarios.
- Se debe verificar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el

fabricante o según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, entre otros aspectos.
- El operador debe garantizar el almacenamiento adecuado de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en áreas independientes debidamente identificadas y alejadas de las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

1.2.5.1 Materiales, empaques y embalajes

Los envases, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

1.2.6 Equipos y menaje

Los equipos, menaje y utensilios utilizados para manipular las materias primas o productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- Estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, capaces de soportar la acción de los agentes de limpieza y desinfección y ajustarse a lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los equipos, menaje y utensilios requeridos según la modalidad de atención deben ser verificados por la entidad territorial en cuanto a calidad, cantidad y condiciones funcionales, para garantizar la operación del Programa. Para su suministro, las entidades territoriales deben realizar la planeación correspondiente y en el caso de operación descentralizada, definir claramente en los acuerdos o convenios las obligaciones asociadas, de acuerdo con los recursos disponibles en la bolsa común.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de materiales permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
- El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.
- El operador y la entidad territorial deben promover estrategias de economía circular, identificar los elementos que pueden disponerse o aprovecharse de manera adecuada, minimizando el impacto ambiental en el marco de la operación del PAE.

1.2.7 Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según modalidades de atención del servicio

1.2.7.1 Industrializada

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- 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.
- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.
- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe 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.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

1.2.7.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.

- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:

    - Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
    - En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
    - Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
    - Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos.
    - Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados, incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
    - Ser de fácil manejo y almacenamiento.
    - Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
    - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

1.2.7.3 Tipos de proceso de la modalidad de caliente transportada:

Proceso N.º 1, comedores escolares: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la sede Educativa, que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de complementos alimentarios establecidos a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N.º 2, plantas de producción: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de complementos alimentarios

establecidos, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

1.2.8. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE

El transporte de materias primas y complementos alimentarios 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.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

1.2.8.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de caliente transportada, se pueden establecer dos modelos:

Distribución por componentes: este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación (según el número de complementos alimentarios) los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente capacitado; adicionalmente, a cada sede educativa se envía el menaje para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), que deben regresar al centro de producción para el proceso de limpieza y desinfección, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Distribución de complemento alimentario ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en los ciclos de menús por cada grado y nivel educativo; posteriormente, se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa. Adicionalmente, deben ser enviados los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables estos deben ser de primer y único uso.

Por otra parte, para la modalidad de caliente transportada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

    - Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
    - De fácil manejo y movilidad.
    - Que faciliten el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
    - Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de complementos alimentarios almacenadas en el equipo, y sede educativa de destino de los complementos alimentarios.

- Llevar control de los tiempos de espera de los complementos alimentarios almacenados en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
- Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa y que no supere 1 hora posterior a su llegada. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la entidad territorial, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, por lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

2. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

3. Concepto sanitario proveedores y operadores PAE

El concepto sanitario de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite "*por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada*".

Con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control - IVC, se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; En cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud - ETS señala que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Las ETS (Secretarías de salud) y el Invima realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizada una vez terminada la visita y su vigencia permanecerá hasta una nueva visita.

Es pertinente aclarar que, si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el Invima en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las entidades territoriales tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de la modalidad industrializada, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad de atención del PAE.

4. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico.

La entidad territorial debe diseñar e implementar en el PAE un plan de muestreo según la modalidad de atención del servicio y tipo de complemento alimentario, personal manipulador, superficies y ambientes, con el fin de verificar las condiciones de calidad e inocuidad en el PAE.

En el siguiente enlace se presentan los documentos establecidos por el Invima en relación a la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y listado de laboratorios departamentales por Entidad Territorial de Salud, que pueden ser articulados para la ejecución del muestreo en el PAE

Enlace:

1. Documento guía de características generales para construcción de planes de muestreo para entidades territoriales de salud: https://www.invima.gov.co/invima_website/static/attachments/alimentos_entidades_territoriales/Documento_20Guia_20para_20elaboracion_20de_20Planes_20de_20Muestreo_20ETS.pdf

2. Red Nacional de Laboratorios: https://invima.gov.co/el-instituto/informacion-de-interes/red-nacional-de-laboratorios

A continuación, se establece el plan general de toma de muestras que debe cubrir todas las etapas de operación del PAE para que sea implementado por la entidad territorial con el fin de diseñar y adaptar su propio muestreo teniendo en cuenta la pertinencia en los tipos de análisis, frecuencia, número de complementos alimentarios entregados, modalidad de atención, tipo de complemento alimentario, condiciones de ubicación geográfica y accesibilidad.

Es importante aclarar que el operador según la normatividad vigente debe contar con un plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, que verifique las condiciones de su 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.

Por lo anterior es necesario indicar que el plan de muestreo de este numeral corresponde al que la entidad territorial debe desarrollar como parte del proceso de verificación que se realiza dentro de la supervisión o interventoría del contrato. La entidad territorial deberá documentar y realizar el seguimiento a los resultados no conformes, con el fin de establecer las acciones de mejora según el análisis de riesgos asociados al programa.

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE

Tipo de muestra o análisis	Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
1. Ambiente	Áreas de: recepción de materia prima, proceso, equipos de frio, despacho y distribución.	El punto de toma de muestra debe determinarse según el riesgo de contaminación ambiental que se pueda presentar en el complemento alimentario una vez se encuentre finalizada su cocción.
2. Superficies, equipos y utensilios	Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, balanzas y superficies en contacto directo con los alimentos.	Se debe enfocar en la superficie, equipo o utensilio que represente un riesgo de contaminación por las condiciones de uso normal, para verificar si el riesgo está controlado.
3. Personal Manipulador de Alimentos de todas las áreas.	Frotis de garganta y KOH para uñas.	El operador debe contar con los soportes de resultados al ingreso de cada manipulador de alimentos a la operación. La entidad territorial debe realizarlo siempre y cuando se evidencie resultado "no cumple" y requiera verificar la aptitud para manipular alimentos.
	Frotis de manos	La entidad territorial debe rotar al personal manipulador al cual se toma la muestra y según identifique riesgo en la piel o uñas según el seguimiento realizado.

Tipo de muestra o análisis		Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
			En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote.
4. Alimentos (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad Industrializada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (cmp)[3] por proveedor de leche)	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	
5. Materias Primas/Producto terminado (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades Preparada en sitio y caliente trasportada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico concentración de caseinomacropéptido (cmp)[4])	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado -preparado	
	Huevo	Preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	Producto de panadería con relleno.	Almacenado - manipulado	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma enfocándose en el área de preparación. Monitoreo de cloro residual y pH "in situ" por comedor escolar.

Fuente: Adaptación UApA

4.1 Análisis específicos

Los siguientes análisis microbiológicos y fisicoquímicos hacen referencia a los alimentos que, por sus características, son clasificados de alto riesgo en salud pública. Por tal motivo, se considera que, de manera preventiva, su análisis sea realizado por la entidad territorial, ya sea a través de la interventoría, la supervisión o con el apoyo de las entidades territoriales de salud correspondientes. Para estos casos, se deben evaluar los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 1407 de 2022, o en la norma que la modifique o la sustituya.

[3] Sujeto a oferta de laboratorios que realicen este análisis
[4] Sujeto a oferta de laboratorios que realicen este análisis

Tabla 2. Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos para Alimentos de Alto Riesgo en Salud Pública

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	Fisicoquímico para detección de Aflatoxinas	Anual
Huevo pasteurizado o en polvo	*Salmonella Spp.*	Trimestral
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

4.2 Toma de muestras y contra muestras

Es necesario guardar diariamente las contramuestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria, determinada por los protocolos o metodologías dispuestas por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas, con el fin de realizar los análisis microbiológicos por lote de alimentos como control de calidad e inocuidad, o en posibles eventos asociados a ETA. Los análisis bromatológicos se realizarán cuando la entidad lo considere pertinente. Es obligatorio guardar las contramuestras según la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario; estas deben estar debidamente almacenadas de acuerdo con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente), por un mínimo por 72 horas y rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, modalidad de atención, tipo de complemento alimentario y persona responsable del proceso.

Para la modalidad preparada en sitio y caliente trasportada, la entidad territorial es autónoma de disponer según las características propias de cada operación y de los alimentos que componen los diferentes tipos de complemento alimentario, el número y la cantidad de contramuestras, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación. Se deben priorizar los siguientes alimentos: alimento proteico tales como queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, entre otros, ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contramuestra de esta preparación.

Nota: Para las sedes educativas ubicadas en las zonas rurales de difícil acceso, la ETC definirá el manejo de las contramuestras al interior de la sede educativa. En casos donde no se cuente con laboratorio certificado, el muestreo podrá realizarse por medio de Laboratorios con estándares de calidad en salud pública - LDSP, con concepto favorable de la autoridad sanitaria competente.

5 Consideraciones para la operación del modelo en zonas rurales de difícil acceso

El deberá contemplar, como mínimo, los siguientes instrumentos y condiciones:

- La Entidad Territorial y el operador del programa deberán diseñar e implementar el Plan de Gestión del Riesgo cuando aplique
- Los manipuladores de alimentos vinculados por los operadores del PAE para zonas rurales de difícil acceso, deberán capacitarse de forma permanente en BPM y deberán ser objeto de acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la entidad territorial.
- El área de preparación de alimentos deberá cumplir con condiciones sanitarias que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Podrá utilizar la estrategia de "La Olla Comunitaria Rural" que en el marco del ejercicio de la autonomía alimentaria y como mecanismo de participación ciudadana, permite la inclusión voluntaria de alimentos donados por los padres y madres de familia de los beneficiarios del PAE, con el fin de fortalecer el aporte nutricional de los complementos alimentarios suministrados en zonas rurales de difícil acceso.

Los alimentos donados deberán ser adicionales a aquellos contratados y adquiridos por el operador para la implementación del Plan Alimentario Rural, dichos alimentos deberán corresponder a la producción agroalimentaria propia de los padres y madres de familia donantes y cumplir con los criterios de calidad e inocuidad establecidos para la operación del PAE.

Cuando se implemente la estrategia de Olla Comunitaria Rural, el personal manipulador de alimentos deberá:

- Verificar que los alimentos donados cumplan con los criterios de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los lineamientos del Programa.
- Garantizar que dichos alimentos sean aptos para su incorporación en la preparación de los complementos alimentarios.
- Llevar el registro correspondiente del ingreso de los alimentos donados a la operación, de conformidad con los procedimientos definidos por la Entidad Territorial.
- La Entidad Territorial deberá establecer las condiciones, controles y mecanismos de seguimiento aplicables para la implementación de esta estrategia, garantizando la trazabilidad, la transparencia y la protección de la salud de la población beneficiaria.

- En relación con el manejo ambiental y la minimización de desperdicios de alimentos, los operadores del PAE en zonas rurales de difícil acceso, en coordinación con los rectores, deberán garantizar que durante la operación del programa se realice una adecuada disposición de los residuos sólidos, se reduzca su impacto ambiental y se adopten prácticas de aprovechamiento y reutilización que promuevan la sostenibilidad

5.1 Plan de gestión de riesgos

Dada la alta complejidad de la operación del PAE en zonas rurales de difícil acceso, así como las carencias persistentes en materia de infraestructura y acceso a servicios básicos que enfrentan las sedes educativas ubicadas en estos territorios, los estándares utilizados en los mecanismos de evaluación y seguimiento del PAE convencional no resultan plenamente consistentes con las capacidades reales de las comunidades y la sedes en mención.

En consecuencia, el modelo propone mecanismos diferenciales y pertinentes para la aplicación de los estándares y lineamientos técnicos en materia sanitaria y de inocuidad, de forma coherente con los entornos rurales, y plantea estrategias de gestión del riesgo sencillas, progresivas y con enfoque preventivo, sustentadas en las capacidades reales de las comunidades, orientadas a gestionar y mitigar los peligros derivados de las condiciones de infraestructura, acceso y operación del servicio.

La infraestructura escolar rural y los establecimientos educativos ubicados en zonas rurales de difícil acceso que atienden un bajo número de estudiantes suelen presentar mayores limitaciones en infraestructura y dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar. En consecuencia, exclusivamente para estas sedes educativas, y con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos de acuerdo con sus capacidades reales, los operadores del Programa deberán dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique o sustituya, en lo correspondiente a la preparación de alimentos en "Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos", como referente sanitario aplicable a los procesos de manipulación, elaboración y servido de alimentos.

Para las sedes educativas en mención se deberá contar con un Plan de Gestión de Riesgos diseñado por la Entidad Territorial y ejecutado por el operador del Programa, de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa. Dicho plan deberá contemplar, como mínimo, los siguientes instrumentos y condiciones:

- Paso 1. Analizar los resultados del Diagnóstico de Acceso y Condiciones Operativas - DACO, con el fin de identificar los factores de riesgo asociados a las condiciones de acceso, infraestructura, servicios públicos, dotación, equipos y menaje disponibles en la sede educativa. Remítase al anexo 1 diagnostico del PAE.
- Paso 2. Establecer las acciones que deberán ser implementadas por el operador para mitigar cada uno de los riesgos identificados, definiendo medidas de corto, mediano y largo plazo, de acuerdo con la naturaleza del riesgo y las condiciones de la sede educativa.

- Paso 3. Socializar el plan de mitigación de riesgos con el operador del Programa y con el rector de la institución educativa o su delegado, garantizando que los actores involucrados conozcan los riesgos identificados, las acciones definidas y las responsabilidades asignadas.
- Paso 4. Poner en marcha el Plan de Gestión de Riesgos y realizar el monitoreo de su cumplimiento, de acuerdo con el alcance definido, estableciendo responsables y mecanismos de seguimiento que permitan verificar la implementación de las acciones de mitigación.
- Paso 5. Definir y articular el Plan de Saneamiento de cada sede educativa junto con el Plan de Gestión de Riesgos, incorporando los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua y control de plagas, conforme a la normativa sanitaria vigente.
- Paso 6. Adoptar o establecer los formatos e instructivos necesarios para la implementación, seguimiento y registro del Plan de Gestión de Riesgos, garantizando la trazabilidad de las acciones ejecutadas y el control permanente de los riesgos identificado para la sede educativa.

6. Generación de alertas y acciones de mejora

Teniendo en cuenta la aplicación de los instrumentos de seguimiento y monitoreo para el control de la operación y a partir de las actividades de supervisión o interventoría, así como el enfoque intersectorial, territorial y colaborativo con los diferentes actores del PAE**.** En este apartado se establecen los conceptos, criterios y rutas de actuación para la identificación, notificación y gestión de alertas tempranas, así como las acciones de control, mitigación y mejora que deben ser implementadas por los diferentes actores del PAE a nivel territorial.

6.1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las ETA se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contengan agentes etiológicos que afecten la salud del consumidor, ya sea a nivel individual o colectivo. Estas pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.

La *infección transmitida por alimentos* es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos en cantidades capaces de afectar la salud. La *intoxicación causada por alimentos* ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o cuando existen elementos químicos en concentraciones que afecten la salud. Esta definición no incluye las reacciones de hipersensibilidad derivadas de la ingesta de alimentos.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua corresponden a aquellas producidas por agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos.

En la mayoría de los casos, las ETA se originan por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública, como carnes, lácteos, pescados, huevos, preparaciones mixtas, entre otros, durante las diferentes etapas, desde su producción hasta su consumo. Por ello, se deben realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que su incumplimiento podría afectar directamente a los beneficiarios del programa, ocasionando serias consecuencias para su salud.

6.2 Síntomas gastrointestinales - SGI o alertas en salud

Se establece la ruta de las acciones que deben adelantar los diferentes actores al identificar dos o más casos de niños, niñas o jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, rash o prurito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario del PAE, en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

La ruta inicia con la identificación de los casos por parte de los estudiantes, quienes deben notificar al personal de la sede educativa. Este, a su vez, lo comunicará al rector, con el fin de realizar la notificación inmediata a padres de familia, entidad territorial de salud, operador PAE, equipo PAE y la ETC. La entidad territorial debe

reportar a la UApA un informe de trazabilidad del evento dentro de las primeras 24 horas posteriores a la notificación de la sede educativa. Para ello la entidad debe enviar copia del formato de verificación de alerta temprana, así como la copia del informe preliminar del evento realizado por la ETS. En caso de que exista toma de muestras microbiológicas de alimentos, se debe entregar un alcance a este informe una vez se cuente con los resultados de laboratorio junto con la copia del informe epidemiológico de cierre del brote realizado por la ETS.

De acuerdo con lo establecido en el "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con PAE", a continuación, se presentan las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA.

Tabla 3. Acciones por ejecutar ante un evento de ETA, por parte de los diferentes actores

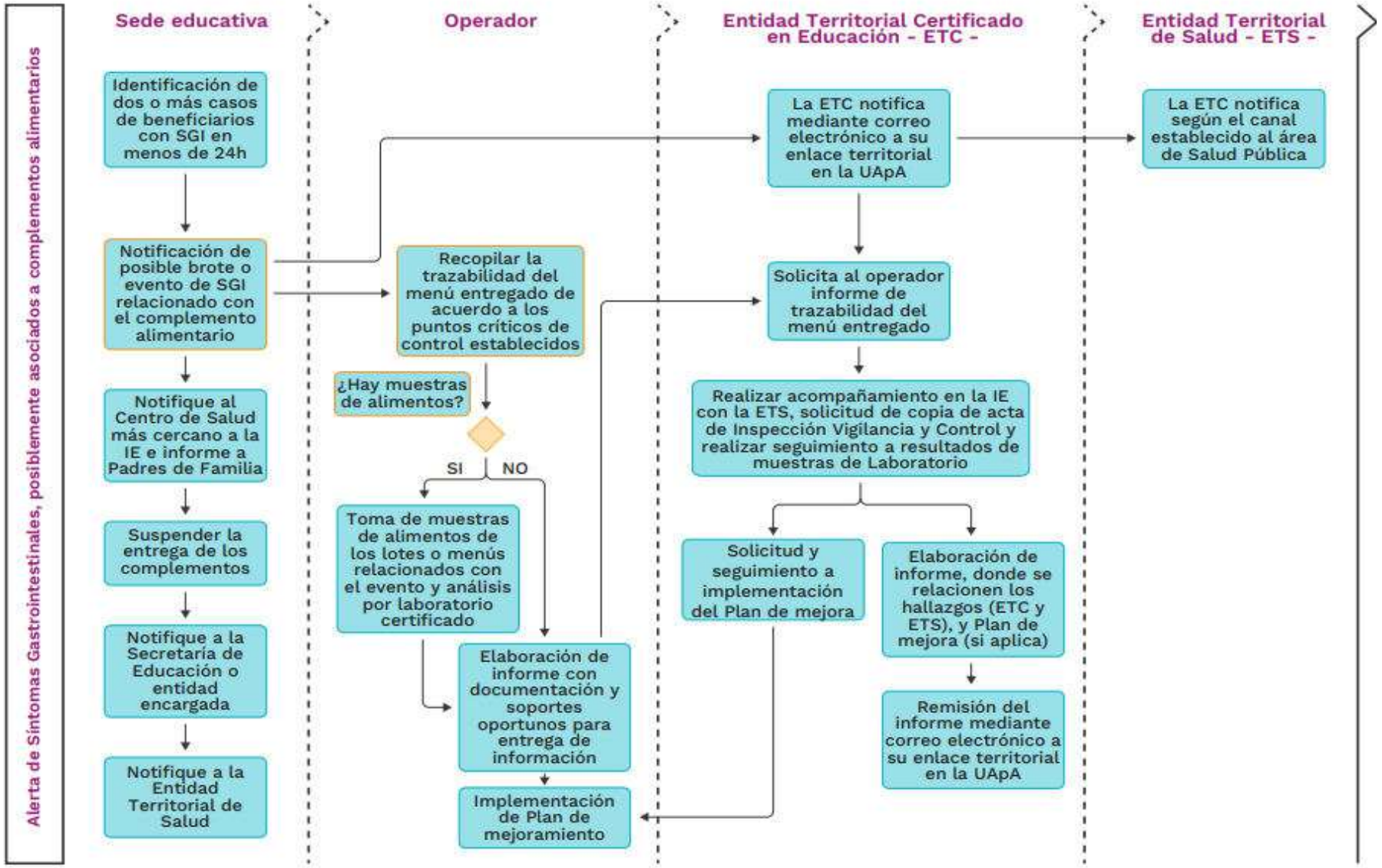
ACTOR	ACCIONES
Rector o funcionario de la sede educativa delegado	1. Verificar si la población beneficiaria presenta uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (2 o más beneficiarios) relacionadas con los síntomas descritos. 2. Registrar la población beneficiaria que presente los síntomas descritos en el numeral anterior, con los datos: nombre, número de identificación, edad, grado, alimentos consumidos en la sede educativa, hora de consumo, síntomas. 3. Notificar de inmediato o en un tiempo no superior a 24 horas a: • Secretaría de Educación, en el caso del PAE y adicionalmente, a la entidad encargada del manejo del Programa, si es diferente a la Secretaría de Educación. • Secretaría de Salud del territorio. • Padres de familia para que se desplacen a la sede y lleven al niño a su respectiva IPS. 4. Únicamente, en caso de urgencia vital, trasladar inmediatamente a los involucrados. 5. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud en los demás beneficiarios. 6. Mantener los alimentos implicados refrigerados para su análisis; en caso de no contar con refrigerador manténgalos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro. 7. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes. 8. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud, el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio). 9. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias. 10. Mantener actualizados los datos de contacto de los beneficiarios y docentes. 11. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Población beneficiaria	1. Informar al coordinador/docente si presenta uno o más síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. 2. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la sede educativa o en la Entidad de Salud. 3. Facilitar la atención de los primeros auxilios. 4. No auto medicarse.
Padres de Familia	1. Atender el llamado de la Sede Educativa 2. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información de evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. 3. Colaborar con las autoridades de salud en el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita). 4. Tener disponible la documentación del beneficiario, en el momento que la autoridad lo requiera. 5. Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud. 6. Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los beneficiarios afectados. 7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Operador	1. Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran. 2. Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los beneficiarios y custodiarlos hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final. El operador debe tener la contramuestra, teniendo en cuenta la normatividad. 3. Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la Secretaría de Salud. 4. Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras). 5. Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote.

ACTOR	ACCIONES
	6. Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.
Secretaría de Educación	1. Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. Acompañar al proceso y las visitas del estudio de campo por parte de la entidad correspondiente. 2. Cuando la situación esté controlada, la Secretaría de Educación debe diligenciar el formato de notificación de ETA del modelo de monitoreo y control y enviarlo al correo del enlace correspondiente de la UApA. 3. Una vez identificada la causa del brote, gestionar un plan de acción con los actores correspondientes para superar la causa en forma definitiva.
Secretaría de Salud	1. Aplicar el protocolo de vigilancia en salud pública para la investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2. Brindar las indicaciones correspondientes a los diferentes actores para el manejo del evento de ETA. 3. Socializar el análisis (consolidado) del estado sanitario y comportamiento epidemiológico de las ETA en poblaciones vulnerables como la beneficiaria del PAE, entre otros, en el concejo de política social o en diferentes comités de seguimiento institucional. 4. Participar en las mesas de trabajo para la planeación del PAE en los territorios, y las acciones que se deban realizar desde el sector salud de la entidad territorial para su funcionalidad. 5. Enviar informe final de la investigación del Brote a la Secretaría de Educación o la entidad encargada del PAE en el territorio.

Fuente: Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con PAE

Como se observa en la Gráfica 1, a partir de la notificación realizada por parte de la sede educativa, la ETC debe adelantar de forma inmediata las acciones necesarias para consolidar y remitir el informe de la trazabilidad del evento, incluyendo todas las acciones realizadas por parte del operador PAE, el acompañamiento y los hallazgos de la Investigación Epidemiológica de Campo -IEC realizada por la ETS.

Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastrointestinales -SGI, posiblemente asociados a complementos alimentarios



Fuente: construcción UApA

6.3 Novedades en calidad e inocuidad

En la gráfica No. 2 se presenta la ruta que debe ser implementada por los diferentes actores en caso de presentarse una alteración grave o sospecha de afectaciones en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados en el marco del PAE. Estas pueden corresponder a situaciones como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, falsificación, entre otros), contaminación química, física o biológica, presencia de alimentos no aptos para el consumo o la aplicación de medidas sanitarias de seguridad por parte de la autoridad sanitaria.

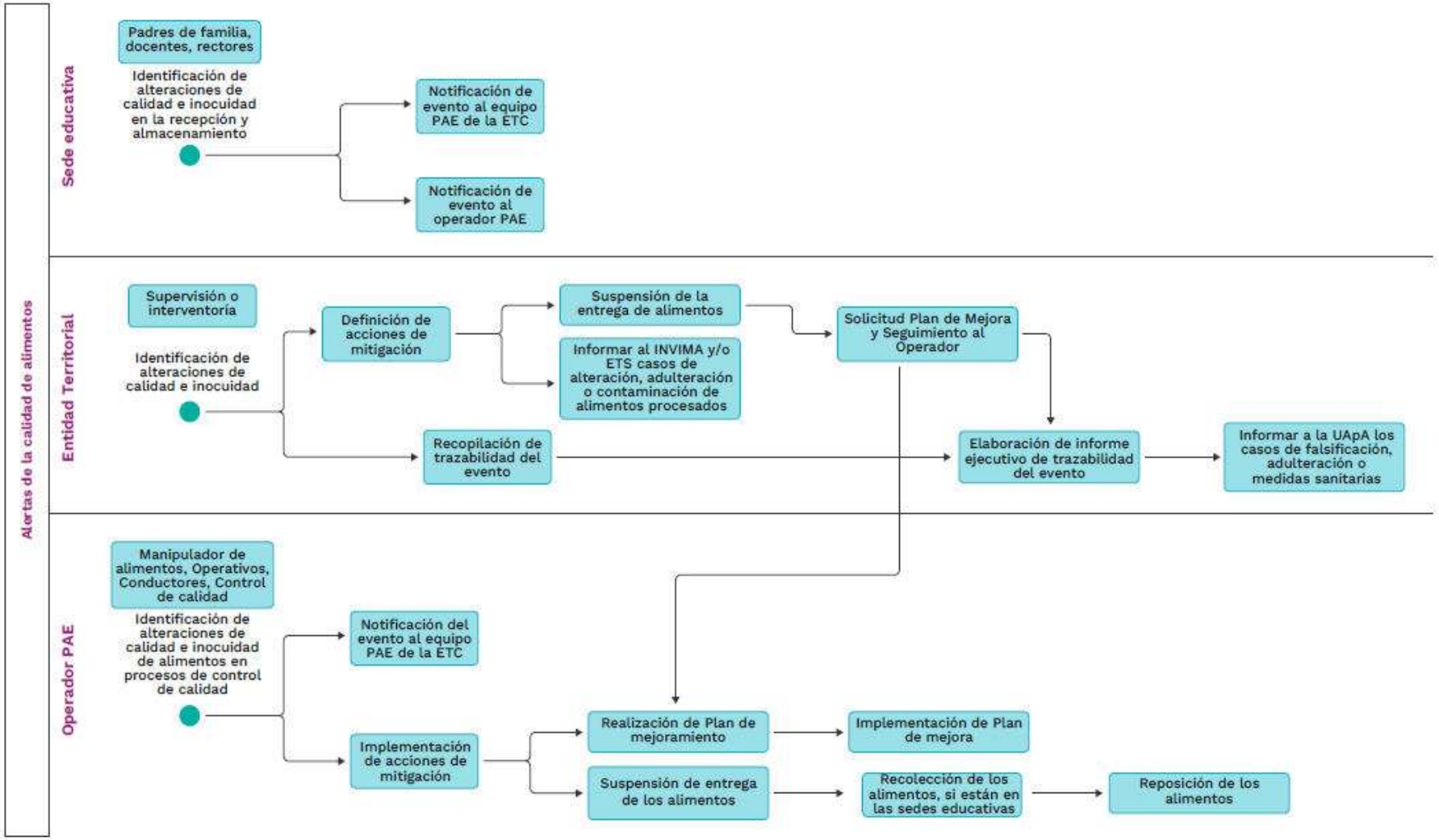
En la sede Educativa la ruta inicia con la identificación de la alerta por parte de la población beneficiaria, personal manipulador, familias o personas cuidadoras o el personal de la sede educativa. Dicha situación debe comunicarse de inmediato al Rector o su delegado, quien será responsable de notificar de manera inmediata a la entidad territorial, siguiendo los canales de comunicación previamente establecidos.

En la bodega de almacenamiento o ensamble, planta de producción la identificación temprana puede darse a través del seguimiento realizado por la supervisión, interventoría o entidades sanitarias, incluso antes de la distribución y entrega de alimentos o complementos alimentarios a las sedes educativas. Estos casos, se deberán activar de manera inmediata la ruta descrita en la gráfica 2. Independientemente, de quien genere o identifique la alerta en calidad e inocuidad de los alimentos que hacen parte de los complementos alimentarios del PAE, requiere acciones inmediatas por parte de la ETC y del operador, permitiendo mitigar el riesgo de daño en la salud y bienestar de la población beneficiaria del Programa, siendo necesario obtener la evidencia de las novedades presentadas y de las acciones adelantadas, lo cual, puede incluir notificaciones a las entidades competentes en inspección, vigilancia y control sanitario y planes de mejora del operador.

A partir de esta información la Entidad Territorial deberá consolidar un informe ejecutivo, de acuerdo con la estructura definida por la UApA en un periodo no mayor de 48 horas posterior a la identificación del evento.

Nota: Sin perjuicio del cumplimiento estricto de las temperaturas establecidas en la normatividad para garantizar la inocuidad de los alimentos, los actores del PAE deberán adoptar medidas de manejo seguro durante la distribución de preparaciones calientes, con el fin de minimizar el riesgo de accidentes por quemaduras en la población atendida.

Gráfica 2. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de alteraciones de calidad e inocuidad de alimentos



Fuente: construcción UApA

7 Seguimiento

El seguimiento es un proceso permanente y transversal a todas las etapas del PAE y que implica, por un lado, el monitoreo, entendido como la recopilación sistemática de datos de manera periódica y por otro lado, el análisis permanente de esta información. Lo anterior en el marco del esquema de seguimiento determinado por la entidad.

Para realizarlo es importante la definición de actividades[5], responsables[6], puntos de control[7], productos[8] e indicadores[9]. A continuación, se presenta la matriz con una estructura mínima para realizar el seguimiento al cumplimiento del anexo de alimentación saludable y sostenible

[5] Las actividades son las acciones necesarias para transformar los insumos en productos
[6] En el marco de los roles dentro del PAE se define quien realiza la actividad. La ETC en el marco de sus capacidades (financiera, humanas y técnicas) y competencias debe designar una persona o equipo responsable.
[7] Los puntos de control son actividades hito de verificación que se definen para validar el cumplimiento de lo planeado en cada una de las etapas del programa
[8] De acuerdo con el DNP los productos "son bienes y servicios generados y entregados cumpliendo con estándares de calidad definidos, como consecuencia de la combinación o transformación de los insumos a través de un proceso de producción" (p.5)
[9] Los indicadores son es una expresión cuantitativa y cualitativa observable y verificable que describe características, comportamientos o fenómenos de la realidad

Tabla 4 Matriz de seguimiento

Etapa	Actividades específicas	Responsable actividad	Soporte de ejecución de la actividad	Puntos de control	Producto	Propuesta del indicador
Operación y seguimiento	Cumplir con las actividades descritas en el plan de saneamiento del PAE	Equipo PAE Operador Interventoría o supervisión	Formatos del plan de saneamiento Informes de interventoría o supervisión	Verificar el diligenciamiento de formatos que den cuenta del plan de saneamiento Aprobación de los planes de saneamiento por parte de la interventoría, supervisión o ETC	Plan de saneamiento del PAE.	*Programas del plan de saneamiento* (N° de programas ejecutados según cronograma / N° total de programas planificados) × 100
Operación y seguimiento	Cumplir con las BPM en sedes educativas y bodegas que tienen relación con el PAE	Operador Interventoría o supervisión	Listas de chequeo BPM Actas de inspección sanitaria Informes de interventoría o supervisión	Realizar seguimiento al cumplimiento oportuno de planes de mejora Realizar el seguimiento al cumplimiento oportuno de los hallazgos u observaciones dejadas en las vistas de supervisión o interventoría Solicitar visitas para inspección sanitaria cada vez que se requiera	Reporte de seguimiento al cumplimiento de BPM y seguimiento a los planes de mejora.	*Cumplimiento al plan de mejora* (N° de sedes con plan de mejora subsanados por calidad de alimento/ N° Total de sedes con plan de mejora) × 100 *Concepto sanitario* (Sedes con concepto favorable o favorable con requerimientos / Total de sedes beneficiarias evaluadas) × 100
Operación y seguimiento	Implementar el plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico para verificar la inocuidad y calidad sanitaria de los complementos alimentarios suministrados	Operador Interventoría o supervisión	Plan de muestreo - cronograma Registros de contramuestras	Verificar cumplimiento del cronograma del plan de muestreo Seguimiento a las acciones realizadas por el operador en caso de presentar resultados de muestras de laboratorio con resultados no conformes Verificar la toma de contramuestas según lo hayan dispuesto la entidad terriotorial	Plan de muestreo Seguimiento a la ejecución del cronograma Registro de muestras y contramuestras	*Plan de muestreo* • (Muestras tomadas y analizadas / Muestras programadas) × 100 • (Muestras con resultados no conformes/muestras tomadas y analizadas) *100 *Seguimiento toma de contramuestras* • (N° de contramuestras tomadas / N° de contramuestras progamadas) × 100
Operación y seguimiento	Capacitación de manipuladores de alimentos en BPM e inocuidad	Operador Interventoría o supervisión	Plan de capacitación - cronograma Actas, listas de asistencia y registro fotográfico Informes de ejecución del operador	Realizar seguimiento al cumplimiento del cronograma del plan de capacitación	Seguimiento al plan de capacitación Seguimiento a la ejecución del cronograma Listados de asistencia de las capacitaciones	*Capacitación manipuladores de alimentos* (N° de manipuladores capacitados / Total de manipuladores vinculados) × 100
Operación y seguimiento	Gestionar oportunamente la notificación de alertas de inocuidad emitidas a la entidad territorial.	Equipo PAE Operador Interventoría o supervisión	Registro de alertas PAE informes de acciones correctivas Reportes a la UApA	Realizar seguimiento a la gestión oportuna de las notificaciones emitidas a la entidad territorial Verificar la implementación de medidas correctivas frente al evento notificado	Reporte de gestión oportuna de alertas y de implementación de acciones correctivas.	*Seguimiento a las alertas de inocuidad* (N° de alertas en salud notificadas a la ETC durante las primeras 24 horas / Total de alertas en salud notificadas) × 100

Fuente: Construcción UApA

8. Bibliografía

INVIMA, Guía modelo de inspección, vigilancia y control basado en riesgos - IVC SOA. Versión 1.0 – Septiembre 2014.

INVIMA, Comunicado No 4000 - 0034 – 2021. Aclaraciones sobre el carnet de manipulador de alimentos.

INVIMA, Comunicado 4000-0025-21. Emisión de concepto sanitario en establecimientos que no están en funcionamiento.

INVIMA, Circular Externa No consecutivo DG1000-161-20 del 01 Julio 2020. Aclaración sobre la expedición de concepto sanitario para procesos de contratación.

INVIMA, Circular Externa No consecutivo DAB 400-0201-17. Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.

INVIMA, Concepto 2041355 DE 2018. Radicado No. 20181163211. Competencias del INVIMA en materia de alimentos.

INVIMA, Infografía Normatividad Sanitaria Vigente. INVIMA. https://aulavirtual.invima.gov.co/pluginfile.php/90612/mod_resource/content/8/Normat%20Sanit%20Vig%20de%20AyB.pdf

INVIMA Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para entidades territoriales de salud. Versión 1.0 2015 https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/29.+Manual+de+Toma+de+Muestras+de+Alimentos+y+Bebidas+para+LAS+ETS.pdf

Invima, Guía para la manipulación del ítem de ensayo en los laboratorios fisicoquímico y microbiológico de alimentos y bebidas, 2016 aa4db14a-f0d8-409e-fbf2-c6cc929917b6 (invima.gov.co)

Instituto Nacional de Salud, Protocolo de vigilancia en salud pública – Investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua, 2017 https://www.ins.gov.co/BibliotecaDigital/PRO-Enfermedad-transmitida-por-alimentos.pdf

Organización Mundial De La Salud, Guías para la calidad del agua potable. Primer apéndice a la tercera edición. Volumen 1. Recomendaciones https://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/gdwq3_es_fulll_lowsres.pdf

Organización Mundial De La Salud (2006). Guías para la calidad del agua potable, tercera edición: Volumen 1 - Recomendaciones. Tercera ed. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud.

Organización Mundial De La Salud. (2018). Guías para la calidad del agua de consumo humano: Cuarta edición que incorpora la primera adenda. Who.int; World Health Organization. https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241549950

Unión Internacional Para La Conservación De La Naturaleza UICN (2018), Guía de monitoreo participativo de la calidad del agua - Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza -organización internacional Suiza : Guía de monitoreo participativo de la calidad de agua. Recuperado el 10 de mayo de 2022, de *https://www.iucn.org/sites/dev/files/content/documents/guia-monitoreo-participativo-calidad-agua-digital.pdf*

Anexo 1 fichas técnicas de alimentos

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento alimentario, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en la normatividad vigente.

Los requisitos aquí presentados son orientativos, en todo caso se debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente que aplica a cada alimento, la cual puede ser consultada en el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social.

A continuación, se presentas las fichas técnicas de algunos alimentos o productos procesados que pueden ser suministrados en la operación del Programa de Alimentación Escolar -PAE.



Grupo	Carnes
Producto	**Pollo**
Descripción	Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.
Requisitos generales	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - No se permite el suministro de pollo marinado. - No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - En caso de requerirse el suministro de embutidos de pollo en el ciclo de menús, la Entidad Territorial debe enviar el respectivo soporte técnico y solicitar la aprobación de la UApA, teniendo en cuenta que el producto que se suministre cumpla con los límites de nutrientes críticos y acompañado de un Plan de Educación Alimentaria y Nutricional, suministrándose máximo una vez en el ciclo de menús. - Se sugiere el suministro de pechuga sin piel y sin hueso, pierna y/o pernil (sin piel y descontando el peso del hueso para cumplir con la porción servida) a los Beneficiarios del Programa; en caso de suministrar otras partes del pollo se hace necesario justificar y garantizar que cumple con el porcentaje de proteína y porción acorde a lo establecido en la minuta patrón y según la edad del Beneficiario. - En caso de que la porción entera de la pechuga supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. - Por el alto riesgo de contaminación por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación "arroz con pollo", no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Beneficiarios del Programa.
Características organolépticas	- *Color:* rosado - *Olor:* propio de la especie. - *Textura:* firme al tacto, húmeda, piel adherida al músculo. - Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.
Transporte	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505 de 2004.
Almacenamiento	- Productos refrigerados: -2°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
Vida útil	- Definida por el productor o proveedor. - Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
Normatividad de referencia	- Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Decreto 2016 de 2023, Resolución 242 de 2013, Resolución 3651 del 2014 y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, sustituyan o adicionen.

Grupo	Carnes
Producto	**Carnes rojas: res, cerdo**
Descripción	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
Requisitos generales	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. - Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. - En caso de requerirse el suministro de embutidos de carnes en el ciclo de menús, la Entidad Territorial debe enviar el respectivo soporte técnico y solicitar la aprobación de la UApA, teniendo en cuenta que el producto que se suministre cumpla con los límites de nutrientes críticos y acompañado de un Plan pedagógico suministrándose máximo una vez en el ciclo de menús. - Se permite el empleo de carne molida, siempre y cuando se garantice que provenga de los cortes mencionados anteriormente, así como el cumplimiento del porcentaje establecido para el tipo de proteína, además de los controles de calidad e inocuidad. - Se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.
Características organolépticas	**Carne de Res** - *Color:* rojo cerezo brillante. - *Olor:* propio de la especie. - *Textura:* firme al tacto, descartar si presenta textura pegajosa. **Carne de Cerdo** - *Color:* porción de carne rosada, la grasa blanca. Descartar si presenta color café – verdoso o manchas. - *Olor:* propio de la especie. - *Textura***:** firme al tacto, ligeramente húmeda. Si su empaque es al vacío no debe presentar pérdida de éste y/o exceso de agua-sangre.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Resolución 2505 de 2004.
Almacenamiento	- Productos refrigerados: 0°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
Vida útil	- Definida por el productor o proveedor. - Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
Normatividad de referencia	Decreto 1500 de 2007, y sus reglamentaciones, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Decreto 1975 de 2019 y sus modificaciones, Decreto 2016 de 2023, Resoluciones 240 y 241 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, aclaren, complemente, sustituyan o adicionen.

Grupo	Carnes
Producto	**Pescado**
Descripción	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilaginosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
Requisitos generales	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. - No se permite la inclusión de embutidos de pescado en el PAE. - Se sugiere el suministro de pescado en filete o posta a los Beneficiarios del Programa; en caso de suministrar pescado en otra presentación debe ser adaptada a los hábitos alimentarios de la región sin que implique un riesgo para la salud de los beneficiarios, de igual manera debe cumplir con el porcentaje de proteína y porción (descontando huesos y espinas) acorde a lo establecido en la minuta patrón y según la edad del Beneficiario.
Características organolépticas	- *Color:* blanco nácar o rosada según el tipo. Ojos claro-brillantes, agallas de color rojo, escamas brillantes. - *Olor:* característico - *Textura:* firme al tacto, descartar si la carne está babosa.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561 de 1984, Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	- Productos refrigerados: 0°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
Vida útil	- Definida por el productor o proveedor. - Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
Normatividad de referencia	Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	Carnes
Producto	**Hígado**
Descripción	El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes y parásitos, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor característico.
Requisitos generales	- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o café rojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
Características organolépticas	- *Color:* rojo oscuro, algo vinoso. - *Olor:* propio de la especie. - *Textura:* firme al tacto, no debe desmenuzarse.
Transporte	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004.
Almacenamiento	- Productos refrigerados: -2°C a 4°C. - Productos congelados: -18°C o inferior.
Vida útil	- Definida por el productor o proveedor. - Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
Normatividad de referencia	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Decreto 1975 de 2019, Resoluciones 240 y 241 de 2013, Resolución 122 de 2012 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Carnes</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Atún en conserva</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua o aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto).
- El peso escurrido para el atún en conserva con aditivos deberá ser en mínimo el 75% del peso neto para todas sus clasificaciones.
- El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser en promedio mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.
- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata, ni óxido.
- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas) según lo establecido en la Resolución 683 de 2012, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.
- El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características fisicoquímicas

<table><tr><th>Requisito</th><th>Límite máximo</th></tr><tr><td>Histamina, mg/kg</td><td>50,0</td></tr><tr><td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %</td><td>2,0</td></tr></table>Fuente: Resolución 0148 de 2007.

Límites máximos de metales contaminantes en el atún en conserva y en las preparaciones de atún en conserva

<table><tr><th>Requisito</th><th>Límite máximo</th></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As en mg/kg</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Cadmio, expresado como Cd en mg/kg</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Mercurio, expresado como Hg en mg/kg</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb en Mg/kg</td><td>0.4</td></tr></table>Fuente: Resolución 0148 de 2007.

- El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.
- El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones;
- Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.</td></tr>
</table>

Grupo	**Carnes**
Producto	**Atún en conserva**
	Características microbiológicas: PARÁMETRO | Caso | Muestreo clase | n | c | M Y M Prueba de esterilidad comercial | NA | 2 | 5 | 0 | No presentar crecimiento. después de 10 incubación de 30 días a 14 días de bacteriano a 35°C y 5 a 10 55°C. Fuente: resolución 1407 2022 **n** = Número de muestras a examinar. **m** = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. **M** = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. **c** = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. **<** = léase menor de.
Características organolépticas	- *Color:* rosáceo o beige claro. - *Olor:* característico (pescado). - *Textura***:** puede presentarse en lomos, firme y suave. Descartar si hay presencia de materias extrañas.
Transporte	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	- Temperatura ambiente no mayor a 25ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
Vida útil	- Definida por el productor.
Normatividad de referencia	Decreto 561 de 1984, Resolución 148 de 2007, Resolución 2195 de 2010, Resolución 122 de 2012, Resolución 1407 2022 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Carnes</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Sardinas</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto preparado con las especies de sardinas permitidas en la legislación, envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados, empacado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre, óxido u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido.
- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas) según lo establecido en Resolución 683 de 2012, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario
- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.
- Las sardinas en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características fisicoquímicas

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límite</th></tr>
<tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base húmeda, máx.</td><td>50,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, máx.</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gas sulfhídrico como H_2S.</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Histamina mg/Kg</td><td>50.0</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 337 de 2006.

Límites máximos de metales pesados

<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límite (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Estaño como Sn</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Plomo como Pb</td><td>0,4</td></tr>
<tr><td>Mercurio como Hg</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Cadmio como Cd</td><td>0,1</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 337 de 2006.

- Características microbiológicas:

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>M Y M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>NA</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>No presentar crecimiento. después de 10 incubación de 30 días a 14 días de bacteriano a 35°C y 5 a 10 55°C.</td></tr>
</table>
Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: piel gris plateada y carne color claro o rosado.
- Olor: característico (pescado).</td></tr>
</table>

Grupo	Carnes
Producto	**Sardinas**
	- *Textura:* firme, puede ser ligeramente blanda según la cantidad de grasa que tenga el pescado, jugosa. La espina no debe ser casi apreciable
Transporte	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	- Temperatura ambiente no mayor a 25ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
Vida útil	- Definida por el productor.
Normatividad de referencia	Decreto 561 de 1984, Resolución 337 de 2006, Resolución 2195 de 2010, Resolución 122 de 2012 y Resolución 1407 2022 las demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen.

Grupo	Huevos
Producto	**Huevos de gallina**
Descripción	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
Requisitos generales	- La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - Debe cumplir con el empaque primario según lo establecido en la Resolución 683 de 2012, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Características organolépticas	- *Color:* de acuerdo con la especie de ave. Clara transparente, yema amarilla o naranja de acuerdo con la especie. - *Olor***:** descartar si presenta olor fétido. - *Textura:* cáscara íntegra, superficie libre de excremento, clara espesa y firme.
Transporte	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013. - Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente
Almacenamiento	- Conservar a temperatura ambiente (12ºC – 20ºC), si es posible almacenarlos en su cartón original y colocarlos de forma vertical con la punta hacia abajo. - Si el producto no se va a consumir en un tiempo cercano se recomienda almacenarlos en refrigeración (0º y 4ºC). - Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con productos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. - El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor
Vida útil	- Definida por el productor o proveedor.
Normatividad y guías de referencia	NTC 1240, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 4143 de 2013, Resolución 834 de 2015, Resolución 1407 2022 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Leche entera de vaca**
Descripción	**Leche Pasteurizada:** Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración. **Leche Ultrapasteurizada:** Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración. **Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida:** Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
Requisitos generales	- **No se permite la adición de suero lácteo.** - Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Requisitos específicos	**Características fisicoquímicas de la leche entera:**

Parámetro	**Pasteurizada**		**Ultra pasteurizada**		**UAT (UHT)**		**Esterilizada**	
Grasa (% m/v) mínimo	3,0		3,0		3,0		3,0	
Extracto seco total (% m/m) mínimo	11,30		11,20		11,20		11,20	
Extracto seco desengrasado (% m/m) mínimo	8,30		8,20		8,20		8,20	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	
Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
Caseinomacropéptido (CMP)	Valor máximo 30 pg/ml - mg/I							
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Densidad (g/ml) 15/15°C	1,0300	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330	1,0295	1,0330
Acidez titulable total (% ácido láctico m/v)	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17	0,13	0,17
Índice °C	-0,530	-0,510	-0,540	-0,510	-0,540	-0,510	-0,530	-0,510
Crioscópico °H	-0,550	-0,530	-0,560	-0,530	-0,560	-0,530	-0,550	-0,530

Fuente: Decreto 616 de 2006 – Resolución 2270 del 2023

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Leche entera de vaca**

- **Características microbiológicas:**

Leche pasteurizada

Características microbiológicas de la leche pasteurizada

índices permisibles	n	m	M	c
Rto. Microorganismos mesófilos ufc/ mi	3	40000	80000	1
Rto. Coliformes ufc/ml	3	Menor de 1	10	1
Rto. Coliformes fecales ufc/ml	3	Menor de 1	-	0

Fuente: Decreto 616 2006
Cuando se utilice la técnica de número más probable NMP para coliformes totales y fecales se informará menor de tres.

Leche Ultrapasteurizada

Características microbiológicas de la leche Ultrapasteurizada

índices permisibles	n	m	M	c
Rto. Microorganismos mesófilos ufc/ mi	3	1000	10000	1
Rto. Coliformes ufc/ml	3	Menor de 1	-	0
Rto. Coliformes fecales ufc/ml	3	Menor de 1	-	0
Rto. Esporas anaerobias ufc / mi	3	Menor 1	-	0
Rto. Esporas aeróbicas ufc /mi	3	Menor 1	-	0

Fuente: Decreto 616 2006
Cuando se utilice la técnica de número más probable NMP para coliformes totales y fecales se informará menor

Leche UAT(UHT)

Leche UAT(UHT) Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C

Fuente: Decreto 616 2006

NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana. n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable C = número de muestras permitidas con resulta de entre m y M < = léase menor de

Características organolépticas	- *Color:* blanco viscoso, opaco mate o amarillento (de acuerdo con el grado de pasteurización). - *Olor:* característico. Descartar si presenta olor ácido, rancio. - *Textura:* líquida. Descartar si presenta apariencia semisólida con grumos.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616 de 2006, y la resolución 2674 de 2013
Almacenamiento	- Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0ºC a 4ºC. - Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2270 del 2023, Resolución 1407 2022 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Leche en polvo entera**
Descripción	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche, dejando un máximo del 5% en peso del producto final; previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra- alta-temperatura UAT (UHT), ultra pasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
Requisitos generales	- **No se permite la adición de suero lácteo.** - No se permite el suministro de leche en polvo azucarada. - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Requisitos específicos	**Características fisicoquímicas:**

Requisitos	Entera		Semidescremada		Descremada	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26.0	33.0	**>1.5**	<26.0	-	1.5
Humedad, en %m/m	-	**4.0**	-	**4.0**	-	**4.0**
Acidez expresada como ácido láctico %m/m	**0.9**	1.30	1.1	1.5	1.3	1.7
Índice de solubilidad en cm3	-	1.0	-	1.0	-	1.0
Cenizas % m/m	-	6.0	-	7.2	-	8.2
Proteínas % m/m (1)	24.5	-	30.0	-	34.0	-
Proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), %m/m (2)	34	-	34	-	34	-
Na % m/m		0.42		0.5		0.55
K % m/m		1.3		1.5		1.8
Lactosa % m/m	34.0	44.0	40.0	50.0	46.0	55.0
Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m (3)		8.5		8.5		8.5

(1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas en los sólidos no grasos de la leche.
(2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207.
(3) La lactosa residual en sólidos no lácteos de la leche deslactosada es un dato teórico.

Fuente: Decreto 616 de 2006.

La concentración de Caseinomacropéptido (CMP) deberá ajustarse a los parámetros establecidos en la Resolución 2270 de 2023, o aquella que la modifique o sustituya.

Características microbiológicas:

Leche en polvo

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilosufc/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<3	11	1
NMP Recuento de coniformes fecales ufc/g	3	<3	-	0
Recuento de mohos, y levaduras ufc/ g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo ufc / g	3	<100	100	1
Recuento *Bacillus cereus* ufc/ g	3	100	100 0	1
Detección de *Salmonella*/25g	3	0	-	0

Fuente: Decreto 616 2006

NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana. n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable C = número de muestras permitidas con resulta de entre m y M < = léase menor de

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Leche en polvo entera**
Características organolépticas	- *Color:* blanco – beige. - *Olor:* característico. - *Textura:* polvo, ausencia de materias extrañas.
Transporte	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Temperatura entre 10ºC y 25ºC. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2270 de 2023, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Lácteos</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Yogur</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Es el producto que se obtiene a partir de la leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de bacterias de los géneros de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, los cuales deber ser viables, abundantes y activos en el producto hasta el final de su vida útil.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Parámetro (unidades)</th><th>Valor referencia (yogur entero)</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín. 2.5</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70-1.50</td></tr>
<tr><td>Prueba de Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 2310 de 1986.

-Características microbiológicas

Leche fermentada (yogurt)

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>2×10^2 ucf/g o ml</td><td>5×10^2 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ucf/ml</td><td>10^2 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: blanco (yogur natural) o color característico al sabor adicionado
- Olor: característico de la leche acidificada y/o del sabor adicionado acidificado.
- Textura: consistencia viscosa, no pastosa, sin separación de fases.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>- Refrigeración 0ºC a 4ºC.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 805, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Lácteos</td></tr>
<tr><th>Producto</th><td>Kumis</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Es el producto que se obtiene a partir de la leche higienizada o de una mezcla higienizada de ésta con derivados lácteos, fermentado por la acción de bacterias de los géneros de Lactococcus Lactis subsp. cremoris y Lactococcus Lactis subsp. lactis, los cuales deber ser viables, abundantes y activos en el producto hasta el final de su vida útil.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>Características fisicoquímicas:
<table><tr><th>Parámetro (unidades)</th><th>valor referencia (kumis entero)</th></tr><tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Min 2.5</td></tr><tr><td>Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.60 -1.20</td></tr><tr><td>Fosfatasa Alcalina</td><td>Negativa</td></tr></table>Fuente resolución 2310 de 1986

Características microbiológicas:
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>2 × 10² ucf/g o ml</td><td>5 × 10² ufc/g</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ucf/ml</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr></table>Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: blanco crema.
- Olor: fresco característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición.
- Textura: consistencia más espesa que la leche. No debe ser espumoso, ni presentar grumos.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.</td></tr>
<tr><th>Almacenamiento</th><td>Refrigeración 0ºC a 4ºC.</td></tr>
<tr><th>Vida útil</th><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><th>Normatividad referencia</th><td>NTC 805, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Lácteos</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Bebida láctea con avena</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Es una bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de pasteurización, ultra pasteurización, UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche, leche en polvo, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- La bebida láctea con avena debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buena calidad hasta el término de su vida útil.
- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General de la resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características Fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Parámetro (Unidades)</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>1.5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Proteína láctea % m/m</td><td>1.4</td><td>-</td></tr>
</table>
Fuente: NTC 5246.

Características Microbiológicas:

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>No aplica</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>No presentar crecimiento después de 10 incubación de 30 días a bacteriano a 14 días de a 35°C y 5 a 10 55°C.</td><td>No presentar crecimiento después de 10 incubación de 30 días a bacteriano a 14 días de a 35°C y 5 a 10 55°C.</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: blanco – beige.
- Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición.
- Textura: consistencia líquido y semi viscosa. No debe presentar separación de fases, partículas extrañas o residuos de materiales extraños diferentes al de la avena.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>- Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa.
- Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario ser refrigerado entre 0ºC a 4ºC.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
</table>

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Bebida láctea con avena**
Normatividad y guías de referencia	NTC 5246, Resolución 2674 de 2013 , Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Lácteos</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Leche líquida saborizada</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Es el producto higienizado, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, ha sido sometida a una higienización en adecuada relación de tiempo y temperatura, de tal manera que aseguren la ausencia de todas las formas de microorganismos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- La leche líquida saborizada debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buena calidad hasta el término de su vida útil.
- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características Fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Parámetro (unidades)</th><th>Pasteurizada</th><th>UHT</th></tr>
<tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Mín. 2.5</td><td>Mín. 3.0</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td><td>7.0</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.12 – 0.16</td><td>0.12 – 0.16</td></tr>
<tr><td>Prueba de peroxidasa</td><td>Positiva</td><td>En planta</td></tr>
<tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td><td>Negativa</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 2310 de 1986.

Características microbiológicas: de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022 encontramos:

Leche saborizada Pasteurizada:

<table>
<tr><td>PARÁMETRO</td><td>Caso</td><td>Muestreo clase</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>4 ×10⁴ufc/ml</td><td>8x 10⁴ ufc/ml</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ucf/ml</td><td>10 ufc/ml</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td>10</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ucf/ml</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

Leche saborizada Ultrapasteurizada

<table>
<tr><td>PARÁMETRO</td><td>Caso</td><td>Muestreo clase</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ucf/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>10</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ucf/ml</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td>10</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ucf/ml</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

Leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UAT (UHT).</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Lácteos</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Leche líquida saborizada</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo Clase</th><th>n</th><th>c</th><th>M y m</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>NA</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 dias de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 dias a 55°C.</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.
</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: característico del aditivo, ingrediente o sabor adicionado.
- Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o de descomposición.
- Textura: consistencia líquida. No debe presentar separación de fases, partículas extrañas o residuos de materiales extraños diferentes al de la avena.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Refrigeración 0ºC a 4ºC.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 1419, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Lácteos</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Queso fresco sin madurar</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.
- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.
- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
- Estar libres de plaguicidas.
- La elaboración de queso fresco para consumo humano no debe ser a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.
- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características fisicoquímicas

<table>
<tr><th>Parámetro (unidades)</th><th>Semigraso</th><th>Semiblando</th></tr>
<tr><td>Materia grasa en extracto seco % m/m</td><td>20.0</td><td>–</td></tr>
<tr><td>Humedad % m/m</td><td>–</td><td>65.0</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1804 de 1989.

Características microbiológicas:

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²ucf/g</td><td>5x10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>6</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td><10 ucf/g</td><td>10² ucf/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td><10²ufc/g</td><td>10³ ucf/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listería monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: blanco crema.
- Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o desagradable.
- Textura: de acuerdo con el tipo de queso puede presentar consistencia semiblanda con humedad o dura.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505 de 2004 y Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Refrigeración 0ºC a 4ºC.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen,</td></tr>
</table>

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Queso fresco sin madurar**
	sustituyan o adicionen.

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Queso petit suisse**
Descripción	Queso fresco, blando, semimagro, suave y cremoso, no madurado, obtenido por coagulación de la leche cuajada y/ o de enzimas específicas y/ o de bacterias específicas, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, aromatizado, saborizado y adicionado con dulce de fruta.
Requisitos generales	- Alto porcentaje de humedad, elaborado a base de leche, fermentos lácticos, azúcar, cuajo, saborizantes y colorantes naturales permitidos. - El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - La elaboración de queso fresco para consumo humano no debe ser a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución - 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Requisitos específicos	**Características fisicoquímicas** **Parámetro (Unidades)** / **Blando** / **Semimagro** Materia grasa en extracto seco % m/m – 5.0 Humedad % m/m 80.0 – **Fuente:** Resolución 1804 de 1989. **Características microbiológicas** (queso para untar) PARÁMETRO / Caso / Muestreo clase / n / c / m / M *Escherichia coli* / NA / 3 / 5 / 0 / <10 ucf/g / --- *Staphylococcus* coagulasa positiva / 8 / 3 / 5 / 1 / <10²ufc/g / 10^3 ucf/g *Salmonella* spp / 10 / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- *Listería monocytogenes* / 10 / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Fuente: resolución 1407 2022 **n** = Número de muestras a examinar. **m** = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. **M** = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. **c** = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. **<** = léase menor de.
Características organolépticas	- *Color:* característico del dulce de fruta adicionado. - *Olor:* característico del producto. Descartar si presenta olor a rancio o desagradable. - *Textura:* consistencia blanda con humedad.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505 de 2004, y Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	- Refrigeración 0ºC a 4ºC.

Grupo	**Lácteos**
Producto	**Queso petit suisse**
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	**Leguminosas**
Producto	**Lenteja**
Descripción	Comprende los granos procedentes de la especie *Lens sculenta Moench.*
Requisitos generales	- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. - No debe contener más del 1% de impurezas. - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Requisitos específicos	- **Características microbiológicas:** PARÁMETRO | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M Mohos y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 3X10³ ucf/g | 5 x 10³ ucf/g *Escherichia coli* | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- Fuente: resolución 1407 2022 **n** = Número de muestras a examinar. **m** = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. **M** = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. **c** = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. **<** = léase menor de.
Características organolépticas	- *Color:* verde. - *Olor:* característico del producto. - *Textura:* sólido, redonda y aplanada.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	Resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013, NTC 937, resolución 1407 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Leguminosas</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Fríjol</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Comprende todas las variedades del género Phaseolus spp.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.
- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3X10³ ucf/g</td><td>5 x 10³ ucf/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: rojo oscuro.
- Olor: característico del producto.
- Textura: sólido, ovalado.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad y guías de referencia</td><td>NTC 871, Resoluciones 2906 de 2007, 4506 de 2013 y Resolución 1407 2022, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Leguminosas</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Garbanzo</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3X10³ ucf/g</td><td>5 x 10³ ucf/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.
-</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: amarillo.
- Olor: característico del producto.
- Textura: sólido, redondo – esférico.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013, NTC 923 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Leguminosas</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Arveja verde seca o amarilla</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Comprende los granos procedentes de la especie Pisum sativu.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3X10³ ucf/g</td><td>5 x 10³ ucf/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.
-</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: verde o amarilla.
- Olor: característico del producto.
- Textura: sólido, redondo.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Almacenarlos en su empaque original, a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 791, Resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Leguminosas y derivados</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Mezcla de frutos secos</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Alimento combinado compuesto de maní de sal, almendras, uvas pasas, maíz tostado, soya horneada, marañones o nueces.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El producto final debe contener al menos la combinación tres (3) frutos secos de los permitidos
- Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- El porcentaje de granos partidos no debe ser superior al 3%.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en laResolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: característico de las nueces.
- Olor: característico.
- Textura: firme, seca y crujiente.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2674 de 2013 y Resolución 1407 2022 las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Frutas</th></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Corresponde a las frutas frescas y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, hongos, daños por deshidratación.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>6</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: característico de acuerdo a la fruta, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez.
- Olor: característico aromático (agradable), salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor putrefacto, fuerte o ácido.
- Textura: firme, salvo tolerancias permitidas en calidad, superficie íntegra y lisa, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>- Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Refrigerar a 0ºC – 4ºC si el tipo y variedad lo requiere.
- Almacenar en pallets, canastas retiradas del suelo.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.</td></tr>
<tr><td>Normatividad y guías de referencia</td><td>NTC 1291, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Verduras, hortalizas y leguminosas verdes</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
- Libres de humedad externa anormal.
- Exentas de olores y sabores extraños.
- Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- Exentas de síntomas de deshidratación</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>6</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: característico de acuerdo con la variedad, salvo tolerancias permitidas en calidad. Buen estado de madurez.
- Olor: característico, salvo tolerancias permitidas en calidad. Descartar si presenta olor desagradable.
- Textura: hojas enteras, tallos limpios, libres de humedad externa anormal, exentas de síntomas de deshidratación, de acuerdo con la variedad presentar turgencia. No deben presentar suciedad, magulladuras, alteración por insectos u hongos. Descartar si las hojas son amarillas y/o con pigmentación negruzca.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><th>Almacenamiento</th><td>- Conservar a temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Refrigerar a 0ºC – 4ºC si el tipo y variedad lo requiere.</td></tr>
<tr><th>Vida útil</th><td>Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.</td></tr>
<tr><th>Normatividad de referencia</th><td>NTC 1291, Resoluciones 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Tubérculos, plátanos y raíces</th></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Exentas de síntomas de deshidratación.
- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen inicio de descomposición.
- El empaque debe permitir aireación adecuada, conveniente protección de la luz y manejo adecuado del producto.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>6</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.
-</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: característico de acuerdo con la variedad, óptimo estado de madurez.
- Olor: agradable. Descartar si presenta olor desagradable.
- Textura: forma característica de acuerdo con el tipo y variedad. (redondo, alargada, curvada), textura seca, íntegros y firmes. Descartar si presenta moho.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, clasificados y separados, protegidos del sol y la humedad, protegidos del ingreso de insectos y roedores.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 1255, NTC 341, NTC 1190, Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Cereales</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Arroz</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Granos enteros o quebrados de la especie Oryza sativa L.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Humedad menor al 14%.
- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.
- Deberá estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución
- 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3X10³ ucf/g</td><td>5 x 10³ ucf/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.
-</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: blanco uniforme, sin presencia de puntos negros y/o materias extrañas.
- Olor: descartar si presenta olor a productos químicos.
- Textura: grano seco y fluido desprovisto de grumos. Descartar si presenta gorgojo, moho e impurezas orgánicas o inorgánicas.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 671, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Cereales</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Pastas</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El producto se debe empacar en recipientes de un material que asegure su buena conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y distribución.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2ufc/g</td><td>10^4ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>6</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10 ufc/g</td><td>10^2ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10^2ufc/g</td><td>10^3 ucf/g</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus</td><td>8</td><td>3</td><td>5</td><td>1</td><td>10^3 ucf/g</td><td>10^4ufc/g</td></tr>
<tr><td>Clostridium perfringes</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2ufc/g</td><td>10^3 ucf/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: amarillo característico. Descartar si presenta color pálido
- Olor: descartar si presenta olor a productos químicos.
- Textura: dura y firme al tacto, exenta de humedad. Descartar si presenta gorgojo y moho.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 1055, Resolución 4393 de 1991, Resolución 1407 2022 y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Cereales</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Harina de trigo fortificada</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.

Fortificación: Significa la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento ya sea que esté(n) o no contenido(s) en el alimento, con el propósito de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de población.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- La harina de trigo debe estar fortificada con los micronutrientes de vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico, hierro y calcio.
- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.
- La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.
- La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3x 10³ ucf/g</td><td>5 x 10³ ucf/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Bacillos cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>5x 10²ufc/g</td><td>1 x 10³ ucf/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: blanca o de color crema claro. Descartar si presenta coloración ligeramente azulada
- Olor: característico, ligero y agradable.
- Textura: fina - suave, sin presencia de grumos. Descartar si presenta mohosidad, presencia de partículas extrañas o contaminantes.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
</table>

Normatividad de referencia	NTC 267, Decreto 1944 de 1996, Resolución 1407 2022 y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 152-1985.

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Cereales</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Avena en hojuelas</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.
- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable.
- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.
- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes.
- Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución
- 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Coliformes</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: crema, ligeramente caoba claro uniforme.
- Olor: característico a avena tostada, estará libre de olores o extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
- Textura: mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2674 de 2013, NTC 2159 , Resolución 1407 2022 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Codex Standar 201-1995.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Cereales</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Cuchuco de maíz, cebada, trigo y cebada perlada</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común triticum aestivum L, o trigo ramificado triticum compactum host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.
- Debe estar exentos de sabores y olores extraños.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3x 10³ ucf/g</td><td>5x 10³ ucf/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: característicos (amarillo, blanco, beige).
- Olor: característico. Descartar si presenta olores a químicos.
- Textura: Granos secos y fluidos. Descartar si presenta gorgojo y moho.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Cereales</td></tr>
<tr><th>Producto</th><td>Harina de maíz precocida</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ucf/g</td><td>2 x 10^3 ucf/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Bacillos cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3x 10^2ufc/g</td><td>10^3 ucf/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: amarillo claro.
- Olor: característico, ligero y agradable. Descartar si presenta olor fermentado, rancio, amargo.
- Textura: fina - suave, sin presencia de grumos.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><th>Almacenamiento</th><td>Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><th>Vida útil</th><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><th>Normatividad de referencia</th><td>Resolución 2674 de 2013, NTC 3594:2014, Resolución 1407 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Cereales</td></tr>
<tr><th>Producto</th><td>Arepas de maíz</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Las arepas precocidas deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ucf/g</td><td>3 x 10^3 ucf/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><10^2ufc/g</td><td>10^3 ucf/g</td></tr>
<tr><td>Bacillos cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3x 10^2ufc/g</td><td>10^3 ucf/g</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: característico del cereal de fabricación (blanca, amarilla).
- Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio.
- Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><th>Almacenamiento</th><td>Refrigeración: 0ºC a 4ºC</td></tr>
<tr><th>Vida útil</th><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><th>Normatividad de referencia</th><td>Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Cereales</td></tr>
<tr><th>Producto</th><td>Productos de panadería</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.
- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.
- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>- Características microbiológicas (panes)
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>2 x10²ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table>Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: característico del producto.
- Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio.
- Textura: consistencia propia del producto. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><th>Almacenamiento</th><td>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><th>Vida útil</th><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><th>Normatividad de referencia</th><td>Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Cereales</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Ponque variedad de sabores (sin relleno)</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto de pastelería obtenido mediante el batido y cremado, seguido de un proceso de horneo, elaborado a base de harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, agente leudante y sal, con sabor característico frutas o esencias. De textura suave y esponjosa.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido.
- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás
normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

Productos de panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años.

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2ufc/g</td><td>2X 10^2ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10^2ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listetia monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: amarillo claro - beige.
- Olor: característico del producto. Descartar si presenta olor rancio.
- Textura: suave y esponjosa. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

Grupo	**Cereales**
Producto	**Galleta de avena**
Descripción	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (líquida, sólida o semi sólida), de las figuras formadas del amasado de derivados de la avena u otros cereales u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
Requisitos generales	- Producto de panadería de masa dulce preformada y horneada, elaborada con harina de trigo fortificada, harina de avena, grasa, azúcar, agente leudante, agua y sal. - Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. - No se permite el uso de colorantes. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Los ingredientes adicionados deben corresponder en naturaleza y cantidad a aquellos de uso permitido. - Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Requisitos específicos	**Características Fisicoquímicas** **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** pH solución acuosa al 10% / 5.6 / 9.5 Proteína, % en fracción de masa en base seca / 3.0 / - Humedad, % en fracción de masa en base seca / - / 10.0 Fuente: NTC 1241 - **Características microbiológicas** Productos de panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años. PARÁMETRO / Caso / Muestreo clase / n / c / m / M Mohos / 2 / 3 / 5 / 2 / 10^2ufc/g / 2X 10^2ufc/g *Escherichia coli* / NA / 3 / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- *Staphylococcus* coagulasa positivo / NA / 3 / 5 / 0 / < 10^2ufc/g / --- *Salmonella* spp. / 10 / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- *Listetia monocytogenes* / 10 / 2 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Fuente: Resolución 1407 2022 **n** = Número de muestras a examinar. **m** = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. **M** = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. **c** = número de muestras permisibles con resultados entre m y M. **<** = léase menor de.

Grupo	**Cereales**
Producto	**Galleta de avena**
Características organolépticas	- *Color:* amarillo dorado ó café claro. - *Olor:* característico al sabor correspondiente del producto. Descartar si presenta olor rancio. - *Textura:* crujiente. No debe ser blanda. Descartar si presenta mohosidad o humedad no propia del producto.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes que puedan alterar su sabor y características.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Azúcares</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Azúcar blanco refinado</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado.

Afinación: Es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.
- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>40 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>40 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: blanco.
- Olor: característico.
- Textura: cristales sólidos y de textura granular. Descartar si presenta humedad.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 778, Resolución 2674 de 2013, Fuente: Resolución 1407 2022
y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Codex Standar 212-1999.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Azúcares</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Azúcar morena</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado.

De color marrón claro a marrón oscuro, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 88,0% m/m.

Afinación: Es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- La azúcar morena debe ser de color marrón, olor y sabor característicos.
- No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la
modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>40 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>40 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: café claro o café oscuro.
- Olor: característico.
- Textura: cristales sólidos y de textura granular. Descartar si presenta humedad.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 607, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
Codex Standar 212-1999.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Azúcares</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Panela</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.
- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779 de 2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Requisitos del Proveedor:

- Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles.
- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor.
- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>40 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>20 ufc/g</td><td>40 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>1</td><td>3</td><td>5</td><td>3</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: amarillo, café o café oscuro. Descartar si presenta manchas o blanqueamiento.
- Olor: característico a dulce.
- Textura: de acuerdo con la variedad puede ser; pulverizada o bloque. Descartar si presenta humedad, ablandamiento, ataque de insectos.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad y guías de referencia</td><td>NTC 1311, Resolución 779 de 2006, Resolución 1407 2022 y demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente: Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.</td></tr>
</table>

Grupo	**Grasas**
Producto	**Aceite vegetal**
Descripción	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o fisicoquímicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.
Requisitos generales	- Debe corresponder a aceite puro de soya ó de girasol ó de canola ó de maíz. - **No se permiten las mezclas de aceites vegetales.** - Su envase no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Características organolépticas	- *Color:* amarillo claro u oscuro según el tipo. - *Olor:* característico. - *Textura:* líquido denso, viscoso y turbio. Descartar si presenta partículas extrañas.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
Vida útil	Definida por el productor.
Normatividad de referencia	Resolución 2154 de 2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Grasas o azúcares (según presentación)</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Chocolate</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.
- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características microbiológicas

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: Color café oscuro. Descartar si presenta brillo o tonalidad diversa.
- Olor: aroma intenso y característico.
- Textura: de acuerdo con el tipo puede ser pastilla (dura), polvo (textura fina y suave). Descartar si presenta partículas indeseables y textura pegajosa.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o el proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>NTC 793, Resolución 1511 de 2011, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

Producto	Sal
Descripción	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl (Cloruro de Sodio), obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
Requisitos generales	- Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. - No debe presentar cuerpos extraños al hacérsele un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Decreto 547 de 1996, Resolución 9553 de 1988 y Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Características organolépticas	- *Color:* blanco. - *Olor:* salino característico. - *Textura:* polvo fino o cristales homogéneos. Descartar si hay presencia de partículas extrañas (pelos, vidrio, metal) y presencia de humedad.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	Decretos 547 de 1996, Decreto 698 de 1998 y NTC 6153:2019 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

Producto	**Bienestarina Mas®**
Descripción	Complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas y/o féculas de cereales (trigo, maíz), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. No contiene aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.
Requisitos generales	- En caso de que la Entidad territorial la suministre adicional al complemento alimentario, por medio de convenio establecido con ICBF. - Presentación: Bolsa por 900 gramos. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Características organolépticas	- *Color:* ligeramente amarillo. - *Olor:* característico. - *Textura:* textura fina y en polvo. Descartar si presenta partículas o cuerpos extraños y humedad o mohosidad.
Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	- Los alimentos y en especial la Bienestarina Más ® se deben almacenar en bodegas o espacios limpios, libres de olores y de plagas. - El lugar debe estar protegido del sol y de la humedad, con techos en buen estado. - El piso debe tener buenos drenajes, con rejillas para impedir el ingreso de roedores y facilitar su lavado. - El producto se debe almacenar siempre de manera que quede separado del piso: sobre estibas, mesas, repisas, alacenas o recipientes cerrados. - El producto debe estar separado de las paredes para favorecer la ventilación, evitar la humedad y facilitar el aseo. - La bodega o espacio deben ser ventilados, con puertas y/o ventanas seguras que impidan el ingreso de intrusos o la sustracción no autorizada del producto. - Cuando el almacenamiento se realiza en una bodega, el producto se debe arrumar conservando corredores y áreas libres para su movilización y manipulación. - Los números de lote(s) y las fechas de vencimiento del producto deben estar a la vista para poder rotar bien el inventario, y se debe hacer un control estricto de estos. - La pila o arrume del producto debe ser estable, no se debe volcar. Por esto, el apilado debe ser "cruzado". - La Bienestarina Más ® nunca se debe almacenar con los artículos de aseo y debe permanecer separada de productos cárnicos, derivados lácteos y/o alimentos perecederos. - Los alimentos se deben almacenar lejos de combustibles, lubricantes, venenos, perfumes y sustancias volátiles. - El control de plagas es muy importante en los sitios en que se almacenan alimentos. Las plagas contaminan y causan graves enfermedades.
Vida útil	Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción.
Normatividad de referencia	Resolución 2674 de 2013, Guía para el manejo de BIENESTARINA establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.

<table>
<tr><td>Grupo</td><td>Postre</td></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Panelita de leche cortada</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Producto obtenido mediante la concentración por evaporación de una mezcla de leche y azúcar en presencia de un neutralizante como bicarbonato.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Producto elaborado a base de leche y azúcar con un contenido de solidos mayores al del arequipe por ser más concentrado.
- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: ámbar con poca brillantez.
- Olor: característico del producto (leche).
- Textura: dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica.
Algunas son arenosas o quebradizas.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>Características Fisicoquímicas:

<table>
<tr><th>Parámetro (unidades)</th><th>Valor de referencia</th></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo</td><td>17</td></tr>
<tr><td>Humedad % mlm, máximo</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Cenizas % mlm, máximo</td><td>2.0</td></tr>
<tr><td>Almidones</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 2310 de 1986. (Arequipe)

- Características Microbiológicas:

<table>
<tr><td>PARÁMETRO</td><td>Caso</td><td>Muestreo clase</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10^2ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>10</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10^2ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2310 de 1986, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Postre</td></tr>
<tr><th>Producto</th><td>Gelatina de pata</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Producto dulce resultante de una mezcla coloide (sustancia semisólida), quebradiza que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: beige claro, con la característica especial de la combinación de azúcar y panela; para darle un color especial
- Olor: característico del producto.
- Textura: blanda, esponjosa, de forma rectangular.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>Características Microbiológicas (Caramelo blando)

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>3x10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli ufc/g</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10ufc/g</td><td>10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><th>Almacenamiento</th><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><th>Vida útil</th><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><th>Normatividad de referencia</th><td>Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Grupo</th><td>Postre</td></tr>
<tr><th>Producto</th><td>Compota de frutas</td></tr>
<tr><th>Descripción</th><td>Producto pastoso o semipastoso preparado a base de frutas o mezcla de estas, adicionado o no de cereales, almidones, edulcorantes naturales sometidos a un proceso de esterilidad comercial.</td></tr>
<tr><th>Requisitos generales</th><td>- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.
- Todos los ingredientes, incluidos los facultativos, deben estar limpios y ser de buena calidad e inocuos, exentos de colorantes, conservantes y aromatizantes y de ellos se eliminará el exceso de fibra cuando sea necesario.
- El producto debe estar exento de materias extrañas.
- No se permite la adición de sal (NaCl).
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>Características Microbiológicas

Productos infantiles a base de frutas, verduras y/o carne (compotas) para menores de 3 años.
<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m y M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad comercia</td><td>No aplica</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>No presentar crecimiento bacteriano. después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><th>Características organolépticas</th><td>- Color: característico de acuerdo con la fruta.
- Olor: característico del producto.
- Textura: líquido- espeso - viscoso, suave. No debe presentar grumos.</td></tr>
<tr><th>Requisitos específicos</th><td>Características Microbiológicas:

Las compotas de frutas que sean sometidos a proceso de esterilidad comercial deben cumplir con la prueba de esterilidad: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 35º C y dos (2) muestras a 55ºC durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.
Fuente: NTC 4433</td></tr>
<tr><th>Transporte</th><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
</table>

Almacenamiento	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad y guías de referencia	NTC 1474, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<table>
<tr><th>Grupo</th><th>Postre</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Cocada de leche</td></tr>
<tr><td>Descripción</td><td>Postre a base de leche, coco rallado, panela o azúcar, y demás ingredientes permitidos, mezclado a temperatura elevada, moldeada, horneada y dorada en la parte superior.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- El producto debe estar exento de materias extrañas.
- El producto debe estar libre de olores y sabores desagradables y de rancidez.
- Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad.
- El producto debe tener fecha de vencimiento vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Características organolépticas</td><td>- Color: ámbar o café claro.
- Olor: característico del producto (lácteo).
- Textura: sólida blanda, con trozos de coco, de forma variable.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>- Características Microbiológicas:

<table>
<tr><th>PARÁMETRO</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>2X 10²ufc/g</td><td>5X 10²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli ufc/g</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10²ufc/g</td><td>2X 1²ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.</td></tr>
<tr><td>Transporte</td><td>Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>Almacenamiento</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.</td></tr>
<tr><td>Vida útil</td><td>Definida por el productor o proveedor.</td></tr>
<tr><td>Normatividad de referencia</td><td>Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</td></tr>
</table>

Grupo	**Postre**
Producto	**Bocadillo de guayaba**
Descripción	Es una pasta o conserva resultante de la mezcla y cocción exclusivamente de la pulpa de la guayaba (*Psidium guajava*) seleccionada, con azúcar u otros edulcorantes y aditivos permitidos en la legislación vigente.
Requisitos generales	- El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta. - No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. - El producto debe estar exento de materias extrañas. - El producto debe estar libre de olores y sabores desagradables y de rancidez. - Su empaque no debe tener presencia de suciedad ni olores indeseables, su integralidad asegura calidad e inocuidad. - El producto debe tener fecha de vencimiento vigente. - Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 683 de 2012 y de Rotulado General en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
Características organolépticas	- *Color:* rojo brillante. - *Olor:* a dulce y característico de la guayaba. - *Textura:* consistencia firme y suave, de acabado liso y uniforme, de forma cuadrada y/o rectangular y libre de semillas.
Requisitos específicos	**Características fisicoquímicas** **Características microbiológicas**

Parámetro (Unidades)	Mínimo	Máxima
Solidos solubles por lectura refractométrica a 20ºC (Brix)	75	85
Humedad en fracción de masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en fracción de masa expresada como %	80	-

Nota: Los resultados obtenidos para el contenido de humedad y carbohidratos se expresan en fracción de masa según el sistema internacional de unidades.

Aplica si se ha empleado sacarosa como edulcorante.

Fuente: NTC 5856

PARÁMETRO	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	10^3 ucf/g	2x 10^3 ucf/g

Fuente: Resolución 1407 2022

n = Número de muestras a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M.
< = léase menor de.

Transporte	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores y lejos de productos químicos que puedan alterar su sabor y características.
Vida útil	Definida por el productor o proveedor.
Normatividad de referencia	NTC 5856, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 2022 y las demás normas que los

	modifiquen, sustituyan o adicionen.

Alimentos para Aprender	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER	Versión:
	Formato de ficha técnica de alimentos y/o productos	Código:
		Vigente desde:

Entidad territorial:	
Grupo	
Alimento o producto	
Descripción	
Requisitos Generales	
Requisitos específicos	
Características organolépticas	
Transporte	
Almacenamiento	
Vida útil	
Normatividad de Referencia	
Número de permiso, registro o notificación sanitaria	
Diligenciado por:	
Cargo	
Aprobado por:	

Anexos: Soportes de laboratorios.

ANEXO C. CICLOS DE MENÚ: JORNADA MAÑANA Y TARDE

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO			
		FR-GE-C-20			
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN			
		17	3	2026	
		VERSION 03			

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIEMPO DE CONSUMO	**CAJM/CAJT**

CICLO 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Yogur	Agua de Panela con Leche	Sorbete de guayaba	Arroz con leche	Sorbete de avena
Alimento proteico		Arepa de huevo con queso	Pizza		Sandwiche de pechuga
Cereal acompoñante	Granola				
Fruta	Fruta picada(Banano, manzana, fresas)			Banano	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 2

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Chocolate	Colada fria de arroz	Sorbete de fresas	Sorbete de Avena	Yogur
Alimento proteico	Flauta de queso	Pechuga guisada		Pastel de yuca	
Cereal acompoñante		Arepa de plátano	Cachapa		Pan de leche
Fruta			Patilla		Fruta picada(Banano, manzana)
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 3

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Sorbete de mora	Chocolate	Sorbete de Avena	Chocolate	Agua de Panela con Leche
Alimento proteico	Creps de carne molida		Sándwiches de queso		Pechuga en salsa de tomate
Cereal acompoñante		Torrejas		Arepa de yuca	Arepa asada
Fruta		Manzana		Melon	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 4

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	Sorbete de avena	Chocolate	Agua de panela con leche	Yogur	Sorbete de fresas
Alimento proteico	Papa rellena de huevo		Carne guisada		Empanada de pollo
Cereal acompoñante		Rosquilla	Arepa Asada	Granola	
Fruta		Banano		Fruta picada(Banano, manzana, fresas)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026-2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **Tarjeta Profesinal: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

ANEXO D. CICLOS DE MENÚ: ALMUERZO

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO			
		FR-GE-C-20			
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN			
		17	3	2026	
		VERSION 03			

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	**ALMUERZO**

CICLO 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Bife a la criolla	Pechuga Sudada	Huevo perico	Pollo en salsa criolla	Estofado de cerdo
			Lentejas Guisadas		Frijoles guisados
Cereal	Arroz blanco	Arroz con Fideos	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Monedas de Plátano Verde con queso rallado	Pure de Papa	Papa Criolla Sofrita	Pure de plátano	Yuca Dorada
Verdura Fría o Caliente	Ensalada agridulce	Ensalada Cesar	Verdura en preparación de alimento proteico	Ensalada de Zanahoria, pepino y tomate	Ensalada de aguacate
Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
Leche y productos lácteos	Queso en el componente de cereal	Queso en el componente de ensalada		Queso en el componente de tubérculos, raíces y plátanos	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 2

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Cerdo frito	Pechuga guisada	Albondigas	Huevo frito	Pernil guisado
	Frijoles guisados			Lentejas guisadas	
Cereal	Arroz con pimentón	Arroz blanco	Espaguetis guisados con queso rallado	Arroz blanco	Arroz con zanahoria
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Yuca cocida	Cachapa	Plátano pícaro	Arepa de maíz con queso	Papa chorreada
Verdura Fría o Caliente	Ensalada de aguacate	Verdura en preparación de alimento proteico	Verdura en preparación de alimento proteico	Rodajas de tomate con zanahoria rallada y cilantro	Ensalada verde
Fruta	Limonada	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Leche y productos lácteos		Queso en el componente de tubérculos, raíces y plátanos	Queso en el componente de cereal	Queso en el componente de tubérculos, raíces y plátanos	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 3

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Carne en cuadros	Huevos revueltos	Pechuga guisada	Carne guisada	Pechuga al gulash
	Frijoles guisados			Lentejas guisadas	
Cereal	Arroz con pimentón	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Papa cocida	Arepa de maíz frita rellena de queso	Yuca dorada	Torrejas	Croqueta de plátano maduro con queso
Verdura Fría o Caliente	Verdura en preparación de alimento proteico	Ensalada tradicional	Ensalada de repollo, zanahoria y uvas pasas	Rodajas de tomate con cilantro	Verdura en preparación de alimento proteico
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Leche y productos lácteos		Queso en el componente de cereal	Queso en el componente de cereal		Queso en el componente de tubérculos, raíces y plátanos
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 4

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Huevo revuelto	Pechuga Sudada	Croqueta de carne	Pechuga apanada	Cerdo frito
	Lentejas guisadas		Frijol rojo		
Cereal	Arroz con apio	Arroz blanco	Arroz con acelga	Macarrones en salsa de Queso	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Plátano maduro con queso	Arepa de yuca	Yuca dorada	Maduritas asadas	Yuca cocida
Verdura Fría o Caliente	Verdura en preparación de alimento proteico y cereal	Verdura en preparación de alimento proteico	Ensalada rusa	Ensalada de remolacha y repollo morado	Guacamole
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Limonada
Leche y productos lácteos	Queso en el componente de tubérculos, raíces y platanos			Queso en el componente de cereal	Queso Campesino
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026 - 2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

ANEXO E. CICLOS DE MENÚ: RACIÓN INDUSTRIALIZADA

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO		
		FR-GE-C-20		
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN		
		17	3	2026
		VERSION 03		

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIEMPO DE CONSUMO	**RACION INDUSTRIALIZADA**

SEMANA 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Yogurt	Leche Entera	Leche Entera	Leche Saborizada	Kumis
DERIVADO DE CEREAL	Pan De Yuca	Galleta Cracker	Ponqué	Pan De Leche	Almojábana
FRUTA	Mandarina		Banano		Pera
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS		Maní		Chocolatina	

SEMANA 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Leche Saborizada	Yogurt	Bebida de leche con avena	Yogurt	Leche Entera
DERIVADO DE CEREAL	Croissant	Tostadas	Pan De Yuca	Pan De Sal	Brownie
FRUTA	Mandarina		Granadilla		Banano
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS		Arequipe		Panelita De Leche	

SEMANA 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Leche Saborizada	Leche Entera	Yogurt	Leche Entera	Yogurt
DERIVADO DE CEREAL	Almojábana	Pan Integral	Pan De Yuca	Mantecada	Pan De Sal
FRUTA	Manzana Roja	Pera		Banano Bocadillo	
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS			Maní		Bocadillo

SEMANA 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTO LÁCTEOS	Bebida de leche con avena	Yogurt	Leche Saborizada	Yogurt	Leche Entera
DERIVADO DE CEREAL	Tostadas	Almojábana	Galleta Cracker	Croissant	Ponqué
FRUTA		Banano	Pera		Granadilla
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS	Uvas Pasas			Chocolatina	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026-2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

ANEXO F. CICLOS DE MENÚ: RESIDENCIAS ESCOLARES

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO	
		FR-GE-C-20	
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN	
		17 / 3 / 2026	
		VERSION 03	

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
PERIODO	**SEMANA 1**

DESAYUNO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Agua de Panela con Leche	Chocolate Caliente	Batido de guayaba	Sorbete de banano	Sorbete de avena	Chocolate Caliente	Agua de panela con leche
Cereal	Omelet con verduras	Pechuga en juliana	Empanada de carne	Carne guisada	Sándwiches de pechuga	Huevo Arcoíris	Caldo de huevo
Tuberculos - Raices- Plátanos - Derivados de Cereal	Pan blanco con Margarina	Panqueca estilo americana		Tungo de Arroz		Tostadas a la francesa	Arepa asada
Verdura Fría o Caliente	Fruta		Fruta		Fruta		Fruta

REFRIGERIO MEDIA MANANA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Leche entera	Yogur	Arroz con leche	Sorbete de fresas	Colada fría de maicena	Sorbete de avena saborizada	Sorbete de mora
Cereal	Hojaldre	Paledonia		Galletas saladas	Galletas ducales	Pan de sal	Arepa de yuca
Tuberculos - Raices- Plátanos - Derivados de Cereal	Fruta	Fruta	Fruta		Fruta	Fruta	Moneditas de plátano verde

ALMUERZO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Huevo frito Frijoles guisados	Pechuga apanada	Cerdo guisado	Albondigas	Pernil sudado con pasta	Hamburguesa	Croqueta de pollo Frijoles guisados
Cereal	Arroz blanco	Arroz primavera	Arroz con zanahoria	Arroz con pimenton	Arroz blanco	*Pan en la preparación hamburguesa	Arroz blanco
Tuberculos - Raices- Plátanos - Derivados de Cereal	Maduro frito en cuadritos con queso*	Pure de papa con queso**	Arepa de yuca con queso***	Papa criolla sofrita	Monedidas de platano verde	Papas a la francesa	Patacón
Verdura Fría o Caliente		Ensalada agridulce		Ensalada de aguacate		*Verduras en la preparación hamburguesa	Ensalada de aguacate
Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Limonada	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de fruta	Jugo de Fruta
Leche y productos lácteos	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	**Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	Queso asado	Arroz con leche	****Queso doble crema en la preparación hamburguesa	
Postre			Panelita			Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

REFRIGERIO MEDIA TARDE

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Leche entera	Yogur	Arroz con leche	Sorbete de fresas	Colada fría de maicena	Sorbete de avena saborizada	Sorbete de mora
Cereal	Roscón con bocadillo	Paledonia		Galletas saladas	Galletas ducales	Doradas de trigo	Galleta tipo club

COMIDA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Carne a la plancha	Huevo Revuelto	Pechuga Apanada	Cerdo en Salsa de Piña	Carne Goulash	Pechuga Gratinada	Huevos con Verduras y Maicitos
Cereal	Arroz Arcoíris	Arroz Blanco	Arroz con Pimentón	Arroz Verde	Espaguetis	Arroz Blanco	Arroz con Blanco
Tuberculos - Raices- Plátanos - Derivados de Cereal	Papa Criolla Sofrita	Moneditas de Plátano Verde	Tajadas de Plátano Maduro Asadas	Plátano Pícaro	Papas a la francesa	Yuca Dorada	Patacones
Verdura Fría o Caliente	Ensalada Roja	Ensalada Rusa	Ensalada de Brócoli, Coliflor y Piña	Ensalada de Repollo con Manzana	Ensalada de Calabacín, Zanahoria y Pimentón	Ensalada de Mango con Repollo Morado	Ensalada Tradicional
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de Fruta

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026-2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO		
		FR-GE-C-20		
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN		
		17	3	2026
		VERSION 03		

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
PERIODO	**SEMANA 2**

DESAYUNO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Chocolate Caliente	Agua de Panela con Leche	Sorbete de Fresas	Sorbete de Avena	Yogur	Agua de panela con leche	Chocolate Caliente
Cereal	Huevos Revueltos con Acelga	Arepa Rellena de Queso	Cerdo a la Plancha	Pastel de Pollo	Carne goulash	Caldo de costilla	Fajitas de pechuga
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Torrejas		Cachapa		Arepa Asada	Arepa frita	
Verdura Fría o Caliente	Fruta	Fruta		Fruta			Fruta

REFRIGERIO MEDIA MAÑANA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Kumis	Leche entera	Sorbete de Guayaba	Yogur	Chocolisto	Leche entera	Sorbete de curuba
Cereal	Galleta artesanal	Hojaldre	Arepa de yuca	Torta	Arepa asada	Tungo de maíz	Pan de yuca
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Fruta	Fruta		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

ALMUERZO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Cerdo sofrito	Pechuga sudada	Julianas salteadas de carne	Pernil guisado	Huevo revuelto con queso****	Pechuga apanada	Chanfaina
					Lentejas guisadas	Lenteja guisada	
Cereal	Arroz blanco	Arroz fideos	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con pimenton	Arroz verde	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Cachapa con queso*	Papa chorreada	Yuca dorada	Arepa frita con queso***	Patacon	Yuca cocida	Plátano maduro cocido
Verdura Fría o Caliente		Ensalada rusa		Ensalada tradicional		Ensalada de repollo al vapor y piña	Ensalada de Zanahoria, pepino, tomate y cebolla morada
Fruta	Jugo de Fruta	Limonada	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Leche y productos lácteos	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	** Queso en componente de verdura	Natilla	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	**** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos		
Postre	Dulce de guayaba						
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

REFRIGERIO MEDIA TARDE

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Kumis	Leche entera	Sorbete de Guayaba	Yogur	Chocolisto	Leche entera	Sorbete de curuba
Cereal	Galleta artesanal	Arepa de yuca	Almojabana	Hojaldre	Arepa asada	Pan de leche	Pan de yuca

COMIDA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Pechuga a la plancha	Huevo perico	Cerdo en salsa de ciruelas	Carne sofrita	Cerdo a la plancha	Carne guisada con tomate	Pechuga apanada
Cereal	Arroz verde	Arroz con apio	Arroz con fideos	Espaguetis	Arroz con pimentón	Arroz arcoíris	Arroz con acelga
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Papa chorreada	Patacones	Yuca dorada	Tajadas de plátano maduro asadas	Papa cocida	Cachapa	Plátano maduro cocido
Verdura Fría o Caliente	Ensalada de Repollo con Manzana	Ensalada de Mango con Espinaca	Ensalada con maicitos	Ensalada de Acelgas y Tomate	Puré de auyama	Ensalada pepino con zanahoria y tomate	Ensalada agridulce
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de Fruta

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026-2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO		
		FR-GE-C-20		
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN		
		17	3	2026
		VERSION 03		

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
PERIODO	**SEMANA 3**

DESAYUNO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Agua de Panela con Leche	Chocolate Caliente	Sorbete de banano	Chocolate Frio	Sorbete de mora	Chocolate Frio	Agua de Penela con Leche
Cereal	Pechuga en salsa de tomate	Carne Sofrita en cebolla	Sándwiches de huevo	Cerdo a la plancha	Empanada de carne	Fajitas de res	Sandwiche de pechuga
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Arepa asada	Torrejas		Arepa de yuca			
Verdura Fría o Caliente	Fruta		Fruta		Fruta		Fruta

REFRIGERIO MEDIA MANANA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Sorbete de banano	Yogur	Leche entera	Kumis	Sorbete de avena saborizada	Chocolate	Arroz con leche
Cereal	Galleta de leche	Pan cascarita	Cachapa	Galleta Waffer	Torrejas	Paledonia	
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

ALMUERZO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Pernil de pollo en salsa criolla	Estofado llanero	Pechuga guisada	Huevo revuelto Frijoles	Cerdo frito	Julianas Salteadas de Carne	Hamburguesa
Cereal	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz fideos	Arroz con Fideos	*Pan en la preparación hamburguea
Tubérculos - Raíces- Plátanos -	Papa cocida	Torrejas con queso*	Platano maduro relleno de queso** y bocadillo*	Patacones con queso***	Yuca cocida	Pure de Papa	Papas a la francesa
Verdura Fría o Caliente		Ensalada de zanahoria, pepino y tomate			Guacamole	Ensalada Cesar	*Verduras en la prerpación hamburguesa
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Limonada	Jugo de Fruta	Jugo de fruta
Leche y productos lácteos	Arroz con leche	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	Queso		
Postre			*Bocadillo en componente de Tuberberculos, raices y platanos				****Queso doble crema en la prepacion hamburguesa
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

REFRIGERIO MEDIA TARDE

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Sorbete de banano	Yogur	Leche entera	Kumis	Sorbete de avena saborizada	Chocolate	Arroz con leche
Cereal	Galleta de leche	Pan cascarita	Cachapa	Galleta Waffer	Torrejas	Torta	

COMIDA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Carne gulasch	Pechuga guisada	Cerdo en salsa de Piña	Pechuga en fricase	Carne a la plancha	Cerdo a la plancha	Huevo con verduras y maicitos
Cereal	Arroz con fideos	Espaguetis	Arroz blanco	Arroz con apio	Arroz con zanahoria	Arroz con pimentón	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Patacón	Yuca dorada	Arepa asada	Moneditas de plátano verde	Papa criolla sofrita	Puré de papa	Papas a la francesa
Verdura Fría o Caliente	Ensalada de Brócoli, Manzana y Uvas pasas	Ensalada tradicional	Verduras al vapor	Ensalada de Brócoli, Coliflor y Piña	Ensalada agridulce	Ensalada de aguacate	Ensalada rusa
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026-2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO	
		FR-GE-C-20	
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN	
		17 / 3 / 2026	
		VERSION 03	

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
PERIODO	**SEMANA 4**

DESAYUNO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Sorbete de avena	Chocolate	Agua de panela con leche	Sorbete de guanábana	Sorbete de fresas	Chocolate Caliente	Sorbete de guayaba
Cereal	Sándwiches de queso	Huevo con maicitos	Carne sofrita en salsa de tomate	Omelet con verduras	Fajitas de pollo	Huevo revuelto con acelgas	Pastel de pollo
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal		Crepes de Remolacha	Arepa Asada	Doradas de trigo		Cachapa	
Verdura Fría o Caliente	Fruta		Fruta		Fruta		Fruta

REFRIGERIO MEDIA MAÑANA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Leche entera	Yogur	Chocolate caliente	Kumis	Sorbete de banano	Yogur	Sorbete de avena
Cereal	Pan de yuca	Pan de leche	Tungo de Arroz	Paledonia	Hojaldre	Cachapa	Almojabana
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta		Fruta	Fruta

ALMUERZO

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Cerdo guisado	Pechuga apanada	Huevo revuelto Lentejas guisadas	Carne goulash	Pernil campesino	Carne en cuadros	Chuleta en salsa Lentejas guisadas
Cereal	Arroz blanco	Macarrones con queso	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimenton	Arroz con pimentón	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Cachapa*	Maduritas asadas	Monedas de platano verde	Pure de papa con queso	Arepa frita con queso***	Yuca cocida	Papa cocida
Verdura Fría o Caliente	Ensalada de aguacate			Ensalada agridulce*		Ensalada roja	Ensalada tradicional
Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Limonada	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Leche y productos lácteos	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	** Queso en componente de cereal	Majar blanco	*Leche condensanda en componente de vedura	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos		
Postre							
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

REFRIGERIO MEDIA TARDE

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Leche entera	Yogur	Chocolate caliente	Kumis	Sorbete de banano	Yogur	Sorbete de avena
Cereal	Pan de yuca	Pan de leche	Cachapa	Paledonia	Hojaldre	Pan de yuca	Almojabana

COMIDA

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
Alimento proteico	Pechuga apanada	Carne guisada con verduras	Huevo en tortilla	Cerdo a la plancha en salsa de mora	Pechuga en salsa de perejil	Carne en salsa de criolla	Omelet con verduras
Cereal	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz con pimentón	Arroz arcoíris	Arroz con zanahoria	Espaguetis	Arroz verde
Tubérculos - Raíces-Plátanos - Derivados de Cereal	Papa chorreada	Yuca dorada	Moneditas de plátano verde	Plátano pícaro	Papa cocida	Cachapa	Yuca cocida
Verdura Fría o Caliente	Ensalada agridulce	Ensalada de aguacate	Ensalada de Brócoli, Coliflor y Piña	Guacamole	Ensalada rusa	Ensalada de Manzana Verde y Zanahoria	Ensalada de cebolla y tomate
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026-2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**

ANEXO G. CICLOS DE MENÚ: PAE PARA DIFÍCIL ACCESO

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO		
		FR-GE-C-20		
	FORMATO: CICLOS DE MENÚS	FECHA DE EMISIÓN		
		17	3	2026
		VERSION 03		

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ARAUCA**
MUNICIPIO:	**ARAUCA, ARAUQUITA, CRAVO NORTE, FORTUL, PUERTO RONDON, SARAVENA Y TAME**
MODELO DE ATENCIÓN:	**PAE PARA SEDES EDUCATIVAS UBICADAS EN ZONAS RURALES DE DIFÍCIL ACCESO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO:	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO:	**ALMUERZO**

CICLO 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Huevo frito Frijoles guisados	Pechuga apanada	Cerdo guisado	Albondigas	Pernil sudado con pasta
Cereal	Arroz blanco	Arroz primavera	Arroz con zanahoria	Arroz con pimenton	Arroz blanco
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Maduro frito en cuadritos con queso*	Pure de papa con queso**	Arepa de yuca con queso***	Papa criolla sofrita	Monedidas de platano verde
Verdura Fría o Caliente		Ensalada agridulce		Ensalada de aguacate	
Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Limonada	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
Leche y productos lácteos	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	**Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	Queso asado	Arroz con leche
Postre			Panelita		
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 2

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Cerdo sofrito	Pechuga sudada	Julianas salteadas de carne	Pernil guisado	Huevo revuelto con queso**** Lentejas guisadas
Cereal	Arroz blanco	Arroz fideos	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con pimenton
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Cachapa con queso*	Papa chorreada	Yuca dorada	Arepa frita con queso***	Patacon
Verdura Fría o Caliente		Ensalada rusa		Ensalada tradicional	
Fruta	Jugo de Fruta	Limonada	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta
Leche y productos lácteos	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	** Queso en componente de verdura	Natilla	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	**** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos
Postre	Dulce de guayaba				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 3

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Pernil de pollo en salsa criolla	Estofado llanero	Pechuga guisada	Huevo revuelto Frijoles	Cerdo frito
Cereal	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz fideos
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Papa cocida	Torrejas con queso*	Platano maduro relleno de queso** y bocadillo*	Patacones con queso***	Yuca cocida
Verdura Fría o Caliente		Ensalada de zanahoria, pepino y tomate			Guacamole
Fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Limonada
Leche y productos lácteos	Arroz con leche	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	Queso
Postre			*Bocadillo en componente de Tuberberculos, raices y platanos		
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

CICLO 4

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Cerdo guisado	Pechuga apanada	Huevo revuelto Lentejas guisadas	Carne goulash	Pernil campesino
Cereal	Arroz blanco	Macarrones con queso	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimenton
Tubérculos - Raíces- Plátanos - Derivados de Cereal	Cachapa*	Maduritas asadas	Monedas de platano verde	Pure de papa con queso	Arepa frita con queso***
Verdura Fría o Caliente	Ensalada de aguacate			Ensalada agridulce*	
Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Limonada
Leche y productos lácteos	* Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos	** Queso en componente de cereal	Majar blanco	*Leche condensanda en componente de vedura	*** Queso en componente de Tuberberculos, raices y platanos
Postre					
Agua	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano	Agua apta para el consumo humano

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA LA VIGENCIA 2026/2027	**Edis Yelitza Garces Ojeda** **TP: 05620** **Profesional de Apoyo Equipo PAE** **Secretaria de Educación Departamental - Arauca**	**FIRMA**	

ANEXO H. LISTA DE ALIMENTOS DE LA CANASTA BÁSICA

	PROCESO: GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN SUBPROCESO: GESTIÓN DE LA COBERTURA DEL SERVICIO EDUCATIVO	CÓDIGO	
		FR-GE-C-41	
	FORMATO: MINUTA PATRÓN	FECHA DE EMISIÓN	
		17 / 3 / 2026	
		VERSION 03	

Entidad Territorial:	**Gobernación de Arauca**
Modelo de Atención:	**Canasta PAE en Casa**
Municipio:	**Arauca, Arauquita, Cravo Norte, Fortul, Puerto Rondon, Saravena y Tame**
Nivel:	**Preescolar**
Vigencia:	**2026-2027**

Componente	Grupo de alimentos	Alimento	Unidad de medida	Cantidad en Bruto
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, Tubérculos y plátanos	Platano	Kilogramo	2,5
Frutas y verduras	Grupo II. Frutas y verduras	Maracuya	Kilogramo	2,5
Lacteos	Grupo III. Leche y Productos Lácteos	Leche de vaca entera en polvo	Kilogramo	0,9
Carnes, huevos y leguminosas secas	Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	Frijol rojo	Kilogramo	0,5
		Huevo tipo A	Unidad	15
		Lenteja	Kilogramo	0,5
Grasas	Grupo V. Grasas	Aceite vegetal	Litro	0,25
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Chocolate	Kilogramo	0,5

Aporte nutricional de la Minuta Patrón

	Kcal	Proteina gr	Grasa gr	CHO gr	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg	Vitamina A ER	Zinc mg
Total aporte diario	519,00	19,00	15,60	71,10	246,90	4,70	125,00	247,10	2,50
Recomendaciones	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133		
Porcentaje de adecuación	40%	42%	36%	39%	35%	84%	11%		

Nombre Nutricionista - Dietista que realiza la planeación del ciclo de menús para la vigencia 2026 - 2027	Edis Yelitza Garces Ojeda TP: 05620 Profesional de Apoyo Equipo PAE Secretaria de Educación Departamental - Arauca	**FIRMA**	

ANEXO I. SEDES EDUCATIVAS Y POBLACIÓN BENEFICIARIA

Relación de Sedes Educativa a beneficiar con el PAE Mayoritario								
No.	**Municipio**	**Zona**	**Institución**	**DANE Sede**	**Sede**	**Modelo**	**Latitud**	**Longitud**
1	Arauca	Rural	Centro Educativo Monserrate	281001002022	Clarinetero	Dificil Acceso	7,067511	-70,639356
2	Arauca	Rural	Centro Educativo Monserrate	281001002383	El Triunfo	Dificil Acceso	7,051992	-70,537267
3	Arauca	Rural	Centro Educativo Monserrate	281001000534	Marco Fidel Suarez	Dificil Acceso	7,082611	-70,662575
4	Arauca	Rural	Centro Educativo Monserrate	281001001131	Monserrate	Dificil Acceso	7,090033	-70,722611
5	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001002006	Cañafistola	Dificil Acceso	6,974178	-71,028381
6	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001001557	Edad De Oro	Dificil Acceso	6,943947	-70,969269
7	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001002995	El Final	Dificil Acceso	6,933728	-71,056836
8	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001002898	El Sinai	Dificil Acceso	6,965697	-71,033336
9	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001003495	El Sol	Dificil Acceso	6,889661	-71,117664
10	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001000739	I.E. José Asunción Silva - Sede Principal	Dificil Acceso	6,991364	-70,956931
11	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001001824	La Bendicion	Dificil Acceso	6,820031	-70,849803
12	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001001093	La Gran Colombia	Dificil Acceso	6,925714	-70,862881
13	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001002430	Las Nubes A	Dificil Acceso	6,943994	-71,040258
14	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001002316	Marco Fidel Suarez	Dificil Acceso	7,004581	-70,943639
15	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001001018	María Auxiliadora	Dificil Acceso	6,993742	-70,822908
16	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001002758	Nubes B	Dificil Acceso	6,944239	-71,006555
17	Arauca	Rural	I.E. José Asunción Silva	281001003011	Papayito	Dificil Acceso	6,927997	-70,883956
18	Arauca	Rural	I.E. Matecandela	281001001646	I.E. Matecandela - Sede Principal	Dificil Acceso	7,080006	-70,792247
19	Arauca	Rural	I.E. Matecandela	281001003142	José Gregorio González	Dificil Acceso	7,061744	-70,884628
20	Arauca	Rural	I.E. Matecandela	281001002413	Juan Ramon Jimenez	Dificil Acceso	7,066919	-70,845967
21	Arauca	Rural	I.E. Matecandela	281001002405	Pablo Emilio Guarin	Dificil Acceso	7,04615	-70,855858
22	Arauca	Rural	I.E. Matecandela	281001800078	Sede Educativa Villa Luz	Convencional	7065466	-70774221
23	Arauca	Rural	Institución Educativa Agropecuario Municipal	381001002035	I.E. Agropecuario Municipal Araucano	Convencional	7,029268	-70,727368
24	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001003096	El Progreso De Los Niños	Dificil Acceso	6,838917	-71,058569
25	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001002499	El Transito	Dificil Acceso	6,704825	-71,049533
26	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001002561	El Vigia	Dificil Acceso	6,754044	-71,087211
27	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001002626	Jardin De Los Niños	Dificil Acceso	6,786839	-71,022308
28	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001002685	José Policarpo Boscan	Dificil Acceso	6,788172	-70,75685
29	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001002243	La Campesina	Dificil Acceso	6,804742	-71,052828
30	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	481001003079	La Esperanza	Convencional	6694394	-71083804
31	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001003177	La Lucha	Dificil Acceso	6,592492	-70,698036
32	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001002821	La Pastora	Dificil Acceso	6,742539	-70,900733
33	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001003100	La Paz A	Dificil Acceso	6,662681	-71,077569
34	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001001727	Leon De Greiff	Dificil Acceso	6,651989	-70,938797
35	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001003088	Maporal	Dificil Acceso	6,592831	-70,859672
36	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281001003282	Santa Ana	Dificil Acceso	6,684644	-71,144056
37	Arauca	Rural	Institución Educativa El Transito	281591000739	Sede Burgos Colina	Dificil Acceso	6,632928	-70,957781
38	Arauca	Urbana	Institución Educativa Francisco José De Caldas	181001002184	Luis Carlos Galan	Convencional	7,069698	-70,762188
39	Arauca	Urbana	Institución Educativa Gustavo Villa Diaz	181001001188	Gustavo Villa	Convencional	7,078636	-70,751022
40	Arauca	Urbana	Institución Educativa Normal María Inmaculada	181001002273	Flor De Mi Llano	Convencional	7,066527	-70,746621
41	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002529	Agropecuario El Caracol	Dificil Acceso	6,938608	-70,275156
42	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001003223	Barranca Amarilla	Dificil Acceso	6955170	-70221934

43	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002979	El Jordan	Dificil Acceso	6,956936	-70,618794
44	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002693	El Vapor	Dificil Acceso	7,001397	-70,465181
45	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002251	Escuela Rural Las Plumas	Dificil Acceso	6,541631	-70,518789
46	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002171	Gabriela Mistral	Dificil Acceso	6,836146	-70,487283
47	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002481	Jorge Tadeo Lozano	Dificil Acceso	6,873147	-70,590297
48	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002456	José Antonio Galan	Dificil Acceso	6,940667	-70,119058
49	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001000968	La Fortuna	Dificil Acceso	6,893469	-70,112878
50	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001001981	La Saya	Dificil Acceso	6,891053	-70,737336
51	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001001085	Los Arrecifes	Dificil Acceso	6,988947	-70,62445
52	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002464	María Auxiliadora	Dificil Acceso	6,912689	-70,438375
53	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002448	Merecure	Convencional	6682982	-70788697
54	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002391	Miraflores	Dificil Acceso	6,599381	-70,629806
55	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001003533	Puerto Colombia	Dificil Acceso	6,979033	-70,118447
56	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001001689	San Agustín	Dificil Acceso	6,690183	-70,656167
57	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001001735	San Cayetano	Dificil Acceso	6,840492	-70,394808
58	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001000828	San Emilio	Dificil Acceso	6,944747	-70,562244
59	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001002553	San José De Chaparral	Dificil Acceso	6,663325	-70,503253
60	Arauca	Rural	Institución Educativa Santo Ángel	281001000348	Santo Ángel	Dificil Acceso	6,930168	-70,472987
61	Arauca	Urbana	Institución Educativa Técnico Cristo Rey	181001002915	Las Americas	Convencional	7084542	-70749304
62	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002221	Buenos Aires	Dificil Acceso	6,770408	-71,47194
63	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001291	El Marfil	Dificil Acceso	6,82461	-71,472045
64	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001585	Fundacion A	Dificil Acceso	6,889716	-71,392219
65	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002425	Islandia	Dificil Acceso	6,847285	-71,509704
66	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001925	La Cristalina	Dificil Acceso	6,760856	-71,45369
67	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002573	Las Palmeras	Dificil Acceso	6,881031	-71,454721
68	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001810	Los Fundadores	Dificil Acceso	6,798335	-71,524919
69	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002662	Oasis Bajo	Dificil Acceso	6,850929	-71,45093
70	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002158	Rosa Blanca	Dificil Acceso	6,897505	-71,478554
71	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001232	San Miguel	Dificil Acceso	6,863748	-71,416988
72	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001577	Santa Ana	Dificil Acceso	6,88629	-71,432328
73	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002565	Santa Ines	Dificil Acceso	6,834293	-71,534768
74	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065002247	Union De Los Cardenales	Dificil Acceso	6,798451	-71,429732
75	Arauquita	Rural	Centro Educativo Oasis Bajo	281065001941	Villanueva	Dificil Acceso	6,746681	-71,445182
76	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002743	Alegria De Los Niños	Dificil Acceso	6,793649	-71,105742
77	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	481065003021	Alto Bonito	Dificil Acceso	6,743997	-71,156858

78	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065001887	Brisas Del Caranal	Dificil Acceso	6,818262	-71,427734
79	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002832	Brisas Del Cusay	Dificil Acceso	6,737928	-71,203817
80	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002531	El Carmen	Dificil Acceso	6,805202	-71,183196
81	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002735	El Futuro De Los Niños	Dificil Acceso	6,808944	-71,145661
82	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002590	El Guayacan	Dificil Acceso	6,84675	-71,332262
83	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002638	El Milagro	Dificil Acceso	6,777506	-71,215366
84	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002646	Filipinas	Dificil Acceso	6,755461	-71,424773
85	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002174	Gaviota Del Caranal	Dificil Acceso	6,761888	-71,356775
86	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002778	La Reserva	Dificil Acceso	6,793731	-71,330884
87	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002255	Los Colonos	Dificil Acceso	6,827342	-71,289312
88	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002069	Los Tropicales	Dificil Acceso	6,730615	-71,3773
89	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065003031	Playa Rica	Dificil Acceso	6,717683	-71,354062
90	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002280	Puerto Rico	Dificil Acceso	6,708595	-71,382017
91	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002107	Rafael Nuñez	Dificil Acceso	6,815034	-71,399992
92	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002921	San Isidro	Dificil Acceso	6,752527	-71,339035
93	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002182	San José Del Caranal	Dificil Acceso	6,771685	-71,384785
94	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002603	Santa Cecilia	Dificil Acceso	6,789295	-71,249731
95	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002395	Santa Clara	Dificil Acceso	6,821163	-71,322308
96	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002514	Santa Isabel Del Caranal	Dificil Acceso	6,805983	-71,379247
97	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002786	Sede Panamá	Dificil Acceso	6,78104	-71,289189
98	Arauquita	Rural	Centro Educativo Panamá	281065002999	Uncaria	Dificil Acceso	6,858397	-71,298433
99	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065001267	Antonio Nariño	Dificil Acceso	7,003571	-71,540715
100	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065000830	Bibiana Talero	Dificil Acceso	6,92371	-71,589788
101	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065001640	Bocas De Juju	Dificil Acceso	7,014312	-71,597204
102	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065001828	El Javillal	Dificil Acceso	7,000314	-71,646794
103	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065000767	El Totumal	Dificil Acceso	6,99612	-71,564505
104	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065002298	Estacion Neira	Dificil Acceso	6,89424	-71,654828
105	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065000929	José Antonio Galan	Dificil Acceso	6,957383	-71,570931
106	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065000228	Juan Xxiii	Dificil Acceso	7,041992	-71,625356
107	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065001275	La Primavera	Dificil Acceso	6,87539	-71,667382
108	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065001321	Las Canciones	Dificil Acceso	7,011716	-71,573314
109	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065000040	Romulo Gallegos	Dificil Acceso	7,016526	-71,512509
110	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065002166	San Luis De Los Palmares	Dificil Acceso	6,913997	-71,628778
111	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065000368	San Rafael	Dificil Acceso	6,988072	-71,515083
112	Arauquita	Rural	Centro Educativo Romulo Gallegos	281065001224	Santo Domingo Savio	Dificil Acceso	6,995042	-71,608114

113	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065001020	Antonia Santos	Dificil Acceso	7,01316	-71,226341
114	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065001569	Caño Arenas	Dificil Acceso	6,984598	-71,195661
115	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065001917	Don Bosco	Dificil Acceso	6,996886	-71,209179
116	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065002417	La Arenosa	Dificil Acceso	6,973565	-71,14164
117	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065002077	Las Tres Palmas	Dificil Acceso	6,983153	-71,226876
118	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065003081	San Juan Bosco	Dificil Acceso	6,988395	-71,107513
119	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281001002812	San Luis "B"	Dificil Acceso	7,009742	-71,114642
120	Arauquita	Rural	Centro Educativo San Juan Bosco	281065000708	Sede La Primavera	Dificil Acceso	7,024991	-71,155174
121	Arauquita	Rural	I.E. Aguachica	281065001411	I.E. Aguachica - Sede Principal	Dificil Acceso	6,886312	-71,521292
122	Arauquita	Rural	I.E. Aguachica	281065002000	Las Delicias	Dificil Acceso	6,861008	-71,485244
123	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065000627	Andrés Bello	Dificil Acceso	6,842083	-71,598649
124	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065002654	Campo Cinco	Dificil Acceso	6,794716	-71,582582
125	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065002581	El Recreo	Dificil Acceso	6854798	-71554144
126	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065002492	Gaitan Caranal	Dificil Acceso	6,769018	-71,5984
127	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065003049	Gibraltar	Dificil Acceso	6,766089	-71,56202
128	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065001844	Guaymaral	Dificil Acceso	6,801318	-71,610444
129	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065002115	Los Jardines	Dificil Acceso	6,817722	-71,506822
130	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065000741	Luis Antonio Martinez	Dificil Acceso	6,889914	-71,573947
131	Arauquita	Rural	I.E. Andrés Bello	281065001992	San Luis Cuatro Esquinas	Dificil Acceso	6,824536	-71,566667
132	Arauquita	Rural	I.E. San José De La Pesquera	281065002611	I.E. San José De La Pesquera - Sede Principal	Dificil Acceso	6,942841	-71,214081
133	Arauquita	Rural	I.E. San José De La Pesquera	281065002328	Jorge Eliecer Gaitan (El Placer)	Dificil Acceso	7,011883	-71,24486
134	Arauquita	Rural	I.E. San José De La Pesquera	281065002239	La Ossa	Dificil Acceso	6,924387	-71,188397
135	Arauquita	Rural	I.E. San José De La Pesquera	281065003006	Los Mazaguaros	Dificil Acceso	6,981721	-71,272141
136	Arauquita	Rural	I.E. San José De La Pesquera	281065002506	Mata Oscura	Dificil Acceso	6,910195	-71,239735
137	Arauquita	Rural	I.E. San José De La Pesquera	281065002549	Policarpa Salavarrieta	Dificil Acceso	6,956424	-71,240925
138	Arauquita	Urbana	Institución Educativa Gabriel García Márquez	181065002820	Conc. La Libertad	Convencional	7,024247	-71,42483
139	Arauquita	Urbana	Institución Educativa Gabriel García Márquez	181065002722	Gabriel García Márquez	Convencional	7,026511	-71,427074
140	Arauquita	Rural	Institución Educativa José Acevedo Y Gomez	281065002697	I.E.José Acevedo Y Gomez	Dificil Acceso	6,960558	-71,1644
141	Arauquita	Rural	Institución Educativa José María Carbonell	281065000759	Atanasio Girardot	Dificil Acceso	6,960315	-71,6191
142	Arauquita	Rural	Institución Educativa José María Carbonell	281065001046	José María Carbonell	Dificil Acceso	6,960138	-71,619146
143	Arauquita	Urbana	Institución Educativa Liceo Del Llano	381065000028	Carlos Eduardo Gomez	Convencional	7,031066	-71,431223
144	Arauquita	Urbana	Institución Educativa Liceo Del Llano	181065003128	Consuelo Avila	Convencional	7,031046	-71,430665

145	Arauquita	Urbana	Institución Educativa Liceo Del Llano	181065002048	Liceo Del Llano	Convencional	7,029672	-71,429589
146	Arauquita	Urbana	Institución Educativa Liceo Del Llano	181065000011	Simón Bolívar	Convencional	7,032091	-71,42661
147	Arauquita	Rural	Institución Educativa Pedro Nel Jimenez	281065003065	I.E. Pedro Nel Jimenez	Dificil Acceso	6,82382	-71,227779
148	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065000546	Arsenio Valderrama	Dificil Acceso	7,020525	-71,384949
149	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065002204	Bocas Del Caranal	Dificil Acceso	6,982278	-71,287497
150	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065002051	C.E. Emanuel	Dificil Acceso	6,946623	-71,485468
151	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065800046	El Vivero	Dificil Acceso	6,928733	-71,140952
152	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065001861	Juan José Rondon	Dificil Acceso	6,98193	-71,356029
153	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065002557	Los Cajaros	Dificil Acceso	7,000697	-71,266678
154	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065001089	Manuela Beltran	Dificil Acceso	6,980723	-71,238112
155	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065000694	Miguel Antonio Caro	Dificil Acceso	6,974444	-71,461917
156	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065000589	Rafael Nuñez (Carretero)	Dificil Acceso	7,017941	-71,357443
157	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065001755	Simón Rodriguez - Bayoneros	Dificil Acceso	7,016181	-71,310834
158	Arauquita	Rural	Institución Educativa Simón Rodriguez - Bayoneros	281065002701	Villa Hermosa	Dificil Acceso	6,991868	-71,33805
159	Cravo Norte	Urbana	IE José Antonio Galan	181220000138	Conc. José Teodoro Hurtado	Convencional	6,300671	-70,206707
160	Cravo Norte	Urbana	IE José Antonio Galan	181220000251	El Triunfo	Convencional	6,299965	-70,200747
161	Cravo Norte	Urbana	IE José Antonio Galan	181220000014	José Antonio Galan	Convencional	6,306063	-70,207626
162	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000222	Buenos Aires	Dificil Acceso	6,741196	-71,755087
163	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000117	Domingo Savio	Dificil Acceso	6,783138	-71,711675
164	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000214	El Paraiso	Convencional	6,811977	-71,643333
165	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000028	General Santander	Dificil Acceso	6,811253	-71,696488
166	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000346	Isabel De Castilla	Dificil Acceso	6,698371	-71,679142
167	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000257	La Gaitana	Dificil Acceso	6,773867	-71,680396
168	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281794001986	Los Jardines	Dificil Acceso	6,770502	-71,651927
169	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281794003831	Palmarito	Dificil Acceso	6,74549	-71,712221
170	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281736001151	Pascuala Muñoz De Cordoba	Dificil Acceso	6,771241	-71,761397
171	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281794004110	Policarpa Salavarrieta	Dificil Acceso	6,820479	-71,752239
172	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000354	Purisima I	Dificil Acceso	6,798258	-71,729929
173	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281794002117	Purisima Ii	Dificil Acceso	6,821779	-71,67267
174	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281300000044	Rodrigo De Bastidas	Dificil Acceso	6,744924	-71,723107
175	Fortul	Rural	Centro Educativo Palmarito	281794004101	Santo Tomas De Aquino	Dificil Acceso	6,770363	-71,749911
176	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281736001658	El Paraiso Ii	Dificil Acceso	6,847041	-71,690212
177	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281300000249	Guadualito	Dificil Acceso	6,800888	-71,753536
178	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281300000133	Guzman Diaz	Dificil Acceso	6,832728	-71,751763
179	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281736001003	La Cabaña	Dificil Acceso	6,868789	-71,699597
180	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281736002069	Pablo Vi	Dificil Acceso	6,873407	-71,675409

181	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281300000141	Primero De Octubre	Dificil Acceso	6,895895	-71,67492
182	Fortul	Rural	I.E. Pablo Vi	281300000231	Simón Bolívar	Dificil Acceso	6,848743	-71,724124
183	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281794004276	El Caracaro	Dificil Acceso	6,687734	-71,461409
184	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281794004331	El Eden	Dificil Acceso	6,685887	-71,498642
185	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281300000036	Girasoles	Dificil Acceso	6,741195	-71,532557
186	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281300000052	I.E. Paz Y Esperanza	Dificil Acceso	6,738756	-71,501458
187	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281736002123	Julio Florez	Dificil Acceso	6,705985	-71,6025
188	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	481300000370	La India	Dificil Acceso	6,712897	-71,408072
189	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281300000184	La Trinidad	Dificil Acceso	6,724618	-71,524483
190	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281300000087	Las Camelias	Dificil Acceso	6,716335	-71,460122
191	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281794004403	Los Laureles	Dificil Acceso	6,692922	-71,543166
192	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281794002338	San Francisco	Dificil Acceso	6,722116	-71,565548
193	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281300000176	San Ignacio Dumar	Dificil Acceso	6,706492	-71,431748
194	Fortul	Rural	I.E. Paz Y Esperanza	281300000206	San Juan Bosco	Dificil Acceso	6,674225	-71,590611
195	Fortul	Rural	I.E. Tierra Seca	281736000996	El Progreso	Dificil Acceso	6,746905	-71,771702
196	Fortul	Rural	I.E. Tierra Seca	281736001046	I.E. Tierra Seca - Sede Principal	Dificil Acceso	6,726413	-71,795135
197	Fortul	Rural	I.E. Tierra Seca	281736002336	Las Colinas	Dificil Acceso	6,722792	-71,769942
198	Fortul	Rural	I.E. Tierra Seca	281794002176	Los Andes	Dificil Acceso	6,719727	-71,8396
199	Fortul	Rural	I.E. Tierra Seca	281300000061	Raul Cuervo	Dificil Acceso	6,747063	-71,803928
200	Fortul	Urbana	Institución Educativa Alejandro Humboldt	181736001921	Colegio Alejandro Humboldt	Convencional	6,794772	-71,76932
201	Fortul	Urbana	Institución Educativa Alejandro Humboldt	181736002161	Concentracion Elvira Walteros	Convencional	6,787565	-71,776843
202	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281300000362	Alto Bello	Dificil Acceso	6,710151	-71,714551
203	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281300000192	Antonio Baraya	Dificil Acceso	6,697269	-71,741809
204	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281794002702	El Tigre	Dificil Acceso	6,679471	-71,684491
205	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281794004306	García Rovira	Dificil Acceso	6,703422	-71,728922
206	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281300000079	Inocencio Chinca	Dificil Acceso	6,713759	-71,694354
207	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281794002192	La Colorada(Fortul)	Dificil Acceso	6,707528	-71,642639
208	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281794002249	La Veinte	Dificil Acceso	6,751044	-71,619717
209	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	481794003791	Las Amapolas	Dificil Acceso	6,715011	-71,675903
210	Fortul	Rural	Institución Educativa Inocencio Chinca	281794002494	Nuevo Horizonte	Dificil Acceso	6,667575	-71,628889
211	Puerto Rondón	Urbana	Institución Educativa La Inmaculada	181591000343	Abel Betancourth Ruiz	Convencional	6,281112	-71,1174
212	Puerto Rondón	Urbana	Institución Educativa La Inmaculada	181591000351	Cristobal Colon	Convencional	6,280013	-71,0989
213	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000437	El Letrero	Dificil Acceso	6,45294	-71,021266
214	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000381	El Palmar	Dificil Acceso	6,420204	-71,162

215	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000500	El Palon	Dificil Acceso	6,376076	-71,1499
216	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	181591000360	El Paraiso	Dificil Acceso	6,279648	-71,0881
217	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000682	El Progreso	Dificil Acceso	6,536388	-71,1325
218	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000577	El Ripial	Dificil Acceso	6,533697	-70,93135
219	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000585	La Ceiba	Dificil Acceso	6,415838	-70,9486
220	Puerto Rondón	Urbana	Institución Educativa La Inmaculada	381591000024	La Inmaculada	Convencional	6,279884	-71,0998
221	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000623	Normandia	Dificil Acceso	6,560703	-71,181017
222	Puerto Rondón	Rural	Institución Educativa La Inmaculada	281591000488	San Ignacio	Dificil Acceso	6,29567	-71,2281
223	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736001411	Antonio Nariño	Dificil Acceso	6,947311	-71,7584
224	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736000686	Antonio Ricaurte	Dificil Acceso	6,896071	-71,756
225	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736001623	Atanasio Girardot	Dificil Acceso	6,898449	-71,7117
226	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736001348	Epifanio Mejia	Dificil Acceso	6,857104	-71,7957
227	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736001321	Gabriel García Márquez	Dificil Acceso	6,910878	-71,8324
228	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736001640	Gabriela Mistral	Dificil Acceso	6,864105	-71,7763
229	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736001607	Juan Xxiii	Dificil Acceso	6,916114	-71,7544
230	Saravena	Rural	Centro Educativo Atanasio Girardot	281736000180	San Fermin	Dificil Acceso	6,904655	-71,8586
231	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001178	Agustín Codazzi	Dificil Acceso	6,883793	-71,8804
232	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001861	Antonia Santos	Dificil Acceso	6,971189	-71,954
233	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736002514	Bojaba	Dificil Acceso	6,904889	-71,9758
234	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001739	Isabel La Catolica	Dificil Acceso	6,893461	-71,9198
235	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736000490	Jorge Tadeo Lozano	Dificil Acceso	7,00189	-71,9302
236	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001950	Julio Arboleda	Dificil Acceso	6,976758	-71,9319
237	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736000171	La Pava	Dificil Acceso	6,937617	-71,9261
238	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736002247	La Pavita	Dificil Acceso	6,911717	-71,9282
239	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736002549	Los Andes	Dificil Acceso	6,729677	-71833165
240	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001585	Marco Fidel Suarez	Dificil Acceso	6,964375	-71,9197
241	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736002379	Miramar	Dificil Acceso	6,914361	-71,8915
242	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001909	Rafael Afanador	Dificil Acceso	6,900028	-71,8819
243	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736000970	San Luis	Dificil Acceso	6,944298	-71,9652
244	Saravena	Rural	Centro Educativo La Pava.	281736001895	Santa Fe	Dificil Acceso	6,986047	-71,8971
245	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736001631	Bello Horizonte	Dificil Acceso	6,966217	-71,8078
246	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736001763	El Paraiso	Dificil Acceso	6,979927	-71,8157

247	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736001020	El Porvenir	Dificil Acceso	6,95643	-71,6566
248	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736002344	La Aurora	Dificil Acceso	7,018327	-71,7295
249	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736000058	La Florida	Dificil Acceso	6,96898	-71,6837
250	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736001551	Magdalena Ortega De Nariño	Dificil Acceso	6,99162	-71,7325
251	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736001810	Marco Antonio Mancera	Dificil Acceso	7,024178	-71,6981
252	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736002018	Pablo Neruda	Dificil Acceso	6,967416	-71,8338
253	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736001933	San Francisco	Dificil Acceso	6,948461	-71,6945
254	Saravena	Rural	Centro Educativo Marco Antonio Mancera.	281736002026	San Martin	Dificil Acceso	6,943737	-71,8172
255	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736002654	El Jardin	Dificil Acceso	7,017842	-71,7954
256	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736002751	Juan Pablo Ii	Dificil Acceso	7,038746	-71,7489
257	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736000881	La Palma	Dificil Acceso	7,056125	-71,762
258	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736000074	Luis Antonio Calvo	Dificil Acceso	7,008817	-71,8286
259	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736000775	Pablo Vi	Dificil Acceso	7,000565	-71,8942
260	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736001755	Ricardo Nieto Caballero	Dificil Acceso	7,002418	-71,8661
261	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736000937	Sede Alfonso Ramirez	Dificil Acceso	6,876502	-71,8202
262	Saravena	Rural	Centro Educativo Ricardo Nieto Caballero	281736002328	Zorayda Ines Maldonado Lopez	Dificil Acceso	7,048606	-71,7853
263	Saravena	Urbana	IE Concentracion De Desarrollo Rural	181736001491	Concentracion De Desarrollo Rural	Convencional	6,953682	-71,8845
264	Saravena	Urbana	IE Concentracion De Desarrollo Rural	181736002765	Concentracion De Ed. Especial Luces De Esperanza	Convencional	6,945783	-71,8792
265	Saravena	Urbana	IE Concentracion De Desarrollo Rural	181736001521	José Antonio Galan	Convencional	6,950841	-71,8781
266	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736000601	Alto Citaca	Dificil Acceso	6,783677	-71,85
267	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736001330	Alto San Joaquin	Dificil Acceso	6,82451	-71,8718
268	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736000643	Brisas De San Joaquin	Dificil Acceso	6,876502	-71,8202
269	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736000864	Campo Hermoso	Convencional	6,8250680	############
270	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736001968	El Triunfo	Dificil Acceso	6,759308	-71,855
271	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736000619	Guadualito	Dificil Acceso	6,834655	-71,8435
272	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736800020	Guadualito 2	Dificil Acceso	6,85819	-71,8396
273	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736001984	La Primavera	Dificil Acceso	6,797244	-71,8185
274	Saravena	Rural	Institución Educativa Alto Citaca.	281736000813	San Miguel 2	Dificil Acceso	6,880472	-71,8461
275	Saravena	Rural	Institución Educativa Antonio Nariño	281736002221	Antonio Nariño	Dificil Acceso	7,010761	-71,7814

276	Saravena	Rural	Institución Educativa Antonio Nariño	281736001674	Policarpa Salavarrieta	Dificil Acceso	7,01077	-71781747
277	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736000622	Alfonso Lopez	Convencional	6,956207	-71,8708
278	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736002528	Divino Niño	Convencional	6,944954	-71,8725
279	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736000444	Jorge Eliecer Gaitan	Convencional	6,946835	-71,8697
280	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736001467	José Eustasio Rivera	Convencional	6,945565	-71,874889
281	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736002391	Las Villas	Convencional	6,953524	-71,8698
282	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736002269	San Juan Bosco	Convencional	6,949478	-71,867097
283	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Eustasio Rivera	181736002251	Seis De Octubre	Convencional	6,948937	-71,8742
284	Saravena	Rural	Institución Educativa José Odel Lizarazo "Villamaga"	281736002581	Agropecuario José Odel Lizarazo	Dificil Acceso	6,892411	-71,7906
285	Saravena	Urbana	Institución Educativa José Odel Lizarazo "Villamaga"	181736002307	Semilleros De Paz	Convencional	6,953897	-71,8646
286	Saravena	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Rafael Pombo	181736000657	General Santander	Convencional	6,962372	-71,8721
287	Saravena	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Rafael Pombo	181736002137	Jardín Cofavi	Convencional	6,962945	-71,8825
288	Saravena	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Rafael Pombo	181736002536	Manuela Beltrán	Convencional	6,964697	-71,867464
289	Saravena	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Rafael Pombo	181736002170	María Inmaculada	Convencional	6,966643	-71,8689
290	Saravena	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Rafael Pombo	181736000398	Rafael Pombo Primaria	Convencional	6,947931	-71,8833
291	Saravena	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Rafael Pombo	181736002315	Técnico Industrial Rafael Pombo	Convencional	6,964989	-71,878074
292	Saravena	Rural	Institución Educativa Villa Cecilia	281736000759	Villa Cecilia Sede	Dificil Acceso	7,030312	-71,8046
293	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794000122	Benito Juárez	Dificil Acceso	6,282039	-71,7014
294	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794001340	El Cerrito	Dificil Acceso	6,207575	-71,8947
295	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794000548	El Susto	Dificil Acceso	6,264164	-71,6531
296	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794001285	General Santander	Dificil Acceso	6,320231	-71,785922
297	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794001269	General Vargas Santos	Dificil Acceso	6,462902	-71,8292
298	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794002362	La Loberia	Dificil Acceso	6,416853	-71,7631
299	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794000572	La Navideña	Dificil Acceso	6,23891	-71,9628
300	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794004012	La Selva	Dificil Acceso	6,471715	-71,8872
301	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794000645	Pedro De Heredia	Dificil Acceso	6,2805	-71,8977
302	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794004501	Policarpa Salavarrieta	Dificil Acceso	6,421865	-71,863
303	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794002516	Puerto Gaitan	Dificil Acceso	6,24108	-71,4526
304	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794001935	San Antonio	Dificil Acceso	6,393463	-71,8873
305	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794002851	San Joaquin	Dificil Acceso	6,221747	-71,550656
306	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794002605	San Salvador	Dificil Acceso	6,230022	-71,6154
307	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794000106	Santa Helena	Dificil Acceso	6,499039	-71,766
308	Tame	Rural	Centro Educativo Benito Juárez	281794004594	Tablon Purare	Dificil Acceso	6,309042	-71,9205
309	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004691	Acacias Ii	Dificil Acceso	6,599483	-71,3412

310	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004322	Brisas De Cuiloto I	Dificil Acceso	6,534708	-71,2998
311	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004373	El Condor	Dificil Acceso	6,579481	-71,3364
312	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004586	Gabriel García Márquez	Dificil Acceso	6,67739	-71,3913
313	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	481794003872	Las Nubes	Dificil Acceso	6,521731	-71,2874
314	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	481794004216	Las Palmeras	Dificil Acceso	6,62442	-71,3591
315	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004543	Lejanias	Dificil Acceso	6,589353	-71,2329
316	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794005019	Los Almendros	Dificil Acceso	6,630212	-71,2858
317	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004799	Nuevo Oriente	Dificil Acceso	6,646	-71,382
318	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004462	Palestina	Dificil Acceso	6,635503	-71,3349
319	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794003938	San José	Dificil Acceso	6,586062	-71,3679
320	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004268	Simón Bolívar	Dificil Acceso	6,608707	-71,2807
321	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004993	Villanueva	Dificil Acceso	6,617472	-71,3152
322	Tame	Rural	Centro Educativo La Palestina	281794004853	Virgen De Guadalupe	Dificil Acceso	6,677252	-71,3686
323	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794000602	Antonio Ricaurte	Dificil Acceso	6,563808	-71,6998
324	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794001447	Caño Guarapo	Dificil Acceso	6,572805	-71,6332
325	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794001196	Casiavo	Dificil Acceso	6,499487	-71,6227
326	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794004454	Cravo Charo Ii	Dificil Acceso	6,562838	-71,5974
327	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794002842	Cravo Corozo	Dificil Acceso	6,527632	-71,6992
328	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794004667	Doce De Octubre	Dificil Acceso	6,554222	-71,6217
329	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794003288	Fernando Magallanes	Dificil Acceso	6,531514	-71,6183
330	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794000220	Florestania	Dificil Acceso	6,544915	-71,7072
331	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794001242	Gabriela Mistral	Dificil Acceso	6,53643	-71,6809
332	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794800111	La Esperanza	Convencional	6,454295	-71,7372
333	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794005264	Pedro Alonso De Castilla	Dificil Acceso	6,546622	-71,643
334	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794002567	Santa Ines	Dificil Acceso	6,514356	-71,7203
335	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794001579	Santa Luisa	Dificil Acceso	6,596364	-71,6661
336	Tame	Rural	I.E. Antonio Ricaurte	281794003393	Tres Esquinas	Dificil Acceso	6,471631	-71,665189
337	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794000564	Agustín Nieto Caballero	Dificil Acceso	6,492002	-71,5561
338	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794003504	Alto Caño Martin	Dificil Acceso	6,493214	-71,5148
339	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794004233	Amanecer Llanero	Dificil Acceso	6,524319	-71,502656
340	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794003687	Antonia Santos	Dificil Acceso	6,530628	-71,4724
341	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794002681	Barcelona	Dificil Acceso	6,552097	-71,561519
342	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794003440	Caño Limon	Dificil Acceso	6,549094	-71,418089
343	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794003709	Florida I	Dificil Acceso	6,60425	-71,464919
344	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794001391	Holanda	Dificil Acceso	6,446624	-71,4643
345	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794003997	La Amistad	Dificil Acceso	6,589578	-71,512464
346	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794005207	La Aurora	Dificil Acceso	6,508803	-71,399
347	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794004888	Las Galaxias	Dificil Acceso	6,475007	-71,4402

348	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794004021	Los Andes	Dificil Acceso	6,548556	-71,512694
349	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794001455	Los Maracos	Dificil Acceso	6,477304	-71,3532
350	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794004811	Policarpa Salavarrieta	Dificil Acceso	6,511827	-71,3238
351	Tame	Rural	Institución Educativa Agustín Nieto Caballero	281794003890	Villa Nueva	Dificil Acceso	6,538847	-71,346
352	Tame	Rural	Institución Educativa De Promocion Agropecuaria	281794004683	Instituto De Promocion Agropecuaria	Dificil Acceso	6,685863	-71,3457
353	Tame	Rural	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon	281794004179	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon - Sede Principal	Dificil Acceso	6,633103	-71,5826
354	Tame	Rural	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon	281794003041	La Texana	Dificil Acceso	6,63762	-71,5448
355	Tame	Rural	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon	281794002826	Las Gaviotas	Dificil Acceso	6,612667	-71,602831
356	Tame	Rural	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon	281794004241	Los Turpiales	Dificil Acceso	6,582987	-71,5548
357	Tame	Rural	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon	281794001307	Puerto Miranda	Dificil Acceso	6,642582	-71,6588
358	Tame	Rural	Institución Educativa Ernesto Rincón Ducon	281794001293	Simón Bolívar	Dificil Acceso	6,645719	-71,698
359	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004969	Arnulfo Briceño	Dificil Acceso	6,674259	-71,2509
360	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004632	El Buen Pastor	Dificil Acceso	6,683159	-71,2951
361	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004578	El Diamante	Dificil Acceso	6,643392	-71,2586
362	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794002290	El Paraiso	Dificil Acceso	6,630833	-71,2333
363	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004802	Institución Educativa Filipinas - Sede Principal	Dificil Acceso	6,667731	-71,2077
364	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004985	La Alegria	Dificil Acceso	6,614023	-71,1822
365	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004497	Policarpa Salavarrieta	Dificil Acceso	6,699122	-71,2672
366	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794005272	Sagrado Corazon	Dificil Acceso	6,725052	-71,2814
367	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	281794004390	Santa Lucia - La Arenosa	Dificil Acceso	6,658964	-71,2898
368	Tame	Rural	Institución Educativa Filipinas	481794004861	Santa Lucia- Los Laureles	Dificil Acceso	6692832	-71163102
369	Tame	Urbana	Institución Educativa Inocencio Chinca	181794004361	Balcon Del Llano	Convencional	6,455455	-71,7453
370	Tame	Urbana	Institución Educativa Inocencio Chinca	181794000021	Inocencio Chinca	Convencional	6,458251	-71,7309
371	Tame	Urbana	Institución Educativa Inocencio Chinca	181794003801	San Antonio	Convencional	6,46474	-71,7231
372	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794005299	Aires De Campo Alegre	Dificil Acceso	6,618294	-71,750705
373	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794004624	Alto Ele	Dificil Acceso	6,659435	-71,7841
374	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794004489	Caño Grande	Dificil Acceso	6,605583	-71,7932
375	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794004713	El Progreso	Dificil Acceso	6,643339	-71,8348
376	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794003377	Francisco Pizarro	Dificil Acceso	6,575739	-71,7945

377	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794001668	Joel Sierra González	Dificil Acceso	6,649091	-71,8121
378	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794001170	Juan Galea	Dificil Acceso	6,656365	-71,7297
379	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794001439	Julio Florez	Dificil Acceso	6,643234	-71,7599
380	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794004039	Los Naranjos	Dificil Acceso	6,659478	-71,8154
381	Tame	Rural	Institución Educativa Joel Sierra González	281794003962	Morichal	Dificil Acceso	6,625392	-71,719969
382	Tame	Urbana	Institución Educativa Liceo Tame	181794005049	Bello Oriente	Convencional	6,444066	-71,7964
383	Tame	Urbana	Institución Educativa Liceo Tame	181794000748	Liceo Tame	Convencional	6,455455	-71,7453
384	Tame	Urbana	Institución Educativa Liceo Tame	181794004921	San Pablo	Convencional	6,453831	-71,766
385	Tame	Urbana	Institución Educativa Liceo Tame	181794004255	Simón Bolívar	Convencional	6,445756	-71,7629
386	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794003113	Alto Cauca	Dificil Acceso	6,649956	-71,4708
387	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794002532	Bajo Cusay	Dificil Acceso	6,643639	-71,5128
388	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794003105	El Limoncito	Dificil Acceso	6,632744	-71,508093
389	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	481794003139	El Porvenir	Dificil Acceso	6,626563	-71,474295
390	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794003202	Instituto Parmenio Bonilla Paredes	Dificil Acceso	6,656713	-71,5827
391	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794004284	José Antonio Galan	Dificil Acceso	6,599656	-71,435731
392	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794004616	La Hermosa	Dificil Acceso	6,653088	-71,5003
393	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794004225	La Union	Dificil Acceso	6,640996	-71,4288
394	Tame	Rural	Institución Educativa Parmenio Bonilla Paredes	281794002711	Napoles 1	Dificil Acceso	6,608842	-71,5095
395	Tame	Urbana	Institución Educativa San Luis	181794005251	Alegre Despertar	Convencional	6,466775	-71,730012
396	Tame	Urbana	Institución Educativa San Luis	181794003151	Colegio Nacional San Luis	Convencional	6,463896	-71,7359
397	Tame	Urbana	Institución Educativa San Luis	181794004913	Jardin Pacto Por La Infancia	Convencional	6,461341	-71,7388
398	Tame	Urbana	Institución Educativa San Luis	181794002996	Veinte De Julio	Convencional	6,467747	-71,7291
399	Tame	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Froilan Farias	181794000624	Colegio Técnico Industrial Froilan Farias	Convencional	6,454589	-71,7399
400	Tame	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Froilan Farias	181794004565	Porvenir	Convencional	6,457955	-71,7341
401	Tame	Urbana	Institución Educativa Técnico Industrial Froilan Farias	181794004191	San Miguel	Convencional	6,455287	-71,7417

ANEXO J. ANEXO 4 - COMPRAS PÚBLICAS LOCALES

Educación

Alimentos para Aprender

Con dignidad, cumplimos



ANEXO 4:
COMPRAS PÚBLICAS LOCALES

UAPA

35540 85020

#MejorEstudiar

Tabla de contenido

Introducción 2
1 Articulación de compras públicas locales al Programa de Alimentación Escolar 3
1.1 Etapa de planeación 3
1.1.1 Definición de la oferta de alimentos 3
1.1.2 Definición de la demanda de alimentos 3
1.1.2.1 Plan de proveeduría 4
1.1.3 Determinación de la zona geográfica para la compra de alimentos 4
1.1.4 Información en estudios previos 5
1.1.5 Incentivos en pliegos de condiciones 6
1.2 Etapa de operación y seguimiento 7
1.2.1 Alistamiento para la proveeduría de alimentos 7
1.2.2 Articulación intersectorial 7
1.2.3 Seguimiento 8

Lista de tablas

Tabla 1 Matriz de seguimiento 10

Introducción

El Programa de Alimentación Escolar – PAE, como una de las principales demandas institucionales de alimentos en el territorio, se desarrolla bajo un modelo de operación descentralizado a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas – ETC, lo que permite su implementación con pertinencia territorial y cultural, en concordancia con las condiciones sociales, productivas y alimentarias de cada región.

En este marco, los procesos de compra y adquisición de alimentos asociados al suministro de complementos alimentarios constituyen una herramienta estratégica de las compras públicas locales, con capacidad para dinamizar las economías territoriales, fortalecer la producción agroalimentaria local y generar encadenamientos productivos sostenibles. Estas compras respaldan tanto la producción primaria como la adquisición de alimentos con algún grado de procesamiento, ampliando las oportunidades de participación de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones

La articulación entre la demanda pública y la oferta productiva local contribuye a mejorar la disponibilidad de alimentos, fortalecer los circuitos cortos de comercialización y promover prácticas productivas acordes con la vocación del territorio, al tiempo que favorece la recuperación de la cultura gastronómica local, los saberes ancestrales y el uso eficiente de los recursos públicos.

En este sentido, las compras públicas locales de alimentos se consolidan como un instrumento de inclusión social y desarrollo territorial con impactos económicos, sociales y ambientales, que requiere lineamientos claros para su planeación, implementación, operación y seguimiento. El presente anexo desarrolla dichos lineamientos, orientados a facilitar su incorporación efectiva en los procesos institucionales, fortalecer la articulación intersectorial y asegurar el cumplimiento de las obligaciones normativas, con el fin de maximizar su contribución a la dinamización de la economía local y a la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios territoriales.

1 Articulación de compras públicas locales al Programa de Alimentación Escolar

1.1 Etapa de planeación

Durante esta etapa, ya sea que la Entidad Territorial realice directamente la compra de alimentos o que el operador contratado para la prestación del servicio de alimentación escolar la ejecute, deberán adelantarse las acciones necesarias para garantizar el cumplimiento de la obligación de adquirir alimentos provenientes de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones. Estas adquisiciones deben corresponder, como mínimo, al treinta por ciento (30 %) del valor total de los recursos presupuestales destinados a la compra de alimentos, cuyos pagos deberán realizarse contra entrega en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021 y las normas que los modifiquen o sustituyan. A continuación, se definen las actividades mínimas requeridas para tal fin.

1.1.1 Definición de la oferta de alimentos

Las Entidades Territoriales, deberán documentar la producción agroalimentaria del Departamento, considerando como mínimo la siguiente información:

- Definición de alimentos pecuarios y agrícolas locales, periodos o calendarios de cosecha y nivel de producción, de acuerdo con la vocación agroalimentaria del departamento, los municipios y zonas circunvecinas.
- Caracterización de los proyectos agropecuarios implementados, en fase productiva y vigentes en el departamento, los municipios y zonas circunvecinas.
- Caracterización de la producción alimentaria de Instituciones Educativas Agropecuarias o con proyecto agro-productivos a nivel departamental.
- Proyectos agroalimentarios con criterios de sostenibilidad ambiental, que garanticen modelos productivos sostenibles y resilientes, preserven semillas nativas, y realicen prácticas responsables ambientalmente que mitiguen el cambio climático, protejan la biodiversidad y mejoren la seguridad alimentaria.

Teniendo en cuenta que la producción agroalimentaria es dinámica, la información deberá mantenerse actualizada y presentada en el Comité territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS posibilitando la toma de decisiones oportunas y pertinentes frente a la proveeduría de alimentos para la operación PAE.

1.1.2 Definición de la demanda de alimentos

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible, se debe incluir alimentos de producción local en los procesos de planeación alimentaria, según modelo de atención, modalidad de atención y tipo de complemento a entregar en el PAE; a partir de los alimentos y preparaciones que forman parte de los menús elaborados por el profesional de nutrición y dietética de la Entidad Territorial, se debe determinar la cantidad necesaria de los alimentos de producción local incluidos en la Operación del Programa por ciclo de menús, visibilizando la inclusión de alimentos frescos en coherencia con los tiempos de cosecha y la oferta misma de estos en el territorio como parte de los posibles ajustes de los ciclos de menús durante la vigencia.

Al definir la demanda de alimentos se debe garantizar la calidad organoléptica e inocuidad en cualquier etapa de su manejo, por lo tanto deben cumplir con los requisitos mínimos dispuestos en la normatividad sanitaria que aplique según el alimento, para lo cual, las características de calidad e inocuidad de los alimentos que harán parte de los complementos alimentarios en el PAE, deben ser establecidas de forma clara y pertinente, por parte de la Entidad Territorial a través de las Fichas Técnicas de Alimentos, de acuerdo con los estipulado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.

1.1.2.1 Plan de proveeduría

El Plan de Proveeduría de Alimentos se entiende como el conjunto de acciones orientadas a garantizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para la preparación de los complementos alimentarios, para lo cual se deberá tener en cuenta la producción primaria del territorio, así como los comercializadores locales de productos con algún grado de procesamiento.

Para este modelo el plan debe ser el resultado de un análisis documentado de la producción agroalimentaria del territorio donde se encuentran ubicadas las sedes educativas en áreas rurales. Para su elaboración, es fundamental el trabajo conjunto con los rectores de las instituciones educativas y, cuando aplique, con algún miembro de la Asociación de Padres de Familia, de manera que, a partir de sus propias vivencias y conocimiento del territorio, se definan con mayor pertinencia los mecanismos de proveeduría de alimentos para la operación del PAE.

- Paso 1. A partir de los ciclos de menús y las guías de preparación, se deberá elaborar un listado de los alimentos que se necesitarán para la operación del PAE en las sedes educativas ubicadas en áreas rurales. Este listado deberá incluir tanto los alimentos como los sazonadores naturales que se emplearán en la preparación de los complementos alimentarios.
- Paso 2. Se deberá estimar la cantidad de alimentos requerida de acuerdo con el número de población beneficiaria a atender y la frecuencia con la que se repite cada alimento durante el ciclo.
- Paso 3. Con base en las cantidades de alimentos estimadas, se deberá identificar la unidad de compra más apropiada y rentable para cada alimento, teniendo en cuenta las necesidades del programa, la forma en que el proveedor ofrece los productos, las características del alimento y la capacidad de almacenamiento disponible en la sede educativa.
- Paso 4. Se deberá definir el lugar geográfico —vereda, corregimiento o municipio— donde se realizará la adquisición de los alimentos, tanto los de producción primaria como los que tengan algún grado de procesamiento, privilegiando la adquisición a nivel local y el establecimiento de circuitos cortos de comercialización, en cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad de compras públicas locales
- Paso 5. Se deberán identificar los proveedores de alimentos locales para productos agroalimentarios y los expendios de carne autorizados por las Entidades Territoriales de Salud - ETS
- Paso 6. Finalmente, el operador deberá establecer preacuerdos con los proveedores agrícolas y pecuarios, considerando las temporadas de cosecha, las cantidades requeridas, los precios, la logística de entrega y las condiciones de calidad e inocuidad, los cuales deberán quedar debidamente documentados como soporte para la planeación, seguimiento y control de la operación del PAE.

Nota: Donde se implementa el modelo de áreas rurales de difícil acceso este plan de proveeduría deberá realizarse específico para cada sede educativa

1.1.3 Determinación de la zona geográfica para la compra de alimentos

De acuerdo con lo descrito en el literal d) del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, refiere que: *"la entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios: i. cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; ii. conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificadas y las características de los productos demandados."*

Es necesario que la Entidad Territorial que implementa el PAE defina la zona geográfica para la compra local de alimentos, a partir de la información disponible y documentada frente a la oferta y demanda de los alimentos establecida para la operación del Programa.

Si bien, debe involucrar la información suministrada por parte de la Secretaria de Agricultura departamental (o el que haga sus veces), en relación a los alimentos frescos o con algún nivel de procesamiento, necesarios para la elaboración o conformación de los complementos alimentarios del Programa, la definición de la zona geográfica para la compra de alimentos, debe establecerse en función de las sedes educativas beneficiarias del PAE y la determinación de los lugares o áreas geográficas donde son producidos los alimentos, desde la unidad más pequeña como la vereda, pasando por municipio, departamento y región; por lo tanto, se podrán definir de acuerdo a los sistemas alimentarios.

Por lo tanto, la zona geográfica para la compra de alimentos locales, debe establecerse a partir de la definición del modelo de atención, modalidad de atención y el tipo de complemento a suministrar en las sedes educativas priorizadas en el PAE, lo cual implica reconocer los mecanismos de comercialización de alimentos producidos, tanto por parte de los pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones, como de aquellos producidos en marco del desarrollo de proyectos productivos implementados en el territorio, y por parte de las instituciones educativas con énfasis agropecuarios; en consecuencia, desde la planeación alimentaria y el diseño mismo de los ciclos de menús, se debe entender como un proceso dinámico y flexible, la inclusión de alimentos que permita dar respuesta al ejercicio de la soberanía alimentaria de cada uno de los territorios, de acuerdo a lo establecido en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible y los modelos de atención diferencial.

La zona geográfica para la compra de alimentos debe definirse de manera específica según las necesidades del territorio, sin que esto implique limitarse a una única zona por departamento. Se deben considerar incluso zonas circunvecinas a nivel municipal, aunque estas superen los límites departamentales, especialmente en municipios ubicados en zonas fronterizas que cuenten con modelos de atención diferencial. Las zonas establecidas deben ser debidamente socializadas en el Comité territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, así como en la Mesa Departamental de Compras Públicas Locales de Alimentos o en el espacio intersectorial que haga sus veces en el departamento. De este modo, se promueve el adecuado desarrollo e implementación de estrategias intersectoriales orientadas a generar relaciones comerciales y otros mecanismos que garanticen la compra pública local de alimentos durante la ejecución del PAE, sin afectar la calidad del complemento alimentario.

A partir de lo anterior, y conforme a la definición de la oferta de alimentos en el territorio, la Entidad Territorial deberá establecer, en el plan de compras o de proveeduría de alimentos (según se encuentre establecido en los modelos de atención), las acciones correspondientes, haciendo uso adecuado del Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, suministrado por la Secretaría Departamental de Agricultura o la Entidad que haga sus veces.

Adicionalmente, estas acciones deberán integrarse a las estrategias territoriales orientadas al fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización y a la inclusión de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones, en cumplimiento de lo establecido en la norma.

1.1.4 Información en estudios previos

En los estudios previos, la Entidad Territorial establecerá las condiciones contractuales que permitan la inclusión efectiva de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones. Para ello, se deberá contemplar esquemas de pago flexibles

y diferenciados, para lo cual se podrá exigir a los Operadores del Programa, que tengan la capacidad financiera y administrativa suficiente para que estos incluyan pagos contra entrega, en función de las capacidades financieras y operativas de los proveedores locales, conforme a lo previsto en la Ley 2046 de 2020 y Directiva Presidencial 09 de 2024. Estas formas de pago deberán ser acordes con la realidad del territorio y con la capacidad de liquidez de los oferentes rurales, promoviendo condiciones contractuales equitativas y viables.

Tanto las herramientas entregadas por la Secretaría Departamental de Agricultura (o la entidad que haga sus veces), como la definición de la zona geográfica para la compra de alimentos en el PAE, la demanda de alimentos estimada por la Entidad Territorial, y la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos, en cumplimiento de los establecido en la Ley 2046 de 2020, deberán ser parte de los Estudios Previos del proceso de contratación del PAE.

Así mismo, deberán prever la necesidad de que los posibles Operadores del Programa y de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones formen parte de las estrategias establecidas por la Mesa Técnica Nacional o la Mesa Departamental de Compras Públicas Locales de Alimentos.

1.1.5 Incentivos en pliegos de condiciones

Las Entidades Territoriales Certificadas en cumplimiento de los acuerdos definidos en el Comité territorial de Planeación y Seguimiento, establecerá las condiciones técnicas y estratégicas que deberán ser incorporadas de manera vinculante en los documentos contractuales, garantizando la trazabilidad de los compromisos asumidos. En particular, los lineamientos sobre compras locales, criterios de priorización de productos del territorio, mecanismos de seguimiento y participación de actores locales.

Estos compromisos y condiciones deberán ser respetados e implementados durante la etapa contractual, con el fin de asegurar la coherencia entre la planificación y la ejecución del programa. Se recomienda incluir un anexo técnico con los acuerdos del Comité como parte integrante del proceso contractual.

Los pliegos de condiciones deberán incorporar criterios de evaluación diferencial orientados a promover la participación efectiva de actores locales, conforme a las particularidades productivas, sociales, ambientales y culturales del territorio. En este marco, se podrá asignar puntaje adicional a las propuestas que acrediten un mayor porcentaje de compras a pequeños productores locales; que incluyan productos de origen étnico, tradicional o agroecológico, o sostenibles y resilientes; o que contemplen acuerdos formales con organizaciones de pequeños productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar y Étnica Comunitaria, así como con sus asociaciones legalmente constituidas. La inclusión de estos criterios deberá estar debidamente sustentada en los estudios previos, considerando el contexto territorial y en alineación con la Ley 2046 de 2020, remitirse al anexo de estructuración y contratación. Se deberá asegurar que dichos criterios favorezcan la competitividad de los actores locales y contribuyan al fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios territoriales y sostenibles ambientalmente, garantizando una contratación pública inclusiva, eficiente y pertinente desde el enfoque territorial.

1.2 Etapa de operación y seguimiento

1.2.1 Alistamiento para la proveeduría de alimentos

Bien sea que la Entidad Territorial realice la compra directa de alimentos o que el Operador sea quien la adelante, ambos, como responsables de ejecutar los recursos públicos, están en la obligación de adquirir alimentos comprados a pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones, las que deberán realizarse en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, debiendo garantizarse los pagos contra entrega en cumplimiento y aplicación de la Ley 2046 de 2020 y de la Directiva Presidencial 09 de 2024

Para tal efecto, tanto la Entidad Territorial como los Operadores PAE deberán dar cumplimiento a lo definido en el plan de compras o de proveeduría de alimentos (según se encuentre establecido en los modelos de atención), garantizando el adecuado uso del Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria suministrado por la Secretaria Departamental de Agricultura o el que haga sus veces; siendo pertinente, dar la claridad que la negociación de compra de alimentos a pequeños productores se desarrollará con enfoque territorial, vinculando preferentemente a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen o entregan los alimentos, haciendo uso de circuitos cortos de comercialización, propendiendo a que los pequeños productores objeto de la Ley 2046 de 2020 se encuentren en el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, incluso si estas se encuentran ubicadas por fuera de la división político-administrativa de la Entidad Territorial contratante.

1.2.2 Articulación intersectorial

A través de la gestión intersectorial a nivel departamental, las entidades territoriales deben articularse con el sector de agricultura y desarrollo económico, con el propósito de aunar esfuerzos que posibiliten el establecimiento de relaciones comerciales directas, entre los Operadores del PAE y los pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria – ACFEC y sus organizaciones, lo cual implica, no solo acceder a la base de datos de "Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria" sino reconocer la producción agroalimentaria del territorio y la región circunvecina.

Para tal fin, las entidades territoriales deben ser parte activa de las mesas departamentales de Compras Públicas Locales de Alimentos (donde se encuentre instalada). En el caso que el departamento no cuente con este espacio intersectorial, la entidad territorial deberá reunirse al menos una vez cada dos meses con los representantes de la Secretaria de Agricultura departamental y municipal (o la que haga sus veces). Estos espacios tienen el propósito de garantizar un adecuado flujo de información, para obtener herramientas actualizadas que permitan la generación de relaciones comerciales que favorezcan el abastecimiento de alimentos locales, tradicionales e inocuos, en marco del ejercicio de la autonomía y soberanía alimentaria.

Dentro de las herramientas que debe generar estas mesas o espacios de trabajo, y en el entendido que los procesos de producción agroalimentaria son dinámicos, se deberá mantener actualizada la siguiente información:

- Alimentos en cosecha y niveles de producción, según la vocación agroalimentaria del departamento, de los municipios y zonas circunvecinas.
- Proyectos agropecuarios implementados, en etapa productiva, vigentes en el departamento, municipios o zonas circunvecinas.
- Proyectos agroecológicos- ambientales vigentes en las regiones o zonas circunvecinas.

- Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.
- Certificación o verificación de los pequeños productores, productores de Agricultura Campesina Familiar Comunitaria y sus organizaciones, que no se encuentren reportados en el "Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria", por parte de las Secretarias de Agricultura o quien haga sus veces, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 2046 de 2020, el artículo 2.20.1.1.1 del Decreto 248 de 2021, el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 modificado por el Decreto 691 de 2018 y el artículo 6 de la Resolución 04 de 2021 modificado por la Resolución 7 de 2021.
- Definición de estrategias departamentales y municipales intersectoriales para la implementación de la Ley 2046 de 2020.
- Ampliación de la zona geográfica para la compra pública local de alimentos, a la región agroalimentaria.
- La información y estrategias generadas deben articularse con los Planes de Desarrollo Territorial - PDT, Planes de Ordenamiento Territorial - POT y los Consejos de Política Social o de Seguridad Alimentaria para asegurar coherencia institucional.

1.2.3 Seguimiento

Es importante reiterar que las Entidades Territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como en el ámbito tributario. Por lo tanto, es responsabilidad de las Entidades Territoriales:

Realizar un seguimiento que les permita identificar posibles cuellos de botella, desabastecimientos o sobreofertas, y adelantar las acciones intersectoriales pertinentes orientadas al cumplimiento de la compra pública local de alimentos, facilitando así la toma de decisiones informadas. En este sentido, la Entidad Territorial deberá entregar semestralmente un informe que dé cuenta del cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.

Diligenciar y reportar obligatoriamente, con periodicidad trimestral a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, la información correspondiente en el formato y mecanismo definidos por la Entidad, para dar cuenta de los siguientes indicadores:

1. Porcentaje de asociaciones de productores de la Agricultura Campesina Familiar y Étnica Comunitaria - ACFEC, incluidos como proveedores de alimentos en el Programa de Alimentación Escolar - PAE
2. Porcentaje de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina Familiar y Étnica Comunitaria - ACFEC, incluidos como proveedores de alimentos en el PAE
3. Porcentaje del presupuesto destinado a la compra de alimentos adquiridos a los productores pertenecientes a la Agricultura Campesina Familiar y Étnica Comunitaria – ACFEC

Finalmente, en la etapa de seguimiento, la Entidad Territorial deberá como mínimo garantizar los siguientes ítems para constatar el cumplimiento de los requerimientos definidos en la norma

1. Conocer la oferta y demanda de alimentos de cada territorio
2. Ajustar los menús a la producción y a los hábitos locales de consumo
3. Fortalecer las organizaciones ACFC y de pequeños productores/as locales
4. Articular los actores locales
5. Vincular a la ACFC y pequeños productores locales como proveedores

Para realizarlo es importante la definición de actividades[1], responsables[2], puntos de control[3], productos[4] e indicadores[5]. A continuación, se presenta la matriz con una estructura mínima para realizar el seguimiento al cumplimiento del anexo de estructuración y contratación:

[1] Las actividades son las acciones necesarias para transformar los insumos en productos
[2] En el marco de los roles dentro del PAE se define quien realiza la actividad. La ETC en el marco de sus capacidades (financiera, humanas y técnicas) y competencias debe designar una persona o equipo responsable.
[3] Los puntos de control son actividades hito de verificación que se definen para validar el cumplimiento de lo planeado en cada una de las etapas del programa
[4] De acuerdo con el DNP los productos "son bienes y servicios generados y entregados cumpliendo con estándares de calidad definidos, como consecuencia de la combinación o transformación de los insumos a través de un proceso de producción"
[5] Los indicadores son es una expresión cuantitativa y cualitativa observable y verificable que describe características, comportamientos o fenómenos de la realidad

Tabla 1 Matriz de seguimiento

Etapa de PAE	Actividades específicas	Responsable actividad	Soporte de ejecución de la actividad	Puntos de control	Producto	Propuesta del indicador del producto
Planeación y Operación	Cumplir con el porcentaje de CPL establecido en la operación del PAE	Entidad Territorial	• Documentación contractual. • Informes de ejecución y seguimiento • Facturas de CPL • Oferta y demanda de alimentos • Ciclos de menú • Información reportada a través del aplicativo dispuesto por la UAPA	• Verificar que como mínimo se incluya el 30% de CPL como obligación contractual explícita y verificable. • Verificar los pagos realizados a los proveedores del CPL	• Reporte trimestral de ejecución presupuestal en compras locales • Relación de facturas de CPL y soporte de pago de estas	Porcentaje de CPL realizados en la operación del PAE *Formula:* (Valor ejecutado en compras de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y de la ACFEC y sus organizaciones/ Valor total ejecutado en compra de alimentos del PAE) × 100
Operación	Medir la inclusión de pequeños productores agropecuarios locales y de la ACFEC y sus organizaciones en la proveeduría de alimentos de la operación del PAE	Entidad Territorial	• Facturas de CPL • Información reportada a través del aplicativo dispuesto por la UAPA • Registro General de Pequeños Productores y Productores de ACFEC.	• Verificar que las CPL se realicen a pequeños productores agropecuarios locales y de la ACFEC y sus organizaciones • Verificar Registro General de Pequeños Productores y Productores de ACFEC este actualizado	• Reporte trimestral de ejecución presupuestal en compras locales • Listado de proveedores de CPL vinculados al PAE	Porcentaje de pequeños productores agropecuarios locales y de la incluidos como proveedores de alimentos en el PAE *Formula:* (Número de pequeños productores agropecuarios locales y de la ACFEC incluidos en la operación del PAE / Total de pequeños productores agropecuarios locales y de la ACFEC presentes en la zona geográfica definida) × 100 Porcentaje de asociaciones de productores de la ACFEC incluidos como proveedores de alimentos en el PAE *Formula:* (Número asociaciones de productores de la ACFEC incluidos en la operación del PAE / Total de asociaciones de productores ACFEC presentes en la zona geográfica definida) × 100

Fuente: Construcción UApA

ANEXO K. REPORTE DE PROVEEDORES

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APREN

REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLA

Entidad Territorial Certificada

<----- Seleccione la ETC de la lista desplegable en la celda anterior

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE								DATOS PRO								
NOMBRE DEL OPERADOR	CC Y/O NIT DEL OPERADOR	MODELO DE ATENCIÓN	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO DONDE SE UBICA LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	CC Y/O NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

DER
R

VEEDORES DE ALIMENTOS							
PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046 DE 2020)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA (DD/MM/AAAA)	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO

ANEXO L. PLAN DE SANEAMIENTO

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PLAN DE SANEAMIENTO

GUÍA BASE PARA LA ADOPCIÓN E IMPLEMENTACIÓN POR PARTE DEL OPERADOR DEL PAE

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

1. Introducción

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es una estrategia orientada a contribuir al acceso y permanencia escolar mediante el suministro de complementos alimentarios seguros e inocuos. En este marco, el saneamiento constituye un componente preventivo fundamental para reducir los riesgos de contaminación biológica, química y física durante la recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, transporte, distribución y consumo de los alimentos.

El presente documento constituye una GUÍA BASE suministrada por la Entidad Territorial Certificada para facilitar y agilizar al operador la adopción e implementación de su Plan de Saneamiento. La ETC entrega una estructura y unos contenidos mínimos previamente definidos, de manera que el operador no tenga que elaborar el documento desde cero, sino que pueda adoptarlo y ajustarlo a las condiciones particulares de su operación.

En consecuencia, el operador deberá revisar la guía y realizar las adecuaciones que correspondan según las sedes educativas atendidas, grupos de sedes con condiciones homogéneas, modelo y modalidad de atención, tipo de complemento, infraestructura, equipos y menaje, disponibilidad y fuente de agua, condiciones de acceso, características de la operación, productos e insumos utilizados, riesgos identificados y demás particularidades que puedan incidir en las condiciones higiénico-sanitarias. Los ajustes deberán quedar incorporados en la versión adoptada y, cuando corresponda, debidamente identificados y sustentados.

La versión adoptada por el operador deberá contener los procedimientos, cronogramas, frecuencias, registros, listas de chequeo y responsables requeridos para su implementación y deberá ser presentada para revisión y aprobación por la Entidad Territorial, la supervisión o la interventoría, según corresponda, dentro del plazo definido y antes del inicio de la operación. El operador será responsable de su ejecución, actualización, socialización y disponibilidad en las sedes educativas, bodegas, áreas de almacenamiento, ensamble o producción y demás espacios que se encuentren bajo su responsabilidad.

Los cuatro programas mínimos del Plan de Saneamiento son: (1) limpieza y desinfección, (2) manejo de residuos sólidos, (3) control de plagas y (4) abastecimiento o suministro de agua potable. El documento se complementa con las Buenas Prácticas de Manufactura, los programas de capacitación, mantenimiento y calibración, así como con los procedimientos de gestión de riesgos, alertas y acciones de mejora establecidos en los lineamientos vigentes del PAE.

1.1 NATURALEZA, FINALIDAD Y ADOPCIÓN DE LA GUÍA

La Entidad Territorial Certificada – ETC entrega la presente Guía Base de Plan de Saneamiento como una herramienta previamente estructurada para facilitar y agilizar los procesos de adopción, implementación, seguimiento y verificación a cargo del operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El operador podrá adoptar esta guía como documento base, sin necesidad de elaborar desde cero un nuevo Plan de Saneamiento, realizando únicamente los ajustes, complementaciones y precisiones que resulten necesarios para que el documento corresponda a las condiciones reales de la operación. Estos ajustes deberán considerar, entre otros aspectos, las sedes educativas atendidas, grupos de sedes con condiciones homogéneas, modalidad y tipo de complemento, infraestructura, equipos y menaje, fuente y disponibilidad de agua, productos e insumos utilizados, frecuencias, responsables, condiciones de acceso y riesgos sanitarios identificados.

La adopción de la guía deberá conservar los contenidos y requisitos mínimos establecidos en el presente documento y en la normatividad sanitaria y técnica aplicable. Cuando las condiciones particulares de una sede o grupo de sedes requieran modificaciones, el operador deberá incorporarlas y dejarlas debidamente identificadas en la versión que presente para revisión.

La presente guía busca estandarizar criterios, facilitar la estructuración documental y reducir tiempos en la puesta en marcha de los programas de saneamiento, sin trasladar al operador las responsabilidades que le corresponden frente a la ejecución, actualización, socialización, disponibilidad de registros y cumplimiento de las condiciones sanitarias aplicables.

2. Objetivos

2.1 Objetivo General

Orientar al operador en la adopción, ajuste, ejecución, verificación y mejora continua del Plan de Saneamiento, utilizando como base la guía suministrada por la Entidad Territorial, con el propósito de prevenir y reducir los riesgos de contaminación de los alimentos y garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las sedes educativas y demás áreas bajo su responsabilidad.

2.2 Objetivos Específicos

- Establecer procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, superficies, equipos, utensilios, menaje y demás elementos que intervienen en la operación, definidos de acuerdo con el riesgo, las características de la superficie o equipo, los productos autorizados, sus fichas técnicas, concentraciones o formas de uso y tiempos de contacto.
- Orientar el manejo de residuos sólidos y, cuando aplique, residuos líquidos asociados a la operación, priorizando la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, la separación en la fuente, el almacenamiento temporal, la entrega y disposición conforme a las disposiciones ambientales y sanitarias aplicables.
- Establecer medidas de manejo integrado de plagas, priorizando diagnóstico, prevención, barreras físicas, higiene y seguimiento, y reservando el control químico para las situaciones que lo requieran y bajo las condiciones autorizadas.
- Orientar el abastecimiento o suministro de agua potable, incluyendo fuente, tratamiento cuando aplique, almacenamiento, distribución, limpieza y desinfección de tanques y recipientes, controles y acciones ante resultados no conformes, de acuerdo con las condiciones territoriales y la normatividad sanitaria vigente.
- Definir los mecanismos de registro, verificación, seguimiento, gestión de no conformidades, acciones correctivas y mejora continua que permitan demostrar la implementación efectiva del Plan de Saneamiento.
- Documentar el proceso de abastecimiento de agua, definiéndose la fuente de captación, tratamientos, manejo, capacidad del tanque, mantenimiento y controles fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.
- Evidenciar las actividades que se realicen en cada uno de los programas de saneamiento, soportándose mediante el diligenciamiento de formatos.

3. Alcance

Todas las actividades comprendidas en los diferentes programas del plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento y monitoreo de la calidad del agua) involucra el cuidado higiénico sanitario de las instalaciones, tanto internas como externas (paredes, pisos, techos, mesones, puertas, ventanas u otros), los equipos, utensilios, menaje, y los procesos de producción protegiéndose en todo momento los alimentos, en los ambientes de producción, almacenamiento, servido, alrededores y demás, que deberán cumplir todo personal vinculado al PAE, ya sea manipuladores de alimentos o visitante en los diferentes COMEDORES ESCOLARES de las sedes educativas beneficiadas por el PAE departamental.

4. Responsabilidades

Entidad territorial certificada (ETC): Entregará la presente Guía Base y las orientaciones técnicas necesarias para facilitar y agilizar la adopción del Plan de Saneamiento por parte del operador. Realizará la revisión y seguimiento del documento adoptado y brindará asistencia técnica cuando corresponda, en el marco de sus competencias. La ETC verificará que el operador presente la versión adoptada y sus instrumentos para revisión y aprobación dentro del plazo definido.

Supervisión/Interventoría: Realizará seguimiento y verificación documental y en campo de la implementación del Plan de Saneamiento, verificará registros, listas de chequeo y evidencias, y solicitará las acciones de mejora correspondientes frente a incumplimientos o no conformidades, de acuerdo con las obligaciones contractuales.

Operador: Adoptará la presente Guía Base como instrumento para estructurar e implementar su Plan de Saneamiento, realizando los ajustes y complementaciones necesarios de acuerdo con las condiciones particulares de la operación. Presentará la versión adoptada para revisión y aprobación, ejecutará las actividades previstas, socializará el plan, lo actualizará cuando sea necesario y lo mantendrá disponible. Garantizará los recursos, insumos, equipos, elementos de protección, productos de limpieza y desinfección, registros y personal competente requeridos para su implementación, así como la trazabilidad de las actividades realizadas.

Comunidad educativa y CAE: Podrán realizar seguimiento y ejercer control social sobre las condiciones de higiene, inocuidad y disponibilidad de los elementos necesarios para la prestación del servicio, de conformidad con sus competencias y con los mecanismos de participación establecidos para el PAE.

Manipuladores de alimentos: cumplirán las prácticas higiénicas y los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento, reportando oportunamente las novedades, no conformidades o condiciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

5. Requisitos para la adopción y ajuste por parte del operador

La presente guía es entregada por la Entidad Territorial como documento base para facilitar y agilizar la estructuración del Plan de Saneamiento. Por tanto, antes de iniciar la operación, el operador deberá revisarla, adoptarla y realizar únicamente los ajustes y complementaciones que resulten necesarios de acuerdo con sus condiciones reales de operación.

Como mínimo, deberá completar o precisar: (a) identificación de las sedes y demás instalaciones bajo su responsabilidad; (b) modalidad(es) de atención y tipo(s) de complemento; (c) fuente y disponibilidad de agua; (d) equipos, utensilios y menaje relevantes para saneamiento; (e) productos de limpieza y desinfección autorizados y sus fichas técnicas; (f) procedimientos y frecuencias por área, equipo o actividad; (g) responsables; (h) cronogramas; (i) formatos de registro y listas de chequeo; (j) manejo de no conformidades y acciones correctivas; y (k) medidas de contingencia y gestión de riesgos, especialmente para sedes rurales o de difícil acceso.

Cuando varias sedes presenten condiciones homogéneas, podrán ser agrupadas para efectos documentales, siempre que las medidas, procedimientos y frecuencias sean aplicables a todas ellas. Cuando existan diferencias que puedan afectar las condiciones sanitarias, el operador deberá realizar los ajustes específicos correspondientes.

La versión adoptada deberá conservar la estructura y los requisitos mínimos de esta guía y no podrá disminuir las exigencias sanitarias, técnicas o contractuales vigentes. Una vez ajustada, deberá ser presentada para la revisión y aprobación que corresponda antes del inicio de la operación.

6. Marco Legal y Técnico

Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos–Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, incluyendo el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad.

Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por la cual se ajustan y reemplazan determinados documentos técnicos y operativos adoptados por la Resolución 0003 de 2026, incluido el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad. Las demás disposiciones de la Resolución 0003 de 2026 permanecen vigentes en los términos señalados por la Resolución 0155 de 2026.

Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente el Capítulo VI y el artículo 26 sobre Plan de Saneamiento, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. El Plan debe estar escrito y contener, como mínimo, procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables para limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007, o las normas que los modifiquen o sustituyan, en lo relacionado con la protección y control de la calidad del agua para consumo humano y los parámetros aplicables.

Ley 1990 de 2019 y Decreto 375 de 2022, o las normas que los modifiquen o sustituyan, en lo relacionado con la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

- Resolución 316 de 2018 y demás disposiciones ambientales aplicables al manejo de aceites de cocina usados, cuando correspondan a la operación.

- Resolución 2184 de 2019, o la norma que la modifique o sustituya, en lo relacionado con la separación de residuos en la fuente y el código de colores aplicable.
- Las demás disposiciones sanitarias, ambientales, de seguridad y técnicas que resulten aplicables a la modalidad de atención, tipo de complemento, sede educativa, bodega, área de ensamble o producción y demás condiciones particulares de la operación.

Según la LEY 1990 DE 2019 (agosto 2) por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones; que

serán aplicables a todos los actores de la cadena de suministro de alimentos, relacionadas directa o indirectamente con el sector de alimentos, identificados como personas naturales o jurídicas, privadas o públicas, nacionales o extranjeras con actividad en Colombia, con el objetivo de Impulsar medidas que prevengan las pérdidas y desperdicios de alimentos.

7. Especificación de los programas que componen el plan de saneamiento

La presente guía organiza los contenidos mínimos de los cuatro programas del Plan de Saneamiento: 1) limpieza y desinfección, 2) manejo de residuos sólidos, 3) control de plagas y 4) abastecimiento o suministro de agua potable. La Entidad Territorial entrega estos componentes como una base previamente estructurada para facilitar y agilizar el proceso. El operador deberá adoptarlos y realizar los ajustes o complementaciones que correspondan a las condiciones particulares de la operación. Cada programa deberá contener, como mínimo, introducción, objetivos, alcance, procedimientos, responsables, frecuencias o cronograma, mecanismos de verificación, registros y acciones correctivas o de mejora, cuando correspondan. La gestión de no conformidades deberá incluir, como mínimo, identificación del hallazgo, acción inmediata, acción correctiva, responsable, plazo, verificación de eficacia y evidencia documental.

1. Limpieza y desinfección
2. Manejo de residuos sólidos y líquidos
3. Control de Plagas
4. Abastecimiento y monitoreo de la calidad del agua. (teniendo en cuenta que la mayoría de sedes educativas de la ruralidad, no cuentan con agua potable; se deja el nombre de abastecimiento y monitoreo, donde se orientarán los diferentes tratamientos que deberán seguir los manipuladores de alimentos en los diversos comedores escolares, con miras a garantizar la potabilización del agua, de manera de controlar y monitorear su calidad).

Por lo anterior a partir de la siguiente hoja en el encabezado se incluirá el nombre del programa del que se trate; para cada uno de estos se indicara, una breve introducción, el objetivo general y específicos, el alcance y los contenidos teóricos necesarios, luego se procederá a indicar los procedimientos, o actividades a desarrollar apoyándose según el programa con instructivos, fichas o estrategias para el cumplimiento de las condiciones óptimas y seguras y por último se anexaran los formatos que se requieren diligenciar para cada programa que compone el plan de saneamiento, para que sirvan como soporte escrito de las actividades que se realicen.

Luego de los formatos se anexa un glosario de los conceptos desconocidos, de manera de guiar y orientar los contenidos teóricos que presenta cada programa, y por último se deja la hoja de control documental para que se dejen las observaciones o sugerencias que se consideren necesarias.

7.1 Matriz de caracterización de la operación por sede o grupo de sedes

Sede o grupo	Modelo de atención	Modalidad	Tipo de complemento	Fuente de agua	Almacenamiento/tratamiento	Condiciones particulares	Observaciones/acciones requeridas

Esta matriz deberá diligenciarse por el operador como instrumento de caracterización y adaptación del Plan de Saneamiento. Cuando varias sedes presenten condiciones homogéneas, podrán agruparse y soportarse técnicamente. Cualquier condición particular que implique un procedimiento diferente deberá quedar identificada y documentada.

8. Programa de limpieza y desinfección

8.1 Introducción

El programa de limpieza y desinfección es uno de los pilares de saneamiento, al implementarse se busca garantizar la higienización de los ambientes de preparación y manipulación de alimentos como también de materias primas, personal manipulador de alimentos, equipos, utensilios y menaje permitiendo que se encuentren en condiciones sanitarias totalmente inocuas, de tal forma que no exista el mínimo riesgo de contaminación en las diferentes etapas de producción o servicio, brindándose así la prestación de un servicio de calidad a los estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar del departamento de Arauca.

En el presente programa se indicaran con precisión los procedimientos de limpieza y desinfección denominados procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) a implementar en las diferentes áreas y superficies de los comedores escolares, así como en las materias primas y el personal manipulador; donde también se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; las concentraciones a preparar, la frecuencia con la que se debe realizar y por último, Pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado con el fin de evidenciar la realización de las actividades.

8.2 Objetivos

8.2.1 Objetivo general

Orientar los procedimientos de limpieza y desinfección que deben implementarse en las instalaciones físicas, superficies, equipos, menaje, materia prima que requiera y personal manipulador de cada uno de los comedores escolares beneficiados por el PAE en el departamento de Arauca, permitiéndose unas óptimas condiciones sanitarias que contribuyan a la calidad e inocuidad de los alimentos preparados.

8.2.2 Objetivos Específicos

- Recalcar en el personal manipulador de alimentos la importancia de la higiene y del cumplimiento de los protocolos de limpieza y desinfección capacitándose de manera grupal o en situ garantizándose la calidad del servicio dentro del comedor escolar
- Especificar los aspectos teóricos que afecten e involucren la limpieza y desinfección teniéndose claridad en los temas técnicos y en manejo de las concentraciones
- Describir los agentes químicos, implementos y abrasivos empleados para el desarrollo adecuado de los procedimientos de limpieza y desinfección, resaltándose su modo de uso, concentración y dosificación.
- Indicar cada procedimiento de acuerdo a la superficie, enfocándose como procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección.

- Orientar los pasos para el control y monitoreo de las actividades.

8.3 Alcance

El programa de limpieza y desinfección se aplicara en todas las instalaciones físicas (paredes, techo, piso, mesones, puertas y ventanas) y sus alrededores, así como los equipos, utensilios, menaje y materia prima que lo requiera, empleados en los procesos producción, igualmente abarca la higienización tanto del personal manipulador como de los estudiantes beneficiarios, en comedores escolares de las sedes que se benefician con el programa de alimentación escolar del departamento de Arauca, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

8.4 Parámetros de Limpieza

La limpieza cubre todos los procesos implicados en la eliminación de todo tipo de suciedad visible de las superficies. Es la remoción física de materia orgánica o suciedad de los objetos y tiene como fin cumplir las exigencias estéticas, restablecer el normal funcionamiento de las instalaciones y utensilios tras su actividad como prolongar la vida útil de los mismos y evitar la formación de la bicapa bacteriana, para lo cual usualmente se emplea agua potable, con o sin detergentes.

8.4.1 Formas de limpieza o métodos de aplicación

La limpieza se adapta al tipo de suciedad o al objeto a limpiar. Así las superficies planas se limpian in situ, es decir directamente sin desmontar los equipos; recipientes y utensilios manual. Se puede realizar en húmedo o en seco.

- Limpieza en húmedo: incluye el cepillado, inmersión, barrido, trapeado entre otros, lo que requiere mano de obra.
- Limpieza en seco**:** significa recoger quitar el polvo, para no transferirlo a otras áreas del proceso.
- Se recomienda remojar en un recipiente aparte con soluciones de detergentes, las piezas desmontables de la maquinaria y los pequeños dispositivos del equipo, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar a restregar. Por lo cual la limpieza se puede hacer con las siguientes técnicas de lavado:
  a) Lavado Manual: se aplica con ayuda de una esponja o un cepillo como abrasivo, este procedimiento es indicado para piezas, utensilios y partes de equipos de fácil acceso.
  b) El lavado por inmersión: se utiliza para piezas, utensilios y partes de equipos de difícil acceso para la limpieza manual y consiste en sumergir en su totalidad los equipos, herramientas, menaje, utensilios o piezas en una solución detergente durante un tiempo determinado para lograr el efecto del detergente.
  c) Lavado por Aspersión con riego consiste en la aplicación del detergente o desinfectante sobre las superficies que se van a limpiar o desinfectar.

8.4.2 Implementos y agentes higienizantes para la limpieza

Los implementos y agentes higienizantes necesarios para limpieza se eligen dependiendo el área o equipo a limpiar, a continuación, se muestra una lista de estos:

Tabla 1 Implementos de aseo

Implementos	Agentes higienizantes
✓ Escobas, Traperos ✓ Recogedor ✓ Baldes y/o manguera ✓ Cepillo de mano y piso ✓ Esponjas abrasivas ✓ Esponja inoxidable ✓ Toallas desechables y tela. ✓ Dispensador y Grameras	**Para lavado de manos** ✓ jabón antibacterial **Para lavado de menaje, equipos y utensilios** ✓ Lava loza en barra, crema o líquido, jabón alcalino ✓ **Para lavado de paredes, mesones, techos puertas ventanas, pisos y demás instalaciones físicas** ✓ Detergente en polvo tipo secuestrante para retiro de suciedad ligera, en caso de contar con superficies en vidrio en las mesas de servido y ventanas se requiere Limpia vidrios inoloro.

En los anexos (anexo 2), reposaran las fichas técnicas de los detergentes, las cuales presentan la información correspondiente al producto.

8.4.3 Preparación de solución detergente

Cuando el detergente sea en polvo o líquido, preparar la solución detergente en un recipiente de material adecuado preferiblemente plástico, para ello, alistar o medir primero el agua a emplear y luego medir la cantidad de detergente indicado en la tabla de limpieza y desinfección que se encuentra señalizada en el comedor y esta anexa (anexo 1) al final de este documento, antes de los formatos. La concentración del producto será total y la dosificación, se establecerá mediante orientaciones de la tabla indicada, que ha sido evaluada con anterioridad, por lo general el detergente que llega a los comedores es comúnmente conocido como lavaloza y el jabón en polvo, siendo el primero alcalino o ligeramente alcalino, con característica elemental para la facilidad en el retiro de la grasa y su dosificación será directa cuando sea presentación en crema o sólida, y cuando sea líquido, su dosificación variara según la superficie a limpiar y se disolverá en agua para mayor humectación. El jabón en polvo se empleará para áreas externas o superficies que no tengan contacto con los alimentos. Tener presente que siempre se aplique el detergente al agua y no de forma contraria, para evitar que se genere espuma y desperdicio del producto. Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

8.5 Proceso de desinfección

La limpieza y la desinfección son procesos diferenciados. La limpieza remueve suciedad y materia orgánica; la desinfección reduce los microorganismos a niveles aceptables mediante agentes o métodos autorizados. La esterilización es un proceso diferente y no deberá utilizarse

como sinónimo de desinfección. En el presente Plan se utilizará el término desinfección para los procedimientos sanitarios de rutina, de acuerdo con el uso previsto y las especificaciones del producto o método.

8.5.1 Tipos de desinfección

Métodos físicos

*** Calor húmedo:** El calor húmedo es producido en forma de vapor de agua a presión y el mecanismo de la destrucción se realiza a través del mecanismo de la coagulación de la proteína bacteriana, destruyendo los microorganismos más resistentes como las esporas

Ebullición: El agua hierve por encima de 98°C.

***Llama directa:** Este método consiste en exponer la herramienta (Cuchillo, punzón) directamente a la acción física de la llama directa de una fuente caloría hasta que quede al rojo vivo. En la industria de alimentos se utilizan esterilizadores de cuchillos eléctricos, estos trabajan bajo el mismo principio.

Métodos químicos

En este método se emplea la acción de agentes químicos conocidos como desinfectantes, son métodos de fácil aplicación, algunos presentan efecto residual que debe ser eliminado durante el procedimiento de enjuague final para que las moléculas químicas del desinfectante no contaminen ni alteren las propiedades nutricionales del producto terminado. Los métodos químicos de desinfección deben aplicarse en soluciones controladas tanto de concentración como de tiempo de exposición, la concentración puede ser expresada en partes por millón (ppm) o en partes por ciento (%). Para determinar la cantidad de desinfectante químico a adicionar se debe tener en cuenta la concentración o el grado de pureza del producto desinfectante y la concentración a la cual se quiere desinfectar el área o aspecto como también la cantidad a preparar o utilizar para cada área, guiándose por la siguiente formula.

$$V1: \frac{C2 * V2}{C1 * 10}$$

En los casos que el producto desinfectante sea específico en el porcentaje de su concentración, se reemplaza los valores en la formula expuesta, aunque en la mayoría de los casos el fabricante establece y especifica la dosificación en su rotulo. Pero se puede corroborar la información de la concentración de la solución despejando la formula. Dentro de las soluciones desinfectantes más utilizadas se encuentran o se clasifican con los siguientes nombres: los Hipocloritos, los yodados, los de Amonio cuaternario, los fenólicos, tensos activos anfóteros y los ácidos y álcalis fuertes, pero para efectos de comedor escolar se empleará el que se encuentra con facilidad comercialmente, el que se describe a continuación:

Hipocloritos: Los hipocloritos (lejías) son buenos desinfectantes para su uso en las instalaciones de alimentación, pues no son muy costosos y apenas dejan olor o sabor si se utilizan de modo correcto. Su actividad antibacteriana es muy amplia y son así mismo activos contra algunas esporas bacterianas, propiedad de la que carecen la mayor parte de los desinfectantes. No debe aplicarse directamente porque es irritante y corrosivo, especialmente para los metales; tampoco debe mezclarse con productos amoniacales o ácidos, porque desprende gases tóxicos.

8.5.2 Implementos y agentes higienizantes para la desinfección

Los implementos para la desinfección se eligen dependiendo el área o equipo, a continuación, y los agentes higienizantés necesarios se muestra una lista de estos en la tabla 3:

Tabla 2 Implementos de desinfección

Implementos	Agentes higienizantes
✓ Traperos ✓ Baldes o tasas ✓ Cepillo de mano y piso ✓ Esponjas abrasivas ✓ Toallas desechables y tela. ✓ Atomizador ✓ Vasos medidores o Jeringas ✓ Guantes plásticos (aseo)	**Para lavado de manos** ✓ JABON ANTIBACTERIAL **Para menaje y equipos y utensilios** **Para materia prima que requiera** **Para paredes, mesones, techos puertas ventanas, pisos y demás instalaciones físicas** ✓ desinfectante autorizado, en la concentración comercial y de uso definida en su ficha técnica vigente

En los anexos (anexo 2), reposaran la ficha técnica del desinfectante, la cual presentan la información correspondiente al producto.

8.5.3 Preparación de solución desinfectante, concentración

En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución, midiendo la cantidad de agua a emplear y luego midiendo el hipoclorito (con una jeringa) indicado en la tabla de dosificación que se encuentra anexa al final, siempre con la precaución de que se adicione el producto desinfectante sobre el agua; al desinfectante comúnmente o coloquialmente se le conoce como cloro, pero al detallarse el componente activo este deberá especificar de manera técnica hipoclorito de sodio u otro desinfectante autorizado, en la concentración comercial y de uso definida en su ficha técnica vigente siendo este porcentaje la pureza del producto, que de acuerdo a ese porcentaje, es calculadas las cantidades a emplear según la concentración que se asocie a la superficie según ensayos y antecedentes bibliográficos de laboratorios encontrados en la web, y que puede variar desde 50ppm hasta la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento validado por el operador para la actividad correspondiente; OBSERVACIONES: Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva, el desinfectante debe conservarse en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los estudiantes. Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área.

A continuación, se indicarán los procedimientos de limpieza y desinfección de manera general mediante flujograma y seguidamente de forma específica redactado en tabla se describe por cada área, equipo, utensilios o alimentos, denominándose POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).

8.6 (POES) Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento

Son los procedimientos que se deben realizar en un antes, durante y después, los cuales especifican el paso a paso de cada actividad de limpieza y desinfección, Imagen 1.

Imagen 1 Procedimiento General de Limpieza y Desinfección



8.6.1 POES de higienización del personal y los EPP que emplea

Tabla 3 Higienización Personal Manipulador

HIGIENIZACION PERSONAL MANIPULADOR			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Manos: Diariamente cada vez que se cambie de actividad o cada vez que cambie de actividad, salga y regrese al área asignada y después de manipular objetos o materiales que puedan representar riesgo de contaminación; calzado: Diariamente al ingreso al comedor
Superficies	Manos, calzado		

Implementos	Jabón antibacterial, agua potable, toallas de secado desechable, gel antibacterial, alcohol antiséptico al 70%, aviso de correcto lavado de manos, (jeringa, vaso medidor). Desinfectante autorizado, según ficha técnica vigente, tapete de limpieza en seco, tapete de limpieza en húmedo, tapete de desinfección y tapate de secado, recipiente o papelera de accionamiento no manual.

Procedimiento de limpieza y desinfección

1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado).
2. Alistamiento: Verificar que el área o espacio para el lavado de manos y de calzado cuente con la dotación de insumos y elementos para realizar la actividad.
3. Preparación solución detergente y desinfectante: mantener el recipiente dispensador con jabón antibacterial, colocar las toallas, el recipiente con alcohol, la papelera con bolsa y para el calzado preparar en una tasa 0.5 litros de agua adicionar 9,5 ml de desinfectante autorizado, en la concentración comercial y de uso definida en su ficha técnica vigente (quedando solución a la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento validado por el operador para la actividad correspondiente)

Manos

a. Prelavado: Abrir la llave del agua, y humedezca las manos, antebrazo y codo. Cierre la llave
b. Limpieza en húmedo: Oprimir el dispensador de dos a tres veces, aplicando el jabón antibacterial sobre las palmas de su mano, luego frote, palma con palma, dorso con palma, en las partes interdigitales, en el pulgar, muñeca, líneas de la mano, antebrazo y codo, además con ayuda del cepillo de uñas refriegue las misma o limpie uña por uña. Este procedimiento debe durar mayor a 40 segundos
c. Enjuague: Abrir la llave del agua y enjuague iniciando desde el codo, antebrazo y manos repitiendo los pasos efectuados durante el lavado con el jabón antibacterial, para no dejar residuos del mismo sobre la piel. Cierre llave.
d. Desinfección: Tomar el atomizador del alcohol y rociar las manos incluyendo antebrazo
e. Secado: Retirar del dispensador de las toallas desechables una o dos, y secar desde el codo hasta las manos, presionar con el pie el recipiente estipulado para su desecho, para que este reciba la toalla ya empleada

Calzado

a. Limpieza en seco: colocar el pie en el tapete de limpieza en seco, sacudir cuidadosamente los posibles contaminantes (hacer movimiento de cada calzado para retiro de suciedad)
b. Limpieza en húmedo: Pasar al tapete de limpieza en húmedo, sacudiendo cuidadosamente los posibles contaminantes en el agua
c. Desinfección: Pasar por el tapete de desinfección, (el cual contiene una concentración a la concentración definida en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador del desinfectante) sacudiendo cuidadosamente los pies de la solución
d. Secado: Pasar cada calzado al tapete de secado (hacer movimiento de cada calzado para el secado del mismo) para retirar los residuos líquidos y de allí pasar al área del comedor

No conformidad: agua del tapete húmedo del desinfectante con rastros de tierra

Acciones correctivas: Retirar la solución contaminada, realizar limpieza al tapete y aplicar una nueva solución a la concentración indicada

Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); Tabla de limpieza y desinfección/ Preparación de soluciones.

Tabla 4 Elementos de protección personal (EPP)

Elementos de protección personal (EPP)			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente después de su uso.
Superficies	Tapabocas, cofias, uniforme (camisa, pantalón de tela)		
Implementos	Detergente, cepillo de mano, agua, plancha		

Procedimiento de limpieza y desinfección
1. **Alistamiento:** al finalizar la jornada laboral, Cambiar la ropa de trabajo por la de calle, retirándose el tapabocas cofia y uniforme, en la zona de Vestier si se cuenta con esta, o en el área salida del comedor y transportar en un bolso o bolsa hasta la cada casa de habitación para allí realizar el respectivo lavado (alistar el cepillo y detergente en polvo) **2.** **Preparación solución detergente:** alistar el detergente en (5g para prendas pequeñas y 10gr para prendas grandes) (ver anexo 1). **3.** **Limpieza en seco:** Los tapabocas que sean desechables, al final del día o cada vez que deba cambiarlo, deberán retirarse desde el caucho que se sostiene en la oreja y se depositara en el recipiente de residuos biológicos; Los guantes que se empleen serán retirados de manera de no tener contacto con la piel, retirándose desde las esquinas y depositándose en el recipiente de residuos biológicos Retirar la cofia, si es desechable depositar al recipiente de residuos biológicos; si los EPP son en tela, recolectar con el uniforme en el área de Vestier o a la salida del comedor. **4.** **Limpieza en húmedo:** llevar las prendas al lavadero o área de lavado y con ayuda de una tasa humedecer prenda por prenda, aplicar el detergente en forma de riego y realizar fricción manual, fregando la tela con ayuda de un cepillo de manos por todas las partes de la prenda haciendo espuma hasta retiro de suciedad visible. **5.** **Enjuague:** Con ayuda de una taza enjuagar todas las prendas con abundante agua, hasta retiro de detergente, o hasta ya no se presente espuma **6.** **Preparación de solución desinfectante:** Prepare una solución de hipoclorito a la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento validado por el operador para la actividad correspondiente (14 ml por cada 1litro agua) en un balde. **7.** **Desinfección:** sumergir las prendas en la solución desinfectante y dejar actuar por 10 minutos **8.** **Enjuague:** retirar del balde las prendas, llevar al lavadero y Con ayuda de una taza enjuagar todas las prendas con abundante agua. **9.** **Secado:** Escurrir, sacudir y colocar en gancho de ropa, Secar al ambiente (bajo techo), Retirar del gancho y realizar planchado de cada prenda **10.** **Fin:** Doblar y empacar en bolso que transporta hasta sitio de labor. Lavarse las manos antes de utilizar el uniforme
No conformidad: uniforme con manchas de coquillo
Acciones correctivas: aplicar 7 ml de hipoclorito sobre la zona afectada, dejar actuar por 5 minutos, refregar con cepillo, enjuagar y repetir los pasos de secado y fin
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexo 1

8.6.2 POES de frutas, verduras y huevos

Tabla 5 Frutas

FRUTAS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	-Limpieza seca, posterior a la recepción semanal de materia prima que lo requiera. -Limpieza y desinfección diaria antes de iniciar los procesos de producción.
Superficie	Parte externa de las frutas (cascara o piel)		
Implementos	Recipiente plástico (balde o tasa), Agua, paño (toalla), jeringa, desinfectante,		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. **Empleo de EPP:** emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes de manipulación) **2.** **Clasificación y acondicionamiento:** Seleccione y clasifique las frutas, basándose en criterios de madurez, así como olor agradable y característico de cada fruta, descartando aquellas que posean descomposición parcial y/o total. **3.** **Limpieza en seco:** limpie con un paño cuidosamente la parte externa de la fruta (piel o cascara), o manualmente retire los posibles residuos indeseados (vellosidades, hojas, tallo, ramas etc.) o con ayuda de un cuchillo retire la cascara en las frutas que lo requieran			

4. **Limpieza en húmedo:** Sumerja las frutas en un recipiente con agua y frote una a una constantemente con las manos hasta retirar toda partícula de suciedad visible. Cambie el agua del recipiente y repita este procedimiento, hasta que las frutas se encuentren limpias. **5.** **Preparación de solución desinfectante:** Preparar en un recipiente la solución desinfectante aprox 50 ppm (1ml de desinfectante por litro de agua) (ver anexo) **6.** **Desinfección:** Sumerja las frutas en la solución desinfectante y deje en inmersión de 3 a 5 min, en caso de la mora la desinfección se realizará de forma física, colocándose en cocción hasta ebullición. **7.** **Enjuague:** Retire de la solución anterior y enjuague con abundante agua potable, colocando fruta por fruta debajo de la llave de agua, para remover el exceso de cloro residual y dejar listo para su uso, en caso de piña retirar la cascara luego de la desinfección.
No conformidad: fruta con tallo o vellosidades, deterioro físico, magulladuras, sobre maduración, mohos, presencia de olor al desinfectante (cloro)
Acciones correctivas: retirar individual y manualmente las impurezas (tallo o vellosidades), frutas en mal estado, deterioradas y/o enjuagar con abundante agua colocando individualmente la fruta bajo el chorro de la llave haciendo fricción sobre la parte externa de la fruta para el retiro de los posibles residuos del desinfectante.
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexo 1

Tabla 6 Verduras

VERDURAS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	-Limpieza seca, posterior a la recepción semanal de materia prima que lo requiera. -Limpieza y desinfección diaria antes de iniciar los procesos de producción.
Superficie	Verduras esféricas parte externa, y hojas parte externa e interna, junto con tallos o ramas		
Implementos	Recipiente plástico (tasa o balde), esponjilla o paño (toalla), agua, jeringa, desinfectante		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes de manipulación **2.** **Clasificación y acondicionamiento:** Seleccione y clasifique las verduras, descartando aquellas que posean descomposición parcial y/o total o retirando la parte afectada, en caso de las hojas o ramas. 3. **Limpieza en seco:** Manualmente retire los posibles residuos indeseados (vellosidades, (con paño), hojas, tallo, ramas o puntas etc., para los casos de remolacha, cebolla, habichuela) o en caso de hojas retire los posibles insectos que pueda presentar y deshoje, en caso de arracacha, zanahoria, ahuyama raspar o pelar en seco con ayuda de un cuchillo **4.** **Limpieza en húmedo:** Sumerja las verduras en un recipiente con agua y frote una a una constantemente con paño o esponjilla cuidosamente la parte externa de la verdura (en caso de papa, yuca, plátano, o zanahoria, arracacha, ahuyama), hasta retirar el exceso de suciedad (tierra). Cambie el agua del recipiente y repita este procedimiento, hasta que las verduras se encuentren limpias. En caso de las hojas colocar bajo el chorro de la llave del agua frotándola manualmente por lado y lado, como también para los tallos (cilantro, apio España, cebolla junca) sacudiendo suavemente. 5. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante aprox 50 ppm (1 ml de desinfectante por litro de agua) (ver anexo 1) 6. **Desinfección:** Sumerja las verduras (tallos, hojas o tubérculos) en la solución desinfectante dejando por inmersión de 2 a 5 min. 7. **Enjuague:** Retire de la anterior solución y enjuague con abundante agua potable, para remover el exceso de cloro residual, y dejar listo para su uso		
No conformidad: verdura con impurezas (nacidos), suciedad o insecto, magulladuras, mohos, presencia de olor al desinfectante (cloro)			

Acciones correctivas: retirar individual y manualmente las impurezas (nacidos), suciedad o insecto, verduras en mal estado y enjuagar con abundante agua colocando individualmente bajo el chorro de la llave haciendo fricción sobre la parte externa de la verdura para el retiro de los posibles residuos del desinfectante.
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

Tabla 7 Huevos

HUEVOS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	- Limpieza y desinfección posterior a la recepción semanal de materia prima. - Limpieza y desinfección antes de usar en procesos de producción.
Superficie	Parte externa o cascara del huevo		
Implementos	Recipiente plástico (tasa o balde), esponja abrasiva exclusiva, agua, jeringa, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes de manipulación **2. Inspección visual y Olfativa:** revisar en el cartón detallándose que no se encuentre quebrados, con mohos, ni con malos olores y retirarlos del mismo **3. Limpieza en húmedo**: Alistar una tasa grande y llenar de agua, trasladar los huevos a un recipiente con agua dejándolos sumergidos, luego con ayuda de una esponja abrasiva frotar uno a uno hasta retirar las posibles partículas de suciedad (heces o tierra). Cambie el agua del recipiente y repita este procedimiento, hasta que los huevos se encuentren limpios. **4. Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante aprox 50 ppm (1 ml de desinfectante por litro de agua) (ver anexo) **5. Desinfección:** Sumerja los huevos en la solución desinfectante y dejando por inmersión 5 min**.** **6. Enjuague:** Traspasar los huevos a otro recipiente con agua limpia y potable para efectuar enjuague por inmersión, para remover el exceso de cloro residual y dejar listo para su uso o disponerlo en sistema de refrigeración.		
No conformidad: huevo con residuo de excretas (heces), partidos, con mohos.			
Acciones correctivas: revisar detalladamente los huevos que presenten no conformidad repetir el procedimiento de limpieza y desinfección.			
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos			

8.6.3 POES de utensilios, menaje, batería de cocina, canastillas y estibas

Tabla 8 Utensilios

UTENSILIOS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente: Antes de iniciar los procesos de producción. Entre el contacto de un alimento y otro. Al finalizar los procesos de producción.
Superficie	Tabla acrílica, rallador, colador, taja papa, pinzas, cucharones, cuchillos, cucharas medidoras, espumadera, tasa o tinas, jarras, baldes, bandejas, recipiente para guardar menaje.		
Implementos	Jabón lava loza, esponja abrasiva, agua, cepillo de mano, Recipiente plástico (tina o balde), jeringa, desinfectante, atomizador.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes) **2. Alistamiento:** traslade los utensilios al área de lavado (lavaplatos).			

3. **Limpieza en seco:** Retire manualmente del utensilio el exceso de residuos sólidos (polvo, o sobrantes de comida, etc.) depositándolos en el recipiente de residuos orgánicos. **4.** **Limpieza en húmedo:** Colocar el utensilio bajo la llave y humedecer las superficies o paredes del mismo para retirar por acción de la presión del agua los residuos que hayan quedado, tomar la esponjilla, enjuagarla para que esté limpia, cerrar la llave y pasar la esponjilla húmeda por el jabón lava loza (3 frotaciones) (ver anexo 1), para tener la solución jabonosa en la esponjilla, llevarla hacia el utensilio y realizar fricción (refregar), con el fin de eliminar trazas de grasas y restos de alimentos, y en las partes del utensilio donde no se permita el acceso de la esponjilla, se emplea el cepillo de mano para eliminar los residuos que queden adheridos **5.** **Enjuague:** Abrir la llave, y colocar el utensilio anteriormente refregado bajo la llave del agua, para efectuar el enjuague con abundante agua potable, hasta no ver residuos de detergente. **6.** **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4 ml por litro de agua); según la cantidad que requiera de acuerdo al tamaño del utensilio en una tina o balde o preparar la solución que ocupe el volumen del atomizador **7.** **Desinfección:** Sumergir los utensilios en la solución desinfectante, de tal manera que cubra totalmente dejando por inmersión por 10 minutos o atomizar (si se cuenta con atomizador) dejando actuar por 10minutos. **8.** **Enjuague:** Colocar nuevamente bajo la llave del agua y realizar el enjuague agua potable los utensilios, para remover el posible cloro residual. **9.** **Secado:** Dejar escurriendo para secar al ambiente.
No conformidad: tabla, o rallador o colador o agarradera de la jarra o cualquier otro utensilio con presencia de puntos negros (sarro), restos de alimentos o grasa.
Acciones correctivas: aplicar sobre la parte afectada hipoclorito de sodio puro directamente, en mínima cantidad sin desperdiciar el producto, dejar actuar por 5 min y refregar con cepillo, y enjuagar.
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

Tabla 9 Menaje

MENAJE		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente: Antes de iniciar el proceso de servido Entre el contacto de un alimento y otro. Al finalizar la jornada de servicio.
Platos, vasos, pocillos y cubertería (cuchara, tenedores y cuchillos).		
Recipiente plástico (tasa o balde), jabón lavaloza, esponja abrasiva, agua, jeringa, desinfectante, toallas de secado.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes) **2.** **Alistamiento:** Traslade el menaje al área de lavado (lavaplatos). **3.** **Limpieza en seco:** Retire del menaje manualmente el exceso de residuos sólidos (sobrantes de comida, etc.) depositándolos en el recipiente de residuos orgánicos **4.** **Limpieza en húmedo:** Colocar el menaje bajo la llave del agua y humedecer tanto interna como externamente para retirar con acción del agua los residuos que puedan haber quedado, seguidamente tomar la esponja enjuagarla, cerrar llave y pasar la esponjilla húmeda por el jabón lava loza (3 frotaciones) (ver anexo 1), para tener la solución jabonosa en la esponjilla y realizar fricción (refregar), con el fin de eliminar trazas de grasas y restos de alimentos que no fueron eliminados. **5.** **Enjuague:** Colocar el menaje bajo la llave, abrir para hacer enjuague el menaje con agua potable, hasta el retiro del detergente o jabón o no ver trazas de espuma. **6.** **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4 ml por litro de agua). Según la cantidad que requiera de acuerdo a la cantidad de menaje en una tina o balde **7.** **Desinfección:** Sumergir el menaje en la solución desinfectante, de tal manera que se cubra totalmente y deje actuar por 10 min.		

8. **Enjuague:** Colocar el menaje bajo la llave del agua para enjuagar o enjugar por inmersión con ayuda de una tina con agua potable, para remover el posible cloro residual. **9.** **Secado:** Dejar secar al ambiente, o en caso de que sea necesario utilizar rápidamente el menaje, secar con toallas asépticas (previamente limpias, desinfectadas y secas)
No conformidad: Platos, vasos, cubiertos con trazas de grasa, restos de alimentos o presencia de olor al desinfectante (cloro).
Acciones correctivas: En el caso de encontrarse grasa o restos de alimentos; repetir todo el procedimiento de limpieza y desinfección, en caso de presentar olor a cloro enjuagar bajo el chorro del agua frotando sus superficies manualmente hasta eliminar el olor que se encontraba presente
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.

Tabla 10 Batería de cocina

BATERIA DE COCINA		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente: Antes de iniciar los procesos de producción Entre el contacto de un alimento y otro Al finalizar la jornada de servicio.
Ollas, pailas, calderos, olla de presión, legumbrera, plancha de asado y sartenes.		
Recipiente plástico (tasa o balde), jabón lavaloza, esponja abrasiva, esponja inoxidable, agua, jeringa, desinfectante, toallas de secado.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes) **2.** **Alistamiento:** Traslade la batería de cocina (ollas, pailas y sartenes) al área de lavado (lavaplatos). **3.** **Limpieza en seco:** Retire manualmente el material orgánico adherido (sobrantes de comida, etc.) de la batería de cocina y depositarlos en recipientes de residuos orgánicos. **4.** **Limpieza en húmedo:** Colocar bajo la llave del agua y en caso de que no se pueda por el tamaño de la batería de cocina, adicionar agua con ayuda de tasa para humedecer sus superficies, de adentro hacia fuera, enjuagar la esponjilla y pasar la esponjilla húmeda por el jabón lava loza (3 frotaciones) (ver anexo1), para tener la solución jabonosa en la esponjilla y realizar fricción (refregar) primero internamente y luego externamente, en caso de requerirse refregar con ayudad de esponja inoxidable, con el fin de eliminar trazas de grasas, restos de alimentos y/u hollín. **5.** **Enjuague:** Colocar bajo la llave del agua y en caso de que no se pueda por el tamaño de la batería de cocina, adicionar agua con ayuda de una tasa para enjuagar con agua potable, hasta eliminar residuos de detergente. **6.** **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4 ml por litro de agua). Según el volumen que requiera de acuerdo a la cantidad de batería de cocina en una tina o balde. **7.** **Desinfección:** Sumergir cada una de las piezas que componen la batería de cocina en la solución desinfectante, de tal manera que se humedezcan con la solución, deje actuar por 5 min. **8.** **Enjuague:** Colocar bajo la llave del agua y en caso de que no se pueda por el tamaño de la batería de cocina, adicionar agua con ayuda de una tasa para enjuagar con agua potable, hasta eliminar residuos de desinfectante; para remover el posible cloro residual. **9.** **Secado:** Dejar secar al ambiente, en posición boca abajo o vertical, en caso de que sea necesario utilizar nuevamente, secar con toallas asépticas. (previamente limpias, desinfectada y secas)		
No conformidad: pieza de batería de cocina con trazas de grasa u hollín, restos de alimentos o presencia de olor al desinfectante (cloro).		
Acciones correctivas: En el caso de encontrarse grasa, hollín, restos de alimentos, repetir todo el procedimiento de limpieza y desinfección, en caso de presentar olor a cloro enjuagar bajo el chorro del agua frotando sus superficies manualmente hasta eliminar el olor que se encontraba presente		
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos		

Tabla 11 Canastillas plásticas y estibas

CANASTILLAS PLASTICAS Y ESTIBAS.			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Semanal (viernes)
Superficies	Fondo, paredes internas y externas de canastillas plásticas y estibas por lado y lado.		
Implementos	Detergente, cepillo largo de cerdas duras y/o cepillo de mano, esponja abrasiva, atomizador, balde, agua, jeringa desinfectante.		

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.**
2. **Alistamiento:** Llevar las canastillas y/o estibas hacia el área de lavado (lavadero o área externa).
3. **Limpieza en seco:** Con ayuda de la escoba o un cepillo remover el polvo y demás suciedades, posteriormente sacudir muy bien.
4. **Preparación de solución detergente:** Preparé la solución detergente (10gr por litro de agua) (ver Tabla 2) en un balde o tina.
5. **Limpieza en húmedo:** con ayuda de una manguera o tasa mojar las superficies internas y externa de la canastilla y el lado superior como posterior de la estiba, para arrastrar con agua los residuos remanentes, seguidamente aplicar en forma de riego o con el atomizador (si se tiene), la solución detergente, procediéndose a refregar fuertemente con el cepillo largo de cerda gruesa o escoba, sosteniendo la canastilla o estiba sobre una superficie firme, para facilitar la fricción de cada parte de estas haciendo posible el retiro de la suciedad adherida en el interior, exterior, en los bordes y entre las ranuras de las canastillas y estibas, y con ayuda de una esponja abrasiva y el cepillo de mano, frotar aquellas superficies que sean de difícil acceso.
6. **Enjuague:** Con ayuda de una manguera o tasa mojar las superficies internas y externa de la canastilla y el lado superior como posterior de la estiba, para arrastrar con los residuos líquidos y de detergente.
7. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua). En un balde
8. **Desinfección:** Aplicar solución desinfectante por contacto directo con ayuda de un atomizador o tasa plástica aplicar sobre las superficies y dejar actuar por 10 min.
9. **Enjuague:** Con ayuda de una manguera o tasa mojar las superficies internas y externa de la canastilla y el lado superior como posterior de la estiba, para retirar y remover totalmente el cloro residual.
10. **Secado:** Dejar en posición contraria o boca abajo las canastillas y las estibas para que se escurran y se sequen totalmente, no utilizarlas hasta que estén totalmente secas.

No conformidad: Canastilla con suciedad impregnada en el fondo de la misma

Acciones correctivas: refregar el fondo de la canastilla detenidamente con el cepillo de mano o con un alambre, retirándose manualmente, y repetir el proceso de limpieza y desinfección

Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.

8.6.4 POES de frutas, verduras y huevos

Tabla 12 Licuadora No Industrial

LICUADORA NO INDUSTRIAL		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente: Antes y después de emplearse Entre el contacto de un alimento y otro.
Vaso, tapa con su parte desmontable, empaque (anillos de silicona), cuchilla o hojas de corte, aro porta cuchillas, base del motor y perrilla selectora de velocidades		
Recipiente plástico (tasa o balde), jabón lava loza, esponja abrasiva, esponja inoxidable, agua, paño (toalla), jeringa, cepillo, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)		

2. **Alistamiento:** Apagar el equipo y desconectar de la toma corriente, desenrosque de la base el vaso de la licuadora, retire individualmente cada una de sus partes, soltándose el aro porta cuchillas, retirándose el empaque, y la tapa con su parte desmontable, y llevar al área de lavado (lavaplatos). 3. **Limpieza:** Colocar bajo la llave del agua, el vaso, el empaque y la tapa con su parte desmontable para humedecer las paredes o superficies de las misma, tener precaución con la cuchillas por lo cual se humedecerán por separado para evitar cortes o accidentes, seguidamente emplear la esponja (previamente limpia y desinfectada) húmeda, pasarla por el jabón lava loza (3 frotaciones), para tener la solución jabonosa en la esponjilla, y efectuar fricción sobre las paredes del vaso tanto internamente como externamente, igualmente el porta cuchillas, la tapa con parte desmontable y el empaque, para la cuchilla realizar la fricción cuidadosamente y en aquellas espacios donde no pueda pasar la esponja, refregar con cepillo, igualmente en las partes de la tapa donde no ingresa la esponja friccionar con el cepillo, en cuanto al motor pasar la esponjilla humedecida en situ (en el lugar donde este el motor) solo por la parte externa, teniendo precaución de no afectar el motor con el fin de eliminar restos de alimentos y suciedades incrustados en la licuadora. 4. **Enjuague:** Colocar bajo la llave del agua el vaso, el empaque y la tapa con su parte desmontable para enjuagar las paredes o superficies de las misma, tener precaución con la cuchillas por lo cual se enjuagara por separado para evitar cortes o accidentes, realice este lavado con agua potable, hasta para eliminar trazas de detergente, y en el caso del motor pasar un paño (toalla), humedecido para retirar los residuos de detergente, y repetir esta acción si se requiere, con el fin de que no se deteriore el equipo. 5. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4 ml por litro de agua) en una tasa o tina 6. **Desinfección:** Sumergir el vaso y demás partes excepto el motor de la licuadora en la solución desinfectante, de tal manera que se cubra totalmente y deje actuar 5 min. 7. **Enjuague:** Enjuague con agua potable, para remover el posible cloro residual. 8. **Secado:** Dejar secar al ambiente de manera desarmada**,** y ensamblar o armar nuevamente 9. **Nota:** no se deben poner los ensamblajes de la cuchilla en el lavaplatos, por cuestiones de seguridad y evitar posibles daños en el filo de la cuchilla.
No conformidad: presencia de puntos negros (hogos) o sarro en el empaque, o la tapa o por los espacios de las cuchillas, motor con restos de fruta.
Acciones correctivas: En el caso de encontrarse puntos negros o sarro, retirar primero la suciedad y aplicar el desinfectante previamente diluido en la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento autorizado, respetando el tiempo de contacto y realizando el enjuague cuando corresponda, en caso del motor refregar con la esponja inoxidable y limpiar con paño húmedo
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

Tabla 13 Licuadora Industrial

LICUADORA INDUSTRIAL (sedes que la tenga)		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente: Antes y después de emplearse Entre el contacto de un alimento y otro.
Vaso con sistema volcable, tapa, abrazaderas, porta cuchilla, base del motor		
Recipiente plástico (tasa o balde), detergente, esponja abrasiva, agua, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes) 2. **Alistamiento:** Apagar el equipo y desconectar de la toma corriente, retirar la tapa de las abrazaderas y (solo la tapa llevar al área de lavado (lavaplatos)), si se requiere volcar el vaso en situ para eliminar todos los residuos de comida empleando un balde para su depósito o dejar en posición vertical, aislar o proteger o tener la precaución de cubrir el motor con un plástico, para evitar daños eléctricos 3. **Limpieza en húmedo:** Con ayuda de una tasa adicionar agua en la parte interna para humedecer las paredes del vaso, junto con las cuchillas que se encuentra adherido a este, y la tapa humedecer bajo chorro del agua, volcar en situ el vaso de la licuadora para retirar el exceso de agua, adicionándola en un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, seguidamente tomar la esponjilla (previamente limpia) y pasar sobre el jabón lavaloza 3F (frotaciones), para tener la solución jabonosa en la esponjilla, y efectuar fricción sobre las paredes internas del vaso, refregando sus superficies teniendo especial cuidado en la parte de las cuchillas para evitar accidentes, con el fin de eliminar restos de alimentos y suciedades		

incrustados en la licuadora; luego refregar la parte externa, incluyéndose las abrazaderas (si tiene) junto con el soporte teniendo precaución de no humedecer el motor y su parte eléctrica; la tapa refregar con la esponja tanto por dentro como por fuera.

4. **Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua en la parte interna para enjuagar las paredes del vaso, junto con las cuchillas que se encuentra adherido a este, y retirar los residuos de detergente, volcar en situ sobre un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, repetir esta acción de modo que el agua arrastre totalmente los trazos de detergente, y la tapa enjuagar bajo chorro del agua, siempre empleado agua potable, y con un paño húmedo, frotar la parte externa y el soporte y cubrimiento del motor.
5. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a 105 ppm (2 ml por litro de agua) en una tasa o tina.
6. **Desinfección:** Aplicar en la parte interna del vaso de la licuadora, la solución desinfectante con ayuda de una tasa o por aspersión (si se cuenta con atomizador) y deje actuar de 5 a 10 min.
7. **Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua en la parte interna para enjuagar las paredes del vaso, junto con las cuchillas que se encuentra adherido a este, y retirar los residuos de desinfectante, volcar en situ sobre un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, repita esta acción de modo que el agua arrastre totalmente los trazos de desinfectante, y la tapa enjuagar bajo chorro del agua, siempre empleado agua potable, y con un paño húmedo, frotar la parte externa y el soporte y cubrimiento del motor para remover el posible cloro residual.
8. **Secado:** Volcar el vaso en situ, sobre un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, y dejar en posición ladeada para escurra y seque al ambiente,
9. **Nota:** cuando ya esté sin residuos de agua el vaso, coloque la tapa, ajustándola con las abrazaderas

No conformidad: soporte o cubrimiento del motor con restos de fruta.

Acciones correctivas: Refregar con la esponja inoxidable y limpiar con paño húmedo

Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

ESTUFAS		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Limpieza diaria. Desinfección semanal.
Base soportes, quemadores, bandeja de derrame.		
Detergente, esponja abrasiva, esponja inoxidable, agua, balde, jeringa, desinfectante. Paño o toallas de secado		

Procedimiento de limpieza y desinfección

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)
2. **Alistamiento:** Preparar agua caliente, retirar de la estufa, luego cerrar las perrillas de encendido de la estufa y el cilindro. Desmontar las partes removibles como parillas, quemadores entre otros, para facilitar su limpieza y desinfección.
3. **Limpieza en húmedo:** Con ayuda de una tasa llevar agua y humedecer la esponjilla en el situ de ubicación de la estufa, y frotarla humedecida sobre las superficies de la estufa para retirar los posibles residuos y humedecer las superficies de las misma, pasar la esponja (previamente limpia,) sobre el jabón lavaloza3F (frotaciones), para tener la solución jabonosa en la esponjilla, y efectuar fricción sobre las superficies de la estufa refregando hasta retiro de suciedad adherida, si se requiere se emplea la esponja inoxidable, Luego agregar agua caliente previamente alistada, para facilitar la remoción de la grasa y nuevamente agregar solución detergente y refregar las superficies con ayuda de la esponja, en el caso de la parrilla y los quemadores (cocina no industrial) refregar con la solución jabonosa en el área de lavado y los quemadores (de cocina industrial) sacudir contra una superficie dura, haciendo pasar un alambre por cada orificio del quemador para ayudar a destapar y sacudir nuevamente para que los residuos puedan evacuar por la zona descubierta del quemador.
4. **Enjuague:** En el caso de la industrial adicionar agua con ayuda de una tasa enjuagándose manualmente, de modo que el agua arrastre totalmente la solución jabonosa, en el caso de la no industrial pasar un paño humedecido, enjuagándose el paño y pasándose repetidamente hasta retirar los trazos de detergente, para la parrilla y quemadores de la no industrial enjuagar directamente bajo el chorro del agua, siempre empleando agua potable.
5. **Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante para equipos a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua) en una tasa.
6. **Desinfección:** Adicione la solución desinfectante al equipo con ayuda de una tasa en el caso de la industrial, en la no industrial humedecer el paño con la solución desinfectante y pasarlo sobre las superficies (bandeja de derrame), dejar actuar de 5 a 10 minutos. (la parrilla y los quemadores no se desinfectan, para evitar su deterioro)

7. **Enjuague:** En el caso de la industrial adicionar agua con ayuda de una tasa enjuagándose manualmente, de modo que el agua arrastre totalmente la solución desinfectante, en el caso de la no industrial pasar un paño humedecido sin desinfectante, enjuagándose el paño y pasándose repetidamente hasta retirar el desinfectante 8. **Secado:** Con una toalla de secado previamente higienizada, realizar el secado completo del equipo y sus partes o dejar secar al ambiente. 9. **Ensamble:** Armar el equipo correctamente instalando nuevamente las partes retiradas.
No conformidad: bandeja de derrame con suciedad adherida, soportes, marcos y quemadores sucios
Acciones correctivas: Refregar con la esponja inoxidable y limpiar con paño húmedo
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.

Tabla 14 Nevera y/o refrigerador o congelador

NEVERA Y/O REFRIGERADOR o CONGELADOR			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente Semanal (viernes).
Superficies	Compartimiento del refrigerador, compartimiento del congelador, puerta, parte externa, Estantería de compuerta, cajones, caucho de empaque, parrillas.		
Implementos	Detergente, desinfectante, esponja abrasiva, balde, tasa, paño o toallas de secado, atomizador, jeringa, cepillo, agua.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes) 2. **Alistamiento:** Desconectar él toma corriente, recoger el cable para evitar que se dañe, remover todos los alimentos que se encuentren en la nevera y/o refrigerador, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, cajones, y estantería de compuerta (actividad semanal). 3. **Limpieza en húmedo:** Con ayuda de una tasa adicionar agua para enjuagar las paredes de la nevera o refrigerador humedeciendo las mismas tanto en el interior como el exterior del equipo para retirar las partículas de polvo u otras suciedades, de igual manera enjuagar las partes desmontadas; luego para el caso de la nevera ladear para escurrir y para refrigerador abrir la perilla de desagüe en situ. Para el caso de la limpieza diaria, se debe pasar un paño limpio en regueros internos, puertas y perillas. **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico y de refrigeración. 4. **Preparar solución detergente**: en un balde preparar el volumen según lo requiera guiado por la tabla del anexo 1 (5 g por litro de agua). 5. **Limpieza con solución detergente**: humedecer en la solución jabonosa preparada, la esponja abrasiva, hacerla pasar sobre las superficies internas y luego externas de la nevera y/o refrigerador, refregando hasta retiro de suciedad adherida, y con ayuda de cepillo refregar el caucho de empaque que se encuentra conjunto a la nevera, las partes desmontables llevar al área de lavado (lavaplatos) y con esponja humedecida con solución jabonosa, refregar para retiro de suciedad. 6. **Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua para enjuagar las paredes de la nevera o refrigerador retirando la solución jabonosa de las mismas tanto en el interior como el exterior del equipo, de igual manera enjuagar las partes desmontadas colocándolas bajo el chorro del agua; luego para el caso de la nevera ladear para escurrir y para refrigerador abrir la perrilla de desagüe en situ. **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico y de refrigeración. 7. **Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante para equipos a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua). En una tasa 8. **Desinfección:** Sumergir un paño (previamente limpio y desinfectado) en la solución desinfectante y pasarlo sobre las superficies internas y externas de la nevera y/o enfriador, y atomizar las partes desmontables o rociar la solución desinfectante con ayuda de una tasa, dejar actuar de 5 a 10 minutos 9. **Enjuague:** Coloque las partes desmontables bajo el chorro del agua para arrastrar los residuos de desinfectante, y para superficies de la nevera y/o enfriador pasar un paño humedecido sin desinfectante, enjuagándose el paño y pasándose repetidamente hasta retirar el desinfectante. 10. **Secado:** Con una toalla de secado previamente higienizada, realizar el secado completo del equipo y sus partes 11. **Ensamble:** Armar el equipo correctamente con cada una de sus partes retiradas.			
No conformidad: presencia de puntos negros o verdes (hongos) en el caucho conjunto a la nevera, cajones con suciedad adherida.			

Acciones correctivas: En el caso de encontrarse puntos negros o sarro, retirar primero la suciedad y aplicar el desinfectante previamente diluido en la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento autorizado, respetando el tiempo de contacto y realizando el enjuague cuando corresponda con abundante agua con ayuda de una tasa, en caso de suciedad adherida, refregar con la esponja inoxidable y limpiar con paño húmedo
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

Tabla 15 Balanza romana y/o grameras y termómetro

BALANZA ROMANA Y/O GRAMERAS Y TERMOMETRO DE PUNZON (sedes que tengan)			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diario Antes y después de su uso
Superficies	Soporte o base, plato, cadeneta y gancho de la balanza; cuerpo y plato de gramera y punzón y cabezal del termómetro		
Implementos	Detergente, esponja abrasiva, atomizador, toalla, balde, jeringa agua, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** **2. Alistamiento:** en caso de la gramera apagar el equipo y ubicar los equipos de medición cerca al área de lavado, desmontar el plato de la balanza (si se puede) y llevarlo hacia el área de lavado **3. Limpieza en seco:** pasar a la gramera y balanza un paño seco para retirar las posibles partículas de polvo o alimentos que presenten **4. Preparación de solución detergente:** Preparé la solución detergente (5gr por litro de agua) en una tasa. **5. Limpieza en húmedo:** Abrir llave y enjuagar el platón de la balanza y el punzón del termómetro para humedecer sus superficies, como también humedecer una toalla (previamente limpia) y pasarla por el soporte o base, cadeneta y gancho para retirar la suciedad adherida de la balanza, e igualmente frotarlo sobre la superficie de la gramera (cuerpo y plato), aplicar solución detergente, con una esponja abrasiva para refregar el plato de la gramera que es desmontable y el punzón del termómetro, en el caso de su estuche o protector que es circular, introducir un hisopo (copito grande) para retirar lo que posiblemente tenga adherido, e impregnar una toalla frotándose por las superficies del soporte o base de la balanza y cuerpo y plato de la gramera, **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico en el caso de la gramera. **6. Enjuague:** En el caso del plato de la balanza y el punzón del termómetro con protector realizar el enjuague bajo la llave del agua, para que este arrastre totalmente el detergente y con el paño lavado frotar sobre el soporte de la balanza y cuerpo y plato de gramera, repitiéndose el proceso hasta el retiro del detergente impregnado. **7. Desinfección:** Aplicar solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua) con ayuda de atomizador (si se tiene) o con una toalla frotándola sobre las superficies de plato, soporte de balanza y cuerpo y plato de la gramera e introducir el punzón del termómetro con su protector en el recipiente que tenga la solución preparada, dejar actuar de 5 a 10 min. **8. Enjuague:** Retire completamente el cloro residual haciendo uso de una toalla o paño, enjuagando la toalla o paño y repitiendo el procedimiento para evitar deterioro del equipo de medición en los casos de la balanza y gramera, en el caso del punzón del termómetro con su protector y plato de la balanza colocar bajo el chorro del agua para que este arrastre los residuos de la solución desinfectante. **9. Secado:** con ayuda de un paño seco, frotar las superficies de la balanza, gramera para llevarse a su respectivo estuche, y el termómetro dejar escurriendo en forma vertical y colocar su protector.			
No conformidad: soporte de balanza con suciedad adherida. Protector del termómetro con hongos			
Acciones correctivas: Refregar con la esponja inoxidable y limpiar con paño húmedo, en el caso del protector del termómetro introducir un alambre para el retiro manual, se enjuague y desinfecta nuevamente.			
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos			

8.6.5 POES de Instalaciones

Tabla 16 PAREDES CON RECUBRIMIENTO SANITARIO

PAREDES CON RECUBRIMIENTO SANITARIO			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Semanal (viernes) o diario en caso de ser necesario.
Superficies	Paredes con baldosa, paredes con pintura lavable.		
Implementos	Detergente, esponja abrasiva, cepillo de mano, escoba, balde, manguera, agua, jeringa, desinfectante, paños y/o toallas.		

Procedimiento de limpieza y desinfección

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.**
2. **Alistamiento:** Retirar de las paredes cualquier aviso, letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas.
3. **Limpieza en seca:** Con ayuda de la escoba (limpia) o limpia telarañas retire el exceso de polvo u otros elementos extraños de las paredes.
4. **Limpieza en húmedo:** humedecer un paño (previamente limpio), y pasarlo por las paredes, para retirar la posible suciedad adherida, seguidamente prepare una solución detergente según el volumen deseado (3F por litro de agua, 10 gr por litro de agua) y con ayuda de una esponja, esparza la solución jabonosa realizando fricción para retiro de la suciedad, refriegue fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo de cerdas duras, de arriba hacia abajo, de igual manera hacer fricción en las ranuras que hay entre las baldosas (brecha) hasta retirar el exceso de suciedad.
5. **Enjuague:** Haciendo uso de un recipiente con agua, paño y/o escoba o cepillo, pasar sobre las paredes, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente.
6. **Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante para equipos a 315 ppm (6ml por litro de agua) en una tasa
7. **Desinfección:** Aplique la solución desinfectante con ayuda de un paño o toalla aséptica, dicho paño deberá humedecerse en esta solución desinfectante y frotarse por todas las paredes con recubrimiento sanitario, en caso de tener atomizador aplicar directamente la solución sobre las superficies y dejar actuar por 30 min.
8. **Enjuague:** Haciendo uso de un recipiente con agua y un paño frotar repetidamente, hasta retirar por completo la solución desinfectante.

No conformidad: presencia de puntos verdes o negros (hongos) entre las ranuras de las baldosas y suciedad adherida.

Acciones correctivas: En el caso de encontrarse puntos verdes o negros retirar primero la suciedad y aplicar el desinfectante previamente diluido en la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento autorizado, respetando el tiempo de contacto y realizando el enjuague cuando corresponda con abundante agua con ayuda de una tasa, en caso de suciedad adherida, refregar con un cepillo y enjuagar con abundante agua.

Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

PAREDES SIN RECUBRIMIENTO SANITARIO, PUERTAS Y VENTANAS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Semanal (viernes)
Superficies	Paredes sin recubrimiento sanitario, puertas y ventanas.		
Implementos	Detergente, cepillo largo de cerdas duras, escoba, limpia telarañas, balde, esponja abrasiva, manguera, agua, jeringa, desinfectante.		

Procedimiento de limpieza y desinfección

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.**
2. **Alistamiento:** Retirar de las paredes cualquier aviso, letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas.
3. **Limpieza en seco:** Retire con el cepillo, escoba o limpia telarañas el exceso de polvo, telarañas, nidos de avispas, comején y otros elementos extraños que esté presente en las paredes, ventanas y puertas. inoloro.
4. **Preparación solución detergente:** Prepare en un balde o tina una solución detergente (6 gr por litro de agua) en un balde o tina.
5. **Limpieza en húmedo:** Una vez haya realizado el proceso anterior, humedezca en la solución detergente la escoba o cepillo de cerdas duras y refriegue fuertemente de arriba hacia abajo y de lado a lado todas las superficies de las paredes y puertas, en el caso de las ventanas refregar con una esponja abrasiva previamente humedecida en la solución jabonosa hasta eliminar las posibles adherencias de suciedad. En caso de contar con superficies en vidrio en las mesas de servido y ventanas se requiere utilizar Limpia vidrios.
6. **Enjuague:** Al finalizar el proceso, enjuague con abundante agua haciendo uso de una manguera o balde, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente.

7. **Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua) en un balde o tina. 8. **Desinfección:** Aplique la solución desinfectante, con ayuda de tasa o atomizador en las partes intermedia y baja de las paredes, no aplicar en puertas y en ventanas 9. **Enjuague:** En caso de que la solución desinfectante caiga sobre las puertas o las ventanas enjuagar con abundante agua, y para las paredes no enjuagar para que se considere como medida preventiva contra las plagas
No conformidad: paredes manchadas con restos de alimentos, o heces de murciélago
Acciones correctivas: Refregar con cepillo largo de cerdas duras la zona afectada y enjuagar con ayuda de una manguera o balde, seguidamente proceder a desinfectar
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111);ver anexos.

Tabla 17 Techos

TECHOS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Alistamiento quincenal (viernes) Limpieza en húmedo trimestral
Superficies	Láminas de material o cielo raso		
Implementos	Detergente, cepillo largo de cerdas duras, escoba, limpia telarañas, balde, manguera, agua, jeringa, desinfectante, escalera.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes) y gafas para proteger los ojos**.** 2. **Alistamiento:** Barrer el techo haciendo uso de la escoba, limpia telarañas o cepillo largo, esto con el fin de retirar el exceso de polvo, telarañas, nidos, hollín, humedad (hongos), comején u otras suciedades 3. **Preparación solución detergente:** Prepare en un balde o tina una solución detergente (6 gr por litro de agua) en un balde o tina. 4. **Limpieza en húmedo:** conseguir escalera o andamios y manguera (si es posible una hidro lavadora) para facilitar la limpieza del techo, luego humedezca el techo con ayuda de una manguera para que la presión del agua pueda arrastrar la suciedad removible, ajustar la escalera o los andamios, llevar la solución preparada y la escoba o cepillo, seguidamente sumerja la escoba o cepillo en solución detergente y realice una fuerte fricción de lo más alto a lo más bajo del techo, hasta retirar el exceso de suciedad como hollín, humedad (hongos), nidos u otros, que pueda presentar. 5. **Enjuague:** Con ayuda de la manguera enjuague con abundante agua, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente. 9. **Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante a 315 ppm (6ml por litro de agua) en un balde o tina, y ajuste nuevamente la escolera o andamio 10. **Desinfección.** Con ayuda de una escoba refregué nuevamente el techo, Aplicando la solución desinfectante, Deje actuar por 30 min. 11. **Enjuague:** Con ayuda de una manguera enjuague con agua potable, retirando los posibles residuos de la solución desinfectante. 12. **Nota:** los techos de material ecológico (kiosko o palma) solo realizar limpieza en seco		
No conformidad: presencia de hollín, mohos, telarañas, nidos de aves, avispas, restos alimentos, comején.			
Acciones correctivas: En el caso de encontrarse presencia de hollín realizar nuevamente el procedimiento de limpieza y enjuagar haciendo uso de la manguera.			
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos			

Tabla 18 Pisos

PISOS		
Personal manipulador de	**Frecuencia**	Diariamente al iniciar y al finalizar la jornada de servicio o cada vez que se

alimentos		requiera.
Pisos con baldosa, esmaltados, rústicos. Piso de material no sanitario (diferencial)		
Escoba, recogedor, detergente, cepillo largo de cerdas duras, balde, manguera, jeringa, desinfectante, agua, trapero.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** **2. Alistamiento:** Retire todo objeto que obstruya el paso normal del personal y aliste los implementos de aseo. **3. Limpieza en seco**: Realizar un barrido suave con la escoba en todas áreas del comedor escolar iniciándose de lo más limpio hacia lo sucio, posteriormente recoja los residuos sólidos que se encuentren el piso (asegúrese de retirar todos los residuos que se encuentren en las rejillas de los sifones o cerca de estas) con ayuda del recogedor, con la precaución de realizar separación en la fuente y clasificación de los residuos, llevándose a su respectivo deposito. **4. Preparación solución detergente:** Prepare en un balde o tina una solución detergente (6 gr por litro de agua). **5. Limpieza en húmedo:** con ayuda del balde recepcionar agua, sumergir el trapero en este (previamente limpio y desinfectado) y frotar las superficies del piso al iniciar las labores o cuando se requiera, en caso que sea necesario adicionar agua sobre el piso para facilitar su limpieza, luego introducir el trapero (previamente limpio) en la solución detergente y frotarlo sobre el piso, realice fricción más fuerte en las zonas con mayor suciedad en caso de requerirse emplee cepillo largo de cerdas duras, especialmente en las uniones de la pared con el piso y en el interior y alrededores de las rejillas, hasta retirar completamente la suciedad. **6. Enjuague:** Una vez realizado el procedimiento anterior, enjuague con abundante agua ya sea el piso o el trapero empleado para retirar el exceso de suciedad y solución detergente, en caso de necesitarse emplee la escoba para retirar el exceso de agua y ayudar al secado, **7. Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante a 315 ppm (6ml por litro de agua) en un balde o tina. **8. Desinfección:** con ayuda de una tasa aplique la solución desinfectante en el piso en forma de riego, seguido pase el trapero y deje secar.		
No conformidad: suciedad adherida.		
Acciones correctivas: refregar con cepillo largo de cerdas duras o escoba y posteriormente enjuagar con ayuda de una tasa, retirar el exceso de agua con una escoba y secar con un trapero.		
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos		

Tabla 19 Mesones y Lavaplatos

MESONES Y LAVAPLATOS		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente: antes, durante y después de la jornada de servicio
Mesones y lavaplatos y sus accesorios o grifería		
Detergente, cepillo de mano, esponja abrasiva, balde, jeringa, desinfectante, agua, toallas de secado.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** **2. Alistamiento**: Recoger todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón y lavaplatos. **3. Limpieza en seco:** con ayuda de una toalla limpia y seca, realizar barrido sobre las superficies, retirando restos de alimentos y demás trazas de suciedad, separando en la fuente los residuos y clasificándolos para almacenar según el depósito que corresponda. **4. Preparación solución detergente:** Prepare en un balde o tina una solución detergente (5 gr por litro de agua). **5. Limpieza en húmedo:** humedezca un paño limpio y páselo sobre las superficies del mesón; abra la llave del lavaplatos para hacer un arrastre de la posible suciedad en el mismo, y cierre la llave para evitar desperdicio de agua, luego aplique la solución detergente sobre una esponja abrasiva y frote las superficies del mesón y lavaplatos, incluyéndose la grifería; posteriormente refriegue fuertemente las superficies haciendo uso de un cepillo de mano, de arriba hacia abajo, y de lo más limpio a los sucio, de igual manera hacer fricción con el cepillo en las brechas que presenten hasta retirar el exceso de suciedad. **6. Enjuague:** Una vez realizado el procedimiento anterior, enjuague con abundante agua o retire exceso de suciedad y solución detergente con un paño húmedo en las superficies del mesón y lavaplatos con su respectiva grifería **7. Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante a 315 ppm (6ml por litro de agua) en un balde o tina		

8. Desinfección: Aplique la solución desinfectante con un paño previamente humedecido o rociar las superficies en caso de disponer atomizador, dejar actuar de 2 a 5 min. **9. Enjuague:** Enjuague con agua potable todas las superficies con el fin de retirar residuos de la solución desinfectante **10. Secado:** Deje secar al ambiente.
No conformidad: presencia de puntos negros o verdes (hongos) entre las brechas de las superficies del mesón o en la grifería del lavaplatos.
Acciones correctivas: En el caso de encontrarse puntos negros o verdes retirar primero la suciedad y aplicar el desinfectante previamente diluido en la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento autorizado, respetando el tiempo de contacto y realizando el enjuague cuando corresponda con abundante agua o paño húmedo
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

Tabla 20 Mesas, sillas y mesones de servicio

MESAS, SILLAS Y MESONES DE SERVICIO		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Limpieza y desinfección de mesas a diario, antes y después de finalizar la jornada de servicio. Sillas: a diario limpieza y Desinfección semanal (viernes)
Mesas, sillas y mesones de servicio.		
Detergente, cepillo de mano, esponja abrasiva, balde, jeringa, desinfectante, Agua.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes). Alistamiento: Retirar y ordenar los elementos que puedan interferir con los procesos. Limpieza en seco: Limpiar con ayuda de un paño seco la superficie de las mesas o mesones retirando el exceso de polvo y residuos orgánicos que puedan estar presentes, efectuándose separación en la fuente de los mismos. En caso de las sillas sacudir el polvo o los alimentos que puedan estar adheridos a sus superficies, como también realizar un barrido en seco por debajo de las mesas, mesones y sillas para retiro de posibles telarañas y nidos de estas. Preparación solución detergente: Prepare en un balde o tina una solución detergente (5 gr por litro de agua). Limpieza en húmedo: Aplicar solución detergente sobre las superficies en forma de riego ayudado con una tasa y con ayuda del cepillo de mano o esponja abrasiva realizar un fregado en todas las superficies de manera uniforme, eliminando completamente todos los residuos de materia orgánica que puedan estar adheridos en ellos. En caso que el comedor cuente con vidrio protector en mesas requiere utilizar Limpia vidrios. Preparación de solución desinfectante: Preparé la solución desinfectante a la concentración de uso definida en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador en un balde o tina Desinfección: Aplicar solución desinfectante en todas las áreas, esparciendo la solución con ayuda de una toalla humedecida o por aspersión utilizando un atomizador, y dejar actuar de 2 a 5 min. Enjuague: Haciendo uso de un paño limpio frótelo sobre las superficies de las mesas, mesones y sillas enjuagando repetidamente el paño y frotando las superficies hasta no detectar olor al desinfectante. Secado: deje secar las superficies al ambiente.		
No conformidad: suciedad adherida.		
Acciones correctivas: refregar con cepillo de mano y posteriormente enjuagar con ayuda de un paño retirar el exceso de agua residual		
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.		

Tabla 21 Ventiladores y Extractores

VENTILADORES Y EXTRACTORES			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Quincenal
Superficies	Rejillas protectoras, hélice y soporte		
Implementos	Detergente, cepillo de mano, esponja abrasiva, balde, jeringa, desinfectante, Agua.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.**
2. **Alistamiento:** Apagar el ventilador o extractor y desconectar el cable de la toma corriente, seguidamente desmontar en caso que se pueda llevar las piezas desmontables al área de lavado, si no se realizara el procedimiento en situ.
3. **Limpieza en seco:** Limpiar con un paño seco y sacudir la superficie retirando el exceso de polvo y residuos que puedan tener las mismas.
4. **Preparación solución detergente:** Prepare en un balde o tina una solución detergente (4 gr por litro de agua).
5. **Limpieza en húmedo:** Si las piezas son desmontables, colocarlas en el área de lavado y adicionar agua para que con la acción de la misma se retire la suciedad removible, consecutivamente impregnar una esponja abrasiva o cepillo de mano y realizar un fregado minucioso en las rejillas de protección y la hélice del ventilador o extractor. Si no llevar un paño humedecido hacia el situ y limpiar detalladamente las aspas de la hélice y el soporte, luego frotar con el paño impregnado de solución detergente para retirar del mismo los residuos y que puedan estar adheridos en ellos, se debe tener precaución de no ocasionar daños por agua en la parte eléctrica.
6. **Enjuague:** Enjuagar con ayuda de un paño humedecido todas las superficies, en caso de que las piezas sean desmontables enjuagar con agua potable utilizando una tasa, esto con el fin de eliminar las trazas de jabón o solución detergente.
7. **Preparación de solución desinfectante:** Preparé la solución desinfectante a 105 ppm (2ml por litro de agua) en un balde o tina.
8. **Desinfección:** Aplicar solución desinfectante en todas las áreas, esparciendo la solución con ayuda de una toalla humedecida o por aspersión utilizando un atomizador y dejar actuar de 2 a 5 min.
9. **Enjuague:** Enjuagar con ayuda de un paño humedecido todas las superficies, en caso de que las piezas sean desmontables enjuagar con agua potable utilizando una tasa, hasta eliminar los residuos de solución desinfectante.
2. **Secado:** Deje secar las superficies al ambiente.
3. **Ensamble:** Arme nuevamente el equipo colocando cada pieza desmontable en su lugar.

No conformidad: protector con residuos de polvo

Acciones correctivas: repetir nuevamente el procedimiento de limpieza y desinfección detalladamente

Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

8.6.6 POES de tanques o recipientes para almacenamiento

TANQUE O RECIPIENTES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA.			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Tanque: quincenal Recipiente: semanal
Superficies	Tanque elevado o superficial empleado para en el abastecimiento de agua, lavaderos y recipientes con su respectiva tapa.		
Implementos	Detergente, cepillo de mano y/o cepillo largo de cerdas duras, escoba, recogedor, balde, jeringa, desinfectante, agua.		

Procedimiento de limpieza y desinfección

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.**
2. **Alistamiento:** Retire las impurezas gruesas como palos o ramas o hojas, que puedan contener los tanques, lavadero o recipiente según sea el caso; desocupar evacuando el agua por la tubería o si se puede desocupar el recipiente volteándolo con cuidado y disponiendo el agua residual y las impurezas, fuera del restaurante, posiblemente en una zona verde.
3. **Preparación de solución detergente:** Preparar una solución detergente (4 gr por litro de agua), tener en cuenta que el volumen a preparar depende de que tan grande sea el tanque o el recipiente que se desea lavar.
4. **Limpieza en húmedo:** Rociar la solución detergente por toda el área del recipiente o el tanque y refregar con ayuda de la escoba, esponja o cepillo de mano o largo y dejar actuar por 3 minutos.
5. **Enjuague:** Enjuagar con abundante agua limpia, para retirar totalmente el exceso de suciedad y detergente, evacuando los residuos líquidos por la tubería o si se puede volteándose, llevándolos hacia el exterior del restaurante, con la precaución de no dejar estancamientos de agua
6. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua)**.**
7. **Desinfección:** Aplicar la solución desinfectante con ayuda de una tasa rociando la solución con la precaución de esparcir por toda el área, o con un atomizador, dejar actuar por 10 min,

8. **Enjuague:** Enjuagar con abundante agua limpia con ayuda de una tasa esparciendo por todas las áreas, para remover totalmente el cloro residual, realizar tres enjuagues. **9.** **Llenado: Para Tanque:** Abrir la llave y dejar llenar hasta la altura deseada, cubrir para proteger el agua. **Para recipiente:** Llenar el recipiente con ayuda de una vasija previamente higienizada, hasta la altura deseada y cubrir para evitar contaminación cruzada.
No conformidad: presencia de puntos verdes (hongos)
Acciones correctivas: En el caso de encontrarse puntos verdes retirar primero la suciedad y aplicar el desinfectante previamente diluido en la concentración definida en la ficha técnica vigente y en el procedimiento autorizado, respetando el tiempo de contacto y realizando el enjuague cuando corresponda con abundante agua con ayuda de una tasa.
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

Tabla 22 Alacena o recipiente para almacenamiento de víveres

ALACENA O RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE VIVERES.		
Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Semanal o cada vez que se reciban nuevos víveres
Compartimiento y puertas de la alacena o recipiente con su respectiva tapa		
Detergente, cepillo de mano y/o cepillo lardo de cerdas duras, escoba, recogedor, balde, desinfectante, jeringa, agua.		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** 2. **Alistamiento:** Retirar todos los alimentos que se encuentre la alacena o recipiente según sea el caso, y en este último que es movible llevar hacia un área que se pueda realizar el lavado; 3. **Limpieza en seco:** Remover el polvo o telarañas u otra suciedad con ayuda de paño seco Nota: en caso de alacena frotar un paño humedecido con agua para retirar la suciedad adherida y luego un paño seco y limpio para secar, si es un recipiente continúe los siguientes pasos. **4.** **Preparación de solución detergente:** Preparar una solución detergente (4 gr por litro de agua), tener en cuenta que el volumen a preparar depende de que tan grande sea el recipiente que se desea lavar. 5. **Limpieza en húmedo:** Rociar la solución detergente por toda el área del recipiente y con ayuda de esponja refregar las superficies internas y externas, e igualmente la tapa dejando actuar por 3 minutos. 6. **Enjuague:** Enjuagar con abundante agua, para retirar totalmente el exceso de suciedad y detergente 7. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua)**.** 8. **Desinfección:** Aplicar la solución desinfectante con una tasa, para poder esparcir sobre todas las partes y dejar actuar por 10 min. 9. **Enjuague:** Enjuagar con abundante agua, para retirar y remover totalmente el cloro residual. 10. **Secado:** con ayuda de un paño seco, frotar sobre las superficies para poder emplearse nuevamente		
No conformidad: presencia de olor a cloro		
Acciones correctivas: Enjuagar nuevamente hasta no detectar el olor.		
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos		

Tabla 23 Recipientes y tapas para la disposición de residuos solidos

RECIPIENTES Y TAPAS PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Los del área de preparación: diario Punto ecológico Semanal (viernes)
Superficies	Recipientes y tapas.		
Implementos	Detergente, esponja abrasiva, cepillo de mano, atomizador, balde, agua, jeringas, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			

1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** 2. **Alistamiento:** Retirar la bolsa que contiene los residuos de cada recipiente o canecas, como también verificar que no queden residuos en el fondo, llegado al caso retirar el resto de los residuos con un cepillo, llevar los recipientes al área de lavado 3. **Preparación de la solución:** Preparar una solución detergente (7 gr por litro de agua), tener en cuenta que el volumen a preparar depende del tamaño del recipiente que se desea lavar. 4. **Limpieza en húmedo:** humedezca todas las superficies con ayuda de una tasa, rociando agua, sobre todo en parte interna, sacuda el recipiente para que el agua toque todas las paredes y evacue el contenido ladeando el recipiente hacia las zonas verdes, luego aplique la solución detergente y proceda refregar fuertemente las superficies tanto interna como externamente haciendo uso del cepillo largo o escoba, 5. **Enjuague:** enjuague con abundante agua los recipientes con sus respectivas tapas, retirando el exceso de suciedad y solución detergente. 6. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a 420 ppm (8ml por litro de agua). 7. **Desinfección:** Esparcir la solución desinfectante por medio de aspersión o forma de riego con ayuda de una tasa, por los recipientes y sus tapas, dejando actuar por 10 minutos. 8. **Enjuague:** Lave los recipientes o canecas y las tapas, con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos. 9. **Secado:** Disponer boca abajo los recipientes y déjelas secar al ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas, y posteriormente colocar la bolsa dejar en su respetivo sitio exclusivo
No conformidad: suciedad adherida.
Acciones correctivas: refregar con cepillo de mano y posteriormente enjuagar y retirar el exceso de agua residual
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.

Tabla 24 Servicios Sanitarios

SERVICIOS SANITARIOS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente después de finalizar la jornada de servicio.
Superficies	Batería sanitaria, lavamanos y accesorios, papelera, paredes, pisos y puerta.		
Implementos	Detergente, cepillo de mano y/o cepillo largo de cerdas duras, atomizador, churrusco, escoba, balde, manguera, agua, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. **Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** 2. **Alistamiento:** Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios, y retire de las paredes cualquier letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas, de igual forma deseche los residuos contenidos en la papelera. 3. **Limpieza en seco:** Realizar un barrido en seco del piso para retiro de residuos de tierra 4. **Preparación de solución detergente:** Preparé la solución detergente (7 gr por litro de agua) en un balde o tina. 5. **Limpieza en húmedo:** humedezca todas las superficies con ayuda de una tasa, rociando agua sobre las diversas superficies, luego aplique la solución detergente y proceda refregar fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo largo de cerdas duras o cepillo de mano, de arriba hacia abajo y lado a lado, hasta eliminar las suciedades, en el caso de la batería sanitaria refregar las paredes con el currusco especial para el sanitario. 6. **Enjuague:** Enjuague con abundante agua, ayudándose con una tasa para hacer llegar agua a todas las superficies hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente. 7. **Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a 420 ppm (8ml por litro de agua) en una tina o balde. 8. **Desinfección:** Aplique la solución desinfectante con ayuda de una tasa, rocié la solución por las diferentes superficies y dejar actuar por 30 min. 9. **Enjuague:** Enjuagar con ayuda de una tasa para esparcir agua a todas las superficies con el fin de retirar residuos de la solución desinfectante y retirar el exceso de agua con una escoba. 10. **Secado:** Secar con trapero o deje secar al ambiente.		
No conformidad: sanitario y grifería con sarro			
Acciones correctivas: Repetir el procedimiento de limpieza y desinfección, haciendo mayor fricción en fregado del sanitario y la grifería para el retiro del sarro adherido			

Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.

8.6.7 POES de Filtros de agua

Tabla 25 Filtros de agua

FILTROS PARA EL AGUA			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	**Filtro de Agua:** unidad de filtración cada tres meses y recipiente semanal
Superficies	**Filtro**: recipiente externo de plástico, tapa, grifo y unidad de filtración		
Implementos	Detergente, esponja abrasiva, cepillo de mano, balde, agua filtrada.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** **2. Alistamiento:** El personal manipulador debe verificar el tipo de filtro que tiene el comedor escolar, leyendo detalladamente los procedimientos para no confundirse, ni causar daño en el filtro, recepcionar agua filtrada, y agua caliente con antelación a la desinfección, ubicar el filtro en un área limpia y desinfectada **3. Limpieza en húmedo:** Destapar el filtro y retirar del recipiente plástico, la unidad de filtración construida en barro y ubíquela sobre un paño limpio y desinfectado, retire los residuos líquidos que contenga el recipiente plástico y evacúeles hacia el sifón del lavaplatos, luego enjuague tanto una unidad de filtración como el recipiente plástico con agua filtrada, sacuda suavemente para que el agua haga contacto con todas las paredes o superficies de los indicados, luego vuelva a colocar la unidad de filtración en el paño, y prosiga a realizar limpieza con solución detergente (4 gr por litro de agua) del recipiente plástico junto con su tapa, empleando una esponja, realice fricción sobre las paredes del mismo junto con la tapa, teniendo especial cuidado en el grifo, para el cual ayudara la limpieza con un cepillo de cerdas suaves **4. Enjuague:** enjuague con el recipiente plástico junto con su grifo y tapa con agua filtrada retirando el exceso de suciedad y solución detergente. **5. Desinfección:** adicionar agua caliente para esterilizar el recipiente plástico, tapa y grifo. **6. Secado:** con un paño seco, realizar el secado y armar nuevamente el equipo de filtración **7. Nota:** en el caso de la unidad de filtración, se frota con una esponja nueva y exclusiva, realizando una suave fricción que se realizara cada tres meses.		
No conformidad: Grifo con sarro			
Acciones correctivas: adicionar jugo de limón en el grifo y refregar con este jugo ayudado con un cepillo.			
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.			

8.6.8 POES de Ambiente

Tabla 26 Ambiente

AMBIENTE			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente; al iniciar la jornada de producción, antes de efectuar el servido o cada vez que se requiera.
Ambiente	Área de proceso, área de servido.		
Implementos	Desinfectante, atomizador, agua.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** **2. Limpieza:** verificar que las áreas estén organizadas, sin objetos o recipientes abiertos o materia prima regada o desorganizada, en caso tal organizar los espacios. **3. Desinfección:** Preparar una solución de hipoclorito a 500 ppm (9,5 ml por cada por 1 litro agua). Aplicar por aspersión (rociar), iniciando desde la parte superior y dejar caer hasta el piso, de igual manera de lado a lado.			

No conformidad: Análisis microbiológico con reporte rechazado
Acciones correctivas: triplicar la concentración del desinfectante.
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos

8.6.9 POES de empaques de alimentos

Tabla 27 Empaques de alimentos

EMPAQUES DE ALIMENTOS			
Responsable	Personal manipulador de alimentos	**Frecuencia**	Diariamente; al finalizar la jornada
Superficies	Internas y externas de los empaques		
Implementos	Detergente, esponja abrasiva, jeringa, desinfectante.		
Procedimiento de limpieza y desinfección			
1. Empleo de EPP: Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)**.** **2. Limpieza en seco:** Retirar los elementos que contenga el empaque **3. Limpieza en húmedo**: humedecer bajo el chorro del agua los empaques vacíos y frotar suavemente con la mano, aplicar jabón lava loza 3F con ayuda de la esponjilla humedecida y frotar sobre las superficies del plástico, hasta remover la suciedad que haya quedado adherida. **4. Enjuague:** enjuague con abundante agua el plástico, retirando el exceso de suciedad y solución detergente. **5. Preparación de solución desinfectante:** Preparar la solución desinfectante a la concentración de uso indicada en la ficha técnica vigente del producto autorizado y en el procedimiento validado por el operador (4ml por litro de agua) **6. Desinfección:** sumergir los empaques plásticos en la solución desinfectante dejar actuar por 10 minutos. **7. Enjuague:** enjuague con abundante agua el plástico, retirando el exceso de solución desinfectante **8. Secado:** Escurrir, sacudir y tender sobre alguna superficie para que seque al ambiente **9. Nota:** al estar seco, doblar o almacenar organizadamente para reutilizar.		
No conformidad: empaques rotos			
Acciones correctivas: desechar en el recipiente de residuos sólidos.			
Formato de registro. Formato de REGISTRO DE LA VERIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE L&D (FC-S-VL&D-0111); ver anexos.			

8.7 Recomendaciones generales

1. El personal manipulador de alimentos que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, hacienda uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.
2. Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida organización y prevención de posible contaminación cruzada.
3. Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo al procedimiento o instructivo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de la inocuidad de los alimentos a través de estas acciones.
4. Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc., para el desarrollo de las actividades, y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.

8.8 Acciones de registro, control, monitoreo y seguimiento

Registro y Control: Para llevar un control de las actividades de limpieza y desinfección, el personal manipulador tendrá que efectuar una revisión minuciosa de las actividades realizadas en forma de autoevaluación de sus funciones y registrar dichas actividades resaltando evidencia de lo realizado por medio de un formato escrito denominado REGISTRO DIARIO DE LA VERIFICACION DE ACTIVIDADES L&D que se puede encuentra en los anexos (3) con el código FC-S-VL&D-0111; registrándose el dia del mes con una X cuando se realice el procedimiento, (-) cuando no se realice el procedimiento y NC cuando quede mal el procedimiento de L&D, en donde se reportará al frente del aspecto o superficie a evaluar según el área (proceso, servido, almacenamiento, áreas externas o otras superficies), relacionando la superficie donde se realizó la actividad; cuando alguna superficie quede con suciedad, detallándose como una no conformidad, si esta situación se presenta, deberá indicar en la parte lateral del formato que quedo con suciedad e indicar la acción correctiva mencionando como mejorar la actividad de esa limpieza y desinfección.

Monitoreo: El personal manipulador deberá tener presente la buena realización o cumplimiento de cada procedimiento operativo estandarizado que compone el programa de limpieza y desinfección, como también la importancia de diligenciar el registro de las actividades de una manera constante según se especifique en el documento, diario, semanal o quincenal, (para ello deberá marcar x según realice la actividad) de tal manera que se evidencie el monitoreo de las acciones que se realizan.

Seguimiento: el supervisor encargado de cada municipio, verificara el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección, reforzándose la capacitación impartida y recordando al personal manipulador las funciones que involucra el programa, para lo cual revisará en el momento de la visitas de asistencia técnica, tanto el comportamiento del personal, como las instalaciones y los registros a diligenciar, dándose soporte ante los entes vigilantes como la Unidad de Salud y de supervisión externa como lo es la interventoría y equipo PAE.

9. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos

9.1 Introducción

Los residuos son un tema que se manejan en toda comunidad y especialmente en los comedores escolares, puede presentarse como beneficioso si se hace buen manejo y se evitan las pérdidas o desperdicios de alimentos o intolerable todo depende de su control, si no se tiene un buen manejo puede convertirse en vectores de enfermedades y focos para la proliferación de plagas y poner en riesgo la salud de los manipuladores o estudiantes beneficiarios.

Una correcta y adecuada aplicación o ejecución de la gestión integral permite prevenir focos de insalubridad, haciéndose necesario resaltar la importancia de las acciones o procedimientos que garanticen una eficiente labor de reducción, separación, clasificación, recolección, conducción, almacenamiento interno y externo, transporte y aprovechamiento o disposición final; para garantizar la protección de medio ambiente mediante estrategias que reduzcan los impactos y/o riesgos ambientales, como la reutilización de desechos, aprovechamiento del material orgánico generado para la elaboración de compost como reincorporación de nutrientes a los suelos y reducción de la cantidad de residuos sólidos y líquidos generados en cada uno de los comedores escolares.

9.2 Objetivos

9.2.1 Objetivo General

Establecer estrategias que reduzcan los residuos, mediante procedimientos para el adecuado manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos generados en los comedores escolares para mantener protegidos los ambientes de producción.

9.2.2 Objetivos Específicos

- Exponer los contenidos teóricos requeridos para una adecuada implementación del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, mediante el marco conceptual y la capacitación al personal manipulador.
- Especificar la clasificación de los residuos sólidos y el uso de las tres R (reducir, reciclar, reutilizar), evitándose el desperdicio de los alimentos e identificándose los residuos líquidos
- Caracterizar los residuos generados con los procedimientos apropiados de separación en la fuente y la clasificación de los mismos.
- Generar actividades que ayuden a minimizar los impactos producidos por los residuos sólidos.
- Adoptar plan de acción que incluya la prevención, reducción, separación, almacenamiento, segregación, recolección, tratamiento y disposición final de los residuos.

- Diseñar formatos que permitan registrase las actividades realizadas dentro del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos

9.3 Alcance

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos se aplicara en todos los comedores escolares del departamento de Arauca, en él se establecerán las estrategias para prevenir las pérdidas de alimentos, como también las medidas de prevención y los procedimientos de separación en fuente como una medida de caracterización, clasificación, almacenamiento, recolección y disposición final promoviendo estrategias a minimizar el impacto ambiental que puedan generar los residuos para mantener en todo momento un manejo adecuado de los mismos, además referenciándose las actividades a realizar para la adecuada disposición de los residuos líquidos estableciéndose procedimientos y gestiones a que haya lugar con el fin de evitar a que se conviertan en estancamientos innecesarios que puedan afectar el ambiente exterior de los comedores escolares, e indicándose las actividades que se realicen en conjunto con la comunidad educativa para velar por la buena disposición de los residuos líquidos.

9.4 **Generalidades o Consideraciones**

Para que todo el personal manipulador de alimentos de los comedores escolares realice una adecuada segregación y separación desde el momento de la generación de los residuos y prevenga el desperdicio de alimentos, será capacitado y dotado de todos los elementos necesarios en la implementación del programa con orientación teórica para crear conciencia. El inculcar compromiso por el manejo de los desperdicios está orientado por la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Cisan) bajo la ley de 1990 del 2019, motivando a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, lo que implica sensibilizar, formar, movilizar y responsabilizar a los productores, procesadores, distribuidores de productos alimenticios, consumidores y asociaciones a nivel local, departamental y nacional para realizar un manejo adecuado de los alimentos priorizando como destino final del consumo humano.

Las acciones tendientes a reducir las pérdidas o desperdicios de alimentos para consumo humano se llevarán a cabo en el siguiente orden de prioridad: a) Reducción; b) Consumo humano; c) Procesos de aprovechamiento de residuos orgánicos y/o energías renovables; d) Alimentación animal

9.4.1 Concepto de residuos sólidos.

Residuos sólidos: Claro. Yo lo dejaría así, listo para incorporarlo al Plan de Saneamiento, con lenguaje técnico pero sencillo y sin afirmar que en las sedes rurales necesariamente existe recolección.

Residuos sólidos

Se entiende por residuo sólido cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección. También se consideran residuos sólidos aquellos provenientes del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, así como del corte de césped y la poda de árboles.

En el contexto del Programa de Alimentación Escolar (PAE), las actividades de preparación, suministro y consumo de alimentos en las sedes educativas generan diferentes tipos de residuos, entre ellos residuos orgánicos aprovechables, materiales aprovechables y residuos no aprovechables, además de aquellos residuos de manejo especial o peligrosos que eventualmente puedan generarse y que requieren un manejo diferenciado de acuerdo con su naturaleza y la normativa aplicable.

9.4.2 Clasificación de los Residuos Sólidos.

La separación en la fuente de los residuos generados en las áreas donde se desarrolla la operación del PAE se realizará de acuerdo con el código nacional de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019, así:

- Color verde: residuos orgánicos aprovechables, tales como restos de alimentos y residuos de origen vegetal que puedan ser objeto de aprovechamiento.

- Color blanco: residuos aprovechables, como plástico, vidrio, metales, papel, cartón y envases o empaques aprovechables, los cuales deberán entregarse, cuando corresponda, limpios y secos.

- Color negro: residuos no aprovechables, tales como papel higiénico, servilletas usadas, papeles y cartones contaminados con alimentos y demás residuos que no sean susceptibles de aprovechamiento.

En las sedes educativas ubicadas en zonas urbanas, los residuos debidamente separados deberán ser almacenados temporalmente y presentados para su recolección de acuerdo con las condiciones, frecuencias y rutas establecidas por el prestador del servicio público de aseo del municipio, en articulación con las disposiciones del respectivo Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS).

En las sedes educativas rurales o de difícil acceso en las cuales no se cuente con un servicio regular de recolección, la separación en la fuente deberá mantenerse como una práctica obligatoria de manejo de los residuos. El operador deberá establecer, de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede, las medidas para su almacenamiento temporal, aprovechamiento cuando sea técnicamente viable y entrega, transporte o disposición mediante alternativas autorizadas y ambientalmente adecuadas, evitando la quema, enterramiento, disposición a cielo abierto o cualquier otra práctica que pueda generar riesgos para la salud o el ambiente.

Los residuos peligrosos y de manejo especial que eventualmente se generen durante la operación deberán ser identificados, separados y manejados de manera diferenciada, de acuerdo con sus características y con la normativa específica que les sea aplicable. Estos residuos no deberán mezclarse con los residuos orgánicos aprovechables, aprovechables o no aprovechables del código nacional de colores.

Para efectos del presente Plan de Saneamiento, el operador deberá identificar los residuos que se generan en cada sede educativa o grupo de sedes con características homogéneas, establecer los mecanismos de separación, almacenamiento y entrega aplicables a cada contexto y definir los responsables, frecuencias y registros correspondientes. De esta manera, el manejo de residuos podrá adaptarse a las condiciones de infraestructura, ubicación, acceso, modalidad de atención y disponibilidad del servicio de aseo de cada sede educativa.

Imagen 2 Clasificación de los residuos sólidos



9.5 Desarrollo del Programa

9.6.1 Descripción de actividades

El programa de alimentación escolar tiene su ejecución en los comedores escolares de las instituciones y sedes educativas de cada uno de los siete municipios del departamento de Arauca, teniendo como actividad principal la preparación de alimentos generándose desechos tanto en la producción como en las actividades de higienización obteniéndose desde el momento que el personal manipulador recibe la materia prima, pasando por las actividades de

limpieza y desinfección donde se generan residuos sólidos y líquidos, continuando con las actividades de preparación donde se generan diferentes residuos producto de la segregación en la fuente, obteniéndose también en el momento de finalización del consumo donde los titulares contribuyen a la generación de residuos orgánicos compostables y más al realizar nuevamente las actividades de limpieza y desinfección.

Destacándose en mayor cantidad residuos sólidos de clasificación orgánicos como (restos de alimentos, cascaras, alimentos en descomposición, entre otras) y en mediana proporción reciclable bajo la denominación inorgánicos aprovechables (bolsas de rotulado de los alimentos, papel y cartón), que por lo normal se generan en el desempaque de las materias primas e insumos.

También hay que tener presente los residuos no aprovechables, que se generan cuando se realiza secado de manos del personal manipulador y cuando se retiran al final de las labores los tapabocas y cofias y por último se debe recordar incluir los alrededores generándose aquellos residuos biodegradables del medio, como lo son las hojas y ramas de árboles.

9.6.2 Materiales e implementos para el manejo de residuos

Bolsas plásticas: las bolsas que se empleen deben ser de material resistente para soportar la tensión ejercida por los residuos contenidos y por su manipulación, el tamaño dependerá de número de estudiantes a atender por comedor escolar con la siguiente clasificación por color:

Bolsas plásticas de color negro

Bolsas plásticas de blanco o colores claros

Bolsa plástica de color verde o color oscuro

Canecas Plásticas: Recipientes plásticos de color según la clasificación descrita, el tamaño dependerá de la cantidad de titulares; se mantendrán en dos áreas, dos recipientes con tapa y bolsa y de accionamiento no manual que se ubicarán cercanas al área de proceso para almacenamiento diario temporal y dos o tres recipientes de almacenamiento externo temporal mientras la recolección, denominados punto ecológico que cumplan siguientes características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección, en lo posible de accionamiento no manual.
- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

Implementos de aseo: Guantes de aseo (nitrilos), escoba, cepillo, procedimiento descrito en el manual de limpieza y desinfección, detergente, desinfectante, recogedor, paños o tallas.

9.6.3 Caracterización y clasificación de residuos generados en cada área del comedor escolar

La caracterización de los residuos sólidos generados durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE permitirá identificar los tipos de residuos producidos en cada una de las etapas del servicio, establecer su clasificación, determinar las posibilidades de aprovechamiento y definir las medidas necesarias para su adecuado manejo.

La caracterización deberá considerar las diferentes áreas y actividades desarrolladas en el comedor escolar, incluyendo recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, ensamble, distribución, consumo de alimentos y limpieza, teniendo en cuenta las particularidades de cada sede educativa y las condiciones de infraestructura, modalidad de atención y disponibilidad de los servicios de recolección.

Clasificación según el código nacional de colores

Para efectos de la separación en la fuente, los residuos se clasificarán de acuerdo con el código nacional de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019, de la siguiente manera:

Tabla 28 Clasificación según el código nacional de colores

Color	Clasificación	Principales residuos generados en el PAE
VERDE	Orgánicos aprovechables	Restos de frutas y verduras, cáscaras, residuos de preparación de alimentos y restos de alimentos susceptibles de aprovechamiento.
BLANCO	Aprovechables	Envases y empaques de plástico, botellas PET, vidrio, latas, papel, cartón y otros materiales aprovechables, siempre que se encuentren en condiciones adecuadas para su aprovechamiento.
NEGRO	No aprovechables	Servilletas usadas, papel higiénico, papeles y cartones contaminados con alimentos, empaques contaminados y demás residuos que no sean susceptibles de aprovechamiento.

Residuos peligrosos o de manejo especial

Adicionalmente, deberán identificarse de manera independiente aquellos residuos peligrosos o de manejo especial que eventualmente se generen durante la operación y que, por sus características, no puedan ser incorporados al esquema ordinario de separación. Estos

deberán manejarse de acuerdo con la naturaleza del residuo y la normativa específica aplicable.

Tabla 29 Caracterización por etapa de operación

Área o etapa	Residuos que pueden generarse	Clasificación
Recepción de alimentos	Bolsas, cajas de cartón, empaques plásticos, material de embalaje, residuos deteriorados o rechazados.	Blanco / Negro / Verde, según corresponda.
Almacenamiento	Empaques, cajas, bolsas, productos deteriorados o residuos de limpieza.	Blanco / Negro.
Preparación	Cáscaras, semillas, restos de frutas y verduras, residuos de alimentos, empaques y otros materiales.	Verde / Blanco / Negro.
Ensamble y distribución	Empaques, bolsas, residuos de alimentos y materiales utilizados durante el servicio.	Verde / Blanco / Negro.
Consumo	Restos de alimentos, servilletas, empaques y envases.	Verde / Blanco / Negro.
Lavado y limpieza	Residuos sólidos derivados de la limpieza y mantenimiento de las áreas.	Negro, salvo aquellos que sean aprovechables.
Almacenamiento temporal	Residuos previamente separados.	Verde / Blanco / Negro.

Prevención y reducción del desperdicio de alimentos

Como parte de la caracterización, se deberá diferenciar entre los residuos generados inevitablemente durante las actividades de preparación y los alimentos que, siendo aptos para el consumo, son descartados o dejados como sobrantes durante el servicio. Esta diferenciación permitirá establecer acciones específicas de prevención y reducción del desperdicio de alimentos.

En las etapas de recepción y preparación se promoverá la prevención de residuos, el uso eficiente de las materias primas y, cuando las condiciones de higiene e inocuidad lo permitan, la reutilización de materiales de empaque que sean aptos para ello, evitando generar residuos innecesarios.

Durante el consumo del complemento alimentario se promoverán acciones pedagógicas dirigidas a los estudiantes para fortalecer el valor de los alimentos, el consumo responsable, la aceptación del complemento y la prevención del desperdicio. Estas acciones podrán desarrollarse con participación de docentes, manipuladoras de alimentos, operadores y demás integrantes de la comunidad educativa.

La caracterización deberá servir como insumo para determinar qué residuos se generan, dónde se generan, en qué cantidad, cuáles pueden ser aprovechados y cuáles requieren disposición final, permitiendo establecer medidas diferenciadas para cada sede educativa o grupo de sedes con características homogéneas.

Las acciones de manejo deberán orientarse, según corresponda, bajo los principios de: PREVENIR → REDUCIR → REUTILIZAR → APROVECHAR → RECICLAR → DISPONER ADECUADAMENTE.

La aplicación de estos principios deberá considerar las condiciones de cada sede educativa, la naturaleza de los residuos generados, la infraestructura disponible, la disponibilidad de servicios de recolección y las alternativas de aprovechamiento existentes en el territorio.

Finalmente, los resultados de la caracterización deberán servir como insumo para establecer o ajustar las frecuencias de recolección, los recipientes requeridos, los puntos de separación, las actividades de capacitación, las medidas de aprovechamiento y las acciones de prevención del desperdicio de alimentos, de acuerdo con las necesidades identificadas en cada sede educativa.

Tabla 30 Caracterización y clasificación de los residuos generados en cada área del comedor escolar

Área	Residuo generado	Clasificación	Color / identificación	Procedimiento de separación en la fuente, almacenamiento interno y manejo
Recepción y almacenamiento de materias primas	Bolsas, empaques y embalajes de alimentos e insumos	Aprovechable	BLANCO	Retirar los embalajes una vez verificada la cantidad, calidad e integridad de las materias primas. Separar los materiales aprovechables que estén limpios y secos y llevarlos al recipiente blanco o al sitio de almacenamiento temporal definido. Los materiales contaminados deberán manejarse según su condición.
Recepción y almacenamiento de materias primas	Cajas de cartón, cartones de huevos y papel de embalaje	Aprovechable	BLANCO	Separar el cartón y papel limpio y seco. Retirar residuos o materiales extraños, mantenerlos protegidos de la humedad y almacenarlos temporalmente hasta su entrega al sistema de aprovechamiento correspondiente.
Recepción y almacenamiento	Alimentos deteriorados,	Orgánico aprovechable,	VERDE / NEGRO	Retirar inmediatamente el alimento deteriorado y evitar el contacto con alimentos

Área	Residuo generado	Clasificación	Color / identificación	Procedimiento de separación en la fuente, almacenamiento interno y manejo
de materias primas	vencidos o en descomposición	cuando sea viable; de lo contrario, no aprovechable		aptos para consumo. Gestionar el residuo mediante la alternativa de aprovechamiento orgánico disponible y autorizada; cuando no exista una alternativa viable, disponerlo como no aprovechable.
Neveras y refrigeradores	Alimentos deteriorados, vencidos o en descomposición	Orgánico aprovechable, cuando sea viable; de lo contrario, no aprovechable	VERDE / NEGRO	Realizar verificación periódica de los alimentos almacenados. Retirar los productos no aptos para consumo, separarlos de los alimentos aptos y trasladarlos al recipiente o sitio de manejo correspondiente. Mantener los equipos limpios y evitar la acumulación de residuos.
Área de preparación o alistamiento	Cáscaras de frutas, verduras y tubérculos; residuos de preparación de alimentos	Orgánico aprovechable	VERDE	Separar los residuos desde el punto de generación en recipientes destinados para residuos orgánicos. Evitar su acumulación sobre mesones y superficies de preparación y trasladarlos al recipiente verde con la frecuencia definida.
Área de preparación o alistamiento	Aceite vegetal usado	Residuo de manejo específico	MANEJO SEPARADO	Dejar enfriar el aceite y almacenarlo en un recipiente limpio, resistente, cerrado e identificado. No verterlo en lavaplatos, sifones o sistemas de drenaje ni mezclarlo con otros residuos. Entregarlo al mecanismo o gestor autorizado definido para su aprovechamiento o disposición.
Mesón o lugar de prealistamiento y servido	Empaques de arroz, azúcar, pastas, granos, salsas, lácteos y otros insumos	Aprovechable, cuando corresponda	BLANCO	Separar los empaques que sean aprovechables y mantenerlos limpios y secos. Evitar actividades de lavado que puedan afectar las condiciones higiénicas del área. Los materiales no aprovechables o contaminados deberán depositarse en el recipiente negro.
Área de servido y consumo	Sobrantes y restos de alimentos de las raciones servidas	Orgánico aprovechable, cuando exista alternativa de aprovechamiento; de lo contrario, no aprovechable	VERDE / NEGRO	Recoger los restos de alimentos de forma higiénica y depositarlos en el recipiente correspondiente. Desarrollar acciones pedagógicas para prevenir el desperdicio, promover el consumo responsable y mejorar la aceptación del complemento, sin obligar a los estudiantes a consumir alimentos.
Área de lavado	Restos de alimentos retenidos en	Orgánico aprovechable,	VERDE	Retirar periódicamente los residuos sólidos retenidos en rejillas y coladores. Evitar que sean arrastrados hacia los sifones o sistemas de drenaje. Trasladarlos al recipiente

Área	Residuo generado	Clasificación	Color / identificación	Procedimiento de separación en la fuente, almacenamiento interno y manejo
	rejillas, coladores o lavaplatos	cuando corresponda		correspondiente y realizar posteriormente la limpieza del área.
Área de lavado	Envases vacíos de productos de limpieza y bolsas de detergente	Aprovechable, cuando corresponda; manejo diferenciado si conserva residuos químicos	BLANCO / MANEJO DIFERENCIADO	Verificar que el envase se encuentre completamente vacío y que su material sea apto para aprovechamiento. Mantener los materiales aprovechables limpios y secos. Cuando existan residuos químicos o condiciones que impidan su aprovechamiento, manejarlos de manera diferenciada según la normativa aplicable.
Pisos y alrededores	Hojas, ramas pequeñas y residuos vegetales	Orgánico aprovechable	VERDE / ÁREA DE APROVECHAMIENTO	Realizar la recolección de manera separada. Trasladar los residuos vegetales al sitio definido para aprovechamiento orgánico o al recipiente correspondiente, evitando su mezcla con residuos no aprovechables.
Pisos y alrededores	Residuos de alimentos caídos al piso	Orgánico aprovechable, cuando corresponda	VERDE	Recoger inmediatamente los residuos de alimentos con los implementos de limpieza correspondientes y retirarlos del área de producción o consumo. No reincorporarlos a alimentos destinados al consumo humano.

Nota operativa: La separación en la fuente deberá realizarse conforme al código nacional de colores vigente. Los residuos de manejo especial o peligrosos que eventualmente se generen no se mezclarán con los recipientes destinados al código verde, blanco o negro y deberán gestionarse según su naturaleza y la normativa aplicable.

9.6.4 Almacenamiento O Ubicación De Recipientes Internos Y Punto Ecologico

Para la disposición de residuos sólidos el en cada comedor escolar se debe contar como mínimo con dos 2 recipientes o canecas plásticas con tapa de accionamiento no manual con su respectiva bolsa y cada una de estas se marcará para dejar claro que tipo de residuo sólido debe almacenarse en él, como también en cada comedor en el área de servido, se ubicará un recipiente plástico o un recipiente con tapa, para el almacenamiento temporal de los sobrantes de las raciones servidas.

Cada comedor escolar debe contar con dos recipiente pequeños que pueden ubicarse alejado del área de preparación (el almacenamiento diario de los residuos de esta área que se realizara de manera TEMPORAL y al final del servicio se llevaran a los puntos externos) o cercana al almacenamiento de los implementos de aseo, estos deben estar equipados con su respectiva bolsa y tapa, sin que genere ninguna contaminación; según el tipo de residuo se llevara a la disposición final según como se describe a continuación:

- En el caso de los residuos orgánicos como (cascaras, sobrantes y alimentos en descomposición); el personal al finalizar cada jornada laboral, retirara del comedor y llevara estos residuos al agujero de compostaje, huertas escolares o al lugar asignado según las directrices de la sede educativa.
- Los inorgánicos no aprovechables (tapabocas y cofias), se retirará diariamente del comedor y los dispondrá en un agujero y posteriormente los cubrirá a manera de enterramiento.
- Los aprovechables (Bolsas plásticas) serán recortadas en pequeños tamaños y estos cortes introducidos en botellas plásticas igualmente generadas, como las de aceite, y se llenaran con estos recortes haciéndole presión hasta su llenado, con el fin de promover la obtención de postes o ladrillos ecológicos, que se almacenaran y junto con los caes se promoverá su uso para construcción de sillas con el apoyo de los padres de familia; los otros residuos aprovechables (cartón, papel, vidrio o recipientes plásticos generados del desinfectante), serán recolectados y entregados mensualmente a las empresas recolectoras gestionando su debido transporte por medio del algún miembro del Comité de Alimentación Escolar CAE hasta el punto de compra de plástico u objetos reciclables, con la finalidad de posibilitar su venta, siendo su disposición final optada por la persona que recibe la venta, en el caso, que no sea posible su comercio se entregara a la empresa recolectora de aseo de cada municipio, para dar una idea de las empresas recolectoras se describirán a continuación cuales son:

9.6.5 Sistemas de recolección y disposición final de residuos solidos

Teniendo presente la empresa recolectora de aseo de cada municipio se llega a cuerdos para recibimiento de residuos inorgánicos tipo aprovechable o reciclable con frecuencia mensual o cada vez que se requiera, siendo llevados por algún miembro del comité de alimentación escolar, a los diferentes puntos de recaudo como se indica a continuación:

Municipio	Empresa operadora de recolección y disposición final de residuos	Punto de recolección o acopio
Arauca	EMAAR	Calle 23 N 22- 75
Arauquita	EMPRESA DE SERVICIO PUBLICO DE ARAUQUITA	Calle 2 11 03 mz 1 L
Saravena	ECAAAS ESP	Calle 32 con 15 B san Luis
Fortul	EMCOAAAFOR E. S. P.	Calle 6 N 27 – 52
Tame	CARIBABARE	Carrera 18 N 15 -68
Puerto Rondón	EMPRESA DE SERVICIOS PUBLICOS PUERTO RONDON S. A. S	Calle 2 N6-12 Puerto Rondón

9.6.6 Procedimiento para disposición de residuos líquidos:

Las aguas residuales generadas en las etapas de prealistamiento de utensilios y para el lavado de las frutas y los vegetales y demás alimentos durante la preparación se verterán por los drenajes del lavaplatos, de igual manera se hará con los residuos líquidos obtenidos en los procedimientos de limpieza y desinfección de menaje en general, los cuales también pueden ser descargados por los sistemas de drenaje en piso (sifones), en caso de no contarse con drenajes, serán depositados a campo abierto, en lugares prudentemente alejados, o se realizaran surcos con la comunidad para que estas aguas residuales sean evacuadas y no se genere aguas estancadas, aunque en algunos casos se cuenta con rejillas que conducen los residuos a los pozos sépticos de cada institución, en algunos comedores escolares del área rural se deberá gestionar cuando haya lugar con la comunidad educativa y el operador encargado, gestionar o realizar la adecuación de las tuberías ancladas a los drenajes en dirección hacia los pozos sépticos y en donde no se disponga de este, se gestionara con la sede educativa la construcción y adecuación de un pozo séptico que reciba estas aguas residuales en casos extremos donde los terrenos permitan estancamientos de agua.

En algunas sedes que cuentan con un comedor adecuado o acondicionado y cuentan con lavamanos en estos, los residuos líquidos generados del lavado de manos, serán dirigidos por medio del sistema de tuberías al pozo séptico de cada institución educativa o campo abierto que no genere estancamiento y que este alejado del área de preparación; en el caso de los residuos líquidos generados en los procesos de limpieza y desinfección de equipos e infraestructura en general, serán vertidos por los sistemas de drenaje en piso (sifones) y conducidos al pozo séptico, si no se cuenta con dicho sistema de desagüe este deberá hacerse de manera manual utilizando una escoba o haragán, con el fin de garantizar que no queden estancamientos de agua que puedan generar focos de contaminación, estos residuos líquidos serán llevados a campo abierto haciéndose una zanja de drenado.

Área de producción: Los residuos de aceites utilizados en la preparación de los alimentos en los comedores escolares se deben filtrar con un colador y por medio de un embudo depositar en un recipiente plástico debidamente rotulado y con tapa los cuales, al completar el aforo, se entregarán al proveedor que entrega los alimentos o al supervisor de campo, para que estos alleguen a una empresa especializada en el tratamiento de residuos de aceite derivados de las frituras. Mientras su aforo se deberá almacenar en un espacio específico aislado del área de producción que no pueda causar contaminación cruzada (preferiblemente en Botella de vidrio con tapa de rosca).

.

9.6.7 Actividades a realizar el personal manipulador como complementación al manejo de residuos:

- Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este Programa.
- No comprimir las bolsas con residuos a fin de evitar que se rompan y se generen

focos de contaminación.

- Mantener los recipientes debidamente tapados.
- No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- Trasladar y depositar los residuos al lugar de almacenamiento externo o punto ecológico
- Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo. Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
- Limpiar y desinfectar el lugar de almacenamiento, luego de la evacuación de los Residuos para su tratamiento o disposición final

9.6.8 Acciones preventivas y correctivas

- Dotar con guantes destinados exclusivamente a la manipulación, recolección, almacenamiento y disposición de los residuos y para el aseo de áreas.
- Limpieza y desinfección diaria de los recipientes internos, y cada vez que se requiera de los recipientes externos como se indica en el manual de limpieza y desinfección.
- Implementar el protocolo de lavado de manos para el personal, que se encuentra en el manual de limpieza y desinfección y está publicado en el área de proceso
- Presentar los residuos aprovechables en bolsa plástica, bien amarrada y sin riesgo a romperse por exceso de peso, a la empresa de recolección de residuos.
- Para el caso de la evacuación de las aguas residuales es conveniente que se realice una supervisión y mantenimiento periódico de las redes de alcantarillado y drenajes de las diferentes áreas, igualmente mantener los sifones con rejillas estables, en buen estado, limpios y libres de obstáculos.
- No permitir el estancamiento prolongado de aguas residuales dentro de las instalaciones ni en los alrededores, poner especial atención después de una lluvia o aguacero
- La ubicación del punto escogido deberá permitir accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras.
- El área de punto ecológico debe estar libres de materiales o elementos en desuso.
- El comedor escolar debe contar con los recipientes suficientes para la eliminación de los residuos generados en las actividades diarias.
- Los recipientes deben estar debidamente rotulados
- No se debe acumular aceites mezclados con otro tipo de residuos líquidos.

9.6.9 Acciones de registro y control

En los anexos se establecerá un registro para indicar los días por fecha de la recolección de los residuos categorizándolos y efectuando un promedio del peso de los desechos generados como control de los mismos, disposición final de los mismos y mencionando.

- Anexo 4: Acta de compromiso: de recolección y manejo de lo Residuo líquidos (Aceite de frituras y evitar estancamientos de aguas residuales) y sólidos dentro del comedor escolar y sus alrededores (FC-S-AC-0121).
- Anexo 5: Formato de REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS (FC-S-MR-0122).

10. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

10.1 Introducción

El plan de control de plagas comprende la aplicación de una serie de medidas preventivas y de control que deberán ser utilizadas en los comedores escolares de forma sistemática para evitar la presencia de vectores o plagas que puedan afectar la salud y el bienestar tanto de los estudiantes como del personal manipulador de alimentos. El programa de control integrado de plagas es una estrategia con énfasis en la anticipación y prevención de los problemas causados por las plagas y limitación de la existencia de estas. Para controlar siempre es mejor prevenir y evitar, requiriéndose la integración de diferentes medidas de control como ambientales, físicas, y hormonales antes que químicas, direccionando hacia la erradicación; es por ello que mediante este documento se establecen los procedimientos a seguir para la prevención del ingreso y llegado a presentarse, las acciones correctivas a realizar con el propósito de garantizar que las diferentes áreas, superficies y ambientes estén libres de cualquier foco de contaminación, respaldando la inocuidad y calidad de nuestros productos

10.2 Objetivos

10.2.1 Objetivo general

Describir las actividades de prevención, control y erradicación de plagas en los comedores escolares, evitándose la posible presencia de las mismas.

10.2.2 Objetivos Específicos

- Ilustrar al personal manipulador de cada comedor escolar las bases teóricos y técnicos sobre el control preventivo y correctivo que garanticen la no presencia de plagas.
- Determinar las plagas que pueden afectar las instalaciones de cada comedor escolar, con sus características facilitándose el control preventivo de las mismas.
- Indicar los métodos y actividades a aplicarse para el control de las plagas en los comedores escolares y sus alrededores
- Efectuar un chequeo de todas las instalaciones de cada comedor escolar, como parte del diagnóstico a realizarse.
- Restringir el acceso de plagas mediante prevención ambiental, física o mecánica minimizándose las posibilidades de la existencia de estas.
- Aplicar, cuando sea necesario, medidas correctivas de control integrado de plagas, priorizando las acciones preventivas y físicas y utilizando productos autorizados únicamente cuando se evidencie su necesidad y de acuerdo con su ficha técnica y las condiciones de seguridad establecidas.
- Realizar acciones correctivas cuando los mecanismos de control preventivo no se estén efectuando en las condiciones adecuadas.
- Elaborar registros de diagnóstico y de actividades de erradicación y verificación cada vez que se haga el chequeo necesario.

10.3 Alcance

Este programa abarca todas las instalaciones físicas de los comedores escolares (incluyéndose, posibles accesos como puertas, ventanas, separaciones entre piso y puerta, o separaciones entre techo con pared, sifones, rejillas o drenajes, o aberturas que presenten las instalaciones) como los alrededores que comparte con cada sede educativa ubicadas en los siete municipios del departamento de Arauca, teniendo en cuenta la clasificación de las plagas que afectan las instalaciones y/o alimentos; manteniéndose medidas que permitan tener bajo control los vectores de contaminación buscando prevenir su aparición y multiplicación.

10.4 Marco Referencial

En los comedores escolares el servicio de alimentación requiere en todo momento calidad en los alimentos y servicios a ofrecer, implicándose disminuir los riesgos de contaminación en las áreas elaboración. Durante la manipulación de alimentos se puede tener el riesgo de no aplicarse una buena limpieza y desinfección o un adecuado manejo de residuos. Por esto el programa de control integrado de plagas tiene dos componentes muy importantes que hacen parte de la prevención:

10.5 Protección de Edificaciones

Se deben analizar desde tres puntos de vista. Como primer punto sus características generales en ellas se deben analizar los materiales de la construcción y de los acabados, estados de los pisos, paredes, techos, disposición de las diferentes áreas y sistemas de drenaje. Para evitar que las plagas entren, es necesario que los comedores escolares estén dotados de mallas en las ventanas o en las aberturas para la ventilación, rejillas en desagües, sifones y conductos que comuniquen al comedor con el exterior; tejado con protección o sellamientos, puertas con aditamentos que sellen o eviten la entrada de plagas y trampas caza insectos. Como segundo punto la localización del establecimiento es importante realizar una verificación de las condiciones del entorno, para que estas no favorezcan la presencia de plagas. Y como último aspecto se debe tener en cuenta los factores ambientales como lo son la temperatura, la iluminación, la aireación, que influyen directamente en el comportamiento de las plagas.

10.5.1 Saneamiento

Es indispensable realizar un diagnóstico con el fin de cuantificar el grado de severidad o infestación de las plagas, las especies de insectos y roedores presentes, la comunidad educativa expuesta al riesgo, la dimensión del área afectada, las condiciones ambientales, como las condiciones de manejo y de almacenamiento de alimentos.
Para evitar que las plagas obtengan refugio y alimento es necesario mantener un plan de saneamiento que contenga como mínimo los siguientes aspectos:

- Un plan de mantenimiento locativo, en el cual se controlen las grietas y sitios que puedan servir de escondites, especialmente para las cucarachas.

- Manejar los desechos sólidos de forma aislada, bien protegidos, sin facilidades de acceso y con evacuación diaria.
- Manejo de desechos líquidos manteniendo el sistema de alcantarillado limpio y libre de residuos.
- Programa de limpieza y desinfección de las áreas y aspectos.
- Eliminar permanentemente objetos inservibles.

Las plagas actúan como vectores de enfermedades. Es decir, son capaces de llevar consigo agentes tales como bacterias, virus y protozoos. Estos son auténticos responsables de enfermedades. Recordemos que los insectos y roedores necesitan ambientes que les provean aire, humedad, alimento, refugio. Para evitar su desarrollo, se deben generar acciones teniendo en cuenta las medidas preventivas y correctivas, que deben realizarse en forma continua.

10.5.2 Descripción y clasificación de las plagas más comunes que pueden afectar las instalaciones de los comedores escolares

Para efectuar un control integral de plagas primero que todo es necesario tener claridad el tipo de plaga que afecta las instalaciones del comedor escolar, por consiguiente, se identificará y describirá las plagas que comúnmente perturban las instalaciones de los diferentes comedores. Existen diferentes tipos de plagas de suma importancia entre las más comunes que se ha evidenciado que afecten los comedores escolares se encuentran:

10.5.2.1 Insectos y arácnidos

- **Mosca Doméstica (Musca común).**

Se crían principalmente en áreas secas y temperadas, se alimentan de vegetales y materia orgánica de origen animal pero también de exudados y heces. Ellas ponen sus huevos en materia orgánica en descomposición en las que viven las larvas durante su desarrollo.

Pertenecen al orden *difteria,* familia *muscidae*, entre las especies de moscas encontramos: mosca casera común (*musca domestica*), mosca domestica menor (*fannia canicularis*). Estas se diferencian entre otros por su tamaño y color; desempeñan un papel relevante en la contaminación de alimentos y por ende en los problemas de salud pública que compete. Las moscas pueden ser portadoras de gérmenes de diferentes enfermedades, transmitidas indirectamente al hombre y a los animales (disentería, tifus, cólera, salmonelosis, amebiasis). Lo hace especialmente por medio de los pelos de sus patas y del abdomen, porque deposita materia fecal en todas partes; contamina los alimentos con su vómito y al posarse sobre ellos. Otro tanto ocurre cuando se posa sobre los ojos, la nariz, los labios o las heridas de las personas.

- **Mosquitos.**

Tienen mayor importancia por las enfermedades que transmiten, los géneros *Anofeles* y *Aedes aegypti*. Se reproducen tanto en aguas limpias como contaminadas, particularmente en los

bordes de las lagunas y riachuelos, pantanos, depresiones llenas de agua, depósitos elevados, estanques y charcos.

El mosquito del género *Anofeles*, produce a través de su picadura la enfermedad parasitaria Paludismo o Malaria, cuyos síntomas son: fiebre, escalofríos y sudores, malestar general, dolor de cabeza y náuseas; si no es tratada oportunamente, puede complicarse o llevar a la muerte. Haciendo importante evitar estancamientos de agua donde puedan reproducirse y afectar la comunidad educativa.

- **Cucarachas**.

Su distribución ecológica es amplia ya que se ha extendido por todo el mundo, su hábitat relacionado con el hombre, es cálido y húmedo y con alimentos. Son especies que se mueven de noche y prefieren los lugares oscuros y aunque podrían volar, son fundamentalmente terrestres, hábiles corredoras, difíciles de capturar. Durante el día se ocultan en ranuras y huecos inaccesibles en los que pasan desapercibidos durante el tiempo suficiente hasta que alcanzan un número elevado de individuos. Las cucarachas son insectos devoradores de inmundicias y material fecal, su predilección son las tuberías de alcantarillado, desagües y basuras; dejan huella de mugre y materias residuales propias, su presencia se puede determinar por el olor desagradable que transmiten en cualquier alimento que han contaminado, con un amplio espectro de bacterias entre ellos estreptococos, salmonella. Son de color café oscuro que ocupa el mismo hábitat que la rubia americana y la más pequeña de las tres y de color amarillo café comúnmente llamada chiripa, que tiene un ciclo biológico más corto, ya que completa el desarrollo en 2-3 meses, por su capacidad de adaptación es la especie más abundante en la mayoría de las zonas urbanas.

- **Hormigas.**

Son insectos sociales, que a menudo forman colonias complejas. Algunas están especializadas a vivir en un ambiente determinado, pero la mayoría se han adaptado a vivir en diferentes ambientes y con una amplia fuente de alimentos. Las hormigas prefieren los alimentos dulces, tienen un buen sentido del olfato. Las hormigas comunes en los establecimientos que procesan alimentos son las *Melíferas*. Su alimentación es variada, pero en ciertas épocas del año. Dentro de esta especie se diferencian dos grupos:

Hormiga Carpintera o Arará: Mide aproximadamente 1 cm de largo, de color negro y abdomen grisáceos. Su ingreso a las viviendas es a través de cables, enredaderas, ramas y cavan galerías para anidar en vigas o tirantes de madera.

Hormiga Roja y Hormiga Argentina: Son especies de tamaño muy pequeño de 2 a 4 mm de color rojizo negruzco. Por lo general anidan dentro de las estructuras edilicias y salen en búsqueda de alimentos y agua a través de grietas, cajas de luz y marcos de puertas y ventanas.

- **Palomilla de los Cereales.**

La mariposa tiene una envergadura alar de 13-19 mm y su largo es de 6-9 mm. Las alas anteriores son de color amarillento y las posteriores grisáceas y más pequeñas. Ambos pares de alas llevan pelos largos y semejantes a flecos en sus márgenes posteriores. La duración del ciclo depende de la temperatura, por lo que llegan por temporadas.

- **Avispas.**

Insecto de abdomen largo y curvado; su parte posterior posee un aguijón cuya picadura produce escozor e inflamación y es dolorosa. Pueden dividirse en avispas sociales y avispas solitarias. Entre las avispas solitarias no hay trabajadoras; construyen nidos individuales. Las avispas sociales construyen nidos, o avisperos, de una sustancia semejante al papel, fabricados con fibras masticadas.

- **Arañas**

Su cuerpo está cubierto de quitina, tienen patas largas y lleva un dibujo en forma de cruz sobre el abdomen. Se alimenta de presas vivas, principalmente de moscas y mosquitos, que atrapa con su telaraña.

10.5.2.2 Roedores

Los roedores son mamíferos que se caracterizan por su dentición, se les denomina ratas y ratones, estos poseen un sentido del olfato muy desarrollado, que les permite ubicar el alimento, a través de la orina, heces y secreciones geniales dejan rastros de olor que son percibidos por los miembros de la comunidad. Están capacitados para detectar concentraciones mínimas de sustancias tóxicas lo que dificulta la formulación de los cebos tóxicos. Lo mismo ocurre con el sentido del gusto, detectan pequeñas cantidades de sustancias amargas o ácidas que complica la utilización de atrayentes alimentarios en los cebos. Con respecto al oído, no sólo detectan los sonidos en el mismo rango que el hombre, sino que además lo hacen en el ultrasonido. Los ojos de los roedores están desarrollados para la visión nocturna, tienen alta sensibilidad a la luz, pero una pobre agudeza visual.

- **Rata Parda**

Son de color pardo, variando al gris oscuro o pardo rojizo de vientre grisáceo o blanco amarillento con orejas pequeñas, peludas, redondeadas y pegadas a la cabeza, cola igual o más corta que el cuerpo más la cabeza, oscura por arriba y clara por debajo, con un anillado poco marcado. Poseen dientes muy poderosos, se sabe que son incluso capaces de agujerear tuberías de plomo. Es omnívora, igual puede alimentarse de insectos, como de sus cadáveres, vegetales o materiales muy diversos (papel, madera, goma, plomo, estaño, plástico), pudiendo ingerir cada día un tercio de su peso.

- **Ratón casero o doméstico**.

Se lo conoce también como laucha casera. Es pequeño, un ratón adulto puede medir 13 a 19 cm incluyendo la cola y pesar entre 15 a 20 gr. Su pelaje es suave de color pardo claro a pardo grisáceo con el vientre más claro. Cabeza alargada con orejas grandes y redondas. La cola es más larga que el cuerpo más la cabeza, totalmente oscura con anillos bien marcados. Habita en las casas o en sus adyacencias. Corre y trepa con facilidad. Puede anidar en el suelo a poca profundidad, bajo pisos de madera, tabiques y paredes de material. Son nocturnos, omnívoros y muy resistentes a la falta de agua.

10.5.2.3 Quirópteros y aves

- **Murciélagos**

Los murciélagos son mamíferos que poseen sus extremidades superiores desarrolladas como alas. Estos animales resultan molestos por los chillidos que emiten, así como por las excreciones y orina que producen malos olores y riesgos, haciendo que el control de murciélagos sea algo casi obligatorio.

- **AVES**

Clases de animales pertenecientes a los vertebrados, se caracterizan por tener plumas, sangre caliente y alas en los miembros anteriores y los que afectan más comúnmente a los comedores escolares, son las palomas, azulejo y gorriones que buscan anidamiento y van descargando heces en sus vuelos contaminando los ambientes a donde tengan acceso.

10.5.2.4 Anfibios y reptiles.

- **Ranas.**

Anfibio sin cola, de piel lisa y brillante, tronco rechoncho, cabeza grande y ojos saltones, con las extremidades posteriores muy desarrolladas para saltar; se alimenta de insectos que caza con su larga lengua y habita en charcos y lagunas, pero que también les encanta los lugares húmedos. Para evitar la posible afectación mantener ventanas y puertas cerradas

- **Sapos.**

El sapo es un animal vertebrado anfibio, sin cola, se alimentan principalmente de diversos invertebrados, tanto acuáticos como terrestres, ya sea insectos, crustáceos, arácnidos y en algunos casos, de pequeños vertebrados como ratones y pequeñas lagartijas, dejan contaminantes por las heces y donde pasen con sus patas contaminas.

- **Serpientes**

Las serpientes actuales, también son llamadas culebras u ofidios; este vector puede ingresar a los comedores escolares por posibles aberturas entre las puertas y el piso u agujeros presentes en las paredes o techos de las edificaciones, y poner en riesgo la salud de las manipuladores, debido a que por lo general les gusta enrollarse o colgarse en lugares oscuros, o cálidos, andan en pareja, por lo cual se debe tener precaución, debido a que si no detectan sus movimientos se corre el riegos de mordedura, que afecta la salud e integridad del personal.

10.5.3 Medidas de control

Para obtener un adecuado control integrado de plagas se tendrá en cuenta dos acciones, las preventivas y las correctivas, y en estas se establecerán Las medidas integrándose para la protección de edificaciones de manera de evitar la entrada, evitándose el ingreso de una forma de control físico en la que requiere de la combinación con los programas de saneamiento y si las primeras acciones no dieron resultado se procederá a un método de control químico como medida correctiva.

10.6 Acciones preventivas

Las medidas preventivas que se deben adoptar para la ejecución del programa de control de plagas en cada uno de los comedores escolares, enmarcan todos los procedimientos que se pueden emplear tales como una estricta ejecución del programa limpieza y desinfección, y el cumplimiento de una serie de pautas, que buscan prevenir focos de contaminación que atraigan diferentes vectores; estas acciones buscan evitar las medidas correctivas las cuales se enfocan a la aplicación de diferentes controles químicos, que pueden afectar la salud de la comunidad, por lo cual se hace indispensable que se generen más controles preventivos como se contemplan a continuación:

10.6.1 Medidas de control ambiental

Está encaminado a minimizar los sectores de riesgo, por lo que los programas de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y líquidos deberán ir de muto acompañamiento para garantizar el éxito del programa; para lo cual se tendrá en cuenta:

- Se debe realizar el desmalezado y limpieza de los alrededores de los comedores escolares donde se presta el servicio de alimentación escolar.
- No permitir el almacenamiento de inservibles o elementos atrayentes.
- Mantener un programa activo de limpieza y desinfección del entorno, las instalaciones e implementos.
- Realizar buena disposición de los residuos.
- Mantener limpio y protegido el kit ecológico como tapados todos los recipientes que se usan para recolectar residuos en cada comedor escolar.
- Es obligatorio mantener las áreas de almacenamiento o preparación de alimentos, libre de la presencia de perros, gatos, gallinas, loros, pájaros, cerdos o cualquier otro animal. Este proceso se realiza manteniendo todas las áreas cerradas para evitar el ingreso de animales.
- Tener buena y adecuada iluminación y ventilación en todas las áreas.
- Limpiar todos los residuos orgánicos luego de finalizar labor diaria.
- Limpiar los desagües.
- Eliminar agua estancadas.
- Controlar la sanidad de los empaques de materia prima y no almacenar en las bodegas aquellos que sean sospechosos. Es preferible colocar las materias primas en envases propios y eliminar los externos.

- Almacenar cuidadosamente la materia prima, sobre estibas y dejando espacios para poder realizar inspección.
- Depositar por el drenaje o sifones los residuos líquidos resultantes de cada día, los cuales son trasportados a pozos sépticos o campo abierto alejado del comedor según sus instalaciones.
- Verificar las actividades de limpieza y desinfección estipuladas.

10.6.2 Medidas de control físico

Es el empleo de medios mecánicos, modificación de temperaturas, barreras físicas con mallas, en el control de plagas empleo de aislamiento arquitectónico y la interposición de estructuras que favorecen la seguridad de las instalaciones como mantenimiento de instalaciones y equipos, con el propósito de evitar la entrada de plagas. El control físico consiste en efectuar actividades que controlen las condiciones que permitan la obtención de refugio y alimento al interior de cada comedor escolar; esto es crear barreras sanitarias que separe suficientemente los comedores escolares de las fuentes de infestación, general se puede decir que se debe:

- ✓ Ejecutar un plan de mantenimiento de las instalaciones, sellando fisuras, grietas y otros sitios que puedan servir como escondite.
- ✓ Instalar trampas ya sea mecánicas o caseras para roedores.
- ✓ Mantener cerradas las puertas exteriores.
- ✓ Colocar mallas anti insectos o anjeos en puertas, ventanas, ductos de ventilación y aberturas como entre techo y pared u otras que pueden ser puerta de entrada.
- ✓ Colocar láminas anti ratas en los bordes inferiores de las puertas.
- ✓ Colocar rejillas anti cucarachas en desagües, sifones y conductos que comuniquen el comedor con las tuberías residuales y con el exterior.
- ✓ Mantener limpio cada uno de los drenajes o sifones, y adicionar agua caliente a estos cada ocho días (viernes de cada semana).

10.6.3 Medidas de control biológico

Las medidas preventivas y ambientales buscan reducir las condiciones que favorecen la presencia de plagas mediante saneamiento, orden, eliminación de fuentes de alimento y agua, mantenimiento de las instalaciones y barreras físicas. Estas acciones deberán priorizarse dentro del enfoque de manejo integrado de plagas. No se considerarán como métodos de control sanitario los productos o sustancias de uso doméstico, casero o ambiental que no estén autorizados para el fin previsto.

10.6.4 Acciones correctivas:

Teniendo en cuenta que se puede presentar fallas operacionales y que el control físico es

estrictamente interno y no ejerce control en linderos, se debe planear un plan de contingencia con acción correctiva en caso de evidenciar infestación de plagas. Mediante un control químico se puede ejercer erradicación de plagas, este control contempla acciones como la desinsectación, fumigación y/o desratización con el uso de productos químicos. De ser necesaria esta actividad, se realiza a través del responsable del comedor con el apoyo del supervisor de cada municipio y en horario de no actividad productiva preferiblemente los viernes al final del día, actuando el producto químico que se aplique y en los diferenciales los sábados luego de las actividades de producción en los comedores escolares, dando prioridad a los que presenten infestación. (Ver fichas técnicas de Productos químicos usados en la desinsectación). En caso de presentarse infestación de plagas en el comedor escolar se procede a realiza control químico como se refiere a continuación.

10.6.4.1 Medidas de control químico

Se refiere a la eliminación de las plagas. Una vez que los métodos anteriores han sido puestos en práctica, y han sido sobrepasados, entonces es necesario tener listo un plan de contingencia o eliminación, con el fin de asegurarse que cualquier plaga que entre pueda ser destruida. Es conveniente tener en cuenta algunos conceptos cuando se plantea la necesidad de emplear productos químicos (plaguicidas):

- Los productos que se emplean deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.
- Los procesos de fumigación, desinsectación y desratización solo se realizarán si se comprueba la infestación y serán realizados por la persona responsable del comedor, como el docente, o jefe de personal en conjunto con el supervisor de cada municipio.
- Tener a disposición las fichas técnicas de los productos aplicados para el control de plagas.
- En caso de presentarse la utilización de productos registrarse la actividad y mantener los registros de control y verificación activos.
- Mantener un plan de educación sanitaria y difusión entre todos los manipuladores y comunidad educativa.

Cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos. No se permite el uso de insecticidas residuales dentro de los restaurantes. Por lo cual, como medida correctiva se aplicará cebos y líquidos por aspersión no tóxicos y permitidos por salud pública, con el objetivo de evitar la entrada de las plagas mediante la aplicación del producto. Para efectuar el control químico se debe tener en cuenta lo siguiente:

10.6.4.2 Seguridad y protección personal

El adecuado manejo de los productos dentro de los comedores escolares debe garantizar la eficiencia en la labor de fumigación, y demás labores de erradicación, así como el uso de elementos de protección y la correcta práctica de instrucciones de seguridad que permiten controlar las posibles intoxicaciones o derrames accidentales dentro de la misma. Para lo cual

se debe emplear una indumentaria diferente a la del trabajo y la de calle y esta debe lavarse de inmediato e individual, luego de ser empleada para fumigar, además el personal debe emplear guantes, cofia y tapabocas con el fin de evitar riesgos de intoxicaciones.

Primeros Auxilios

- ✓ En caso de ingesta no inducir el vómito, considerar un lavado gástrico dentro de las cuatro horas siguientes.
- ✓ En caso de contacto con la piel o mucosas, lavar bien las partes expuestas y lavar bien la ropa antes de reutilizar la.
- ✓ En caso de inhalación, retirar a la persona a un sitio bien ventilado, mantenerla en reposo.
- ✓ En caso de contacto con los ojos lavarse bien con abundante agua durante 15 minutos.
- ✓ En caso de intoxicación acuda de inmediato al médico y muestre la copia de la etiqueta.

10.7 Desarrollo del programa

Conociéndose las acciones y medidas de control antes descritas, se procede a evaluar las instalaciones del comedor escolar mediante un diagnóstico, y en caso de encontrarse aspectos negativos o hallazgos de algunas de las plagas mencionadas que no requieran químicos, se indicaran como implementación de acciones preventivas y aquellas que se hacen necesario el empleo de químicos se indicaran como acciones correctivas. A continuación, se plantea los pasos a seguir:

10.7.1 Diagnóstico de las instalaciones e identificación de plagas

En esta etapa inicial, se determinan las plagas o especies encontradas al momento de la evaluación, los posibles sectores de ingreso, los lugares potenciales de anidamiento, las fuentes de alimentación y los posibles factores que favorecen la existencia de estas. Esta evaluación de detección se describirá en el formato denominado Diagnostico de las instalaciones e identificación de plagas (ANEXO 6), diligenciándose mensual o cada vez que se observe presencia de plagas y dependiendo de los resultados obtenidos se procede revisar y recalcar las acciones preventivas en las que halla a lugar indicándose las actividades y en caso de hallazgos de algunas de las plagas que requiera medidas de control químico se indicara su uso en la implementación de las acciones correctivas.

10.7.2 Implementación de las medidas preventivas

El programa de limpieza y desinfección que contempla la higiene, en conjunto con el programa de manejo de residuos y el mantenimiento de las instalaciones debe ser integral e incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas como se describió en las acciones preventivas. El mantenimiento se efectuará en caso de presentarse alguna grieta o hueco en las instalaciones con el apoyo de los padres de la sede educativa, resanando con el material adecuado (como cemento blanco o gris, o aditamentos plásticos, o cintas de bread) las áreas que puedan presentarse propensas para anidamiento de las plagas. En cuanto a higiene se

realizará la implementación del programa de limpieza y desinfección, enfocándose en la desinfección de las paredes, mesones, pisos y techos activando de esta manera la primera fase de control; con el fin de ahuyentar las plagas por medio del olor de los desinfectantes y retiro adecuado de los residuos sólidos y líquidos, evitándose estancamientos de agua y demás actividades que se describieron en las medidas de control ambiental.

En caso de observarse presencia de animales o plagas que no requieran productos químicos se realizaran acciones o actividades que se definirán como preventivas, o empleando medidas de control biológico como se indicara a continuación en forma de ejemplo:

Tabla 31 Implementación de las medidas preventivas

Plaga	Medida de C. preventivo	Acción o actividad a realizar
Moscas	Física	Instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
	Preventiva/ambiental	Mantener cerradas y protegidas las aberturas, eliminar fuentes de alimento y realizar limpieza de alrededores. No aplicar sustancias caseras.
Mosquitos	Física	Evitar estancamiento de agua
	Preventiva/ambiental	Eliminar aguas estancadas, mantener limpieza de alrededores y proteger aberturas. No utilizar sahumerios o sustancias no autorizadas dentro o cerca del comedor.
Cucarachas	Física	Cambio de rejillas por anti cucarachas y colocación de tapas plásticas que cubra el sifón del lavaplatos
	Preventiva/ambiental	Mantener drenajes y sifones limpios y protegidos; usar barreras y dispositivos de monitoreo cuando corresponda. No utilizar mezclas caseras como sustituto del control autorizado.
Hormigas	Física	Adicionarles agua caliente, en las madrigueras y directo sobre las que observe
	Preventiva/ambiental	Eliminar fuentes de alimento, limpiar recorridos y sellar puntos de ingreso. No utilizar preparados caseros como medida de control sanitario.
Palomillas	Física	Instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas
	Preventiva/ambiental	Mantener puertas y ventanas protegidas y eliminar condiciones que favorezcan su ingreso o reproducción. Si se requiere control, utilizar medidas autorizadas.
Avispas	Física	Instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas y retirando posibles nidos
	Preventiva/ambiental	Evitar manipular nidos directamente. Restringir el acceso al área y solicitar retiro seguro por personal competente cuando exista riesgo para las personas o los alimentos.
Arañas	Física	Limpiar techos con cepillo baja telaraña
	Preventiva/ambiental	Realizar limpieza de techos y superficies, retirar telarañas y sellar posibles puntos de ingreso. No aplicar sustancias no autorizadas.
Roedores	Físico	Colocar aditamento (laminas o cauchos) entre el espacio del piso con la puerta, cubrir las ventanas y aberturas con angeo bien ajustado y colocar, trampas plásticas caseras
	Preventiva/ambiental	Eliminar fuentes de alimento y agua, sellar puntos de ingreso y utilizar dispositivos de monitoreo o trampas apropiadas. No aplicar sustancias caseras.
Murciélago	Físico	Instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas entre techo y pared, dejar la iluminación encendida
	Preventiva/ambiental	Sellar aberturas y puntos de ingreso. Evitar el uso de repelentes, solventes o sustancias no autorizadas; ante presencia reiterada, solicitar apoyo competente.
	Físico	Instalación de angeo o malla en ventanas o aberturas entre techo y pared.

Aves	Preventiva/ambiental	Instalar mallas o barreras y mantener protegidas las áreas de preparación y almacenamiento. Evitar la manipulación de aves y solicitar apoyo cuando sea necesario.
Ranas y sapos	Físico	Colocar aditamento (laminas o cauchos) entre el espacio del piso con la puerta, cubrir las ventanas y aberturas con angeo bien ajustado, retirar con ayuda de escoba y recogedor o manualmente con una bolsa
	Preventiva/ambiental	Evitar manipular directamente el animal. Mantener barreras físicas, controlar humedad y puntos de ingreso y solicitar retiro seguro por personal competente.
Serpientes	Físico	Colocar aditamento (laminas o cauchos) entre el espacio del piso con la puerta, cubrir las ventanas y aberturas con angeo bien ajustado, retirar con ayuda de escoba y recogedor y entregar a la comunidad para su evacuación
	Preventiva/ambiental	Mantener barreras físicas, sellar aberturas y controlar condiciones del entorno. No utilizar ACPM, creolina u otras sustancias no autorizadas; ante presencia, suspender el contacto con el animal y solicitar apoyo competente.

10.7.3 Implementación de medida correctiva (aplicación de productos)

Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar y esta no haya sido ahuyentada, se procede a proyectar la aplicación de productos de acuerdo con la ficha técnica de cada producto. La aplicación debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin; así mismo se deberá contar con la indumentaria adecuada para el respectivo proceso. Para tener una idea clara se menciona el producto por la plaga a combatir, las fichas técnicas de los productos a mencionar, se presentan en los anexos:

Tabla 32 Medida de control químico o actividad a realizar

Plaga	**Medida de control químico o actividad a realizar**
Moscas	Utilizar trampas o dispositivos de monitoreo y, si se requiere control químico, emplear únicamente productos autorizados y conforme a su ficha técnica, evitando contacto con alimentos y superficies en contacto con alimentos.
Mosquitos	Eliminar fuentes de agua estancada y realizar control físico de ingreso. Si se requiere control químico, deberá ser efectuado por personal autorizado, con producto permitido y conforme a la ficha técnica.
Cucarachas	Priorizar limpieza, sellamiento de grietas, protección de sifones y trampas de monitoreo. El control químico, cuando sea necesario, deberá realizarse con producto autorizado y conforme a la ficha técnica.
Hormigas	Eliminar fuentes de alimento, mantener superficies limpias y sellar puntos de ingreso. El control químico, cuando sea necesario, deberá realizarse con producto autorizado y conforme a la ficha técnica.
Roedores	Utilizar estaciones o dispositivos de monitoreo y control ubicados de forma segura, evitando cualquier riesgo de contaminación de alimentos. Los rodenticidas, cuando sean necesarios, deberán ser productos autorizados y manejados conforme a su ficha técnica.
Murciélago	Priorizar exclusión, sellamiento de aberturas y retiro seguro del animal. Ante presencia reiterada, solicitar apoyo de personal competente o aplicar únicamente medidas autorizadas para el control de fauna, según corresponda.
Ranas y sapos	Priorizar exclusión, sellamiento de aberturas y retiro seguro del animal. Ante presencia reiterada, solicitar apoyo de personal competente; no aplicar sustancias caseras o repelentes no autorizados en áreas del comedor.
Serpientes	Priorizar exclusión, sellamiento de aberturas y retiro seguro del animal. Ante presencia reiterada, solicitar apoyo de personal competente; no aplicar sustancias caseras o repelentes no autorizados en áreas del comedor.

10.7.4 Acciones de registro y control

Dentro de la documentación que soporte el control de las plagas, se tiene que realizar un diagnóstico mensual cuando se encuentren hallazgos de las mismas, se presenta como anexo 6 el formato de diagnóstico y registro de actividades de control de plagas con el código FC-S-D&ACP-0131, en el cual se diligenciara, marcando las plagas encontradas, el área afectada del comedor escolar, la evidencia, e indicándose el plan de acción detallándose la medida tomada, el producto empleado, el resultado obtenido en la verificación y la acción correctiva en caso de resultados negativos, mencionándose que la verificación se procede a observar el área afectada en un tiempo distante de una semana para evaluar la efectividad o no de la medida o el producto químico a emplear, de manera de conocer si fue o no exterminada la plaga, de forma de adquirir acciones correctivas en caso de no ser efectivos los plaguicidas. Como complemento al control se evalúan las instalaciones y en caso de incumplimiento de indican en observaciones y se describen las acciones correctivas

11. Programa de abastecimiento y monitoreo de la calidad del agua

11.1 Introducción

La provisión de agua con las características adecuadas, reviste gran importancia para la calidad del servicio de alimentación prevaleciendo la salud y bienestar tanto del personal manipulador como de los estudiantes beneficiarios. Teniendo en cuenta lo anterior se establecen actividades para garantizar la calidad fisicoquímica, organoléptica y microbiológica del agua utilizada tanto para los procesos de preparación de alimentos, como en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y monitoreo de la calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que afecten la calidad, volumen y adecuado suministro del agua indicándose los procedimientos y controles a realizar con el fin de garantizar su potabilidad, e inocuidad en la preparación de alimentos, siendo esencial su uso en todas las etapas de manipulación de alimentos en los diferentes comedores escolares de las instituciones educativas, por tanto se establece por medio de este documento una guía para efectuar actividades donde se requiera efectuar tratamientos para mejorar las condiciones del abastecimiento y la adecuada utilización de esta sustancia vital para la vida.

11.2 Objetivos

11.2.1 Objetivo general

Garantizar el suministro y monitorear la calidad física, química y microbiológica del agua utilizada en los comedores escolares, mediante de acciones y tratamientos que mejoren las condiciones de la fuente obtenida.

11.2.2 Objetivos Específicos

- Identificar la fuente de captación de agua en cada comedor escolar, garantizándose su suministro de manera constante y permanente para el funcionamiento normal de las actividades productivas y de higienización.
- Enfatizar en la importancia de mantenerse tanques o recipientes adecuados para el almacenamiento de agua en los comedores escolares como medida de contingencia por cortes del servicio o escases.
- Capacitar a los manipuladores sobre el uso racional del agua, las características de calidad del agua y los controles fisicoquímicos (Cl y pH) en base a la normatividad de agua potable.
- Indicar las acciones preventivas o correctivas que se requieran, ajustando los parámetros según la normatividad para la calidad del agua, describiéndose los procedimientos que garanticen la potabilización del agua.

- Determinar la calidad del agua utilizada en los comedores escolares para la elaboración de alimentos y procesos de higienización, mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo al cronograma de muestreos.
- Monitorear la calidad fisicoquímica del agua a emplearse en los comedores escolares mediante la medición de cloro y pH a medida de cada aforo del tanque de abastecimiento.
- Efectuar actividades de higiene y mantenimiento en los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, garantizándose la calidad desde su recepción.
- Diseñar registros que soporten las actividades de control realizadas a diario.

11.3 Alcance

El programa aplica al agua captada, almacenada y empleada en todas las actividades diarias de los diferentes comedores escolares de las instituciones educativas de los siete municipios del departamento de Arauca, ya sea en los procesos de producción, higienización tanto del personal como de los beneficiarios, limpieza y desinfección y servicios generales, teniendo en cuenta su procedencia o caracterización de la fuente la cual puede ser de puntillo, acueducto veredal, o captación de fuente hídrica mediante equipos; el monitoreo de la misma permite realizar un control adecuado del agua que ingresa al área de producción del comedor escolar, al igual del agua contenida en los tanques o recipientes de almacenamiento y en la red de distribución interna, la calidad de esta debe estar sustentada por análisis fisicoquímicos y microbiológico solicitados ante un laboratorio certificado por parte del operador a cargo del programa de alimentación, y suministrando de esta manera los datos necesarios para caracterizar la fuente y dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente. Además, en caso de sequía o por otro imprevisto que llegare a presentarse, se debe siempre garantizar el suministro del agua, mediante gestiones ante el municipio como transporte en carro tanque de agua o llevando el suministro hasta el lugar que se requiera como botellones o pimpinas.

11.4 Marco referencial

Una de las referencias con respecto a la potabilización del agua, es la normatividad, la cual es la que establece las condiciones y los parámetros que permiten que sea apta para consumo humano, por ello es necesario relacionar lo indicado en la misma como se manifiesta a continuación y luego se describe la parte bibliográfica.

11.4.1 Parte Normativa

Según la Resolución 2115 de 2007 Por medio del cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. Resuelve en su capítulo II; características físicas y químicas del agua para consumo humano.

Artículo 2°: Características físicas. El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se señalan a continuación:

Tabla 33 Características físicas

Características físicas	*Expresadas como*	*Valor máximo aceptable*
Color aparente	Unidades de platino cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelometricas de turbiedad (UNT)	2

Fuente: Articulo 2, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Artículo 4°. Potencial de hidrogeno. El valor para el potencial de hidrogeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.

Artículo 6°. Características químicas de sustancias que tienen implicaciones sobre la salud humana. Las características químicas del agua para consumo humano en relación con los elementos, compuestos químicos y mezcla de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana se señalan en el siguiente cuadro.

Tabla 34 Características químicas que tienen mayores consecuencias económicas e indirectas sobre la salud

Elementos, compuestos químicos que tienen implicaciones de tipo económico	**Expresados como**	***Valor máximo aceptable (mg/L)***
Calcio	Ca	60
Alcalinidad total	CaCO3	200
Cloruros	Cl-	250
Aluminio	Al+3	0,2
Dureza total	CaCO3	300
Hierro total	Fe	0,3
Magnesio	Mg	36
Manganeso	Mn	0,1
Molibdeno	Mo	0,07
Sulfatos	SO4-2	250
Zinc	Zn	3
Fosfatos	PO4-3	0,5

Fuente: Articulo 7, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Artículo 9°. Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.

El valor aceptable del **cloro residual** libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá ser comprendida entre **0,3 y 2,0 mg/L.** la dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.

Artículo 11. Características microbiológicas. Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores aceptables desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 Unidad Formadora de Colonia (UFC) o 1 microorganismos en 100 cm^3 de muestra:

Tabla 35 Características microbiológicas:

Técnicas utilizadas	*Coliformes totales*	*Escherichia coli*
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm^3	O UFC/100 cm^3
Enzima sustrato	< de 1 microorganismos en 100 cm^3	< de 1 microorganismos en 100 cm^3
Sustrato definido	0 microorganismos en 100 cm^3	0 microorganismos en 100 cm^3
Presencia-ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

Fuente: Articulo 11, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Artículo 5. Tratamientos permitidos a las aguas potables

Se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud

11.4.2 Parte bibliográfica

El agua es un compuesto químico formado por dos átomos de Hidrógeno y uno de Oxigeno: fórmula de la molécula le confiere propiedades físicas y químicas muy especiales como la capacidad para disolver otros compuestos razón se dice que es el disolvente universal. Esta característica hace que el agua no se encuentre químicamente pura en la naturaleza. Siempre se encuentran en ella compuestos disueltos o en suspensión, estableciéndose como características, reflejándose a continuación los parámetros relevantes en la potabilización del agua denotándose como marco de referencia para el desarrollo del programa dentro de los comedores escolares. El agua puede provenir de diferentes fuentes, lo cual hace que tenga variaciones fisicoquímicas y microbiológicas:

1. Aguas superficiales: Provenientes de acequias, ríos, quebradas, y riachuelos, esta agua dependiendo del sitio de nacimiento y recorrido, pueden tener diferentes niveles de contaminación química o bacteriológica.
2. Lagos: Son reservorios naturales o artificiales sometidos a la acción del viento, la temperatura ambiente, radiación solar, presencia de algas y animales acuáticos o terrestres, que modifican la calidad del agua.
3. Aguas subterráneas: Agua extraídas de pozos que pueden ser superficiales o profundos. Generalmente presentan problemas de contaminación procedentes de filtraciones de nivel freático bajo. Estas aguas se obtienen por la perforación de pozos o aljibes superficiales con profundidades entre 8 y 20 metros.
4. Aguas de Pozos profundos: Son aguas extraídas de pozos con profundidades superiores a

20 metros, generalmente, son más estables en cantidad y calidad por la filtración natural; por lo común, tienen menor contenido de oxígeno, mayor contenido de gas carbónico, una dureza mayor, debido a los extractos calcáreos que atraviesan, con altos contenidos de hierro y coloración oscura inherente al nivel del hierro. Estas aguas requieren tratamientos especiales de coagulación, sedimentación, filtración, oxigenación y desinfección para su adecuado control.

Ya sea cualquiera de las fuentes donde provenga el agua para que sea bebible debe reunir los requisitos en cuanto a sus características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, acordes con las normas nacionales e internacionales. Para tener una idea de las características requeridas se definirán las más sobresalientes a continuación

11.4.3 Características físicas

Se denominan físicas porque pueden ser detectadas por medio de los sentidos, lo cual implica que tienen incidencia directa sobre las condiciones estéticas del agua, es decir, en su buena presentación. Las características físicas del agua son:

- **Turbiedad:** es el fenómeno óptico que puede medirse por la mayor o menor resistencia del agua al paso de la luz. Se debe a partículas que estando en suspensión, como los coloides, le dan al líquido la capacidad de dispersar la luz. Por ejemplo, tierras finamente divididas. La turbiedad debe tenerse en cuenta para la presentación del agua, pero además es importante la desinfección, ya que en esas partículas en suspensión se esconden pequeños organismos que se protegen del desinfectante.
- **Color:** Es en importancia, la segunda característica física del agua, puede estar íntimamente ligado a la turbiedad, se presenta como una característica independiente de ella. El color se debe a diferentes componentes de la materia mineral y vegetal en descomposición; cuando se encuentran disueltos, reciben el nombre de color verdadero. Si además hay presencia de arcillas o arenas que enturbien el agua, se le denomina color aparente.
- **Olor y Sabor:** El olor y sabor del agua son producidos, fundamentalmente por algas, materia orgánica en descomposición, desechos industriales y sales de diferentes orígenes.

11.4.4 Características químicas

Para el efecto de nuestro análisis se tienen en cuenta los siguientes parámetros:

- **PH (potencial de hidrogeno):** Es importante considerar el pH del agua, porque tiene efecto sobre los procesos de tratamiento y se relación con la obstrucción y deterioro de las redes de acueducto. Además, el pH determina las reacciones químicas afectando, por ejemplo, el proceso de desinfección con cloro. Las actividades biológicas se desarrollan en un intervalo de pH entre el 6 y 8.
- **La Acidez:** La acidez del agua es una medida de la cantidad total de sustancias ácidas presentes en ella, expresadas como carbonato de calcio equivalente.

- **La Alcalinidad:** La alcalinidad del agua se mide por su capacidad para neutralizar ácidos. En aguas naturales la alcalinidad se debe principalmente a la disolución de rocas calizas; es importante en el tratamiento del agua porque reacciona con coagulantes para favorecer la floculación, uno de los procesos de tratamiento de agua que veremos más adelante.
- Tiene incidencia sobre el carácter incrustante que pueda tener en el agua y si está presente en altas cantidades tiene efecto sobre el sabor y la turbiedad. Un alto valor de la alcalinidad hace que el agua produzca efectos destructivos en las tuberías de acueducto, como el fenómeno de incrustación, lo que además disminuye la capacidad de transporte de las tuberías.
- **La Dureza**: Aguas duras son las que no permiten que se disuelva el jabón, es decir, no dejan hacer espuma. La dureza afecta procesos industriales y en algunos casos puede dar sabor al agua. Cuando las aguas son muy suaves o blandas disuelven rápidamente el jabón.

11.4.5 Proceso de potabilización de aguas superficiales

El agua es el componente principal de la materia viva, es esencial para el hombre, dentro de la naturaleza no es totalmente pura, porque recoge del ambiente gases y partículas químicas y biológicas extrañas a su composición. Para uso humano, previamente debemos purificarla. Con la purificación se eliminan las sustancias extrañas que posea

Se denomina **agua potable** al agua "bebible" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades. Esta contiene iones que no son nocivos cuando están presentes en bajas cantidades; este proceso es manejado por plantas de tratamiento que son un conjunto de estructuras, equipos y materiales necesarios para acondicionamiento del agua produciendo en ella cambios físicos, químicos, y bacteriológicos apta para el consumo humano. La potabilización del agua generalmente incluye los siguientes procesos: Captación, Floculación o Coagulación, Sedimentación, Filtración y Desinfección, estabilización y almacenamiento. A continuación, se definirán solos los procesos que pueden realizarse de alguna forma en los comedores escolares:

- **Captación:**

La captación de aguas superficiales se realiza por medio de tomas de agua que se hacen en los ríos, diques o napas subterráneas o por medio de puntillos. El agua proveniente de ríos está expuesta a la incorporación de materiales y microorganismos requiriendo un proceso más complejo para su tratamiento, la mayoría es bombeada con ayuda de un equipo para llegar a tanques elevados, cuando los caños o ríos son cercanos, solo se requiere de mangueras o tuberías, para dar con la presión requerida, en napas subterráneas con presentación de pozo profundo, se requerirá un balde o recipiente limpio además de un laso para subir el agua desde lo profundo a la superficie y luego se le realiza el almacenamiento para los demás tratamientos posibles. La captación de aguas subterráneas que se obtiene por medio de puntillos se efectúa por medio de pozos de bombeo o perforaciones, que en su mayoría presenta aumento en los

minerales químicos característicos en el agua, para lo cual necesitan de equipos como electrobombas (funciona con electricidad) o motobombas (funciona con combustible). Y es así como el agua es bombeada de la fuente a los tanques de abastecimiento por medio de acueductos o canales. En las sedes en las que definitivamente la sequía no permita obtención de agua, el operador deberá allegar agua en botellón, al momento de descargar los vivieres, y orientar al personal en el uso adecuado y no desperdicio de la misma.

- **Sedimentación:**

Es el asentamiento por gravedad de las partículas sólidas contenidas en el agua. Se realiza en depósitos anchos y de poca profundidad. La sedimentación puede ser simple o secundaria. La simple se emplea para eliminar los sólidos más pesados sin necesidad de tratamiento especial mientras mayor sea el tiempo de reposo, mayor será el asentamiento y consecuentemente la turbiedad será menor haciendo el agua más transparente. El reposo prolongado natural también ayuda a mejorar la calidad del agua debido a la acción del aire y los rayos solares; mejor sabor y el olor, oxida el hierro y elimina algunas substancias.

La secundaria se emplea para quitar aquellas partículas que no se depositan ni aun con reposo prolongado, y que es la causa principal de turbiedad. En este caso, se aplican métodos de coagulación con sustancias como el alumbre, bajo supervisión especializada, pero si no se cuenta con este producto se puede hacer pasar por lienzos o telas que ayuden a retener partículas, haciendo el procedimiento de manera repetidas con reposos cortos para ir clarificando el agua.

- **Filtración:**

Paso del agua a través de un medio poroso para eliminar las partículas suspendidas como limo, arcilla, algas, bacterias, virus y coloides que no se sedimentaron, utilizando un filtro: estructura con un medio poroso consiste en capas interpuestas de grava, arena y antracita entre otros por donde pasa el agua sedimentada en forma ascendente o descendente, dejando retenido en el medio filtrante las partículas que no se removieron en el sedimentado. Hay dos clases de filtros de arena: los de acción lenta y los de acción rápida, y estos se dividen en filtros de superficie libre y filtros de presión. En los filtros lentos el agua pasa por gravedad a través de la arena a baja velocidad, la separación de los materiales sólidos se efectúa al pasar el agua por los poros de la capa filtrante y adherirse las partículas a los granos de arena. En los filtros rápidos con superficie libre el agua desciende por gravedad a través de la arena a una velocidad mayor. El filtro se lava con una corriente de agua en sentido contrario al de filtrado, que expande el lecho y se lleva al desagüe los sólidos acumulados. En algunas sedes se cuenta con filtros de barro, que son material poroso que retiene partículas, pero filtran de manera lenta, por lo cual deberá realizar la actividad de filtración con antelación a los procesos, de manera de contar con la capacidad del agua requerida para un día de labor.

- **Desinfección:**

Es el proceso por el cual se destruyen los agentes microbianos, por medio de productos químicos como: Hipoclorito de Sodio, Hipoclorito de calcio, Dióxido de cloro, ozono etc. Este

es el último paso en la potabilización del agua superficial. El agua tratada se acumula en cisternas y tanques elevados desde donde es distribuida por red a los domicilios. Cuando la fuente es agua subterránea o proviene de pozo filtrante (pozo a orillas del río que percibe el agua del mismo), el único tratamiento que requiere generalmente es la desinfección. A continuación, se presentan los diferentes procesos de desinfección que se pueden efectuar para completar la potabilización del agua.

- ✓ **Hipocloritos**

Hipoclorito de sodio (NaClO): Es de fácil manejo, no es tóxico a menos que sea ingerido, de fácil transporte, no requiere de equipos sofisticados para su aplicación. Tiene la desventaja de tener poca estabilidad, tiene una baja concentración de cloro activo (entre 2.5 y 15%, la concentración más común 5.25%).

- ✓ **Ozonación**

Puede esterilizarse el agua por medio de ozono (O3), gas inestable que debe ser generado en aparatos especiales por descargas eléctricas en cámaras de aire seco. El ozono debe aplicarse directamente del ozonizador al agua tratada en una cámara de contacto especialmente diseñada para tal efecto, como una columna empacada, un reactor a dispersión de burbujas o un tubo en “U” para incrementar la cinética de transferencia del O3. En caso de implementar la Ozonación debe tenerse en cuenta de contar con un suministro de energía durante las 24 horas del día.

- ✓ **Almacenamiento*:***

Este se realiza en tanques de gran tamaño, según la captación que se tenga, en donde el propósito es abastecer de agua en condiciones adecuadas por tiempos establecidos; estos son recipientes pueden ser plásticos, concreto u otro material aceptado por la norma.

11.4.6 Desarrollo del programa

11.4.6.1 Caracterización de la fuente

Para ejecutar las actividades de producción e higienización en cada uno de los comedores escolares, se hace necesario y vital contar con agua con calidad potable y en la cantidad suficiente para un día de labores normales. Teniendo en cuenta que el programa en su mayoría se ejecuta en la zona rural de los diferentes municipios del departamento de Arauca, la fuentes de captación de agua que abastecen a las sedes educativas y por ende a los comedores escolares son por lo general acueductos veredales (que no es potable), en otras puntillos o cisternas(que no es potable) y con algunas fuentes hídricas (como caños o quebradas cercanas(no potable), que por lo general son afectadas en época de invierno, presentándose turbiedad, afectando directamente la calidad de esta; solo las sedes ubicadas en el área urbana y las sedes cercanas al área urbana de los municipios, son los favorecidos con agua potable proveniente del acueducto municipal, aspecto que favorece el reconocer las características de la fuente, teniendo presente que las empresas de acueductos municipales

están obligadas a llevar un monitoreo de la calidad del agua, obteniendo resultados mensuales, que pueden emplearse para caracterizar la fuente. Para las sedes del área rural es necesario qué en cada comedor escolar, el personal manipulador tenga identificado cual es la fuente de captación basándose en el marco referencial de manera de facilitar los pasos a seguir en la obtención de agua con calidad potable, requiriéndose que el personal manipulador de alimentos reconozca los criterios que permiten evidenciar y monitorear la calidad del agua como se indica a continuación

11.4.6.2 Criterios de calidad del agua

1. **Organolépticos:** olor, percepción visual (sin sustancias y materiales flotantes posterior a su almacenamiento).
2. **Almacenamiento o/y Tratamiento:** según las condiciones iniciales se realiza el tratamiento que requiera ya sea sedimentación, filtración y/o desinfección como se indica en el marco referencial
3. **Monitoreo Interno:** medición de parámetros: pH, Cloro residual (luego de la cloración) dentro de la norma (de 6.5 a 9 en pH y 0,3 a 2 en cloro) y físicos como color y turbiedad aceptable.
4. **Monitoreo Externo:** Evaluación de parámetros Microbiológicos y Fisicoquímicos por medio de laboratorio externo de acuerdo al cronograma de muestreo, indicándose aceptados

a. **Físico – Químicos**: Características de PH, Color, turbiedad, Sólidos en suspensión, Cloro residual, alcalinidad, dureza, cloruros, hierro, Nitritos, Sulfatos dentro del rango de la norma (como esta descrito en el marco legal).
b. **Microbiológicos:** presencia o ausencia, de microrganismos patógenos (Coliformes totales, Coliformes fecales, Aerobios Mesófilos). (como esta descrito en el marco legal).

11.4.6.2.1 Capacidad del tanque o recipiente de almacenamiento de agua

Cada uno de los comedores escolares debe contar con un tanque o recipientes para el almacenamiento del agua abastecida, en caso de no contarse, se debe gestionar (operador o directivo docente) recipientes de gran tamaño en lo ideal mayor de 80 litros, para que puedan realizar labores para un día de producción, donde se puedan aplicar las actividades que mejoren y se pueda monitorear la calidad del agua, e igualmente es necesario tener provisión de este preciado líquido en todos los procesos de elaboración de alimentos, y para la higienización de áreas, y de las manos, tanto del personal como de los mismos beneficiarios, garantizando un servicio de calidad a los estudiantes beneficiarios; haciéndose necesario el abastecimiento de agua de calidad potable y en cantidad suficiente para un día labor, incluyéndose como obligatorio en todas las instituciones educativas, especialmente para el comedor escolar, teniendo en cuenta que en casos de rupturas de las redes de acueductos veredales o daños de electrobombas o escases de este líquido universal no se detengan las actividades pertenecientes al programa de alimentación escolar; por lo general el diseño de los tanques o recipientes es en forma cilíndrica, plásticos o de PVC, de colores claros, o de concreto con capacidad mayor a 80 Litros, que cuente con su respectiva tapa y tenga cerrado

ajustado que no permita el ingreso de plagas al mismo, y no presente ninguna grieta, desgaste o fisura.

11.4.6.2.2 Capacitación en los requisitos y funciones del personal encargado de la ejecución del programa

El manipulador encargado de la ejecución y seguimiento del programa de abastecimiento de agua tendrá que cumplir los siguientes requisitos:

- ✓ Poseer gran sentido de pertenencia con el medio ambiente y la ecología.
- ✓ Capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura. (programa de abastecimiento de agua potable)
- ✓ Capacitado en Control de agua y uso racional de la misma.

Por otra parte, las funciones que deberá cumplir serán:

- ✓ Revisar periódicamente la red de recepción de agua, para la detección o la presencia de fugas y posibles daños en la red, además de los posibles sedimentos o partículas que presente el agua en abastecimiento y posterior sedimentación donde se requiera, para que realice las acciones correctivas a que haya lugar.
- ✓ Velar por garantizar el almacenamiento de líquido universal
- ✓ Requerir el kit de medición de los parámetros a evaluar
- ✓ Efectuar los controles a medida del término de cada aforo del tanque monitoreando los parámetros de cl. y pH a evaluar
- ✓ Registrar los valores obtenidos de los parámetros a evaluar como monitoreo del abastecimiento de agua
- ✓ Realizar las acciones correctivas cuando los resultados del control sobrepasen los establecidos en la norma.
- ✓ Mantener en el comedor escolar el control sobre el uso adecuado del agua dentro de los procesos de elaboración de alimentos e higienización de instalaciones, menaje utensilios y equipos.
- ✓ Realizar acciones de higiene y mantenimiento a los tanques o recipientes de almacenamiento
- ✓ Realizar inspecciones semanales en la red de agua y sus aditamentos (llaves en buen estado) con el fin de prevenir fugas y posibles focos de contaminación.

11.4.6.2.3 Usos del agua

El agua utilizada en los comedores escolares es utilizada para procesos como:

- ✓ Limpieza y desinfección de todas las áreas de producción
- ✓ Para elaboración de alimentos
- ✓ Higienización de manipuladores y titulares de derecho.
- ✓ Preparación de sustancias de limpieza y desinfección

- ✓ Consumo en las baterías sanitarias donde haya lugar

Una vez garantizando el suministro y abastecimiento de agua, en cada uno de los comedores se debe contar con el control de calidad del agua para las operaciones de higienización de áreas y procesos de elaboración de alimentos, garantizando un servicio de calidad. Por lo anterior se indican los siguientes procedimientos que se deben realizar en el abastecimiento de agua.

11.4.6.2.4 Acciones preventivas o correctivas para la potabilidad del agua en los comedores que la fuente de captación no sea potable

Tomándose de referencia las fuentes de captación de cada comedor, se hará necesaria la implementación de acciones preventivas o correctivas que permitan garantizar la potabilidad del agua a emplear, haciéndose necesario las siguientes pautas

11.4.6.2.5 Procedimiento de mejora de la calidad del agua captada y almacenada para su uso en el comedor escolar

Análisis: El análisis o revisión física se debe realizar fundamentalmente a través del olfato y la vista, para detectar aspecto, olor, color, turbiedad, material flotante y otras materias extrañas que puede contener el agua, tales como arena, residuos orgánicos, insectos, los cuales llegan a través de la tubería de agua por arrastre del material depositado en la red de conducción, cuando se trata de acueducto veredal, o provenientes de caños o quebradas; y cuando se trata de pozos o cisternas solo se hace necesario la revisión del color, olor y turbiedad teniendo en cuenta que el sistema sea cerrado. Si se presenta material extraño en el agua y falta de asepsia en los tanques de recolección es una indicación de contaminantes que genera impotabilidad en el agua para consumo humano, por lo cual la primera tarea es la higienización de los tanques o recipientes y retiro de partículas extrañas flotantes que se observen en el agua.

Procedimiento:

1. Como primera medida, se deberá garantizar el suministro recepcionándose de la fuente de captación, para ello es necesario que en cada comedor escolar cuente con tanque o recipientes (protegidos con tapa, bien ubicada e identificada la capacidad) para el almacenamiento del agua a emplear en los procesos de elaboración de los alimentos e higienización. El personal manipulador debe rotar o gastar el agua almacenada frecuentemente, dependiendo de la cantidad de beneficiarios, se rotará semanal o cada 3 días, sea cual sea la fuente se captación.
2. Revisar el estado aséptico de las superficies externas e internas de los tanques o recipientes, que contienen agua y que llega a los puntos de recepción ya sea por tuberías

de conducción o de manera manual.

3. Cuando el agua se encuentre turbia se procederá a realizar los tratamientos como se describen en la tabla seguida del procedimiento y a los cuales tenga acceso. En los comedores que no cuenten con ningún tipo de filtro, se realizara sedimentación, filtración por tela, y ebullición, en los comedores que cuenten con filtros de arena, o de barro o sistema de ozono, se dejara sedimentar y luego de pasar por el filtro que presenten, recepcionándose en otro recipiente limpio y desinfectado, e igualmente se le realizara cocción para emplearse en bebidas, a continuación, se indica cada posible tratamiento a aplicar:

Tabla 36 Procedimiento

METODO	
Cualquiera de los siguientes métodos a aplicar, es necesario que se garantice el almacenamiento o abastecimiento de agua en recipientes de tamaño que cubra las necesidades de un día de servicio en el que abarque tanto la preparación como la higienización de las áreas que conformen el comedor escolar	
SEDIMENTACIÓN	
Consistirá en recepcionar el agua en tanques o recipientes grandes, dejar en reposo de 6 a 12 horas, con el fin de darle quietud al agua, y permita que por acción de la gravedad se asiente las partículas de turbiedad quedando en el fondo lodos y partículas flotantes de mayor tamaño en la parte superior, transcurrido el tiempo de reposo se retira con un colador las posibles partículas que estén flotando y se trasvasa el agua a otro recipiente teniendo precaución de no revolver la parte asentada, para proceder a la filtración. Cuando el agua presente color oscuro denominado calichoso, se debe ventilar o producir caídas escalonadas (con una seria de bandejas construidas con marco metálico y fondo de angeo, que traspase una a otra desde la llave o tubería de entrada del agua, y quede para depositar al tanque o recipiente en el fondo, lo más parecido a la imagen representada en bandejas) antes de recepcionarse para disminuir el este contenido hierro u oxidarlo.	
TRATAMIENTO POR FILTRACIÓN EN ARENA	
El filtro de arena es un método de tratamiento ecológico del agua, relativamente sencillo y poco costoso. Su principio consiste en hacer percolar el agua a través de un tanque con orificios diminutos en su parte posterior que contiene en su interior una capa de arena, gravilla y en algunas ocasiones carbón activado. En Este tipo de filtro se ha implementado por iniciativa de los padres de familia que los han construido en algunas escuelas alejadas, y son colocados después de la captación cuando provienen de acueductos veredales y de cisternas o puntillos y antes del almacenamiento; si alguna sede requiere de este tipo de filtro se deberá gestionar ante la comunidad educativa con ayuda del CAE, y de la parte directiva de la institución (buscándose el recipiente con tapa en el comercio como estilo canecas, y la arena y grava seleccionándola en los ríos	
FILTACION POR TELAS	
El agua se puede filtrar con facilidad con ayuda de una tela, como se refleja en la imagen. Hacerlo permite eliminar las principales impurezas sólidas del agua, así como las larvas de insectos que pueda contener. La tela utilizada, preferiblemente lienzo o algodón, debe ser lo suficientemente gruesa como para retener las impurezas. Si es demasiado gruesa, la	

filtración durará más tiempo. Debe lavarse y esterilizarse con agua caliente antes de cada uso. Por sí misma, la filtración no es un medio de tratamiento satisfactorio. Sin embargo, filtrar el agua antes de tratarla con alguno de los otros métodos siguientes permite mejorar significativamente la calidad del agua obtenida. Este método se aplicará en aquellas instituciones educativas en las cuales el agua captada presente excesiva turbiedad e ira acompañado de una cloración posterior.	
FILTRACIÓN A TRAVEZ DE FILTRO DE BARRO	
Este tipo de filtro se ha encontrado en algunos comedores escolares, que por lo general han sido dotados por ONG, para mejorar las condiciones de la calidad del agua, está compuesto por un recipiente plástico por general de color azul con su respectiva tapa y adaptado a este una llave dispensadora al final del recipiente, que contiene en su interior una unidad de barro (arcilla, aserrín y plata coloidal) quemado poroso de color café claro que crea canales microscópico dentro de las paredes de sus paredes, y atrapa todos los contaminantes que existen en el agua, eliminando el mal olor, sabor y turbidez.	
FILTRACIÓN Y DESINFECCION A TRAVEZ DE SISTEMA DE OZONO	
Este tipo de filtración consta de un filtro celuloso o de polietileno algunas veces en combinación con carbón activado contenido en un cascaron o carcasa, que se encuentra conectado a la tubería de recepción del agua y en alguno caso a una cámara de ozono, este filtro en forma de cartucho permite retención de partículas y metales pesado a través del paso del agua, se debe hacer mantenimiento semanal como se describe el manual de limpieza y desinfección. En caso de venir acompañado por la cámara de ozono, que en algunas sedes educativas cuentan con este equipo en forma de figura animada y requiere de energía, pero igualmente se debe realizar mantenimiento al uso del ozono para evitar mayor contaminación en caso de su deterioro, debido a que es un gas inestable, pero que se descompone en el agua y destruye virus y baterías, por ello dicho mantenimiento se debe gestionar ante el operador del programa.	
TRATAMIENTO POR EBULLICIÓN	
Permite eliminar o destruir todos los gérmenes y microorganismos presentes en el agua. Para ello, esta debe filtrarse y después hervirse. El agua tratada por ebullición puede tener un sabor soso. Este problema puede solucionarse agitándola enérgicamente para reoxigenarla. Este sistema se aplicará en todas las escuelas rurales beneficiarias del programa, para la preparación de los alimentos. Para este paso se debe tomar la olla más grande que se tenga en el comedor, llenar y colocar a calentar en la estufa y deje a punto de ebullición que o hierva (se observen burbujas de calor) el agua (90 a 100°C en caso de contar con termómetro o cuando halla presencia de burbujas) entre 5 -10 minutos (dependiendo de la cantidad de agua a emplear). Almacene el agua hervida en recipientes limpios, desinfectados y con su respectiva tapa. Evite sacar el agua con otros utensilios Como pocillos, vasos u otros. En caso de ser necesario, establezca una tasa específica limpia, desinfectada y esterilizada (pringada) para esa función y no permita que tenga contacto con otra superficie.	
DESINFECCIÓN POR CLORACION	
La desinfección por cloración se deberá realizar en las sedes que no cuenten con agua potable, y para ello debe tenerse el insumo hipoclorito,	

teniendo presente que su aplicación es necesaria, por lo común y a exigencia con el programa de limpieza & desinfección implica la utilización de hipoclorito de sodio (cloro de 5.25 %), y recordando que el agua captada en la ruralidad va ser nulo en el contenido de cloro residual, por ello debe llevarse al rango establecido por la norma que es 2 ppm. La dosificación del hipoclorito depende de la cantidad de agua a potabilizar; y esta debe estar limpia y sin residuos, el producto de desinfección debe ser sin fragancia, color o sabor, se debe indicar que luego de adicionada la cantidad calculada de hipoclorito según los litros, se debe agitar, tapar y dejar reposar como mínimo 30 minutos antes de su consumo. Para tener claridad en la cantidad de hipoclorito a utilizar se presenta en la siguiente tabla teniendo en cuenta que la capacidad de almacenamiento debe ser mayor a 80 litros.	

Para complementar la imagen anterior:

Tabla 37 Cantidad de hipoclorito de sodio al 5.25 % a Adicionar por la cantidad de litros de agua limpia y sin residuos

Volumen de agua a desinfectar	Cantidad de cloro líquido a agregar
80 litros	3 ml (60 gotas)
90 litros	3.4ml (68 gotas)
100 litros	3.8 ml (76 gotas)
200 litros	7.6 mililitros (152 gotas o 7 ml y 12 gotas)
250 litros	9.5 mililitros (9 ml y 10 gotas)
500 litros	19 mililitros
1000 litros	38 mililitros
1500 litros	57.1 mililitros (57 mililitros y 2 gotas)
2000 litros	76.2 mililitros (76 mililitros y 4 gotas)
5000 litros	190.5mililitros (190 mililitros y 10 gotas)

Tomar una muestra de agua para los análisis de Cloro libre o Residual y pH, tanto la que se emplea para las preparaciones como la empleada para la higienización. Los resultados de los anteriores análisis deben ser registrados en el formato (Registro del abastecimiento de agua en la medición de Cloro y pH correspondientes de acuerdo al lugar de toma de muestra, y deberán estar dentro de la norma, en caso contrario deberá acción correctiva como se establece más adelante que de igual manera deberá registrarse cuando se presente la novedad.

11.4.6.3 Determinación de la calidad del agua

Para determinar la calidad del agua a utilizar en cada comedor escolar se tendrá en cuenta los parámetros exigidos en el marco legal, tanto para los análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

la toma de la muestra estará a cargo de un profesional idóneo (microbiólogo o Ing. de alimentos) y el análisis estará cargo de un laboratorio externo que este habilitado y avalado por autoridad sanitaria y se encuentre autorizado dentro de la resolución 1615 de 2015 realizándose la toma de la muestra en la llave de salida del tanque o recipiente de almacenamiento de agua y se deberá realizar un análisis por cada comedor escolar según el cronograma que se presente para el plan de muestreo e igualmente el procedimiento de la toma será descrito en este mismo plan, a continuación se relaciona los parámetros a evaluar.

MUESTRA		**Características o Parámetro**	**Expresadas como**	**Valor máximo aceptable**
AGUA POTABLE	FISICO QUIMICO	Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
		Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2
		pH	Potencial de Hidrogeno	6,5 a 9
		Alcalinidad Total	CaCO3	200
		Cloruros	Cl-	250
		Aluminio	Al3+	0,2
		Dureza Total	CaCO3	300
		Hierro Total	Fe	0,3
		cloro residual	mg/L	0,3 y 2,0
		Nitritos	NO2-	0,1
		Nitratos	NO3	10
		Fluoruros	- F-	1,0
	MICRO BIOLO GICO	Coliformes Totales	Presencia/Ausencia	Ausencia en 100 cm3
		Escherichia coli	Presencia/Ausencia	Ausencia en 100 cm3

También se efectuará mediciones de la calidad del agua en cada comedor, luego de haber aplicado los tratamientos indicados anteriormente; los parámetros a analizar serán cloro libre y pH, efectuándose la medición de estas variables, antes de iniciar las operaciones diarias de preparación de los alimentos, se medirán mediante el método de colorimetría con comparador visual, con el kit BASIC (DPD), K-1001S conformado por 3 reactivos DPD, (R-0001, R0002, Y R-0014) en forma de goteros, y capsula que presenta junto al depósito de agua denominadas células, una escala colorimétrica para cloro libre y bromo y al otro extremo una escala colorimétrica para pH, que permite establecer por valores numéricos, realizándose la toma

por parte del personal manipulador en la llave de recepción de agua del área de lavado o de salida del tanque o recipiente del abastecimiento, recordando que los resultados se encuentre dentro de los siguientes rango.

Tabla 38 Características o Parámetros

Características o Parámetro	Expresadas como	Valor máximo aceptable
pH	Potencial de Hidrogeno	6,5 a 9
cloro residual	mg/L (ppm)	0,3 y 2,0

Para hacer posible la determinación de la calidad fisicoquímica con respecto a las dos anteriores características o parámetros el personal será capacitado en el uso del kit comparador y para reforzar los conocimientos se guiará por el siguiente procedimiento:

11.4.6.3.1 Procedimiento de toma de muestra o medición de cloro y pH al abastecimiento de agua

Es indispensable el control frecuente, para garantizar potabilidad del agua para consumo humano y para uso en los procesos productivos y en la higienización general del comedor.
Equipo de medición: Kit multiparámetro Serie Basic K-1001 (Taylor). Para cloro: goteros tapa amarilla para pH: gotero de tapa roja, como se muestra en la imagen:

Procedimiento

1. Abrir la lleve y dejar evacuar el agua de la tubería alrededor de 30 segundos mientras destape el kit y enjuague las celdas
2. Llene las células hasta marcar o aforo de agua (línea)
3. Adicionar 5 gotas de cada reactivo según la celda que corresponda o como se indica en la imagen anterior
4. Coloque la tapa e invierta para mezclar.
5. Observe hacia un fondo blanco y compare el color obtenido en la célula con los colores estándares que trae el kit colorimétrico Taylor. Realice la lectura de la escala numérica que se encuentran bajo las siglas cl para el caso del cloro, y para el caso del pH bajo estas mismas siglas (pH) teniendo en cuenta que los rangos o valores aportados en la capsula es de 0.5, 1, 2, 3, y 5 para el cloro y 6.8, 7.2, 7.5, 7.8, y 8.2 para el pH;
6. Tener presente que según la resolución 2115 el resultado debe estar entre 0,3 a 2 (ppm) en cloro y 6.5 a 9 en pH; si no está dentro del rango se debe acción correctiva.
7. Registrar la información obtenida.

11.4.6.3.2 Acciones correctivas

11.4.6.3.3 Estabilización del pH en el agua

Cuando los valores de pH se encuentren por debajo de los parámetros establecidos (6.5) (teniendo en cuenta que el kit trae en menor rango el valor 6.8, se debería indicar que cuando el color del resultado sea más claro del último valor del kit comparador, se indica que está por debajo de la norma ósea por debajo de 6.5) se procede a alcalinizar con una base la cual es el Bicarbonato de sodio que es de fácil adquisición, empleándose al 1%. Cuando los valores de pH se encuentren por encima del rango (9.0) (teniendo en cuenta que el kit trae en mayor rango el valor 8.2, se debería indicar que cuando el color del resultado sea más oscuro o encendido del valor del kit comparador, se indica que está por encima de la norma ósea por encima de 9) de los parámetros establecidos se procede a neutralizar con ácido cítrico empleándose al 1%, (en caso de no contarse con ácido cítrico reemplazar por vinagre o jugo de limón) se adicionara en las siguientes concentraciones (dosificaciones)

Tabla 39 Concentración de base o acido a aplicar

Volumen a estabilizar	Cantidad de bicarbonato a agregar	Cantidad de ácido cítrico a agregar
80 litros	0.8 g	0.8 g (8 ml de limón)
90 litros	0.9 g	0.9 g (9 ml de limón)
100 litros	1 g	1 g (10 ml de limón)
200 litros	2 g	2 g (20ml de limón)
250 litros	2,5 g	2,5g (25 ml de Limon)
500 litros	5 g	5 g (50 ml de Limon)
1000 litros	10 g	10 g (100 ml de Limon)
5000 litros	50 g	50 g (500ml de Limon)

11.4.6.3.4 Estabilización del cloro libre residual

Recuerde que las especificaciones de cloro que lo ideal para el área rural debe llegar a el valor exigido por la normatividad sanitaria vigente para el punto de control correspondiente se refiere al cloro libre residual y no confundir con el cloro que se requiere para los procesos de higienización. Cuando las mediciones de cloro se encuentran por debajo de los parámetros establecidos se realizan las siguientes acciones correctivas, teniendo en cuenta que se cuenta con hipoclorito de sodio u otro desinfectante autorizado, en la concentración comercial y de uso definida en su ficha técnica vigente (cloro común): se dará un ejemplo para indicar la cantidad a aplicar. Ejemplo de cálculo para la dosificación: Se cuenta con un de tanque de 80L (Volumen del tanque), y con Hipoclorito de sodio al 5.25 (% o concentración del desinfectante) y se debe desinfectar el agua para consumo a 2ppm (concentración necesaria), la constante 10, se emplea para evitar conversiones de litros a mililitros y de porcentaje a ppm, arrojándose el resultado en mililitros; utilizando la siguiente formula reemplazando los valores como se muestra a continuación

Cantidad desinfectante que necesito= (ppm necesaria) x (Volumen del tanque)
(% desinfectante) x (Valor constante)

Cantidad desinfectante que necesito= (el valor exigido por la normatividad sanitaria vigente para el punto de control correspondiente) x (80L)
(5.25 %) x (10)

Cantidad desinfectante que necesito= 3 ml

Para poder realizar la dosificación de forma correcta, se debe emplear una jeringa de 10 ml, que especifique la marcación o numeración. Cantidad de hipoclorito de sodio al 5.25 % a Adicionar por la cantidad de litros de agua limpia y sin residuos que especifica las dosificaciones.

Cuando se realice la medición de cloro y se observe que la escala esta alta, indicándose que el agua esta con valores de Cl superiores a los permitidos (2ppm), se procederá a realizar aireación (consiste en realizar movimientos circulares para permitir el ingreso de oxígeno en el agua) en el recipiente en el cual se encuentre almacenada el agua y se procederá a agitar vigorosamente (10-15 minutos) con un utensilio de cocina limpio y desinfectado con el propósito de evaporar el sobrante de cloro y estabilizar los valores de cloro en el agua para poder ser usada. Para dar un enfoque a lo descripto anteriormente se presenta el siguiente bosquejo

Tabla 40 Control y estabilización del cloro y pH.

Cl y pH
Valores altos = Aireación (agitación dinámica) para cloro y para pH adición ácido cítrico
Valores bajos= Adición de Hipoclorito de calcio para el cloro y para pH adición de bicarbonato

11.4.6.3.5 Higiene y mantenimiento a tanques de almacenamiento

Se deberá mantener una correcta limpieza y desinfección de cada uno de los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, conforme al cronograma establecido por el operador y a las condiciones de cada sistema de abastecimiento. La actividad deberá realizarse con productos autorizados, en las concentraciones y tiempos definidos en la ficha técnica y en el procedimiento correspondiente. Posteriormente se verificará el estado del recipiente y, cuando aplique, los parámetros de calidad definidos para el sistema, dejando registro de la actividad, fecha, responsable, resultados y acciones correctivas.

11.4.6.4 ELEMENTOS NECESARIOS

Para dar cumplimiento se deberá suministrar los elementos necesarios para la ejecución o implementación de las actividades de control, monitoreo o determinación de la calidad del agua además de los requeridos para la higiene y mantenimiento de los tanques de almacenamiento, sin dejar de lado que, en caso de requerirse apoyo para tratamientos factibles, este gestione ante la comunidad y siempre por medio de sus supervisores de campo velen por la calidad del agua. Para facilitar que se cumpla las actividades a realizar como controles es imprescindible que cada comedor escolar cuente con los siguientes elementos.

- ✓ Tanque o recipiente para el almacenamiento del agua a bastecer
- ✓ En caso de requerirse, filtros o lienzos para la filtración del agua
- ✓ Suficiente suministro de hipoclorito de sodio u otro desinfectante autorizado, en la concentración comercial y de uso definida en su ficha técnica vigente tanto para acciones correctivas como para actividades de sanitización
- ✓ Jeringas de 10ml
- ✓ Kit colorimétrico comparador de cloro residual y pH de reactivos DPD.
- ✓ Bicarbonato y ácido cítrico o vinagre o limones para las acciones correctivas
- ✓ Cepillo, esponjas o abrasivos para la limpieza de los anques
- ✓ Formato de registro diario de monitoreo de cloro y pH del abastecimiento de agua y de las actividades de higienización
- ✓ Detergente el polvo para el lavado de superficies del tanque, llaves de aditamento y tubería.

10.4.2.1 Acciones de registro y control

Como se describió en el procedimiento de la determinación de la calidad del agua, se debe registra los resultados de la toma realizada de cloro libre y pH, para indicar la ejecución de su análisis y a la vez su cumplimiento, además de indicar las actividades realizadas en cuanto a la higienización o mantenimiento, se hace necesario el formato donde se consigne la información obtenida y realizada, para ello se utilizara el formato que se encuentra como anexo 7 y que se denomina FC-S-MCA-0141 formato de REGISTRO DEL MONITOREO DE CALIDAD DEL AGUA.

11.4.7 ANEXOS

Anexo 1: Instructivo: Tabla de limpieza y desinfección
Anexo 2; fichas técnicas
Anexo 3: formato de limpieza y desinfección FC-S-VL&D-0111;
Anexo 4: Formato de acta de compromiso para el manejo de residuos FC-S-AC-0121;
Anexo 5 Formato de manejo de residuos sólidos FC-S-MR-0122;
Anexo 6: Formato de control de plagas FC-S-D&ACP-0131;
Anexo 7 : Formato de monitoreo de la calidad de agua FC-S-MCA-0141

Glosario
Control documental

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

11.4.8 FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS HIGIENIZANTES

Tabla 41 Ficha técnica 01

LOGO OPERADOR	**FICHA TECNICA 01**
	JABON LAVALOZA AXION (Barra en disco o en crema) Calidad certificada Icontec NTC 2860
DESCRIPCION	
La Pasta Lava loza en sus variantes Limón, Bicarbonato y Aloe Vera presenta unos parámetros de formulación que cumplen con las normas Icontec NTC985 (tenso activo aniónicos) y NTC 1789 (pH). El número del registro sanitario de los productos es V-003785 (limón), V-004049 (bicarbonato), V- 004005 (Aloe Vera). Físicamente se caracteriza por ser una pasta homogénea, poseen fragancias que no sólo cubren el olor a la base detergente, sino que proporciona un aroma de limpieza en platos, ollas y superficies duras donde es aplicado.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	
El producto cuenta con un Tensoactivo Aniónico (máxima limpieza) biodegradable y humectante.	
Fragancia	olor agradable
Color	Verde (Limón), Naranja (Bicarbonato), Verde claro (Aloe Vera)
Olor	Cítrico (Todos)
Textura	Pasta homogénea sin grumos
PH (sol 1%)	11 máximo
Solubilidad en agua	Total
APLICACIONES	
Es un producto de amplia aplicación para las actividades generales de limpieza de superficies duras en el hogar, su fórmula está especialmente diseñada para entregarlos beneficios de la máxima limpieza. Con una esponjilla húmeda aplique Axión sobre sus utensilios de cocina y superficies con grasa, estregue y enjuague.	
BIODEGRADABILIDAD	
El tensoactivo (Ingrediente Activo) de la pasta lavaloza Axión, conocido químicamente como Alquilbenceno Sulfonato lineal, es un surfactante usado ampliamente en la industria de detergentes por su desempeño y seguridad con el ambiente. Este no genera	
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS	
Riesgo para la salud de humanos, animales, plantas y vida acuática (ver Painter, H.A., “Anionic Surfactants”, Vol 3, Part F pg 1-88 y McAvoy, D.C. 1992 “Fate of LAS in the inviroment”). Por otro lado, el tensoactivo descrito sufre una biodegradación completa por la acción de bacterias y otros microorganismos presentes en el ambiente, y se convierten en dióxido de carbono, agua y sales solubles. Lo anterior según se ha demostrado, ocurre en forma muy rápida y se ve favorecido bajo condiciones aeróbicas, aunque las condiciones anaeróbicas no constituyen una barrera para su biodegradación. Además, la rata de biodegradación de estos Ingredientes Activos es comparable a la de materiales como la glucosa y la celulosa (fibra de plantas), lo cual lo hace un componente amigable con la naturaleza.	
ALMACENAMIENTO	
La pasta de Axión presenta excelente estabilidad de almacenamiento frente a la temperatura (entre 0 y 40°C), manteniendo su buen desempeño durante un periodo mínimo de un año.	
PRECAUCIONES	
Manténgase fuera del alcance de los niños. - Si el producto entra en contacto con los ojos, lave en forma inmediata con abundante agua. - Evite el contacto prolongado con la piel.	

Tabla 42 Ficha técnica 02

LOGO OPERADOR	**FICHA TECNICA 02**
	DETERGENTE EN POLVO
DESCRIPCION	

Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de menajes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Aspecto	Polvo granulado.
Color	Blanco
Olor	Característico
Ingrediente activo	Producto tenso activo fosfatos
Concentración	5%
Presentación comercial	Bolsa plástica de 1000 gr
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
USOS	
Usados con agente blanqueador y desinfectante de amplio espectro	
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. **Contacto con la piel:** Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. **Ingestión:** Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica. **Inhalación:** Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica	
INSTRUCCIONES	
Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el detergente requerido usando un recipiente aforado.	
ALMACENAMIENTO	
Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo.	

Tabla 43 Ficha técnica 03

LOGO OPERADRO	**FICHA TECNICA 03**
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS
DESCRIPCION	
Jabón antibacterial para manos sin fragancia ni colorantes que ofrece una limpieza profunda eliminando hasta un 99,9% de gérmenes y bacterias, ayuda a eliminar y prevenir el crecimiento de bacterias en la piel. Producto neutro diseñado y formulado con agentes hidratantes naturales que evitan la resequedad y minimizan los riesgos de dermatitis, especialmente para el lavado de manos del personal en áreas donde se requiere asepsia constante tales como industrias procesadoras de alimentos, laboratorios cosméticos y farmacéuticos, sector hospitalario, instituciones de salud, etc.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Aspecto	Liquido viscoso cristalino
Color	Incoloro
Olor	Inoloro
Ingrediente Activo	Tensoactivos, agente antibacterial (Octenidine HCL), agentes humectantes, estabilizador de pH, preservante y agua
pH	6,5 -7,5
Presentación comercial	Envases de polietileno de alta densidad con dispensador en proporción de 300ml y 500 ml
Propiedades	Desinfectante
USOS	
Desinfectante que contiene agentes tenso activos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y antebrazos.	
INSTRUCCIONES	

Después de humedecer las manos aplique sobre ellas una cantidad suficientes, frótelas por un minuto en la palma de la mano, dorso, entre los dedos, antebrazo y enjuague con suficiente agua.
PRECAUCIONES
Evite el contacto con los ojos y piel irritada
ALMACENAMIENTO
Almacénese en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa

Tabla 44 Ficha técnica 04

LOGO OPERADOR	**FICHA TECNICA 04**
	DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25
DESCRIPCION	
Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos. Además, tiene amplio espectro de acción desinfectante, es económico y fácil de adquirir en el Mercado.	
ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Aspecto	Liquido transparente
Color	Amarillento
Olor	Característico
Ingrediente activo	Hipoclorito de sodio
concentración	5,25%
Presentación comercial	Envase plástico por 450 ml, 900 ml o Galón
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectantes, blanqueadoras
USOS	
Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro	
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS	
Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Por contacto con los Ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo. **Por Ingestión:** Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico. **Por Inhalación:** Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxigeno o respiración artificial si fuera necesario.	
INSTRUCCIONES	
Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa	
ALMACENAMIENTO	
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.	

10.4.3 Fichas técnicas de productos químicos para control de plagas

La cantidad de plaguicidas utilizados en la industria de los alimentos es bastante extensa, dependiendo del tipo de plaga, los cuales deben estar autorizados por el Ministerio de protección social y registrada ante el Invima. No se permite el uso de mezclas, ya que todas las soluciones deben estar debidamente registradas. En clima cálido las principales plagas que afectan esta industria son las cucarachas, moscas, ratones y hormigas, por lo tanto, a modo

de ejemplo se presentará la ficha técnica de un producto utilizado para cada caso, como aplicación de la acción correctiva.

Tabla 45 Ficha técnica 05

	FICHA TECNICA 05
	Blattanex® Gel Cucarachicida (Imidacloprid 2,15 g/Kl) Uso doméstico Registro Sanitario RGSP-113-2000
DESCRIPCION	
Blattanex® Gel Cucarachicida, es un cebo listo para usar, altamente atractivo y eficaz contra las cucarachas en el hogar o en pequeños establecimientos comerciales, provocando su muerte en muy pocas horas y cuyo ingrediente activo es de baja toxicidad para el hombre. Blattanex® Gel Cucarachicida, posee una avanzada tecnología de control, con grandes ventajas para resultados profesionales. Una gota mata más de 100 cucarachas, por su efecto no inmediato, y por los hábitos de estos insectos, llega hasta los nidos, eliminando poblaciones ocultas.	
INGREDIENTE ACTIVO	
Nombre IUPAC: 1-(6-chloro-3-pyridymethyl)-N-nitro-2-imidazolidinimine Nombre común: Imidacloprid Concentración: 2,15 gr/k Imidacloprid 0,215% Excipientes c.s.p. 100 3.	
MODO DE USO	
El ingrediente activo Imidacloprid pertenece al grupo químico de insecticidas, Neonicotinoides, los cuales causan un bloqueo irreversible de los receptores nicotinérgicos postsinápticos de la acetilcolina. Es decir que la molécula de Imidacloprid bloquea la llegada de acetilcolina a los receptores nerviosos.	

Tabla 46 Ficha técnica 06

	FICHA TECNICA 06 **RATICIDA** **Nombre comercial: GARDENTOP**
ESPECIFICACIONES	
Nombre común	Bromadiolona
Clase	Raticida anticoagulante de última generación
Categoría	IV Banda Verde: ligeramente toxico
Formulación	Cebo parafinado, de coloración roja, cebo listo para empleo (bloque parafinado, pellet)
Composición química	Bromadiolona 0.005 %
Sustancias atrayentes	Cereales hasta un 100%
CARACTERISTICAS FISICAS	
Bromadiolona está homogéneamente bien distribuido en los trozos del producto, no interviniendo en el olor del cebo, manteniendo su alta palatabilidad, pudiendo competir con la comida que se encuentra por lo general en cocinas, almacenes de abarrotes, fábricas de alimento, entre otros	
SOLUBILIDAD	
La bromadiolona no es soluble en agua, éter y hexano Es soluble en acetona, metanol, dimetil sulfoxido, glicol propileno. Ligeramente soluble en cloroformo y acetato etílico.	
MODO DE ACCION	
Anticoagulante de última generación, induce a los roedores a la muerte en 4 – 6 días después de la ingestión, provocando que todos los roedores presentes en el lugar coman el producto sin temor, garantizando la erradicación completa de todos los miembros de una familia. Interrumpe el ciclo de formación de la vitamina K1, la cual interviene en varios factores relacionados con la coagulación de la sangre, causando hemorragias.	

Tabla 47 Ficha técnica 06

	FICHA TECNICA 06 GEL MATA MOSCAS Nombre comercial: ZAPICOL 53
ESPECIFICACIONES	
Clase	Atrayente
Categoría	Atrayente, pegamento o cola no toxico
Formulación	Cera liquida derivado de polybutenos, de color naranja y olor a vainilla
Composición química	Polybutene 51% Polyisobutylene 2% Ingredientes inertes y Solventes (solvente Denatured hexane) 47%
CARACTERISTICAS FISICAS	
Cola, goma o pegamento liquida con atrayentes a base de polybutenos, resiste las condiciones ambientales tales como lluvia, sol. Facilidad de manejo y permite la disolución con distintas sustancias. Color naranja y presenta un olor a vainilla. Solubilidad: Insoluble en agua. Soluble en hexano a 20 °C, benceno.	
MODO DE ACCION	
Cola con atrayente para la captura de insectos en forma mecánica que se unta sobre superficies plásticas (plásticos de colores) dependiendo de la plaga a capturar. Su utilización deberá ajustarse exclusivamente a la ficha técnica vigente del producto autorizado y a las condiciones de uso establecidas por el responsable del control.	
ESTABILIDAD	
Puede ser almacenado bajo condiciones de temperatura normales fecha de vencimiento después de 5 años de su elaboración.	

Tabla 48 Ficha técnica 07

	FICHA TECNICA 07 GEL MATA HORMIGAS
DESCRIPCION	
Blattanex® Gel Mata Hormigas es un Gel listo para usar, altamente atractivo y eficaz contra las principales especies de hormigas caseras: Tapinoma melanocephalum hormiga dulcera, Monomorium sp u hormiga faraón, Camponotus sp u hormiga carpintera, para ser utilizado en instalaciones tales como viviendas, industria, oficinas, restaurantes, clubes, hoteles, almacenes, entre otros. Blattanex® Gel Mata Hormigas, contiene en su formulación un amargante que previene la ingestión accidental del Gel.	
ESPECIFICACIONES	
Ingrediente activo	Nombre IUPAC: N-ethylperfluoro-octane-1-sulfonamide
Nombre común	Sulfluramida al 0.2%
Ingredientes inertes	Benzoato de denantonium, inertes, atractivos y espesantes 99.8% 3.
MODO Y MECANISMO DE ACCION	
Sulfluramida es un insecticida de acción lenta. Sulfluramida mata insectos por la ruptura del flujo normal de protones en sus células de almacenamiento energético (mitocondrias) para crear el ATP, una vez que las mitocondrias se rompen y la energía de Sulfluramida afecta el proceso de fosforilación oxidativa (respiración aeróbica), se interrumpe la producción de ATP. La pérdida temporal de producción de ATP es letal para los insectos. En el ser humano, los sistemas de detoxiticación y respuestas homeostáticas le protegen de los efectos de la Sulfluramida. El órgano que más trabaja en la defensa es el hígado, el cual los insectos no poseen. El hígado responde a este desafío aumentando de tamaño durante la detoxificación de la Sulfluramida.	

MUNICIPIO: _____ C. E. ô I. E.:_____SEDE EDUCATIVA: _____

ACTIVIDAD A EJECUTAR	Marque una X según la Frecuencia	MES:								AÑO:						RESPONSABLE:																	D: DIARIO/ S:SEMANAL M:MENSUAL
		Indicar **X** cuando se realice, **(-)** cuando no se realice y **NC** cuando quede mal el procedimiento de L&D Según el día																															
ÁREA DE PREPARACION/ ALMACENAMIENTO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Ambiente	D/S/M																																**OBSERVACIONES O NO CONFORMIDAD**
Frutas y Verduras	D/S/M																																
Huevos	D/S/M																																
Utensilios y Menaje	D/S/M																																
Batería de cocina (Olla, pailas, sartén, etc.)	D/S/M																																
Licuadora (Industrial___ no Industrial___	D/S/M																																
Mesones, lavaplatos y/o Lavamanos	D/S/M																																
Paredes Con Recubrimiento sanitario	D/S/M																																
Paredes Sin Recubrimiento, Puerta y ventana	D/S/M																																
Pisos y rejillas	D/S/M																																
Estufa	D/S/M																																
Alacena o recipiente almacén de Alimentos	D/S/M																																
Nevera /refrigerador o Congelador	D/S/M																																
Termómetro y/o Balanza	D/S/M																																
Canastillas y/o estibas	D/S/M																																
Recipientes con tapa de residuos solidos	D/S/M																																
Tanque o recipiente de agua	D/S/M																																
Ventilador y/o extractor	D/S/M																																
Techo	D/S/M																																
Implementos de aseo	D/S/M																																
Servicios sanitarios (baños)	D/S/M																																**ACCION CORRECTIVA**
EPP	D/S/M																																
Otro:	D/S/M																																
AREA DE SERVIDO																																	
Paredes Sin Recubrimiento Puerta y ventana	D/S/M																																
Lavamanos	D/S/M																																
Pisos y rejillas	D/S/M																																
Mesones o mesas y sillas de servido	D/S/M																																
Techos	D/S/M																																
Otro:	D/S/M																																
FIRMA DE VERIFICACION (supervisor)														Fecha de verificación																		

Acta N____

Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa _____ y sus alrededores

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, _____, Identificado con C.C. N° _____ de la ciudad de _____, me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos (aprovechables o reciclables y no aprovechables) y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE _____, en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los _____ días del mes de_____ del 2022

Firma
Nombre
C. C.

MUNICIPIO: _____ C. E. ô I. E.:_____SEDE EDUCATIVA: _____

ACTIVIDAD	MES:										AÑO:										RESPONSABLE:										
	Indicar cantidad a desechar por días (gramos) en cada área descrita																														OBSERVACIONES
RECOLECCION INTERNA DE RESIDUOS S	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
AREA DE PREPARACION																																
PLASTICOS: BOLSAS /MALLAS /ENVASES																																
CARTON O PAPEL O																																
ORGANICO (Conchas/alim. deterioro)																																
RESIDUOS DE BARRIDO																																
OTRO:																																
AREA DE ALMACENAMIENTO O BODEGA																																
BOLSAS PLASTICAS /COSTALES/ENVASES																																
ORGANICO (conchas etc)																																
CARTON O PAPEL																																
RESIDUOS DE BARRIDO																																
OTRO:																																
AREA DE SERVIDO																																
BOLSAS PLASTICAS																																
ORGANICO (residuos de consumo)																																
CARTON Y/O PAPEL																																
RESIDUOS DE BARRIDO																																
OTRO:																																ACCIONES CORRECTIVAS
TRANSLADO A PUNTO ECOLOGICO / DISPOSICION FINAL /ACTIVIDAD A EJECUTAR / INDICAR X cuando se realicen los procedimientos, **(-)** cuando no se realicen.																																
INORGANICOS																																
ORGANICO																																
NO APROVECHABLES																																
RECIPIENTES LIMPIOS Y DESINFECTANDOS																																
BOLSAS COLOCADAS																																
INDICAR EL PROCEDIMIENTO GENERAL DE DISPOSICION FINAL (el que emplee la sede educativa para cada tipo de residuo)																																
ORGANICOS																																
NO APROVECHABLES																																
INORGANICOS																																

Municipio		Fecha	
INST. o C. E.		SEDE EDU.	

Nombre /Realiza Diagnostico

Evalué de la siguiente manera (si evidencia presencia de plagas indique SI y por ausencia indique NO)

HORMIGAS		SAPOS O RANAS		PELOS	
MOSCAS O MOSQUITOS		INSECTO _____		OLORES	
CUCARACHAS		TELARAÑAS		SONIDOS	
ARAÑAS		MANCHAS DE ORINA		NIDOS	
ZANCUDOS		EXCREMENTO		MORDISQUEOS	
ROEDORES VIVOS		HUELLAS		OTRA PISTA	
ROEDORES MUERTOS		MADRIGUERA		¿Cuál? _____	

En caso de evidencia indicar

LUGAR		**SEÑAL O EVIDENCIA**	

PLAN DE ACCION

AREA	METODO	PRODUCTO	DOSIS	RESULTADO	OBSERVACION

ACCION CORRECTIVA	

EVALUACION DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LAS AREAS INTERNAS Y EXTERNAS

Indique según corresponda C: si cumple, y NC: Si no cumple

VALORACION DE FACTORES EXTERNOS		VALORACION DE FACTORES INTERNOS	
Las aberturas presentan angeo		No presencia de comida expuesta	
Angeos en buen estado		Puertas cerradas y con aditamento	
Depósitos de residuos cubiertos y con bolsa		Ventanas, Aberturas y puertas protegidas	
No se observan malezas		No productos alimenticios en el piso	
Ventanas protegidas y cerradas		Orden y limpieza en todas las áreas	
Pisos y paredes sin grietas o madrigueras		Ausencia de aguas estancadas	
Ausencia de animales domésticos		Materia prima organizada	
Ausencia de aguas estancadas		Techos en buen estado	
No se observan objetos en desuso		Uso correcto de estibas y cajas de embalaje	
Canaletas limpias y en buen estado		Sifón de lavaplatos, Drenajes y rejillas en buen estado	
Otros		Recipientes de residuos con tapa y bolsa	

OBSERVACIONES

PLAN DE ACCION Y/O ACCION CORRECTIVA

MUNICIPIO: _____ C.E./I.E.:_____ SEDE EDUC.: _____ PUNTO DE TOMA_____ AÑO: _____

FECHA D - M	HORA	ANALISIS FISICOQUIMICO				ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Indicar la actividad que se realiza en cada componente)					NO CONFORMIDAD (indicar con x la situación presentada) (B: bajo; A: alto)					ACCION CORRECTIVA
		TOMA 1		SEÑALAR CON X SEGÚN CORRESPONDA		TANQUE o RECIPIENTE	LLAVES	TUBERIA	FILTROS/ Otro	Otro						
		Cl	pH	C	NC						NINGUNA	Cl B	Cl A	pH B	pH A	

NOTA: Indicar en las Casillas los valores de Cloro y pH obtenidos en el kit comparador, recordar que para que cumpla los parámetros deben estar para cloro entre (0,3 a 2) y para pH entre (6 a 9)

OBSERVACIONES

11.5 GLOSARIO

Agua cruda: es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
Agua Potable: Es aquella que debe ser límpida, incolora e inodora y que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, es apta para consumo humano, sin causar efectos nocivos para la salud. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.
Aguas Residuales: También denominadas aguas grises o residuos líquidos, son el resultado de los procesos de lavado y desechos mezclados en líquido, que se caracterizan por cambiar el color al agua, como también en ocasiones es agua.
Agitación mecánica: movimiento obtenido mediante dispositivos mecánicos (paletas, aspas, etc.) Para producir turbulencia.
Aireador: dispositivo o equipo que permite transferir aire al agua.
Agua para consumo humano: es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.
Agua segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas en el presente decreto, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.
Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento, destinada a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, al almacenamiento y expendio de alimentos.
Análisis microbiológico del agua: son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
Análisis básicos: es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual de desinfectante usado, Coliformes totales y *Escherichia coli.*
Análisis físico y químico del agua: son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.
Análisis organoléptico: para los fines del presente decreto se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.
Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).
Biodegradable: producto capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el ambiente gracias a su naturaleza química, estos no generan contaminación.
Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Buenas prácticas de manipulación: Conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante toda cadena alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Calidad del Agua: Es el conjunto de las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, propias del agua.

Caracterización: Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

Característica: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.

Concentración: la concentración de una solución es la proporción o relación que hay entre la cantidad de soluto y la cantidad de disolución o de disolvente, donde el soluto es la sustancia que se disuelve, el disolvente es la sustancia que disuelve al soluto, y la disolución es el resultado de la mezcla homogénea de las dos anteriores

Compostaje: proceso biológico controlado que permite la degradación y estabilización de la materia orgánica por la acción de microorganismos

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar a los alimentos por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

Contaminación Cruzada: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

Contaminación del Agua: Se entiende por contaminación del medio hídrico la acción y el efecto de introducir materias o formas de energía, o inducir condiciones en el agua que, de modo directo o indirecto, impliquen una alteración perjudicial de su calidad en relación con los usos posteriores o con su función ecológica.

Control Integral de Plagas: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por una actividad.

Control Físico: Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como: trampas.

Control Químico: Es la utilización de diferentes sustancias como cebos, para erradicar algún tipo de plaga. Los cebos son muy útiles debido a que están diseñados para atraer y eliminar a las plagas; pueden usarse en Bodegas de Almacenamiento donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Control de la calidad del Agua Potable: Son los valores de referencia admisibles para el agua potable que proporcionan la base para estimar su calidad.

Cloro libre residual: Es aquella porción que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ion hipoclorito.

Cloro: es un elemento químico de número atómico 17 situado en el grupo de los halógenos de la tabla periódica de los elementos. Su símbolo es **Cl**. En condiciones normales y en estado puro forma dicloro: un gas tóxico amarillo-verdoso formado por moléculas diatómicas (Cl_2) unas 2,5 veces más pesado que el aire, de olor desagradable y tóxico. Es un elemento abundante en la naturaleza y se trata de un elemento químico esencial para muchas formas de vida.

Desratización: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

Desinfectante: agente, usualmente química, que es capaz de liberar de contaminación microbiológica una superficie, destruyendo (no solo inhibiendo) los microorganismos en estado vegetativo presentes en la superficie o ambiente, es importante tener en cuenta que no necesariamente elimina esporas

Disposición final adecuada: es la última alternativa (y la menos deseada) dentro del manejo integral de los residuos, destinada a aquellos residuos que no pueden aprovecharse. Se realiza mediante obras de ingeniería controlada que garanticen la eliminación de riesgos para la salud pública y el medio ambiente

Dosis de choque: Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección

Detergente: son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad e impurezas de un objeto tales como equipos y utensilios, pisos, techos y paredes sin corroerlo; los detergentes actúan en la limpieza aumentando o la penetración del agua (disminuyendo su tensión superficial) y permitiendo emulsionar grasas y aceites liberados

Drenaje: Estructura destinada a la evacuación de aguas subterráneas o superficiales para evitar daños a las estructuras, los terrenos o las excavaciones, y permiten la evacuación de aguas negras o residuales.

Desinfestación: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

Diagnostico o Chequeo: Es la medición de los índices de infestación para justificar la campaña y planificar los recursos constituyéndose en el punto de partida o de referencia para la evaluación final.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, transporte

ETA: Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

Ficha Técnica: Identifica las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación.

Focos de Plagas: Lugares donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud humana.

Fumigación: Método de control químico de plagas.

Higiene: Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción o manufactura, hasta su consumo final.

Higienización: Técnica que reduce el número de patógenos en el agua hasta niveles aceptables para la salud pública. El proceso puede realizarse mediante distintos procedimientos (agentes químicos, tratamientos térmicos, etc.)

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

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Inocuidad de los Alimentos: Esla garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Jabón / Detergente: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Manejo de desechos sólidos: es la gestión de los residuos, la recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente (Así sea, en forma ocasional), en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Medidas preventivas: Limpieza, higiene y saneamiento. La primera medida y más eficaz es la de eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas.

Microorganismo: organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contacto o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en el alimento.

Lavar: limpiar con agua u otro líquido, purificar o quitar un defecto o mancha.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas visibles indeseables.

Uso Racional del Agua: Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

PH: Medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El pH indica la concentración de iones de hidronio (H_3O+).

analito ion Ppm: (partes por millón) es una unidad de medida con la que se mide la concentración. Determina un rango de tolerancia. Se refiere a la cantidad de unidades de una determinada sustancia (agente, etc.) que hay por cada millón de unidades del conjunto, de otra forma se refiere a mg de analito por litro de agua; mg/L (equivalente a ug/mL). Por ejemplo: Cloruros = el valor exigido por la normatividad sanitaria vigente para el punto de control correspondiente equivale a 2 mg/L como Cl- que quiere decir, dos miligramos de ion cloruro por litro de agua.

Plaga: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Plaguicida: Son sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal.

Punto Crítico: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

Procedimiento: una manera especificada de efectuar una actividad

Proceso: Un conjunto de recursos y actividades interrelacionadas que transforma entradas en salidas. Los recursos pueden incluir personal, finanzas, instalaciones, equipos, técnicas y métodos.

Producto: tipo de insumo utilizado bien sea para la acción de limpieza y desinfección o para la erradicación de las pagas.

Recipientes: contenedores donde se realiza almacenamiento.

Recolección: se deben juntar cantidades considerables de materiales reciclables, separar elementos contaminantes o no reciclables y clasificar los materiales de acuerdo a su tipo específico.

Red Hidráulica: Es un sistema de elementos (tuberías, bombas, válvulas, tanques, etc.) que se conectan entre sí para transportar determinadas cantidades de fluido y donde las presiones nodales deben, en general, cumplir con un valor mínimo establecido.

Reducir: Evitar o minimizar la producción de residuos, usando racional y eficientemente los recursos e insumos en nuestras actividades.

Refregar: Frotar con fuerza una cosa sobre otra para limpiarla.

Reutilizar: Es devolver a los residuos su potencial de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin requerir procesos adicionales de trasformación.

Separación en la fuente: es la clasificación de los residuos en el sitio donde se generan para su posterior eliminación y/o aprovechamiento

Solución: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes

Tiempo de Contacto: Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

Tratamiento y disposición: el tratamiento incluye la selección y aplicación de tecnologías apropiadas para el control y tratamiento de los residuos peligrosos o de sus constituyentes. Respecto a la disposición la alternativa comúnmente más utilizada es el relleno sanitario.

Utensilio: instrumento indispensable en las labores de manipulación (cuchillo, cucharas, tasas,

Valor aceptable: es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud.

Vector: Los vectores son organismos vivos que pueden transmitir enfermedades infecciosas entre personas, o de animales a personas. Muchos de esos vectores son insectos hematófagos que ingieren los microorganismos patógenos junto con la sangre de un portador infectado (persona o animal), y posteriormente los inoculan a un nuevo portador al ingerir su sangre.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencian objetiva, y análisis de que se han cumplido los requisitos especificados.

ANEXO M. PLAN DE CAPACITACIÓN

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PLAN DE CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

Contenido

1. INTRODUCCION 3
2. OBJETIVOS 4
2.1 OBJETIVO GENERAL 4
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
3. ALCANCE 5
4. RESPONSABLES 6
5. MARCO LEGAL 7
6. MARCO REFERENCIAL O CONSIDERACIONES 8
7. DESARROLLO DEL PROGRAMA 12
7.1 METODOLOGIA 12
7.2 RECURSO DIDÁCTICO 12
7.3 PROGRAMACION y CRONOGRAMA 12
7.4 FORMATO DE ASISTENCIA PARA ACTIVIDADES GENERALES 16
8 GLOSARIO 17

1. INTRODUCCION

El Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye una estrategia que contribuye al acceso, permanencia y bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del servicio educativo. Su adecuada operación requiere la articulación y el cumplimiento de responsabilidades por parte de los diferentes actores que intervienen en las etapas de alistamiento, recepción, almacenamiento, transporte, preparación, distribución y seguimiento de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones técnicas, sanitarias y operativas aplicables.

En este contexto, la capacitación, actualización, inducción, reinducción y entrenamiento práctico del personal vinculado a la operación constituyen herramientas fundamentales para fortalecer las competencias necesarias para el desarrollo adecuado de sus funciones. El presente Plan de Capacitación y Actualización se estructura de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y los documentos técnicos vigentes de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, considerando especialmente los componentes relacionados con calidad e inocuidad, alimentación saludable y sostenible y las particularidades de las modalidades de atención y condiciones del territorio. Las actividades se desarrollarán mediante módulos y jornadas programadas, complementadas con ejercicios prácticos y acompañamiento en las sedes educativas, bodegas y demás espacios de operación cuando corresponda, con el propósito de favorecer la apropiación y aplicación de las orientaciones impartidas.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer los contenidos, estrategias y mecanismos de formación, actualización y entrenamiento dirigidos al personal vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de fortalecer las competencias requeridas para el adecuado desarrollo de sus funciones y contribuir al cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias, nutricionales y operativas establecidas para la prestación del servicio.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Fortalecer en el personal el conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, prácticas higiénicas, medidas de protección y demás controles orientados a prevenir riesgos para la calidad e inocuidad de los alimentos.
- ✓ Fortalecer los conocimientos relacionados con la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos – ETA y con el manejo adecuado de los alimentos durante las diferentes etapas de la operación, desde la recepción hasta la preparación, distribución y consumo.
- ✓ Orientar sobre la aplicación de los planes y programas asociados al aseguramiento de la calidad e inocuidad, incluyendo el diligenciamiento, conservación y trazabilidad de los registros que soportan las actividades ejecutadas.
- ✓ Fortalecer las competencias relacionadas con la aplicación de la minuta patrón, ciclos de menú, preparaciones, gramajes, porciones, control de variables y demás aspectos nutricionales y alimentarios establecidos para cada modalidad y tipo de complemento.
- Promover prácticas relacionadas con alimentación saludable y sostenible, aprovechamiento adecuado de los alimentos, reducción del desperdicio y reconocimiento de los alimentos y prácticas alimentarias pertinentes al territorio, de acuerdo con los documentos técnicos vigentes del PAE.

3. ALCANCE

Los contenidos del presente Plan de Capacitación y Actualización estarán orientados al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los lineamientos y documentos técnicos del PAE y las obligaciones establecidas en la Ficha Técnica y demás documentos contractuales. El plan será aplicable al personal que intervenga en las diferentes etapas de la operación, de acuerdo con sus funciones, incluyendo personal de preparación y distribución, almacenamiento, transporte, personal técnico y operativo y demás actores que requieran formación para el adecuado desarrollo del servicio. Las actividades podrán desarrollarse durante las etapas de alistamiento y ejecución contractual, mediante jornadas grupales, talleres, inducción, actualización, reinducción, entrenamiento práctico y acompañamiento en sitio, según las necesidades identificadas. La programación podrá ajustarse por condiciones climáticas, dificultades de acceso, situaciones sociales, interrupciones de movilidad, cambios operativos o actualizaciones de los lineamientos aplicables, dejando la respectiva trazabilidad del ajuste.

4. RESPONSABLES

ETC: Por medio del equipo del Programa de Alimentación Escolar establecerá las orientaciones y contenidos mínimos que correspondan al presente plan, suministrará los documentos técnicos de referencia que resulten aplicables y realizará seguimiento a su implementación en el marco de sus funciones. Asimismo, brindará orientación técnica cuando sea requerido.

INTERVENTORÍA EXTERNA: Realizará seguimiento y verificación al cumplimiento de las actividades programadas, la participación del personal y la disponibilidad de las evidencias correspondientes, de acuerdo con las obligaciones contractuales. Cuando se identifiquen incumplimientos o situaciones que requieran intervención, podrá formular las observaciones y requerimientos de mejora que correspondan.

OPERADOR CONTRATISTA: Será responsable de garantizar la ejecución del Plan de Capacitación y Actualización, disponer del talento humano competente y de los recursos físicos, tecnológicos y pedagógicos necesarios, programar las actividades, garantizar la participación del personal vinculado a la operación y conservar las evidencias de su ejecución. Deberá adaptar el plan a las características de las modalidades de atención, tipos de complemento, sedes educativas y condiciones particulares del territorio, sin disminuir los contenidos mínimos establecidos. Las constancias, registros de asistencia, evaluaciones, evidencias fotográficas y demás soportes deberán mantenerse organizados y disponibles para las actividades de seguimiento y verificación.

SUPERVISORES: De acuerdo con las responsabilidades definidas contractualmente, realizarán seguimiento a la aplicación de las orientaciones impartidas y podrán efectuar acompañamiento y refuerzo en sitio, identificando necesidades de actualización o fortalecimiento y dejando los registros correspondientes.

5. MARCO LEGAL

- Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
- Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, incluyendo los documentos técnicos relacionados con Alimentación Saludable y Sostenible y Calidad e Inocuidad.
- Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con los requisitos sanitarios aplicables a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, así como las disposiciones sobre educación, capacitación y plan de capacitación del personal manipulador de alimentos.

6. MARCO REFERENCIAL O CONSIDERACIONES

6.1 ESTADO DE SALUD: El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: Deben contar con una certificación médica en la cual conste su aptitud para la manipulación de alimentos. los cuales presentará por anticipado como requisito para desempeñar esta función y deberá tenerla en físico en el punto de labor, para demostrar su estado de salud.

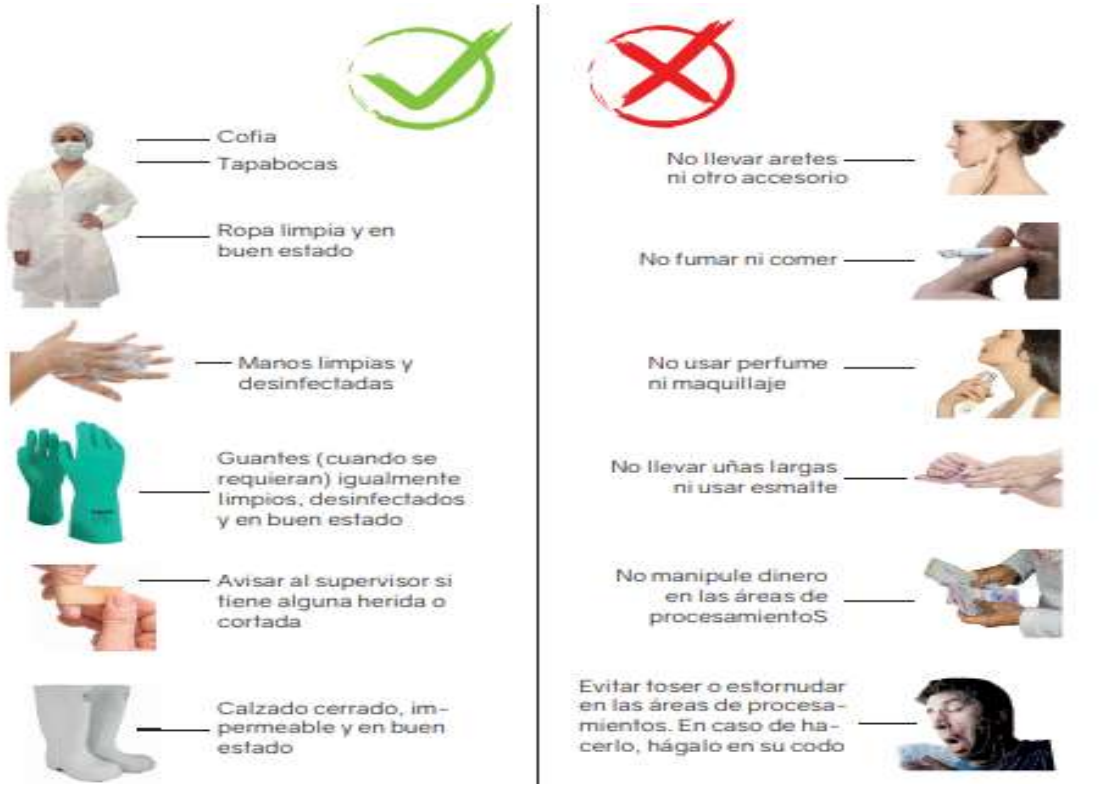


Fuente: Guía Técnica para la elaboración de Programas Sanitario 2020/INVIMA.

- Reportar heridas o lesiones en piel o uñas compatibles con enfermedades susceptibles de transmitirse por alimentos.
- En caso de que un manipulador presente alguna condición que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, la empresa debe reubicarlo fuera del área de proceso o de contacto con los alimentos, mientras se hace un examen médico que lo declare apto para la manipulación de alimentos.
- Los certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.
- Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario puede solicitar exámenes de laboratorio clínico para establecer su aptitud si se sospecha de enfermedad transmisible a los alimentos. En caso de que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, se debe contar con un certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez se termine el tratamiento. Así mismo, en caso de infecciones o intoxicaciones agudas no debe laborar ni tener contacto con algunos de los ambientes de forma de evitar cualquier contaminación cruzada.

6.2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.

6.2.1 PRACTICAS HIGIENICAS: El personal manipulador es la principal fuente de contaminación de los alimentos; esto se debe a que muchas veces no cuentan con Buenas Prácticas de Higiene, por lo tanto, es importante tener presentes los siguientes requisitos con el fin de minimizar el riesgo de contaminación:



Fuente: Guía Técnica para la elaboración de Programas Sanitario 2020/INVIMA.

Además de los ya indicados en las imágenes es necesario tener presente que al ser manipulador de alimentos se debe:

- Ducharse diariamente (incluye lavado de cabello), lavarse los dientes.
- Quitarse todas las joyas y accesorios (para evitar contaminación física).
- Recogerse el pelo en una cofia o gorro, además de emplear tapabocas y guantes si es necesario, (cortadura, rasguillos, y al momento de los alimentos).
- Evitar peinarse o rascarse, comer, masticar chicle, caramelos, secarse el sudor con la mano, toser o estornudar sobre los alimentos, hablar directamente sobre los alimentos o silbar, escupir ya sea en superficies o en alimentos, probar alimentos con el dedo.
- El personal visitante que ingrese a las áreas de elaboración y almacenamiento de alimentos, deberá hacer uso de la dotación requerida y acorde con lo exigido para el personal manipulador; así mismo, debe cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal establecidas.
- Lavarse las manos al entrar o salir de las áreas de labor y cada vez que se cambie de actividad. Teniendo presente que el procedimiento del correcto lavado de manos debe hacerse no menor a 40 segundos, además se debe efectuar en las siguientes situaciones:

✓ Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
✓ Luego de manipular dinero.
✓ Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
✓ Luego de manipular basura.

✓ Luego de hacer uso del baño.

Para tener una idea más simbólica del correcto lavado de manos se presentará la siguiente ilustración:



Fuente: Guía Técnica para la elaboración de Programas Sanitario 2020/INVIMA.

6.2.2 MEDIDAS DE PROTECCIÓN: La dotación de vestimenta de trabajo es una de las medidas de protección, por cuál debe ser en número suficiente para el personal manipulador, para ello se entregará de a dos uniformes (camisa y pantalón) a cada manipulador con su respectivo calzado, gorro y tapabocas, siendo de color claro, que permita visualizar fácilmente su limpieza; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, ajustables y acordes a las labores.

Como otro aspecto se señalizarán las áreas que no lo estén, con avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas (prohibido comer, beber y fumar en esta área, lavarse las manos) y al adecuado uso de la indumentaria.

Los manipuladores de alimentos deberán portar sus Elementos de Protección Personal (EPP) adecuados como los siguientes:

- Cofia -Uniforme de color claro -Tapabocas -Zapatos cerrados
- Guantes (procesos de manipulación, y diferentes para las actividades de limpieza-desinfección y manejo de residuos)

Los manipuladores deberán abstenerse de compartir los EPP; se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los EPP desechables utilizados.

6.2.2.1 MANEJO DE LOS TAPABOCAS: El uso del tapabocas será obligatorio en cualquiera de las áreas tanto de bodega como de comedores escolares o según el sitio donde se implemente el PAE. El uso correcto del tapabocas es fundamental para evitar la contaminación de los alimentos, por lo tanto, se recomendará su utilización de la siguiente manera:



Si está sucia o húmeda reemplazarla. El tapabocas debe permanecer en el rostro, no en el cuello o en otra parte del cuerpo.

7. DESARROLLO DEL PROGRAMA

7.1 METODOLOGIA

Las actividades de capacitación y actualización se desarrollarán mediante estrategias teóricas y prácticas, de acuerdo con el contenido, población objeto y condiciones de la operación. Podrán realizarse jornadas grupales, talleres demostrativos, ejercicios prácticos, análisis de casos, material audiovisual, demostraciones en sitio, evaluaciones de apropiación y acompañamiento durante la ejecución de las actividades. Los contenidos que requieran verificación práctica podrán reforzarse en las sedes educativas, bodegas, áreas de preparación, almacenamiento o demás espacios donde se desarrollen las actividades del PAE. Cada actividad deberá contar con los soportes que permitan verificar su realización, tales como registro de asistencia, material utilizado, evaluación cuando aplique, evidencia fotográfica y/o audiovisual, constancia de capacitación y reporte de resultados o compromisos de mejora cuando corresponda.

7.2 RECURSO DIDÁCTICO

Los recursos didácticos y elementos requeridos deberán definirse de acuerdo con la temática y metodología de cada actividad. Podrán incluir computador, video beam, equipos de sonido, material impreso y audiovisual, elementos para demostraciones prácticas, utensilios y equipos de cocina, termómetros y otros instrumentos de medición, elementos de higiene y protección, insumos para ejercicios de limpieza y desinfección y demás recursos necesarios para facilitar el aprendizaje. El operador deberá garantizar la disponibilidad de los recursos requeridos para el desarrollo de las actividades programadas.

7.3 PROGRAMACION y CRONOGRAMA

Los módulos estarán estructurados a partir de objetivos, enfoque, contenidos, población objeto, metodología, duración, lugar y responsable, de acuerdo con las necesidades identificadas y las condiciones de la operación. La programación y el cronograma deberán permitir verificar las actividades previstas, su ejecución y las evidencias generadas. El operador deberá mantener actualizados los registros de asistencia y demás soportes de cada actividad y presentarlos en los informes contractuales en los términos establecidos. Cuando una actividad sea reprogramada, deberá dejarse constancia de la causa, nueva fecha y responsable de su ejecución.

Módulo i: inducción y responsabilidades en la operación del pae						
Objetivo	**Enfoque a desarrollar**	**Temas específicos**	**Grupo**	**Fecha y Duración aprox**	**Lugar / / localidad**	**Datos del capacitador**
Orientar al personal vinculado a la operación del PAE sobre sus funciones, responsabilidades, prácticas higiénicas, medidas de protección y principales controles para asegurar la calidad e inocuidad del servicio desde el inicio de la ejecución.	La inducción permitirá que el personal conozca el alcance de sus funciones, los documentos y registros aplicables, los controles sanitarios básicos y las rutas de comunicación y reporte. Se enfatizará la responsabilidad individual y colectiva frente a la calidad e inocuidad de los alimentos.	1. Generalidades del PAE y responsabilidades de los actores. | 2. Modalidades de atención y tipos de complemento aplicables a la operación. | 3. Prácticas higiénicas y medidas de protección. | 4. Plan de saneamiento y registros asociados. | 5. Prevención y actuación frente a situaciones asociadas a eta. | 6. Muestras y contramuestras, de acuerdo con la ficha técnica y el plan de muestreo. | 7. Canales de comunicación, reporte y atención de novedades. | 8. Documentación mínima requerida para el personal.	Personal de preparación y distribución | almacenamiento | transporte | personal técnico y operativo | demás actores según funciones	Primer mes antes de iniciar ejecución del contrato (colocar fechas por municipio)	Municipio y/o sede educativa, bodega o lugar definido en el cronograma.	(indicar responsable por cada municipio (nombre, cargo, firma y tarjeta profesional)

Participantes

Nº	Nombre completo	Cedula	Firma	Observaciones

Módulo II: minuta patrón, preparación y control de variables

Objetivo	Enfoque a desarrollar	Temas específicos	Grupo	Fecha y Duración aprox	Lugar / localidad	Datos del capacitador
Fortalecer las competencias del personal encargado de la preparación, almacenamiento y distribución de los complementos alimentarios para interpretar y aplicar la minuta patrón, controlar las variables del proceso y diligenciar correctamente los registros establecidos.	La capacitación articulará los contenidos nutricionales con las actividades operativas. Se desarrollarán ejercicios prácticos para reconocer preparaciones, porciones y gramajes, así como para verificar temperaturas, condiciones de almacenamiento, recepción, distribución y registros asociados.	1. Identificación y aplicación de la minuta patrón y ciclos de menú. | 2. Preparaciones, porciones y gramajes según nivel y tipo de complemento. | 3. Control de variables durante la recepción, almacenamiento, preparación y distribución. | 4. Control y registro de temperaturas. | 5. Recepción, almacenamiento y rotación de materias primas. | 6. Diligenciamiento de kardex y registros operativos. | 7. Taller práctico de estandarización de preparaciones y gramajes. | 8. Identificación y reporte de desviaciones.	Personal de preparación y distribución | almacenamiento | transporte, cuando corresponda	Primer y máximo segundo mes del contrato (colocar fechas por municipio y en la parte baja la duración de la jornada)	(Indicar el municipio frente a la fecha cuando se consolide el cronograma)	(Indicar responsable por cada municipio: nombre, cargo, firma y tarjeta profesional)

Participantes

Nº	Nombre completo	Cedula	Firma	Observaciones

Módulo III: buenas prácticas de manufactura, calidad e inocuidad y alimentación saludable						
Objetivo	**Enfoque a desarrollar**	**Temas específicos**	**Grupo**	**Fecha y Duración aprox**	**Lugar / localidad**	**Datos del capacitador**
Fortalecer los conocimientos y habilidades relacionados con las buenas prácticas de manufactura, calidad e inocuidad y alimentación saludable y sostenible, promoviendo su aplicación durante las diferentes etapas de la operación del PAE.	Las BPM y los controles de calidad e inocuidad constituyen medidas preventivas para reducir riesgos durante la manipulación, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. La formación se complementará con contenidos de alimentación saludable y sostenible, aprovechamiento adecuado de los alimentos y prevención del desperdicio.	1. Normatividad sanitaria aplicable. | 2. Buenas prácticas de manufactura: instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos, aseguramiento de la calidad e inocuidad, saneamiento, almacenamiento, distribución y transporte. | 3. Limpieza y desinfección. | 4. Prevención de contaminación cruzada. | 5. Control de peligros y alimentos no conformes. | 6. Alimentación saludable y sostenible. | 7. Aprovechamiento de alimentos y prevención del desperdicio. | 8. Alimentos locales, cultura alimentaria y prácticas pertinentes al territorio. | 9. Aplicación práctica y compromisos de mejora.	Personal de preparación y distribución | almacenamiento | transporte | personal técnico y operativo | actores de la comunidad educativa según la actividad	Durante la etapa de alistamiento y ejecución, de acuerdo con el cronograma. Se programarán refuerzos cuando los resultados del seguimiento evidencien necesidades de fortalecimiento.	Municipio, sede educativa, bodega o espacio definido para la actividad.	(indicar responsable por cada municipio: nombre, cargo, firma y tarjeta profesional)

Participantes

Nº	Nombre completo	Cedula	Firma	Observaciones

7.4 Formato de asistencia para actividades generales					
Municipio:		**Lugar de encuentro:**			
Fecha:		**Duración:**			
Temas de la jornada				**Tipo**	
				capacitación ☐ reunión ☐ evento ☐	
Nombre del expositor			**Firma m. Profesional**		
Participantes					
Nº	**Nombre y apellido**	**Cedula**	**Entidad o sede**	**Teléfono**	**Firma**
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
Observaciones					

8 GLOSARIO

Teniendo presente que los demás documentos que hacen parte de las B.P.M. cuentan con glosario, en este se deja los términos que no se reflejan en las demás áreas.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
Alimentos No perecederos: Son aquellos que no se deterioran con la temperatura y humedad, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina y el mal manejo del mismo. Ejemplos de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se mezclan con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocidos.
Alimentos Perecederos: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Los alimentos más perecederos son la leche, la carne, los huevos, las frutas y verduras.
Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento, destinada a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, al almacenamiento y expendio de alimentos.
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.
Complemento Alimentario: corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar, que cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grado escolar y tipo de complemento en un tiempo de comida; como su nombre lo indica, complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.
Embalaje: “Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios”. (Resolución 2674 de 2013)
Envase primario: “Artículo que se encuentra en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación”. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento. (Resolución 2674 de 2013)

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la Inocuidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo

Inocuidad de los Alimentos: Esla garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Modalidad de atención: Corresponde a la forma en que se suministra el complemento alimentario, de acuerdo con el lugar y condiciones de preparación y entrega establecidos para la operación del PAE. En el marco de los documentos técnicos vigentes podrán contemplarse, según corresponda, modalidades como preparada en sitio, comida caliente transportada, industrializada y otras previstas por la regulación aplicable.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Proveedor o expendedor: “Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público”. (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Trazabilidad: Capacidad para seguir el movimiento y recorrido de un alimento, insumo, materia prima o información asociada a través de las etapas de la operación, permitiendo identificar su origen, condiciones de manejo, transformación, almacenamiento, transporte, distribución y demás información necesaria para su seguimiento.

ANEXO N. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos constituye un instrumento operativo para conservar en condiciones adecuadas de funcionamiento, higiene, seguridad e inocuidad los equipos utilizados en la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Su implementación se articula con el componente de Calidad e Inocuidad y, de manera complementaria, con el Plan de Saneamiento que debe desarrollar el operador de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa.

Las actividades se organizarán mediante procedimientos, responsables, cronogramas y registros que permitan evidenciar el diagnóstico, mantenimiento, reparación, seguimiento y trazabilidad de cada equipo. El programa priorizará la prevención de fallas que puedan afectar la continuidad del servicio o generar riesgos para la inocuidad de los alimentos, y establecerá medidas para retirar de operación los equipos que no ofrezcan condiciones seguras hasta su reparación y verificación.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados en la operación del PAE, con el fin de contribuir a su funcionamiento seguro y confiable, prolongar su vida útil y prevenir condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y la continuidad del servicio.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar el inventario y diagnóstico del estado de los equipos existentes en las sedes educativas donde se presta el servicio de alimentación escolar, identificando sus características, condiciones de funcionamiento y necesidades de intervención.
- Programar y ejecutar actividades de mantenimiento preventivo de acuerdo con las recomendaciones del fabricante, la frecuencia de uso, la condición del equipo, su criticidad y los riesgos asociados a la operación.
- Establecer y atender oportunamente las acciones de mantenimiento correctivo requeridas cuando se presenten fallas o deterioros que afecten la seguridad, funcionalidad o inocuidad.
- Orientar al personal manipulador sobre el uso adecuado, limpieza básica, cuidado y reporte oportuno de anomalías, sin asignarle actividades técnicas que correspondan a personal especializado.
- Mantener registros de las intervenciones, repuestos, responsables, verificaciones y demás evidencias que permitan realizar seguimiento y trazabilidad a la vida útil y funcionamiento de los equipos.

3. ALCANCE

El programa aplica a los equipos utilizados en las actividades de recepción, almacenamiento, preparación, conservación, ensamble y servicio de alimentos en las sedes educativas donde se desarrolla la operación del PAE, incluyendo equipos de refrigeración, cocción, preparación y apoyo. Comprende diagnóstico, mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo, registro y seguimiento. La calibración o verificación metrológica de balanzas, grameras, termómetros y demás instrumentos de medición se gestionará mediante el programa específico de calibración y verificación correspondiente. El programa se implementará de acuerdo con las condiciones particulares de las sedes, incluyendo aquellas ubicadas en zonas rurales o de difícil acceso.

4. RESPONSABILIDADES

ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA (ETC): Orientará y realizará el seguimiento institucional a las necesidades de dotación y mantenimiento que correspondan a sus competencias, y facilitará la articulación con los demás actores cuando una necesidad exceda las obligaciones del operador.

INTERVENTORÍA: Verificará que el operador implemente el programa, mantenga actualizado el inventario y los registros, atienda las fallas reportadas y adopte medidas para evitar que equipos con condiciones inseguras continúen en operación. También verificará la articulación del mantenimiento con las actividades de calidad e inocuidad y con el Plan de Saneamiento.

OPERADOR: Dispondrá los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios para ejecutar el programa; contratará personal competente cuando se requieran intervenciones especializadas; mantendrá los registros y soportes; y garantizará que las actividades de mantenimiento no generen contaminación de los alimentos, superficies o ambientes. Cuando un equipo presente una falla que comprometa la inocuidad o la seguridad, deberá retirarlo de servicio hasta que sea reparado y verificado, implementando medidas de continuidad autorizadas cuando corresponda.

SUPERVISORES: Realizarán seguimiento al estado de los equipos, verificarán el diligenciamiento de los registros, reportarán oportunamente las novedades y acompañarán las visitas técnicas que se requieran. Verificarán que los equipos intervenidos queden en condiciones adecuadas antes de su reincorporación a la operación.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Harán uso adecuado de los equipos, realizarán únicamente las actividades básicas de limpieza y cuidado que les correspondan, informarán de inmediato las anomalías y evitarán intervenir componentes eléctricos, de gas, refrigeración o mecanismos que requieran personal técnico especializado.

TÉCNICOS ESPECIALIZADOS: Ejecutarán las intervenciones técnicas de acuerdo con su competencia y con procedimientos seguros. Las intervenciones sobre instalaciones eléctricas, gas, refrigeración u otros sistemas especializados deberán ser realizadas por personal competente. En equipos a gas no se utilizará llama abierta para comprobar fugas; se aplicarán métodos seguros de detección y las recomendaciones técnicas correspondientes.

5. MARCO LEGAL Y TÉCNICO

Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, por la cual se adoptan los Lineamientos Técnicos–Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, y demás disposiciones que continúen vigentes durante la ejecución del programa.

Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de la cual se modifican y/o sustituyen documentos técnicos adoptados en el marco de los lineamientos del PAE, incluyendo aspectos relacionados con Alimentación Saludable y Sostenible y Calidad e Inocuidad.

1. Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las condiciones sanitarias, equipos y utensilios, instalaciones, mantenimiento y prácticas necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos.
2. Anexo 5 – Calidad e Inocuidad del PAE y demás documentos técnicos vigentes aplicables a la operación, especialmente en lo relacionado con Plan de Saneamiento, equipos y utensilios, limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento o suministro de agua potable.
3. Los equipos e instrumentos empleados en operaciones críticas deberán mantenerse en condiciones que permitan realizar de manera segura los procesos y los controles requeridos. Las actividades de mantenimiento no sustituyen los programas de limpieza y desinfección ni el programa de calibración y verificación de instrumentos de medición.

La documentación del programa deberá permitir evidenciar las actividades realizadas, los responsables, las fechas, los hallazgos, las acciones correctivas y la verificación posterior, de acuerdo con los mecanismos de seguimiento definidos por el operador y la interventoría.

6. MARCO REFERENCIAL

El mantenimiento comprende el conjunto de acciones destinadas a conservar o restablecer un equipo en condiciones adecuadas para cumplir la función prevista. En el PAE, su gestión es relevante porque las fallas o deterioros pueden afectar la continuidad del servicio, la seguridad del personal y las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.
El uso de cada equipo deberá realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y los procedimientos establecidos por el operador. Antes de intervenir un equipo deberá controlarse la energía o fuente de suministro cuando corresponda. Los productos químicos, lubricantes y demás sustancias utilizadas en mantenimiento deberán manejarse de forma que se evite cualquier contaminación de alimentos, superficies, utensilios o ambientes de preparación.

6.1 Articulación con calidad e inocuidad

El mantenimiento se implementará de manera complementaria al Plan de Saneamiento y demás instrumentos del componente de Calidad e Inocuidad. El Plan de Saneamiento deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, adaptados a las condiciones particulares de cada sede educativa. El presente programa se concentrará en conservar el funcionamiento seguro de los equipos y en prevenir o corregir fallas que puedan afectar dichos controles.

Cuando una intervención de mantenimiento pueda generar residuos, suciedad, desprendimientos, lubricantes u otros contaminantes, el área o equipo deberá ser sometido a las actividades de limpieza y desinfección que correspondan antes de reiniciar la preparación o manipulación de alimentos. Las condiciones de refrigeración y las temperaturas de los alimentos se controlarán mediante los procedimientos operativos definidos por el componente de Calidad e Inocuidad; el mantenimiento deberá asegurar que los equipos destinados a estas funciones operen adecuadamente.

6.2 Mantenimiento preventivo

Comprende las actividades programadas para prevenir fallas y conservar los equipos en condiciones adecuadas de funcionamiento. La frecuencia se definirá considerando las recomendaciones del fabricante, la intensidad de uso, la criticidad del equipo, su estado y las condiciones de la sede educativa. Las actividades deberán quedar soportadas mediante registros.

6.3 Mantenimiento correctivo

Comprende las acciones destinadas a reparar una falla o deterioro detectado. Cuando la falla pueda comprometer la inocuidad, la seguridad o la continuidad del servicio, el equipo deberá ser

retirado de operación y deberá establecerse una medida de contingencia técnicamente viable y autorizada, hasta que se realice la reparación y se verifique su funcionamiento.

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

7. DESARROLLO DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

7.1 Reconocimiento de las características técnicas de los equipos

Al inicio de la ejecución se realizará o actualizará el inventario de los equipos existentes en cada sede educativa. Para cada equipo se registrarán, como mínimo, identificación, marca, modelo cuando exista, ubicación, fuente de energía o servicio, estado, condición de funcionamiento, necesidades de mantenimiento y observaciones. El diagnóstico permitirá establecer las intervenciones requeridas y priorizar aquellas que tengan incidencia sobre la calidad, inocuidad, seguridad o continuidad del servicio.

CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS	
NEVERA	Equipo de refrigeración destinado a conservar alimentos. Su mantenimiento deberá contemplar estado general, conexiones, sellos, sistema de refrigeración, limpieza técnica y condiciones que permitan el funcionamiento adecuado. El control de temperaturas corresponde al componente operativo de Calidad e Inocuidad.
CONGELADOR	Equipo destinado a conservación por congelación. Se verificará estado general, conexiones, sellos, sistema de refrigeración y condiciones de funcionamiento. Las mediciones de temperatura se gestionarán mediante los controles operativos y el programa de calibración/verificación cuando corresponda.
ESTUFA	Equipo de cocción eléctrico o a gas. Las intervenciones sobre instalaciones de gas, combustión o componentes eléctricos deberán ser realizadas por personal competente. No se utilizará llama abierta para detectar fugas.
LICUADORA	Equipo eléctrico para preparación de alimentos. Se revisarán motor, cableado, interruptores, vaso, cuchillas, acoples y demás componentes. Si existe riesgo eléctrico o mecánico, se retirará de servicio hasta su reparación.
OLLA A PRESIÓN	Aunque es un utensilio, requiere inspección y cuidado para garantizar su funcionamiento seguro. Se revisarán tapa, empaque, válvulas, asas y dispositivos de seguridad. Ante deterioro que comprometa la seguridad, se retirará de uso hasta su reparación o sustitución.

7.2 Plan estratégico de mantenimiento preventivo

El programa sistematiza las actividades de inspección, limpieza técnica cuando corresponda, ajuste, revisión, reparación preventiva y demás acciones necesarias para conservar los equipos. La programación deberá ser flexible y ajustarse a las condiciones reales de operación, recomendaciones del fabricante, frecuencia de uso, criticidad y hallazgos registrados. No se establecerán frecuencias rígidas cuando el fabricante o las condiciones del equipo indiquen otra periodicidad.

EQUIPO	ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO	PERIODICIDAD DE REFERENCIA
Diagnóstico inicial y luego según fabricante, condición, criticidad y uso; como referencia operativa, revisión mensual.		
Inspección de estructura, quemadores y controles; revisión segura de conexiones; limpieza técnica; verificación de estabilidad y funcionamiento. Intervenciones de gas o electricidad solo por personal competente.		Diagnóstico inicial y luego según fabricante, condición, criticidad y uso; como referencia operativa, revisión mensual.
Revisión de motor, cable, enchufe, interruptores, vaso, cuchillas, acoples y elementos de seguridad. Retiro inmediato si se identifica riesgo.		Diagnóstico inicial y luego según fabricante, condición, criticidad y uso; como referencia operativa, revisión mensual.

Revisión de tapa, empaque, válvulas, asas y dispositivos de seguridad; sustitución de componentes deteriorados y prueba segura antes de volver a usar.	Diagnóstico inicial y luego según fabricante, frecuencia de uso y condición; como referencia operativa, revisión semanal.
LICUADORA	
Revisar el funcionamiento del motor, revisando el cableado y conectando a la corriente para realizar movimientos a la perrilla de manera que al presentar movimiento del cuadrante y si el sonido de encendido es el esperado se podrá reflejar su buen funcionamiento. También se deberá detallar el estado del vaso en caso de las licuadoras domésticas, si el vaso esta vencido o quebrado es preferible no usarla, y si es el caso y se gestionan los recursos lo ideal es cambiarlo. Como también se revisará que el cuadrante presente buen estado para lo cual debe marcar su forma rectangular, en caso de desgaste en las uniones esquineras del cuadrante, se gestionara los recursos, y para ello es necesario realizar el traslado del equipo hasta el técnico, para que este suelte el cuadrante de manera adecuada y encaje de con las cuchillas. Revisar las cuchillas, y el cableado que no presenten ningún desgaste, en caso que las cuchillas no presenten filo, realizar con cuidado de no lastimarse la piel, un lijado de las puntas de las cuchillas, Mirar las cuchillas si presentan alguna falla o sus cuchillas no giran perfectamente, proceder a cambiarlas, revisar los bornes de los cables que se encuentren en buen estado. Si se requieren arreglos eléctricos o de embobinado se deberá llevar al técnico para su revisión Realizar limpieza general teniendo especial cuidado en las cuchillas, desmontado las piezas que se puedan y realizando fricción con cepillo para llegar a los espacios que no se pueda con la esponja, en caso de la licuadora industrial al momento de la higienización se deberá tener cuidado de que la parte del motor no se moje, para lo cual se debe proteger con bolsa en caso que se haga una limpieza por aspersión.	Diag-nóstico inicial Mensual Diaria
OLLA PRESION	
Al momento de realizar inventario se deberá revisar todas las partes que conforman la olla de presión, detallando que el caucho este ajustado a la tapa, que la válvula de caucho y de metal se encuentren sin deterioro y la metálica, destapada sin obstrucciones de aire, para ello se deberá soplar por la parte interna de la tapa que da la conexión con la válvula, si se refleja sonido estará en buen estado, si no se escucha ningún sonido se empleara agujas para destapar los orificios que se encuentren obstaculizados, si el caucho de ajuste a la tapa o los mangos presentan desgaste y deterioro, deberá gestionarse los recursos para el cambio de estos empaques. Cuando se realice higienización se soplará por medio de la válvula e introducirá aguja que arrastre los posibles residuos de alimentos que queden adheridos.	Diagnostico Semanal

7.3 Plan de contingencia y acciones correctivas

7.3.1 Fallas en refrigeradores o congeladores

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
EL EQUIPO NO DESCIENDE A LA TEMPERATURA DE TRABAJO	No existe flujo de corriente en el sistema	Cerciórese que el equipo se encuentre conectado de forma correcta al suministro de energía.
	El compresor no funciona	Revisar si la unidad se encuentra en buen estado o presenta fugas o pérdidas. Remplazar por una nueva.
	Perdidas de refrigeración	Examinar con detenimiento los ductos y verificar que no existan daños. Remplazar conductos defectuosos o con deformaciones anormales.
	La unidad se encuentra cerca de la pared o en un sitio sin ventilación	Separar la unidad por lo menos 10 cm de cualquier obstáculo.
EQUIPO NO ENCIENDE	Falso contacto en la instalación o en conexiones	Verifique que las conexiones estén bien hechas. En caso contrario realícelas nuevamente y aíslelas correctamente.
	Cable flojos, incorrectos o rotos	Verifique el cableado, si es incorrecto vuelva a conectarlo, apriete las conexiones y remplace el cable dañado.
	Fusibles o protector termo-magnético quemado	Remplace los fusibles o cierre el interruptor. Asegures que el tamaño de los fusibles sea adecuado al consumo de corriente del motor. Verifique que no tenga corto circuito en la línea del motor.
EL COMPRESOR PRENDE Y APAGA CONTINUAMENTE	Bajo voltaje en la línea	Verifique que el cable utilizado sea el apropiado.
	El termostato tiene problemas	Verifique el estado del termostato y si es necesario remplácelo.
RUIDOS ANORMALES	La unidad no se encuentra en una base firme	Ubique la unidad sobre una superficie nivelada y sujeta de forma segura y rígida.
	Existe objetos extraños	Asegúrese que no existan objetos, roedores, insectos o herramientas cerca o dentro de la unidad.

7.3.2 Fallas en licuadoras y equipos de preparación

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
EQUIPO NO ENCIENDE	Cable flojos, incorrectos o rotos	Verifique el cableado, si es incorrecto vuelva a conectarlo, apriete las conexiones y remplace el cable dañado.
	Embobinado quemado	Cambie el embobinado por uno nuevo.
	Interruptor de encendido en mal estado	Ajuste el interruptor de encendido y si es necesario cambio por uno nuevo.

LA MEZCLA NO SE LICUA	Cuchillas desgastadas	Verificar el estado de las cuchillas, hacerle mantenimiento y si es necesario se deben cambiar por unas nuevas.
	No hay suficiente liquido en la mezcla	Apague la licuadora, agregue líquido a la mezcla y vuelva a encender.

Ante una falla se deberá reportar la novedad al responsable definido por el operador, verificar la condición del equipo y determinar si puede continuar en servicio sin generar riesgo. Cuando exista riesgo para la inocuidad o la seguridad, el equipo se retirará de operación hasta su reparación y verificación. La continuidad del servicio se gestionará mediante alternativas técnicamente viables y compatibles con los lineamientos, el contrato y las autorizaciones que correspondan.

- Identificada la falla, el supervisor y el área técnica realizarán la verificación correspondiente y definirán la intervención requerida, dejando evidencia en el formato de seguimiento. Las reparaciones especializadas deberán ser realizadas por personal competente.
- Cuando una reparación requiera retirar temporalmente un equipo de la sede, el operador gestionará una alternativa que permita mantener la prestación del servicio sin comprometer la calidad e inocuidad. Cuando la solución requiera participación de la ETC, la interventoría u otro actor, se documentará la solicitud y el seguimiento correspondiente.
- Los cambios de modalidad, complemento o procedimiento de atención solo podrán realizarse de acuerdo con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes, las condiciones contractuales y las autorizaciones que correspondan; no se entenderán como una consecuencia automática de una falla del equipo.
- El mantenimiento correctivo deberá gestionarse oportunamente a partir del reporte de la falla. Se conservará como compromiso operativo el término de cinco (5) días hábiles para la atención de solicitudes, sin perjuicio de que las fallas críticas que comprometan la inocuidad, seguridad o continuidad del servicio deban ser atendidas de manera inmediata y prioritaria.
- Cuando se presenten fallas en equipos de licuado o preparación, se evaluará la posibilidad de utilizar equipos de respaldo o aplicar alternativas de preparación previstas y autorizadas. Si el equipo presenta daño total, se realizará el reporte y se gestionará su reposición o baja de acuerdo con los procedimientos definidos por la ETC.
- Si falla una estufa o equipo de cocción, se suspenderá su uso cuando exista riesgo y se solicitará diagnóstico técnico. La continuidad del servicio se definirá con base en las alternativas disponibles y en los lineamientos vigentes, evitando utilizar equipos o instalaciones que no ofrezcan condiciones seguras.
- Si falla una olla a presión, se retirará de uso cuando se detecten daños en la tapa, empaques, válvulas, asas o dispositivos de seguridad. La reparación o sustitución se realizará antes de reincorporarla a la operación y se verificarán las alternativas de

preparación previstas en la operación.

Toda decisión derivada de una falla que afecte la operación deberá quedar documentada y ser comunicada a la interventoría y a los actores que correspondan.

8. CRONOGRAMA

Durante el alistamiento se realizará la revisión de los equipos en el marco del inventario inicial, identificando condiciones de funcionamiento, necesidades de mantenimiento y equipos que deban permanecer fuera de servicio. Las intervenciones se programarán de acuerdo con la criticidad, el uso, el estado del equipo y las recomendaciones técnicas disponibles.

Durante la ejecución del servicio se aplicará el cronograma de mantenimiento, el cual podrá ajustarse cuando se presenten cambios en las condiciones de operación, recomendaciones del fabricante, fallas o necesidades identificadas en las visitas de seguimiento.

9. GLOSARIO

Equipo: Elemento o conjunto de elementos utilizados para desarrollar una función determinada dentro de la operación.
Mantenimiento preventivo: Actividades programadas para conservar un equipo en condiciones adecuadas y prevenir fallas.
Mantenimiento correctivo: Actividades realizadas para reparar una falla o deterioro y restablecer el funcionamiento seguro del equipo.
Mantenimiento autónomo: Actividades básicas de cuidado, limpieza y reporte que pueden realizar los usuarios del equipo de acuerdo con los procedimientos establecidos, sin intervenir componentes técnicos especializados.
Verificación: Comprobación documentada de que un equipo, condición o resultado cumple con los criterios definidos.
Calibración: Conjunto de operaciones que establece la relación entre los valores indicados por un instrumento de medición y los valores de referencia correspondientes, de acuerdo con el programa de calibración y verificación aplicable.
Trazabilidad: Capacidad de reconstruir la historia de un equipo y de las actividades de mantenimiento realizadas mediante registros y soportes.
Equipo fuera de servicio: Equipo retirado temporalmente de la operación por presentar una condición que requiere reparación, evaluación o verificación antes de su uso.

10. ANEXOS Y REGISTROS

ANEXO 1. Cronograma de mantenimiento preventivo y seguimiento de actividades.
ANEXO 2. Formato de inventario y diagnóstico de equipos.
ANEXO 3. Hoja de vida, seguimiento y reporte de mantenimiento de equipos.
ANEXO 4. Programa de Calibración y Verificación de Equipos e Instrumentos de Medición (documento independiente del mantenimiento), cuando corresponda.

ANEXO O. CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Gobernación de Arauca
Secretaría de educación departamental
Programa de calibración y verificación de equipos e instrumentos de medición

Objeto del contrato

No. De contrato: xxxx

Operador: xxxx

Institución educativa: xxxx

Ámbito de aplicación: operación PAE del departamento de Arauca

Vigencia: la correspondiente al contrato

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

Contenido

1. Introducción 3
2. Objetivos 4
2.1 Objetivo general 4
2.2 Objetivos específicos 4
3. Alcance 5
4. Responsabilidades 6
5. Marco legal 7
6. Marco referencial 8
7. Desarrollo del programa 10
7.1 inventario y caracterización de equipos e instrumentos de medición 10
7.1.1 descripción de los equipos e instrumentos de medición 10
8. Desarrollo del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición 13
8.1 procedimientos de verificación y calibración 13
Glosario 21

1. Introducción

Los equipos e instrumentos de medición utilizados durante la operación del programa de alimentación escolar – pae constituyen elementos de control para el seguimiento de variables relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos y de los procesos, entre ellas temperatura, peso, volumen y, cuando corresponda, cloro residual y ph. En consecuencia, se requiere garantizar que las mediciones obtenidas sean confiables, mediante actividades documentadas de verificación, calibración, mantenimiento y control del estado de los instrumentos.

El presente programa establece los criterios, responsabilidades, procedimientos, frecuencias y registros que deberán aplicarse a los equipos e instrumentos de medición utilizados en la operación. El operador deberá adaptar y ejecutar el programa de acuerdo con las características de los equipos disponibles, las modalidades de atención, las condiciones de las sedes educativas y los puntos o variables de control definidos para la operación, conservando como mínimo los requerimientos establecidos en los documentos contractuales y la normativa sanitaria aplicable. Las actividades deberán contar con evidencia documental que permita verificar su ejecución, trazabilidad y atención de las desviaciones identificadas.

2. Objetivos

2.1 Objetivo general

Establecer los lineamientos y actividades para la identificación, verificación, calibración, control y seguimiento de los equipos e instrumentos de medición utilizados en la operación del pae, con el fin de contribuir a la confiabilidad de las mediciones asociadas a las variables de control y a la calidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar.

2.2 Objetivos específicos

- Identificar y caracterizar los equipos e instrumentos de medición utilizados en la operación, registrando como mínimo su identificación, ubicación, estado, rango de medición, precisión cuando aplique y condición de funcionamiento.
- Establecer y ejecutar actividades de verificación para comprobar el funcionamiento y desempeño de los instrumentos de medición frente a criterios o patrones de referencia definidos.
- Establecer las actividades de calibración que correspondan, mediante procedimientos técnicamente adecuados y, cuando aplique, mediante servicios de calibración realizados por laboratorios u organizaciones competentes, dejando los respectivos certificados y registros.
- Orientar al personal responsable del uso de los equipos e instrumentos sobre su manejo adecuado, limpieza, almacenamiento, protección, verificación y reporte oportuno de desviaciones o daños.
- Mantener registros actualizados de las actividades de verificación, calibración, mantenimiento, resultados, desviaciones y acciones tomadas, de manera que se garantice la trazabilidad de los equipos durante la vigencia de la operación.

3. Alcance

El programa aplica a los equipos e instrumentos de medición utilizados en las actividades de recepción, almacenamiento, preparación, conservación, distribución y demás procesos de la operación del pae en los que se requiera controlar variables de medición. Comprende, según corresponda a la operación, termómetros, grameras, básculas, instrumentos para medición de volumen y kits colorimétricos para cloro residual y ph, así como otros instrumentos que sean incorporados durante la ejecución.

El operador deberá mantener un inventario actualizado de los instrumentos ubicados en las sedes educativas, bodegas, plantas, centros de ensamble u otros espacios destinados a la operación, e identificar cuáles requieren verificación, cuáles requieren calibración y cuáles únicamente requieren inspección de estado, vigencia o condiciones de uso. Las actividades se desarrollarán de acuerdo con las características y especificaciones del fabricante, los procedimientos definidos en el programa y las condiciones contractuales.

4. Responsabilidades

Etc: establecerá en los documentos contractuales los requerimientos mínimos aplicables al programa y realizará las acciones de seguimiento que correspondan, de acuerdo con sus competencias. Podrá utilizar la información del inventario y de los reportes para identificar necesidades relacionadas con dotación, reposición o mejoramiento de los instrumentos.

Interventoría externa: verificará el cumplimiento de las obligaciones del operador relacionadas con el inventario, la ejecución del programa, las actividades de verificación y calibración, la disponibilidad de registros y certificados, y la atención de desviaciones o no conformidades identificadas.

Operador: será responsable de elaborar, presentar, implementar y mantener actualizado el programa de calibración y verificación. Deberá realizar el inventario de los equipos e instrumentos, disponer de los recursos necesarios, establecer cronogramas y responsables, ejecutar las verificaciones, gestionar las calibraciónes que correspondan, conservar certificados y registros, y adoptar las acciones necesarias cuando un instrumento presente resultados no conformes, daño, pérdida de exactitud o condiciones que comprometan la confiabilidad de la medición. Cuando se requiera calibración externa, deberá acudir a un laboratorio u organización competente para el servicio correspondiente.

Personal técnico y/o supervisores del operador: apoyarán la implementación del programa, realizarán o acompañarán las verificaciones previstas, revisarán los registros, harán seguimiento a los instrumentos que presenten desviaciones y comunicarán al operador las necesidades de ajuste, mantenimiento, calibración, reposición o retiro temporal del servicio.

Personal manipulador de alimentos: hará uso adecuado de los equipos e instrumentos asignados, atenderá las instrucciones de operación, limpieza y almacenamiento, realizará las verificaciones que le sean asignadas dentro del programa, diligenciará los registros correspondientes y reportará oportunamente cualquier daño, anomalía, desviación o condición que pueda afectar la confiabilidad de la medición.

Laboratorio, organización o personal competente: cuando corresponda, realizará las actividades de calibración de acuerdo con el alcance del servicio contratado y entregará el certificado o informe técnico respectivo, con la identificación del instrumento, resultados obtenidos y demás información necesaria para asegurar la trazabilidad de la actividad.

5. Marco legal

Resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social, especialmente el artículo 25, que establece la garantía de la confiabilidad de las mediciones y la implementación de un programa de calibración de los equipos e instrumentos relacionados con la inocuidad del producto procesado.

Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 de la unidad administrativa especial de alimentación escolar – alimentos para aprender (uapa), por medio de la cual se establecen los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – pae.

Resolución 0155 del 08 de abril de 2026 de la uapa, por la cual se ajustan contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la resolución 0003 de 2026, en lo que resulte aplicable a la operación.

Ntc-iso 10012, sistemas de gestión de las mediciones – requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición, como referencia técnica para la gestión de los procesos de medición.

Las disposiciones anteriores se aplicarán en lo que corresponda a la naturaleza de la operación y deberán complementarse con las especificaciones de los fabricantes, los procedimientos técnicos aplicables y las demás disposiciones sanitarias y contractuales vigentes.

6. Marco referencial

Para efectos del presente programa, se diferencia entre verificación y calibración. La verificación corresponde al proceso mediante el cual se obtiene evidencia objetiva de que un instrumento cumple los requisitos o criterios especificados para su uso. La calibración corresponde al conjunto de operaciones que establece, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores indicados por un instrumento y los valores correspondientes de un patrón de referencia, de acuerdo con el alcance del servicio. El ajuste, cuando sea técnicamente procedente, es una intervención destinada a llevar el instrumento a condiciones de funcionamiento determinadas; no debe confundirse con la calibración.

6.1 medición de temperatura

La medición y registro de la temperatura constituye una actividad de control relevante en la operación del pae, especialmente durante la recepción, almacenamiento, conservación, preparación y distribución de alimentos. Los termómetros utilizados deberán mantenerse en condiciones adecuadas de funcionamiento y verificarse o calibrarse de acuerdo con el procedimiento definido, las especificaciones del fabricante y las necesidades de control de la operación.

6.2 medición de peso

La medición del peso se utiliza en actividades como recepción, control de cantidades, porcionado, estandarización y preparación de alimentos. Las grameras y básculas deberán utilizarse sobre superficies y condiciones que permitan obtener mediciones confiables, mantenerse limpias y protegidas y ser sometidas a las verificaciones y calibraciónes que correspondan.

6.3 medición de volumen

La medición de volumen puede realizarse mediante utensilios o instrumentos destinados a determinar cantidades de alimentos, agua o productos utilizados en la operación. Estos elementos deberán conservarse en condiciones que permitan su uso adecuado y verificarse en cuanto a integridad, legibilidad y aptitud para la finalidad prevista.

6.4 medición de cloro residual y ph

Los kits colorimétricos utilizados para el seguimiento de cloro residual y ph permiten realizar controles operativos de la calidad del agua. Para estos elementos deberá verificarse su integridad, identificación, condiciones de almacenamiento, vigencia de los reactivos y estado de la escala o comparador. Al tratarse de elementos cuyo control depende de sus características y reactivos, no deberán considerarse automáticamente como equipos sujetos a calibración, sino como instrumentos que requieren verificación de sus condiciones de uso conforme a las especificaciones del fabricante y al procedimiento definido.

Con base en lo anterior, el programa contempla el inventario de los instrumentos, su identificación y caracterización, los criterios de verificación, las actividades de calibración cuando correspondan, las frecuencias establecidas por el operador de acuerdo con el riesgo y las condiciones de uso, los responsables, los registros y las acciones frente a resultados no conformes.

7. Desarrollo del programa

7.1 inventario y caracterización de equipos e instrumentos de medición

Variable a controlar	Equipo o instrumento de medición	Observaciones
Temperatura	Termómetro digital de punzon	Medición de temperatura en °c, por ser digital facilita la lectura de la variable a medir permite medir con facilidad la temperatura de alimentos calientes, el punzón permite penetración en el alimento
	Termómetro análogo de punzon	Medición de temperatura en °c, al tener la presentación como las manecillas del reloj su lectura es dispendiosa y dependerá de la vista del observador, el punzón permite penetración en el alimento
Peso	Gramera digital	Medición de gramos.
	Bascula digital	Medición de kilogramos.
Cloro residual y ph	Cuchara medidora	Medición de volúmenes medianos y grandes como jugo de fruta, aunque también mide cantidades de productos higienizantes
	Kit colorimétrico	Instrumento utilizado para el seguimiento operativo de cloro residual y ph. Requiere verificación de integridad, vigencia de reactivos, estado de la escala/comparador y condiciones de almacenamiento; no se considera automáticamente un equipo sujeto a calibración.
Cloro ycph	Kit colorimetrico	Aunque no es un equipo que deba calibrarse, si es un instrumento que permite identificar dos variables a controlar para monitorear la calidad del agua, su verificación consta en revisar que las fechas de vencimiento de los reactivos estén vigentes y la célula de la escala colorimétrica no presente desgaste .

7.1.1 descripción de los equipos e instrumentos de medición

Termómetro de punzón análogo

Termómetro de punzón análogo: instrumento destinado a la medición de temperatura mediante un sensor de penetración. Su identificación deberá incluir marca, modelo, rango de medición, resolución o precisión indicada por el fabricante y estado de funcionamiento. La verificación y calibración se realizarán conforme al procedimiento del programa y a las especificaciones del fabricante.
Rango de medición: según especificación del fabricante.

Aplicación: medición de temperatura de alimentos y/o equipos, según el punto de control definido.

Gramera digital
Instrumento destinado a la medición de masa, utilizado para control de cantidades y porciones. Su capacidad, resolución y demás características deberán corresponder a la ficha técnica del equipo disponible en la operación y registrarse en su hoja de vida.

Báscula digital
Báscula digital: instrumento destinado a la medición de masa en cantidades mayores, utilizado principalmente en actividades de recepción, almacenamiento o preparación, según corresponda. Su capacidad, resolución y condiciones de funcionamiento deberán registrarse en la hoja de vida del equipo.

Precauciones de uso de grameras y básculas

Los instrumentos de pesaje deberán:

- Ubicarse sobre una superficie firme, nivelada, estable, seca y libre de vibraciones, corrientes de aire u otras condiciones que puedan afectar la medición.
- Mantenerse protegidos de humedad, golpes, exposición innecesaria a temperaturas extremas y otras condiciones que puedan afectar su funcionamiento.
- Verificarse en cero o utilizar la función de tara antes de realizar la medición, cuando el equipo disponga de ella.
- Utilizarse sin someterlos a golpes, sobrecargas o movimientos bruscos.
- Limpiarse y desinfectarse de acuerdo con los procedimientos establecidos para el servicio, evitando afectar componentes eléctricos o electrónicos.
- Mantenerse, cuando corresponda, con las baterías en condiciones adecuadas y retirarlas durante actividades de limpieza cuando así lo indique el fabricante.
- Ser reportados inmediatamente cuando presenten daño, lectura inestable, desviaciones o cualquier condición que pueda afectar la confiabilidad de la medición.
- Cuchara medidora: utensilio utilizado para determinar cantidades o volúmenes definidos en las preparaciones. Su control corresponderá a la verificación de integridad, limpieza, identificación de capacidad y aptitud para el uso previsto.

Jeringa
Instrumento utilizado para medir pequeños volúmenes, principalmente de productos líquidos empleados en actividades específicas de la operación. Deberá verificarse su integridad, capacidad legible y condiciones de uso.

Kit colorimétrico

Instrumento utilizado mediante comparación colorimétrica para el seguimiento de cloro residual y ph. La verificación deberá considerar la integridad del kit, la vigencia y conservación de los reactivos, el estado de las celdas y la legibilidad de la escala de comparación.

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

8. Desarrollo del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

8.1 **procedimientos de verificación y calibración**

8.1.1 **termómetros**

- verificación

La verificación de los termómetros deberá realizarse con la frecuencia definida en el cronograma del programa y mediante un método que permita comparar la indicación del instrumento con un patrón o referencia adecuada para el rango de uso. El resultado deberá registrarse, indicando fecha, instrumento, método o patrón utilizado, resultado obtenido, criterio de aceptación y responsable. Si se identifica una desviación que comprometa la medición, el instrumento deberá retirarse temporalmente del uso para evaluación, ajuste, mantenimiento, calibración o reposición, según corresponda.

- calibración

La calibración de los termómetros deberá efectuarse de acuerdo con las especificaciones del fabricante, las necesidades de la operación y el procedimiento establecido en el programa. Cuando se requiera calibración externa, esta deberá ser realizada por un laboratorio u organización competente y deberá conservarse el certificado o informe correspondiente. No se deberá utilizar como patrón un termómetro de mercurio ni realizar ajustes basados únicamente en contacto con el cuerpo humano.

8.1.2 grameras

- verificación

La verificación de las grameras se realizará utilizando patrones de masa adecuados y, preferiblemente, con trazabilidad documentada. Se deberá comprobar el cero, colocar el patrón o patrones definidos, registrar la indicación obtenida y comparar el resultado con el criterio de aceptación establecido. La actividad y sus resultados deberán quedar registrados.

- calibración

Cuando la gramera requiera calibración, esta deberá efectuarse conforme a las especificaciones del fabricante y mediante un servicio técnicamente competente cuando el alcance de la actividad exceda las verificaciones operativas. Si el instrumento no cumple los criterios establecidos, deberá evaluarse para ajuste, mantenimiento, calibración o reposición antes de continuar utilizándolo en puntos de control donde la exactitud de la medición sea necesaria.

8.1.3 básculas

- verificación

La verificación de las básculas se realizará de acuerdo con la frecuencia establecida en el cronograma, antes de su utilización cuando así lo determine el procedimiento y siempre que existan condiciones que puedan afectar su desempeño. Se deberá comprobar el cero, utilizar un patrón de masa adecuado y registrar el resultado frente al criterio de aceptación definido.

- calibración

La calibración de las básculas se gestionará conforme a las especificaciones del fabricante, las condiciones de uso y el programa aprobado. Cuando se requiera servicio externo, deberá conservarse el certificado o informe de calibración. Ante resultados no conformes, el instrumento deberá ser retirado del punto de control hasta determinar la acción correspondiente.

Los instrumentos destinados a la medición de volumen y los kits colorimétricos deberán someterse, como mínimo, a inspecciones de integridad, limpieza, legibilidad, vigencia y condiciones de uso. Cuando el fabricante establezca procedimientos específicos de verificación, estos deberán incorporarse al programa. Las actividades y resultados deberán quedar documentados.

9. ANEXOS

Anexo 1. Cronograma de actividades de verificación y calibración.
Anexo 2. Hoja de vida y registro de actividades de verificación, mantenimiento y calibración.
Anexo 3. Formato de control y registro de temperaturas.
Anexo 4. Formato de verificación de termómetros.
Anexo 5. Formato de verificación de grameras y básculas.

Anexo 1

Cronograma de actividades de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

Equipo e instrumento de medición	Actividad	Frecuencia
Termómetros	Verificación	Diaria / día laboral, cuando corresponda al punto de control
Gramera Báscula	Verificación	Semanal / según programa y condiciones de uso
Termómetros	Calibración	Semestral o según especificación técnica, riesgo y condiciones de uso
Gramera	Calibración	Cuando corresponda, de acuerdo con especificación del fabricante y resultado de verificaciones
Báscula	Calibración	Anual o según especificación técnica, riesgo y condiciones de uso
Kit colorimétrico	Verificación	Antes de uso y según vigencia/condiciones de los reactivos y especificaciones del fabricante

Municipio: _____ c.e. o i. E. _____ sede: _____

Hoja de vida de equipo				Hve 00_
Equipo		Ubicación		Estado de funcionamiento
Modelo		Marca		
Servicio que requiere		Agua_____ electricidad ___ baterias ___ otro_____		
Descripcion		Funcion		
Capacidad		Rango de medida y valor de precisión		
Observaciones				
Quien reporta				
Fecha del reporte				
Actividades de verificacion de su funcionamiento				
Frecuencia de verificacion				
Actividades de calibracion				
Frecuencia de las actividades de calibracion				
Responsable de las actividades				

Municipio: _____________ c.e. o i. E. _____________sede: ________________ responsable _____________

Mes:												Año:									Marcar x la temperatura de enfriamiento y con punto la temperatura de congelacion equipo:_______________																																							
Dias / °c	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm	Am	Pm
> 10																																																													
9																																																													
8																																																													
7																																																													
6																																																													
5																																																													
4																																																													
3																																																													
2																																																													
1																																																													
0																																																													
-1																																																													
-2																																																													
-3																																																													
-4																																																													
-5																																																													
-6																																																													
-7																																																													
-8																																																													
-9																																																													
-10																																																													
-11																																																													
-12																																																													
<-13																																																													

Alimentos y sus t°____

Municipio: _____ c.e. o i. E. _____sede: _____ responsable _____

D/m/a	Hora	Patrón utilizado	Temperatura dada por patrón		Termómetro a calibrar	Temperatura dada en la calibración		Coincidencia en T° bajas		Coincidencia en T° altas		Observaciones
			T° baja	T° alta		T° baja	T° alta	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	
Acción correctiva:												

Municipio: _____ c.e. o i. E. _____sede: _____

Dia /mes	Hora	Equipo	Pesa empleada	Dato obtenido	Estado		Responsable
					Cumple	No cumple	
Observaciones:							

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

Glosario

Ajuste: operación destinada a llevar un instrumento de medición a condiciones de funcionamiento especificadas. El ajuste no equivale a la calibración.

Ajuste de un sistema de medida: conjunto de operaciones realizadas sobre un sistema de medida para que proporcione indicaciones prescritas, correspondientes a valores dados de la magnitud a medir.

Calibrar: realizar un conjunto de operaciones que permite establecer la relación entre los valores indicados por un instrumento y los valores correspondientes de un patrón de referencia, bajo condiciones especificadas.

Calibración: conjunto de operaciones que, bajo condiciones especificadas, establece la relación entre los valores de una magnitud indicados por un instrumento de medición y los valores correspondientes realizados por patrones.

Equipo de medición: instrumento, patrón de medida, material de referencia, aparato auxiliar, software o combinación de estos utilizados para realizar un proceso de medición.

Instrumento de medición: dispositivo utilizado para realizar mediciones y obtener indicaciones de una magnitud determinada.

Instrumento de medición análogo: instrumento de medición en el cuál la salida o la presentación de la información es una función continúa de la magnitud por medio o de la señal de entrada.

Incertidumbre de medición: parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir

Lectura: dato arrojado por los instrumentos y registrado por el personal competente

Magnitud: atributo a un fenómeno, cuerpo o sustancia que se pueda distinguir en forma cualitativa y determinar en forma cuantitativa

Peso: el peso de un cuerpo es una magnitud física. Es una medida para el efecto de la inercia frente a un cambio de velocidad, así como la atracción de otros cuerpos. El peso es siempre el mismo, independientemente de la atracción terrestre y el efecto del aire. La unidad métrica para el peso es el "kilogramo".

Proceso de medición: conjunto de operaciones para determinar el valor de una magnitud

Patrón: instrumento de medición destinado a definir o materializar, conservar o reproducir la unidad de medida de una magnitud para transmitirla por comparación a otros instrumentos de medición.

Rango: es el intervalo de amplitud entre el límite mayor y el límite menor de lectura.

Recalibración: actividad de calibración realizada nuevamente de acuerdo con el intervalo o condición que determine el programa, el fabricante, el riesgo del proceso o los resultados obtenidos.

Termómetro: instrumento de medición de temperatura.

Trazabilidad metrológica: propiedad de un resultado de una medida por la cual el resultado puede relacionarse con una referencia mediante una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciónes, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medida.

Verificación: proceso mediante el cual se obtiene evidencia objetiva de que un instrumento cumple requisitos o criterios especificados para su uso.

ANEXO P. PROTOCOLO DE MUESTREO

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PLAN DE MUESTREO

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

Contenido

1. INTRODUCCION 4
2. OBJETIVOS 5
2.1 OBJETIVO GENERAL 5
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
3. ALCANCE 6
4. RESPONSABLES 7
5. MARCO LEGAL Y TÉCNICO 8
6. MARCO REFERENCIAL 9
6.1 ASPECTOS RELEVANTES DE LA TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS. 9
6.2 MICROORGANISMO DE INTERÉS SANITARIO Y PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS 10
6.3 CONTRAMUESTRAS 14
6.4 PERSONAL Y PROTOCOLO PARA LA TOMA DE MUESTRAS. 15
6.5 ASPECTOS A CONSIDERAR EN LA TOMA DE MUESTRAS. 16
6.6 REGISTRO DE LA TOMA DE MUESTRAS. 17
6.6.1 TAMAÑO DE LA MUESTRA. 17
6.7 INSTRUMENTOS Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS 18
6.8 METODOLOGIA PARA LA TOMA DE MUESTRAS 20
6.9 TRANSPORTE DE LA MUESTRA. 21
7 DESARROLLO DEL PROGRAMA 22
7.1 PROPOSITO DEL MUESTREO 22
7.2 INFORMACION DE LOS LABORATORIOS EXTERNOS 23
7.3 IDENTIFICACION DE CARACTERISTICA O PARAMETRO POR MUESTRA 24
7.4 CRONOGRAMA DE MUESTREO 25
7.5 DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO DE RECOLEECCION 26
7.5.1 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO DE AMBIENTE DE AREAS 26
7.5.2 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS LUEGO DE POES 28
7.5.3 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 28

7.5.4 MUESTREO PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA MATERIA PRIMA O PRODUCTO TERMINADO 29

7.5.5 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO PARA ANALISIS DE AGUA POTABLE 30

7.6 REGISTRO DE LOS RESULTADOS Y CRITERIOS PARA LA EVALUACION 31

ANEXO 1 32

ANEXO 2 34

GLOSARIO 34

NATURALEZA DEL DOCUMENTO

El presente documento constituye un documento técnico orientador de la Entidad Territorial para que el operador elabore y adapte su propio Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico. No reemplaza el Plan de Muestreo que deberá presentar el operador como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad.

CRITERIO DE ADAPTACIÓN

El operador deberá revisar y ajustar las tablas, frecuencias, puntos de muestreo, distribución territorial, responsables, laboratorio, cronograma, recursos y procedimientos de acuerdo con la operación contratada. Las obligaciones expresamente establecidas en la ficha técnica y los documentos contractuales constituyen mínimos de obligatorio cumplimiento y no podrán ser reducidas mediante la adaptación del presente documento.

PRESENTACIÓN Y SEGUIMIENTO

El Plan de Muestreo adaptado deberá ser presentado por el operador dentro del plazo establecido contractualmente y permanecer actualizado durante la ejecución. Las modificaciones deberán estar técnicamente sustentadas, documentadas y disponibles para revisión de la ETC, supervisión y/o interventoría, según corresponda.

1. INTRODUCCION

Se entiende por Plan de Muestreo el conjunto de procedimientos planificados para la selección, toma, identificación, conservación, transporte, análisis, interpretación y seguimiento de muestras, con el propósito de verificar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, el agua y las condiciones sanitarias asociadas a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

El presente documento constituye un documento orientador para la elaboración y adaptación del Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico por parte del operador. Establece los componentes, criterios técnicos, procedimientos y evidencias mínimas que deberán ser considerados y desarrollados de acuerdo con las características particulares de la operación, las modalidades de atención, los tipos de complemento, la cobertura, las condiciones de las sedes educativas, el nivel de riesgo y la normatividad sanitaria vigente.

El operador deberá adaptar y presentar su Plan de Muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, conservando como mínimo los requerimientos establecidos en la ficha técnica y en este documento. La adaptación deberá permitir definir de manera técnica los puntos de muestreo, frecuencia, cantidad y tipo de muestras, parámetros, responsables, laboratorio, cronograma, condiciones de conservación y transporte, manejo de contramuestras, registro de resultados y acciones frente a resultados no conformes.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos técnicos y operativos que deberá considerar el operador para elaborar, adaptar, presentar, implementar y mantener actualizado su Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico, orientado a la verificación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, agua y condiciones sanitarias relacionadas con la operación del PAE.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer los criterios técnicos para la selección, toma, identificación, conservación, transporte y entrega de las muestras al laboratorio, de acuerdo con la naturaleza de cada muestra y las condiciones de la operación.
- Orientar la definición de los puntos, tipos, cantidad, frecuencia y parámetros de muestreo, de acuerdo con el análisis de riesgo, las características de los alimentos, las modalidades de atención, los tipos de complemento y las condiciones de las sedes educativas.
- Establecer los criterios para la selección y articulación con los laboratorios que realizarán los análisis, así como los requisitos documentales y técnicos que deberán ser verificados por el operador.
- Definir los criterios para la elaboración del cronograma de muestreo y los mecanismos de seguimiento a su ejecución, reprogramación y justificación cuando corresponda.
- Establecer los instrumentos, equipos, materiales, registros y evidencias necesarios para garantizar la trazabilidad del proceso de muestreo.
- Orientar el registro, análisis, interpretación y seguimiento de los resultados, incluyendo la definición y seguimiento de acciones correctivas frente a resultados no conformes.
- Establecer criterios para la conservación y manejo de contramuestras, de acuerdo con la modalidad de atención, tipo de complemento, nivel de riesgo y condiciones establecidas en la ficha técnica y la normatividad aplicable.

3. ALCANCE

El plan de muestreo es una herramienta para corroborar la inocuidad de los alimentos y monitorear las condiciones sanitarias que permite indicar la no existencia de microorganismos indicadores o patógenos de interés en salud pública, por lo cual el plan incluirá el muestreo microbiológico de ambientes de proceso, muestreo microbiológico de alimentos según el complemento, muestreo microbiológico en manos del personal manipulador, e incluyéndose muestreos bacteriológicos que se le exigen al personal manipulador, muestreo microbiológico y fisicoquímico de agua para monitorear la calidad de la que se emplea para la elaboración de los alimentos e higienización de los procesos, como también muestreo microbiológico de superficies corroborándose los POES realizados en equipos y utensilios, resaltándose las técnicas, metodología o procedimiento de muestreo, frecuencia, análisis de las muestras, registro de resultados y criterios de evaluación de los parámetros como parte de la verificación microbiológica.

4. RESPONSABLES

ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA – ETC: Establecer los lineamientos y requerimientos mínimos del Plan de Muestreo mediante la ficha técnica y los documentos contractuales, realizar el seguimiento a su cumplimiento y efectuar las verificaciones que correspondan, directamente o a través de la supervisión y/o interventoría.

INTERVENTORÍA: Verificar la presentación, pertinencia técnica y ejecución del Plan de Muestreo del operador; revisar el cronograma, los registros, actas, resultados de laboratorio, evidencias de toma y transporte, manejo de contramuestras y acciones implementadas frente a resultados no conformes. Cuando contractualmente corresponda, podrá realizar muestreos de verificación o solicitar su realización.

OPERADOR: Elaborar, adaptar, presentar, implementar, mantener actualizado y ejecutar su Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico, de acuerdo con la ficha técnica, los documentos contractuales, la normatividad sanitaria vigente y las características particulares de la operación. Será responsable de definir y documentar los puntos de muestreo, frecuencia, cantidad y tipo de muestra, parámetros, responsables, laboratorio, cronograma, procedimientos, condiciones de conservación y transporte, manejo de contramuestras, análisis de resultados y acciones correctivas. Deberá presentar los soportes requeridos y atender las observaciones formuladas por la ETC, supervisión o interventoría.

LABORATORIO: Realizar los análisis para los cuales se encuentre habilitado, autorizado o acreditado, según corresponda, aplicando métodos reconocidos y técnicamente apropiados. Deberá emitir los informes de resultados con la identificación y trazabilidad de las muestras, métodos utilizados, resultados, unidades, criterios o límites de referencia aplicables y demás información requerida para su interpretación.

MANIPULADORES, DINAMIZADORES Y AUXILIARES DE ALIMENTOS: Facilitar el acceso y desarrollo de las actividades de muestreo, suministrar la información requerida y cumplir los procedimientos de higiene y bioseguridad establecidos. Cuando se requiera la toma de muestras de manos u otras verificaciones asociadas al personal, deberán atender las instrucciones del personal responsable del muestreo y las medidas definidas por el operador y la autoridad sanitaria competente. Ante resultados no conformes, deberán participar en las acciones de mejora y seguimiento que correspondan, sin perjuicio de las competencias de la autoridad sanitaria.

5. MARCO LEGAL Y TÉCNICO

El presente documento orientador se fundamenta en las disposiciones sanitarias y técnico-administrativas aplicables al Programa de Alimentación Escolar – PAE y deberá ser considerado por el operador para la elaboración y adaptación de su Plan de Muestreo microbiológico y fisicoquímico, de acuerdo con las características particulares de la operación y demás documentos contractuales.

a. Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social

Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y se dictan otras disposiciones.

En particular, el artículo 22 establece que el sistema de control y aseguramiento de la calidad debe ser esencialmente preventivo y cubrir las diferentes etapas del procesamiento del alimento. Así mismo, dispone que los planes de muestreo, procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar resultados confiables y representativos del lote analizado. El artículo 23 establece que las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo, conforme a las disposiciones aplicables.

b. Resolución 18858 de 2018 – Ministerio de Educación Nacional

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

Esta disposición será considerada en la formulación y adaptación del Plan de Muestreo para las modalidades y sedes educativas que atiendan población indígena, teniendo en cuenta las particularidades territoriales, culturales y operativas aplicables al PAE para pueblos indígenas. La resolución establece lineamientos de obligatorio cumplimiento para las entidades territoriales, operadores y demás actores del Programa.

c. Resolución 003 de 2026 y Resolución 0155 de 2026 – UApA

Por las cuales se establecen y ajustan, respectivamente, los lineamientos y documentos técnicos y operativos aplicables al Programa de Alimentación Escolar – PAE. El operador deberá considerar las disposiciones vigentes relacionadas con calidad e inocuidad, muestreo, control de alimentos, agua, superficies, ambientes, manipuladores, contramuestras, laboratorios y demás aspectos que resulten aplicables a la operación.

6. MARCO REFERENCIAL

6.1 ASPECTOS RELEVANTES DE LA TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS.

El cumplimiento de los requisitos sanitarios relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos puede ser verificado mediante actividades de muestreo y análisis de laboratorio realizadas en las diferentes etapas de la operación, incluyendo la recepción y almacenamiento de materias primas, la preparación, elaboración, conservación y distribución de los alimentos. Los resultados obtenidos permiten evaluar las condiciones microbiológicas, fisicoquímicas o sanitarias de las muestras analizadas y constituyen un elemento de apoyo para la identificación de posibles desviaciones, peligros y factores de riesgo asociados a la operación.

En este sentido, el Plan de Muestreo constituye una herramienta del sistema de control y aseguramiento de la calidad e inocuidad, orientada a la obtención de información técnica confiable y representativa sobre las condiciones de los alimentos, el agua y los diferentes elementos asociados al proceso. En el marco de la investigación de eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), los resultados del muestreo pueden constituir evidencia técnica para apoyar la identificación de los posibles agentes etiológicos y contribuir a establecer los puntos o etapas de la cadena alimentaria en los cuales pudo presentarse la contaminación.

Por lo anterior, la planificación, toma, identificación, conservación, transporte, análisis y reporte de resultados de las muestras constituyen componentes relevantes de los procesos de control y aseguramiento de la calidad e inocuidad, así como de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control sanitario que correspondan a las autoridades competentes. Estos resultados deberán encontrarse debidamente documentados y disponibles para las actividades de seguimiento, verificación y evaluación que realicen la Entidad Territorial Certificada, la interventoría y las demás autoridades competentes, de acuerdo con sus respectivas competencias.

La toma de muestras constituye un procedimiento que forma parte de las actividades de control y vigilancia sanitaria de los alimentos y del monitoreo de la calidad del agua, mediante la aplicación de análisis microbiológicos y fisicoquímicos, según corresponda. Su ejecución requiere una planificación previa que contemple, entre otros aspectos, la definición del objeto y alcance del muestreo, los puntos y tipos de muestra, los parámetros a analizar, la cantidad requerida, la disponibilidad de documentación, los elementos e insumos necesarios, la identificación y trazabilidad de las muestras, las condiciones de conservación y transporte, así como los procedimientos aplicables para su recepción y análisis en el laboratorio.

La calidad y confiabilidad de los resultados analíticos se encuentran directamente relacionadas con la adecuada ejecución del proceso de muestreo. En consecuencia, la selección de los puntos, tipos, cantidades y frecuencia de las muestras deberá responder a criterios técnicos y de riesgo, considerando las características de la operación, las modalidades de atención, los tipos de complemento, la naturaleza de los alimentos, las condiciones de almacenamiento, preparación y distribución, los antecedentes de resultados analíticos y los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos aplicables.

La toma de muestras deberá ser realizada por personal idóneo, debidamente capacitado y con competencia técnica para desarrollar el procedimiento de acuerdo con el tipo de muestra, el análisis requerido y las condiciones establecidas en el Plan de Muestreo. Cuando se trate de

actuaciones propias de la autoridad sanitaria, se aplicarán las competencias, procedimientos y lineamientos establecidos por la normatividad sanitaria vigente y por la autoridad competente.

En el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el muestreo deberá considerar los diferentes puntos críticos y etapas del proceso en los cuales puedan presentarse peligros para la inocuidad de los alimentos y del agua. De acuerdo con las características de la operación, podrán ser objeto de muestreo las materias primas y alimentos almacenados, los alimentos preparados o listos para consumo, el agua, las superficies, equipos y utensilios, los ambientes y los manipuladores, así como las contramuestras, cuando corresponda.

De manera particular, deberán considerarse los alimentos de mayor riesgo para la salud pública, de acuerdo con su naturaleza, composición, proceso de elaboración, condiciones de almacenamiento y manipulación. En la operación del PAE pueden encontrarse, entre otros, productos cárnicos, lácteos, cereales, frutas, verduras, preparaciones compuestas, ensaladas y bebidas o jugos, cuyas características y condiciones de manejo determinan los peligros microbiológicos, fisicoquímicos o de otra naturaleza que deben ser considerados en el diseño del Plan de Muestreo.

Entre los microorganismos de interés sanitario que pueden ser considerados, de acuerdo con el tipo de alimento, el peligro identificado, la etapa del proceso y el objetivo del muestreo, se encuentran, entre otros, Salmonella spp., Escherichia coli, Escherichia coli O157 y otros Escherichia coli productores de toxina Shiga (STEC), Staphylococcus aureus o estafilococos coagulasa positiva, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes y Campylobacter spp. La selección de los parámetros microbiológicos deberá corresponder a la naturaleza del alimento, su proceso de elaboración, las condiciones de almacenamiento y los criterios microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria aplicable.

Asimismo, dependiendo de la naturaleza del alimento y del criterio microbiológico correspondiente, podrán evaluarse microorganismos indicadores o asociados al deterioro, tales como mohos y levaduras. La identificación y selección de los microorganismos o parámetros a analizar no deberá realizarse de manera generalizada para todos los alimentos, sino con fundamento en el riesgo, las características del producto, el proceso, el objetivo del muestreo y los criterios establecidos por la normativa sanitaria vigente.

En consecuencia, el Plan de Muestreo deberá establecer de manera clara los criterios para la selección de muestras, los puntos de toma, los parámetros analíticos, las cantidades requeridas, la frecuencia, los responsables, las condiciones de conservación y transporte, los mecanismos de identificación y trazabilidad, el laboratorio responsable del análisis, la interpretación de los resultados y las acciones que deberán implementarse ante resultados no conformes o situaciones que representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos o la salud de los beneficiarios.

6.2 MICROORGANISMO DE INTERÉS SANITARIO Y PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

En el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la selección de los microorganismos y parámetros microbiológicos objeto de análisis deberá realizarse de acuerdo con la naturaleza

del alimento, su composición, el proceso de elaboración, las condiciones de almacenamiento y manipulación, la modalidad de atención, el tipo de complemento, el nivel de riesgo y los criterios microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Por lo anterior, los microorganismos relacionados en el presente numeral constituyen una referencia técnica para la formulación y adaptación del Plan de Muestreo y **no significan que todos deban ser analizados de manera simultánea en cada muestra**. La selección de los parámetros deberá corresponder al tipo de alimento y al objetivo específico del muestreo, de conformidad con los criterios microbiológicos aplicables.

- **Salmonella spp.**

Salmonella spp. corresponde a un grupo de bacterias Gram negativas pertenecientes a la familia Enterobacteriaceae. Constituye un importante peligro microbiológico asociado a los alimentos y puede encontrarse, entre otros, en productos de origen animal y alimentos sometidos a contaminación cruzada.

La transmisión ocurre principalmente por el consumo de alimentos o agua contaminados. En función del tipo de alimento, los criterios microbiológicos pueden establecer como requisito la ausencia de *Salmonella spp.* en una cantidad determinada de muestra. La Resolución 1407 de 2022 establece criterios específicos para diferentes categorías de alimentos, entre ellos alimentos listos para consumo, cereales, harinas, bebidas y otros productos.

Su determinación puede realizarse mediante métodos cualitativos de detección, de acuerdo con el método analítico aplicable y el criterio microbiológico establecido para el alimento.

- **Staphylococcus aureus y estafilococos coagulasa positiva**

Staphylococcus aureus es una bacteria Gram positiva que puede encontrarse en la piel y mucosas de las personas y constituye un microorganismo de importancia en alimentos debido a su capacidad para producir enterotoxinas.

En el contexto de la producción y manipulación de alimentos, su presencia puede estar asociada con prácticas inadecuadas de higiene personal, contaminación durante la manipulación, lesiones en piel o contaminación cruzada.

Para efectos del control microbiológico de alimentos, la normativa puede establecer el parámetro como **Staphylococcus coagulasa positiva**, dependiendo de la categoría del alimento y del criterio microbiológico aplicable. La Resolución 1407 de 2022 contempla este parámetro para diferentes alimentos y preparaciones.

- **Clostridium perfringens**

Clostridium perfringens es una bacteria Gram positiva, formadora de esporas y de crecimiento anaerobio, que puede encontrarse en el ambiente, el suelo y materias primas, incluyendo alimentos de origen animal.

Su presencia y proliferación pueden estar relacionadas con condiciones inadecuadas de manipulación, cocción, enfriamiento, conservación o mantenimiento de los alimentos a temperaturas que favorezcan su multiplicación.

Su determinación deberá realizarse únicamente cuando corresponda al tipo de alimento, al riesgo identificado y al criterio microbiológico aplicable. La Resolución 1407 de 2022 contempla este microorganismo para determinadas categorías de alimentos.

- **Escherichia coli**

Escherichia coli es una bacteria Gram negativa perteneciente a la familia Enterobacteriaceae que forma parte de la microbiota intestinal de seres humanos y animales.

En el control microbiológico de alimentos y agua, determinadas mediciones de *E. coli* se utilizan como indicadores de condiciones higiénico-sanitarias y pueden contribuir a identificar contaminación de origen fecal, contaminación cruzada o deficiencias en las prácticas de higiene y manipulación.

Debe diferenciarse la determinación de *E. coli* como microorganismo indicador de la búsqueda específica de cepas patógenas, como las productoras de toxina Shiga (STEC). Por tanto, el análisis deberá responder al objetivo del muestreo y al criterio microbiológico aplicable al alimento o matriz evaluada.

- **Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC)**

Las *Escherichia coli* productoras de toxina Shiga (STEC) constituyen un grupo de *E. coli* capaces de producir toxinas que pueden ocasionar enfermedad en las personas. Dentro de este grupo se encuentra el serotipo O157, además de otros serogrupos y serotipos no O157.

La transmisión puede producirse por el consumo de alimentos o agua contaminados y puede estar relacionada con productos de origen animal, alimentos crudos o insuficientemente cocidos y contaminación cruzada.

La búsqueda de STEC, incluyendo *E. coli* O157 cuando corresponda, deberá definirse de acuerdo con el tipo de alimento, el riesgo identificado, los antecedentes epidemiológicos y el objetivo específico del muestreo. No deberá asumirse como un parámetro de análisis obligatorio para todos los alimentos.

- **Campylobacter spp.**

Campylobacter spp., particularmente *Campylobacter jejuni* y *Campylobacter coli*, corresponde a un grupo de bacterias Gram negativas de importancia en salud pública y asociadas a enfermedades transmitidas por alimentos.

Puede encontrarse principalmente en animales y productos de origen animal, especialmente aves de corral, y su transmisión puede producirse mediante el consumo de alimentos o agua contaminados o por contaminación cruzada durante la manipulación.

Su inclusión en el Plan de Muestreo deberá determinarse de acuerdo con la naturaleza del alimento, el riesgo identificado y el objetivo del análisis.

- **Listeria monocytogenes**

Listeria monocytogenes es una bacteria Gram positiva de importancia para la inocuidad de los alimentos, especialmente por su capacidad de sobrevivir y multiplicarse bajo determinadas condiciones de refrigeración y por su importancia en alimentos listos para consumo.

Puede encontrarse en el ambiente, materias primas, superficies y equipos de procesamiento y manipulación de alimentos. Su presencia puede estar relacionada con deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias, contaminación cruzada o formación de nichos de contaminación en ambientes de procesamiento.

La Resolución 1407 de 2022 establece criterios específicos para *Listeria monocytogenes* en determinadas categorías de alimentos, incluyendo algunas comidas y platos preparados listos para consumo. Su búsqueda deberá realizarse cuando corresponda de acuerdo con el tipo de alimento y el criterio microbiológico aplicable.

- **Bacillus cereus**

Bacillus cereus es una bacteria Gram positiva formadora de esporas que se encuentra ampliamente distribuida en el ambiente y puede contaminar materias primas y alimentos.

La formación de esporas le permite persistir frente a determinadas condiciones ambientales y procesos de elaboración. La multiplicación del microorganismo y la producción de toxinas pueden estar relacionadas con condiciones inadecuadas de almacenamiento, conservación y manipulación.

Su presencia es de importancia en diferentes alimentos, incluyendo algunos productos a base de cereales, harinas y preparaciones. La Resolución 1407 de 2022 establece criterios microbiológicos específicos para *Bacillus cereus* en diferentes categorías de alimentos.

- **6.1.9 Mohos y levaduras**

Los mohos y las levaduras son microorganismos asociados principalmente al deterioro de los alimentos y a la alteración de sus características de calidad. Su presencia puede favorecerse por condiciones inadecuadas de almacenamiento, humedad, temperatura, manipulación o conservación.

Los mohos pueden desarrollarse en diferentes alimentos, entre ellos frutas, verduras, productos de panificación, cereales, quesos y otros alimentos susceptibles. Algunos géneros frecuentes incluyen *Aspergillus*, *Penicillium* y *Mucor*.

La determinación de mohos y levaduras deberá realizarse cuando corresponda a la naturaleza del alimento y al criterio microbiológico establecido. La Resolución 1407 de 2022 contempla este parámetro para diferentes categorías de alimentos.

Consideración para la selección de microorganismos

La relación anterior constituye una referencia técnica para la identificación de peligros microbiológicos dentro del Plan de Muestreo. La selección definitiva de los microorganismos o parámetros a analizar deberá realizarse considerando:

- La naturaleza y composición del alimento.
- La categoría del alimento establecida en la normatividad sanitaria.
- El proceso de elaboración y transformación.
- Las condiciones de almacenamiento y conservación.
- La modalidad de atención y tipo de complemento.
- Los puntos críticos y riesgos identificados en la operación.
- Los antecedentes de resultados microbiológicos.
- Los eventos o sospechas de ETA, cuando correspondan.
- Los criterios microbiológicos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
- El objetivo específico del muestreo.

En consecuencia, no se deberá establecer una batería única de microorganismos para todos los alimentos, sino una selección técnicamente justificada y acorde con el riesgo y con los criterios microbiológicos aplicables a cada matriz.

6.3 CONTRAMUESTRAS

El operador deberá implementar un procedimiento para la toma, identificación, conservación y disposición de contramuestras, de acuerdo con la modalidad de atención, el tipo de complemento, la naturaleza de los alimentos y los criterios de riesgo establecidos en el Plan de Muestreo.

Como mínimo, deberán observarse las siguientes condiciones:

- En las Residencias Escolares se deberán tomar y conservar diariamente, durante el servicio de almuerzo, contramuestras de los alimentos o preparaciones de mayor riesgo, de acuerdo con los criterios establecidos en el Plan de Muestreo.
- En los comedores escolares con más de doscientos (200) beneficiarios, se deberán tomar y conservar diariamente, durante el servicio de almuerzo, contramuestras de los alimentos o preparaciones de mayor riesgo, de acuerdo con los criterios establecidos en el Plan de Muestreo.
- Para las modalidades de preparada en sitio y comida caliente transportada, el operador deberá garantizar la toma y conservación de las contramuestras de acuerdo con las características de las preparaciones y las condiciones definidas en el Plan de Muestreo.
- Las contramuestras deberán conservarse durante un período mínimo de setenta y dos (72) horas, bajo las condiciones de temperatura y conservación que correspondan a la naturaleza del alimento, ya sea refrigeración, congelación o temperatura ambiente.
- La cantidad de contramuestra deberá ser suficiente para permitir, cuando sea requerido, la realización de los análisis microbiológicos o bromatológicos

correspondientes, de acuerdo con la naturaleza del alimento y el método analítico aplicable.

- Las contramuestras deberán ser tomadas de los alimentos o preparaciones efectivamente suministrados y deberán conservar, en la medida de lo posible, las características que presentaban al momento de su distribución o servido.
- Cada contramuestra deberá estar debidamente identificada y permitir su trazabilidad. Como mínimo, la identificación deberá contener: fecha, hora de despacho o distribución, lote cuando aplique, tipo de menú o preparación, modalidad de atención, identificación de la sede educativa y responsable de la toma.
- Las contramuestras deberán mantenerse debidamente cerradas y protegidas contra contaminación, manipulación o alteración durante el periodo de conservación.
- El operador deberá llevar los registros que permitan evidenciar la toma, identificación, condiciones de conservación y disposición de las contramuestras, los cuales deberán permanecer disponibles para las actividades de seguimiento y verificación de la Entidad Territorial y la interventoría.

En caso de presentarse una sospecha o evento de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), las contramuestras disponibles deberán conservarse y ponerse a disposición para los análisis microbiológicos o bromatológicos que sean requeridos, de acuerdo con el procedimiento establecido en el Plan de Muestreo y las instrucciones de la autoridad competente.

6.4 PERSONAL Y PROTOCOLO PARA LA TOMA DE MUESTRAS.

Para efecto de la toma de muestras, el profesional, deberá proceder de acuerdo a lo establecido en las reglamentaciones vigentes y seguir el procedimiento allí indicado en cuanto a tipo de alimento, número de unidades que conforman la muestra, condiciones de conservación, etc., toda vez que es la persona responsable de que las muestras lleguen a su destino tal como fueron tomadas, sin que sobre ellas se produzca ningún cambio que pueda imputarse a una deficiente manipulación por parte del que toma la muestra.

La toma de muestras deberá realizarla un profesional o técnico capacitado para la labor, que conozca el procedimiento, a fin de que pueda tomar decisiones técnicas en el momento de la toma de muestras. Deberá en lo posible conocer con anterioridad a la toma de muestra, el propósito de ésta, los procesos de elaboración que se realizan en el establecimiento educativo, las características y condiciones de los alimentos procesados, almacenados y transportados, y de ser posible debe analizar todos los antecedentes, actuaciones anteriores o cualquier otro documento relacionado con la toma a realizar. Por tanto, la toma de muestras debe responder a un proceso programado, organizado, que no admite improvisaciones y por tanto el este personal encargado de la misma debe previamente:

- Programar adecuada y técnicamente el tipo de muestreo a realizar: productos a muestrear, sitio específico, condiciones de conservación requeridas, número y tipo de muestras (incluyendo unidades de las mismas), manejo y envío de la muestra al laboratorio, medio de transporte, etc.

- Alistamiento de materiales e insumos requeridos: Neveras, pilas de frío, papelería, formatos de identificación de muestras, bolsas herméticas, marcadores o strikes para identificación de la muestra, etc.

- El personal que tome la muestra debe identificarse ante el directivo docente, presentando la documentación respectiva o carnet según se tenga establecido para la correspondiente actividad, y explicará tanto al responsable de la institución como al personal dinamizador los motivos de su actuación.

6.5 ASPECTOS A CONSIDERAR EN LA TOMA DE MUESTRAS.

Para llevar a cabo la toma de muestras de alimentos deberán considerarse, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Las muestras deberán corresponder, preferiblemente, a unidades completas contenidas en sus envases o empaques originales, cuando por la naturaleza y presentación del producto esto sea posible. Los productos deberán encontrarse en condiciones adecuadas de conservación y deberán verificarse sus características organolépticas, tales como olor, color, apariencia y demás características propias del alimento.
- Cuando se trate de alimentos preparados o elaborados en el marco de la operación del PAE, la muestra deberá corresponder a la preparación en su condición final, tal como será suministrada a los beneficiarios. Para los complementos de jornada mañana, almuerzo, jornada tarde, cena u otros servicios establecidos, deberá considerarse la totalidad de los componentes que conforman la preparación o complemento objeto del muestreo, de acuerdo con el objetivo del análisis.
- Para productos a granel o contenidos en recipientes de gran capacidad, la muestra deberá ser transferida a recipientes adecuados para el muestreo y análisis, utilizando elementos limpios, estériles o previamente acondicionados, según el tipo de muestra y el análisis requerido, y aplicando las condiciones de asepsia necesarias para evitar contaminación.
- Las muestras correspondientes a productos empacados deberán conservar sus etiquetas, rótulos o mecanismos de identificación en condiciones legibles e íntegras, de manera que permitan establecer su trazabilidad.
- Cuando el muestreo corresponda a un producto empacado, las unidades que conformen la muestra deberán corresponder, cuando aplique, al mismo lote de producción. En el caso de alimentos preparados o elaborados en la sede educativa, las unidades deberán corresponder a preparaciones elaboradas bajo las mismas condiciones y al mismo servicio o momento de producción objeto del muestreo.
- Al momento de la toma, los alimentos deberán encontrarse dentro de su vida útil. Para productos con fecha de vencimiento deberá verificarse dicha condición y, cuando sea posible, contar con un tiempo suficiente para realizar el transporte, recepción y análisis antes de su vencimiento.
- Para alimentos preparados en sitio o elaborados para el servicio del PAE, deberá registrarse la fecha y hora de preparación o elaboración, así como la información necesaria para establecer su trazabilidad.
- Durante la toma deberá evitarse la contaminación de las muestras y la contaminación cruzada, aplicando las medidas de higiene y asepsia correspondientes y utilizando elementos adecuados para cada tipo de alimento.
- La selección de las muestras deberá responder a los criterios de riesgo, representatividad y objetivo del muestreo definidos en el Plan de Muestreo, teniendo

en cuenta la naturaleza del alimento, modalidad de atención, tipo de complemento, condiciones de almacenamiento, preparación, conservación y distribución.

6.6 REGISTRO DE LA TOMA DE MUESTRAS.

El responsable de la toma de muestras deberá diligenciar el acta o registro de toma de muestras correspondiente, consignando de manera completa, clara y legible la información requerida para garantizar la identificación, trazabilidad y seguimiento de las muestras recolectadas.

El registro deberá relacionar la totalidad de las muestras tomadas durante la actividad de muestreo e incluir, como mínimo, la información relacionada con la identificación de la muestra, alimento o producto, lote cuando aplique, fecha y hora de toma, lugar o sede educativa, responsable del muestreo, condiciones de conservación y transporte y las observaciones que resulten pertinentes.

Cuando la actividad de muestreo se realice en una sede educativa, deberá procurarse la presencia de un representante de la sede, director, dinamizador o persona responsable designada, quien podrá verificar la información registrada y suscribir el documento correspondiente.

No deberán dejarse espacios sin diligenciar. Cuando un campo no resulte aplicable, deberá registrarse la expresión “No aplica (N/A)” o la que establezca el formato correspondiente.

Una copia del acta o registro deberá permanecer disponible en la sede o ser entregada al responsable de la sede, según corresponda, y el operador deberá conservar el soporte dentro de los registros del Plan de Muestreo para efectos de seguimiento, trazabilidad y verificación por parte de la Entidad Territorial y la interventoría.

6.6.1 TAMAÑO DE LA MUESTRA.

El tamaño y cantidad de muestra deberán definirse de acuerdo con el tipo de alimento o matriz, naturaleza del producto, análisis requerido, método analítico aplicable y requisitos establecidos por el laboratorio. La cantidad seleccionada deberá ser suficiente para garantizar la adecuada ejecución de los análisis requeridos y, cuando corresponda, permitir la realización de los análisis de verificación.

Como criterio de referencia para las muestras de alimentos:

- Para productos sólidos, se deberá disponer de una cantidad mínima de doscientos gramos (200 g) por unidad de muestra. Cuando la presentación individual sea inferior a esta cantidad, deberán recolectarse las unidades necesarias para alcanzar la cantidad requerida, procurando que correspondan al mismo lote o a la misma preparación, según aplique.

- Para productos líquidos, se deberá disponer de un volumen mínimo de doscientos mililitros (200 ml) por unidad de muestra. Cuando las presentaciones individuales sean inferiores a este volumen, deberán recolectarse las unidades necesarias para alcanzar la cantidad requerida, de acuerdo con el tipo de producto y las condiciones establecidas

para el análisis.

- Para alimentos preparados o elaborados en las sedes educativas, la cantidad de muestra deberá corresponder a una porción representativa de la preparación objeto del análisis y deberá considerar la cantidad requerida por el método analítico y por el laboratorio.

- Cuando el método analítico o el laboratorio establezcan una cantidad diferente a la indicada anteriormente, prevalecerá la cantidad técnicamente requerida para garantizar la validez del análisis, siempre que se encuentre debidamente justificada y sea compatible con las condiciones establecidas en el Plan de Muestreo.

- La cantidad de muestra deberá permitir conservar la representatividad del alimento, evitando que la selección o fraccionamiento de la muestra modifique sus características o genere contaminación.

6.7 INSTRUMENTOS Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS

En el muestreo de alimentos elaborados y materias primas destinados a análisis microbiológico, las muestras deberán ser recolectadas y, cuando corresponda, transferidas a recipientes estériles, aplicando las condiciones de asepsia necesarias para evitar contaminación externa o contaminación cruzada.

Los equipos, recipientes, utensilios y demás materiales que entren en contacto directo con la muestra deberán ser adecuados para el tipo de análisis, encontrarse en condiciones higiénico-sanitarias apropiadas y ser estériles cuando el procedimiento microbiológico así lo requiera.

Los implementos y equipos deberán seleccionarse de acuerdo con el tipo de muestra, el procedimiento de toma, las condiciones de conservación y transporte y los requisitos establecidos por el laboratorio.

Tabla 1 Implementos y equipos necesarios para la toma de muestras.

Equipos / implementos	Elementos requeridos	Condiciones
Dotación básica	Tapabocas, gorro, guantes desechables y bata. Otros elementos de protección personal cuando las condiciones de la actividad lo requieran.	Limpios, íntegros y de uso adecuado para la actividad.
Recipientes para muestras de alimentos	Bolsas o recipientes estériles de uso apropiado para muestras microbiológicas; bolsas tipo Whirl-Pak u otros recipientes equivalentes; frascos de boca ancha con tapa de cierre seguro, según el tipo de muestra.	Estériles, íntegros, de primer uso o acondicionados de acuerdo con el procedimiento y método analítico.
Utensilios para recolección	Cucharas, cucharones, cuchillos, pinzas, espátulas, tijeras, hisopos, embudos, sondas u otros	Limpios, desinfectados o estériles, según el procedimiento y análisis requerido.

	elementos requeridos según el tipo de muestra.	
Equipos para conservación y transporte	Nevera portátil o cava, recipientes herméticos y elementos refrigerantes o de conservación requeridos.	Limpios, desinfectados, en buen estado y adecuados para mantener las condiciones de conservación de las muestras.
Dispositivos para medición de temperatura	Termómetro digital, termómetro de punzón u otro dispositivo apropiado para el tipo de producto.	Limpios, desinfectados, en buen estado y con calibración o verificación vigente, cuando corresponda.
Elementos de identificación y registro	Marcador indeleble, etiquetas, cinta adhesiva, formatos de identificación, registro o acta de toma de muestras, lapicero y elementos para soporte de escritura.	En buen estado, legibles y disponibles durante todo el procedimiento.
Elementos para higiene y desinfección	Elementos y productos autorizados para la limpieza y desinfección de manos, superficies y equipos, según corresponda.	En condiciones adecuadas de uso y utilizados conforme a las instrucciones del fabricante y al procedimiento establecido.
Elementos de protección de las muestras	Bolsas herméticas, material de protección y otros elementos necesarios para evitar contaminación, derrames o alteraciones durante el transporte.	Limpios, íntegros y adecuados para el tipo de muestra.

Consideración para las muestras de agua

Cuando se realice muestreo microbiológico de agua, deberán utilizarse recipientes estériles y, cuando las características del procedimiento lo requieran, recipientes que contengan el agente neutralizante correspondiente para el cloro residual.

En caso de utilizar tiosulfato de sodio, su concentración y condiciones de uso deberán corresponder al procedimiento de muestreo y al método analítico aplicable, por lo que no se deberá establecer una concentración general para todas las muestras sin considerar el volumen del recipiente, la concentración de desinfectante y el procedimiento analítico.

Antes de la toma

Disponibilidad de los recipientes y materiales requeridos.
Condiciones de esterilidad de los elementos destinados al análisis microbiológico.
Estado y limpieza de los equipos.
Disponibilidad y funcionamiento de los dispositivos de medición de temperatura.
Identificación y formatos de registro.
Condiciones de la nevera o sistema de transporte.
Disponibilidad de elementos refrigerantes, cuando correspondan.
Coordinación previa con el laboratorio.
Cantidad de muestra requerida.
Condiciones de conservación y tiempo máximo de transporte.

Registro o acta de toma de muestras

El operador deberá utilizar el formato definido para el registro o acta de toma de muestras, diligenciándolo de manera completa para garantizar la identificación y

trazabilidad de las muestras.

6.8 METODOLOGIA PARA LA TOMA DE MUESTRAS

Para la toma de muestras de alimentos y materias primas, el operador deberá aplicar procedimientos que permitan garantizar la representatividad, integridad, identificación, conservación y trazabilidad de las muestras desde el momento de su recolección hasta su entrega al laboratorio.

La metodología deberá ajustarse al tipo de alimento o matriz objeto de análisis, a las condiciones de presentación y conservación, al análisis requerido y a los procedimientos establecidos por el laboratorio. Para tal efecto, se tendrán como referencia las orientaciones técnicas emitidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y demás disposiciones sanitarias aplicables.

Tabla 2 Método de recolección y conservación de muestras de alimentos y materias primas

Tipo de muestra	Método de recolección y conservación
Alimentos sólidos	Cuando sea necesario, se deberán cortar o separar las porciones utilizando cuchillos u otros implementos adecuados y esterilizados para el análisis microbiológico. Se deberá recolectar una cantidad mínima de referencia de 200 g, utilizando condiciones de asepsia y transfiriendo la muestra a una bolsa o recipiente estéril adecuado. Cuando la naturaleza del producto lo requiera, deberán tomarse porciones de diferentes puntos del alimento, procurando obtener una muestra representativa. La muestra deberá conservarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente, según la naturaleza del producto y las condiciones establecidas para el análisis. Durante el procedimiento deberá evitarse el contacto directo con el interior del recipiente o con las superficies que entren en contacto con la muestra.
Alimentos líquidos o bebidas	La muestra deberá homogenizarse mediante agitación o mezcla, cuando las características del producto lo permitan. Se deberá transferir una cantidad mínima de referencia de 200 ml a un recipiente estéril adecuado, utilizando un implemento estéril cuando corresponda. La muestra deberá conservarse de acuerdo con la naturaleza del producto y las condiciones requeridas para el análisis. Deberá evitarse la contaminación durante la transferencia y el contacto con las superficies internas del recipiente.
Alimentos congelados	Las muestras deberán mantenerse congeladas durante la toma, manipulación y transporte, evitando su descongelación antes de la recepción en el laboratorio cuando el método analítico así lo requiera. Deberán utilizarse sistemas de conservación y transporte que permitan mantener las condiciones de temperatura establecidas para el producto y el análisis.
Alimentos elaborados o preparados – menú	Para los alimentos preparados o elaborados en el marco del PAE, se deberá tomar una muestra representativa de las preparaciones efectivamente producidas y suministradas en el servicio objeto del muestreo. Cuando el menú esté compuesto por diferentes preparaciones sólidas y líquidas, estas deberán identificarse de manera individual y recolectarse en cantidades suficientes para los análisis requeridos, teniendo como referencia una cantidad mínima de 200 g para preparaciones sólidas y 200 ml para preparaciones líquidas, salvo que el método analítico o el laboratorio establezcan una cantidad diferente. En el momento de la toma deberá registrarse la temperatura de las preparaciones cuando corresponda y deberá garantizarse su adecuada identificación y conservación.

6.9 TRANSPORTE DE LA MUESTRA.

Durante el transporte, las muestras deberán mantenerse bajo las condiciones de temperatura y conservación requeridas según su naturaleza, tipo de alimento, análisis solicitado y método analítico aplicable, evitando cambios que puedan afectar sus características y la confiabilidad de los resultados.

Las muestras de alimentos que requieran cadena de frío deberán transportarse utilizando sistemas de conservación adecuados que permitan mantener la temperatura establecida para el producto y el análisis correspondiente. Como referencia, para productos refrigerados se deberá mantener la temperatura dentro del rango definido en el procedimiento de muestreo y por el laboratorio.

Las muestras deberán ser entregadas al laboratorio el mismo día de la toma o en el menor tiempo posible, de acuerdo con los tiempos máximos establecidos para cada tipo de muestra y método analítico. El tiempo transcurrido entre la toma y la recepción en el laboratorio deberá quedar registrado cuando sea requerido para garantizar la trazabilidad del procedimiento.

Los alimentos perecederos y demás productos que requieran refrigeración deberán transportarse en neveras isotérmicas, cavas o recipientes adecuados, utilizando paquetes refrigerantes, hielo seco u otros sistemas de conservación compatibles con la naturaleza de la muestra.

Durante el transporte se deberá:

- Evitar la contaminación cruzada entre muestras.
- Mantener los recipientes debidamente cerrados e identificados.
- Proteger las muestras de la exposición innecesaria a temperaturas, humedad, luz u otras condiciones que puedan alterar sus características.
- Evitar la descongelación de las muestras que deban permanecer congeladas.
- Verificar y registrar la temperatura de transporte cuando corresponda.
- Garantizar que los equipos de transporte se encuentren limpios, en buen estado y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Coordinar previamente con el laboratorio las condiciones de recepción, conservación, cantidad de muestra y tiempo máximo de transporte.

Nota: La temperatura y el tiempo máximo de transporte deberán definirse de acuerdo con el tipo de muestra y los requisitos del método analítico y del laboratorio. Por tanto, los valores indicados en documentos orientadores no deberán aplicarse de manera generalizada cuando el procedimiento específico establezca condiciones diferentes.

7 DESARROLLO DEL PROGRAMA

7.1 PROPOSITO DEL MUESTREO

La implementación de un sistema de control y aseguramiento de la calidad e inocuidad requiere el desarrollo de actividades de seguimiento, verificación y control que permitan evaluar las condiciones sanitarias de los alimentos, materias primas, agua, superficies, ambientes, equipos, utensilios y prácticas de manipulación asociadas a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En este contexto, el Plan de Muestreo constituye una herramienta para obtener información técnica, confiable y representativa sobre las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y de los diferentes elementos relacionados con su preparación, almacenamiento, conservación y distribución, permitiendo identificar posibles desviaciones, peligros y factores de riesgo, así como orientar la implementación de acciones de control y mejora.

El muestreo deberá contemplar, de acuerdo con los criterios establecidos en la Ficha Técnica, el Plan de Muestreo y la normatividad sanitaria aplicable, análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos de las matrices que correspondan, incluyendo alimentos, materias primas, agua, superficies, ambientes y otros elementos relacionados con el proceso.

De manera particular, el control de la calidad del agua constituye un componente fundamental de la operación, debido a su utilización en la preparación de alimentos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones y en las prácticas de higiene del personal manipulador. Por esta razón, el Plan deberá establecer los mecanismos para verificar las condiciones de calidad del agua mediante los análisis y controles que correspondan.

Los resultados obtenidos mediante las actividades de muestreo deberán ser utilizados como insumo para el seguimiento del sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad, la identificación de oportunidades de mejora y la adopción de acciones preventivas y correctivas cuando se presenten resultados no conformes o situaciones que puedan representar un riesgo para la salud de los beneficiarios.

Para garantizar que los resultados sean técnicamente confiables, las muestras deberán ser representativas del alimento, producto, ambiente o elemento objeto de evaluación y deberán ser tomadas, identificadas, conservadas, transportadas y analizadas bajo condiciones que permitan preservar su integridad y trazabilidad.

En el marco de la operación del PAE, el Plan de Muestreo deberá considerar como mínimo los criterios y frecuencias establecidos contractualmente para cada tipo de muestra. En particular, la Ficha Técnica establece:

- Agua: durante el primer mes de operación se deberá realizar muestreo microbiológico y fisicoquímico en el 100 % de los comedores escolares, de acuerdo con los requisitos sanitarios aplicables. Adicionalmente, deberá realizarse el monitoreo de cloro residual in situ conforme al Plan de Muestreo.
- Bodegas, plantas o áreas de ensamble: se deberá realizar mensualmente el análisis microbiológico de dos (2) materias primas de alto riesgo y un (1) ambiente por cada bodega, planta o área de ensamble, de acuerdo con lo establecido en la Ficha Técnica.

- Comedores escolares: mensualmente se deberán seleccionar como mínimo diez (10) comedores escolares, correspondientes a cinco (5) rurales y cinco (5) urbanos, entre aquellos que cuenten con más de trescientos (300) beneficiarios. En cada comedor seleccionado deberán realizarse los muestreos establecidos para alimentos preparados de alto riesgo, manipuladores, ambientes y superficies, equipos o utensilios, de acuerdo con la Ficha Técnica y el Plan de Muestreo.
- Contramuestras: en las Residencias Escolares y en los comedores con más de doscientos (200) beneficiarios, deberán tomarse y conservarse diariamente, durante el servicio de almuerzo, las contramuestras de los alimentos o preparaciones de mayor riesgo, conforme a las condiciones establecidas en el Plan de Muestreo.

Los análisis deberán ser realizados por laboratorios que cuenten con la capacidad técnica requerida para los ensayos solicitados y bajo las condiciones establecidas para la toma, conservación, transporte, recepción y análisis de las muestras.

7.2 INFORMACION DE LOS LABORATORIOS EXTERNOS

El operador deberá identificar en su Plan de Muestreo el laboratorio o los laboratorios que utilizará para la realización de los análisis, indicando como mínimo su nombre, ubicación, servicios o ensayos ofertados, condición de habilitación, autorización, acreditación o reconocimiento que corresponda, según el tipo de análisis y el marco normativo aplicable, así como los respectivos soportes documentales.

La selección del laboratorio deberá responder a los tipos de análisis y parámetros definidos en el Plan de Muestreo, considerando su capacidad técnica, los métodos analíticos aplicables, el alcance requerido, las condiciones de recepción y conservación de las muestras, los tiempos de respuesta, la trazabilidad de los resultados y las condiciones de transporte desde los puntos de toma hasta el laboratorio.

El operador deberá verificar y documentar que el laboratorio seleccionado cuente con la capacidad técnica y documental necesaria para realizar los análisis incluidos en su Plan de Muestreo, de acuerdo con los métodos analíticos aplicables y con el alcance requerido para cada tipo de muestra.

Según las características de la operación y los riesgos identificados, podrán contemplarse análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos de agua, alimentos y materias primas, así como análisis microbiológicos de superficies, ambientes y manipuladores, de acuerdo con los requisitos establecidos en la Ficha Técnica, la normatividad sanitaria vigente y los parámetros definidos en el Plan de Muestreo.

Una vez seleccionado el laboratorio o los laboratorios, el operador deberá incorporar en su Plan de Muestreo la información que permita establecer la correspondencia entre cada tipo de muestra, análisis requerido, parámetro, método analítico, cantidad de muestra, condiciones de conservación y transporte y laboratorio responsable.

Tabla 3 Modelo referencial para la programación general de toma de muestras

Muestras Microbiológicas en Bodegas		
Frecuencia	**Materias Primas**	**Ambientes**

Mensual	**2**	**1**
Total, muestras microbiológicas por mes por cada bodega, planta de producción y/o ensamble.	**3**	

Tabla 4 Relación de unidades de muestra por comedor

Municipios	Comedores	Relación de unidades de muestra por comedor						
		Alimento preparado proteína	Jugo de fruta	Ensalada	Frotis de manipulador	Superficies equipos y utensilios	Ambientes	Total
Arauca	2	10	10	10	2	2	2	36
Arauquita	2	10	10	10	2	2	2	36
Cravo Norte	1	5	5	5	1	1	1	18
Fortul	1	5	5	5	1	1	1	18
Puerto Rondón	1	5	5	5	1	1	1	18
Saravena	1	5	5	5	1	1	1	18
Tame	2	10	10	10	2	2	2	36
Total	10	50	50	50	10	10	10	180

TABLA 5 Toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas al agua en comedores escolares

Tipo de muestra	T. de A.	Lugar del análisis -descripción	Frecuencia	Cobertura o cantidad	Observaciones
Agua	FQ MO FQ	La toma se realizará desde la llave que se encuentra posterior al tanque de abastecimiento, o en la llave de entrada o desde el recipiente empleado para el almacenamiento. El monitoreo de cloro y pH, debe realizarse en situ por el personal supervisor, desde los mismos lugares indicados con anterioridad	Mensual durante la ejecución según Programación de Toma de Muestras presentado por el operador en el alistamiento	100% de los comedores escolares de las sedes (distribuidas mensualmente durante la ejecución)	se selecciona cada mes sedes diferentes. Cuando se tome desde el recipiente se debe emplear un utensilio esterilizado Solo los dos parámetros cloro y pH

Relación de letras: T de A: tipo de análisis, MO: microbiológico; FQ: Fisicoquímico

7.3 IDENTIFICACION DE CARACTERISTICA O PARAMETRO POR MUESTRA

Tabla 6 Modelo referencial de parámetros por tipo de muestra y consideraciones técnicas

Muestra		Características o parámetro	Expresadas como	Valor máximo aceptable
AMBIENTE	MICROBIOLOGIA	RECUENTOS DE MESOFILOS (Estafilococos A)	Ausencia/presencia	Ausencia
		MOHOS Y LEVADURAS	Ausencia/presencia	Ausencia
SUPERFICIE	MICROBIOLOGIA	-COLIFORMES TOTALES	0 UFC/100 cm3	0
		ESCHERICHIA COLI	0 UFC/100 cm3	0
MANIPULADORES DE ALIMENTOS	BACTERIOLOGICO	Frotis de uñas	KOH Negativo	Negativo
		Frotis de garganta	Presencia/Ausencia	Ausencia

		Coprológico	No parásitos intestinales	
		Serología	No reactivo	no reactivo
	MICROBIOLOGIA	Frotis de manos	Ausencia/presencia	Ausencia
M. PRIMA O PRODUCTO	MICROBIOLOGIA	*Salmonella Sp., Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Mohos y levaduras* (según el alimento)	Ausencia/presencia	Ausencia
		Escherichia coli o157	0 UFC/100 cm3	0
AGUA POTABLE	FISICOQUIMICO	Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
		Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2
		pH	Potencial de Hidrogeno	6,5 a 9
		Alcalinidad Total	CaCO3	200
		Cloruros	Cl-	250
		Aluminio	Al3+	0,2
		Dureza Total	CaCO3	300
		Hierro Total	Fe	0,3
		cloro residual	mg/L	0,3 y 2,0
		Nitritos	NO2-	0,1
		Nitratos	NO3	10
		Fluoruros	- F-	1,0
	MICROBIOLOGICO	Coliformes Totales	Presencia/Ausencia	Ausencia en 100 cm3
		Escherichia coli	Presencia/Ausencia	Ausencia en 100 cm3

7.4 CRONOGRAMA DE MUESTREO

El operador deberá elaborar y presentar, durante la fase de alistamiento, el Cronograma de Muestreo, de acuerdo con las condiciones establecidas en la Ficha Técnica, el Anexo N – Plan de Muestreo, las características de la operación y la normatividad sanitaria vigente.
El cronograma deberá identificar como mínimo el tipo de muestra, punto de toma, frecuencia, cantidad, análisis requerido, responsable y fecha programada, y deberá mantenerse.

Tabla 7 Cronograma de muestreo

Actividad de muestreo	Punto de toma	Frecuencia / oportunidad	Cantidad mínima	Responsable
Análisis microbiológico y fisicoquímico de agua	Comedores escolares	Durante el primer mes de ejecución	100 % de los comedores	Operador
Monitoreo de cloro residual in situ	Comedores escolares	De acuerdo con el Plan de Muestreo	100 % de los comedores	Operador
Análisis microbiológico de materias primas de alto riesgo	Bodegas, plantas y/o áreas de ensamble	Mensual	2 por cada punto de almacenamiento/producción	Operador
Análisis microbiológico de ambientes	Bodegas, plantas y/o áreas de ensamble	Mensual	1 por cada punto de almacenamiento/producción	Operador
Análisis microbiológico de alimentos preparados	Comedores escolares seleccionados	Mensual	3 alimentos/preparaciones por comedor	Operador
Análisis microbiológico de manipuladores	Comedores escolares seleccionados	Mensual	1 por comedor seleccionado	Operador
Análisis microbiológico de ambientes	Comedores escolares seleccionados	Mensual	1 por comedor seleccionado	Operador
Análisis microbiológico de superficies, equipos y utensilios	Comedores escolares seleccionados	Mensual	1 por comedor seleccionado	Operador

Contramuestras	Residencias Escolares y comedores con más de 200 beneficiarios	Diaria, durante el almuerzo	Según alimentos/preparaciones de mayor riesgo	Operador

7.5 DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO DE RECOLEECCION

Recolección de la muestra.

- Higiene y preparación del personal: Antes de realizar la toma de muestras, el personal deberá efectuar el lavado y desinfección de manos y utilizar la indumentaria y los elementos de protección requeridos según el tipo de muestra y el procedimiento establecido, tales como bata u overol, cofia, tapabocas y guantes, cuando corresponda.
- Preparación del punto de muestreo: Los puntos de toma deberán prepararse de acuerdo con la naturaleza de la muestra y el análisis requerido, aplicando las medidas de asepsia necesarias para evitar su contaminación. En muestras de agua tomadas directamente de un punto de salida, se deberán aplicar las condiciones de preparación y desinfección establecidas en el procedimiento de muestreo y por el laboratorio.
- Toma de la muestra: La toma deberá realizarse de manera cuidadosa, evitando cualquier contaminación externa. Los recipientes deberán abrirse únicamente durante el tiempo necesario para realizar la recolección y cerrarse inmediatamente después. No se deberá tocar el interior de los recipientes, tapas, bolsas o elementos destinados a contener la muestra.
- Muestras de agua: Cuando la muestra se tome de un conducto o punto de salida, se deberá realizar previamente la preparación del punto de muestreo y dejar correr el agua durante el tiempo establecido en el procedimiento aplicable, evitando contaminar el recipiente o alterar las condiciones de la muestra.
- Identificación y conservación: Cada muestra deberá identificarse mediante un rótulo o etiqueta legible e indeleble que permita garantizar su trazabilidad. Como mínimo deberá registrarse la identificación del punto de toma, tipo de muestra, fecha y hora de recolección, y demás información definida en el Plan de Muestreo. Posteriormente, deberá conservarse y transportarse bajo las condiciones requeridas según la naturaleza de la muestra y el análisis solicitado.
- Registro y trazabilidad: La información correspondiente a la toma deberá quedar registrada en el formato definido por el operador, incluyendo las condiciones relevantes de recolección, conservación y transporte, así como las observaciones que puedan afectar la integridad o representatividad de la muestra.

7.5.1 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO DE AMBIENTE DE AREAS

Este muestreo tiene como finalidad identificar posibles fuentes de contaminación microbiológica en las áreas de proceso y evaluar la efectividad de las condiciones higiénico-sanitarias implementadas. Para su planeación y ejecución se deberán considerar los siguientes aspectos:

a. Preparar el área a muestrear, verificando previamente las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la actividad.
b. Programar el muestreo de acuerdo con el cronograma establecido, teniendo en cuenta

la fecha, hora, área a muestrear, responsable de la toma y laboratorio encargado del análisis.

c. Verificar las condiciones del área antes de realizar el muestreo y garantizar que el personal responsable cuente con la indumentaria y los elementos de protección requeridos.
d. Disponer de los elementos necesarios para la toma de muestras, utilizando materiales estériles y aplicando las medidas de asepsia necesarias para evitar contaminación durante el procedimiento.
e. Contar con los recipientes o medios de cultivo, elementos de identificación y registro y los equipos requeridos para la conservación y transporte de las muestras, de acuerdo con el método analítico establecido.
f. Realizar la toma de la muestra mediante exposición de placas u otro método establecido en el Plan de Muestreo y por el laboratorio responsable, considerando el área, las condiciones del ambiente y el tiempo de exposición definido para el método utilizado.
g. Una vez finalizada la toma, cerrar y proteger adecuadamente el medio de cultivo, evitando su contaminación o alteración.
h. Identificar inmediatamente la muestra, mediante un código o rótulo que permita garantizar su trazabilidad, incluyendo como mínimo fecha, hora, área de muestreo y demás información definida en el Plan de Muestreo.
i. Diligenciar el registro correspondiente, consignando la información de la toma, responsable, condiciones relevantes del procedimiento y observaciones que puedan afectar la representatividad de la muestra.
j. Transportar las muestras bajo las condiciones de conservación y protección establecidas para el método analítico y por el laboratorio responsable, evitando contaminación, deterioro o alteración durante el traslado.
k. Remitir las muestras al laboratorio dentro del tiempo establecido para el análisis correspondiente y realizar el seguimiento de los resultados, dejando los respectivos registros y soportes para su evaluación y trazabilidad.

7.5.2 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS LUEGO DE POES

Este muestreo tiene como finalidad verificar la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados a equipos y utensilios, mediante la evaluación microbiológica de las superficies después de la ejecución de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento – POES. Los resultados permitirán identificar posibles desviaciones y establecer, cuando corresponda, acciones correctivas y de mejora.

Para la planeación y ejecución del muestreo se deberán considerar los siguientes aspectos:

a. Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección del equipo o utensilio de acuerdo con el POES establecido y seleccionar la superficie objeto de muestreo.
b. Contar con el programa de limpieza y desinfección correspondiente, incluido en el Plan de Saneamiento, en el cual se establezcan los procedimientos, responsables y condiciones de ejecución.
c. Programar la toma de muestras de acuerdo con el cronograma establecido, indicando como mínimo fecha, hora, superficie o elemento a muestrear y responsable de la toma.
d. Definir los parámetros microbiológicos aplicables de acuerdo con el tipo de superficie, método de análisis y criterios establecidos en el Plan de Muestreo, para facilitar la interpretación de los resultados y la toma de decisiones.
e. Identificar y codificar cada muestra, garantizando su trazabilidad mediante la información correspondiente a fecha, hora, área o equipo, etapa del proceso y responsable de la toma, así como los resultados y responsable del análisis, cuando corresponda.
f. Una vez seleccionada la superficie, disponer los elementos necesarios para la toma y utilizar material estéril, aplicando las condiciones de asepsia requeridas.
g. Humedecer el hisopo con el diluyente o medio de transporte establecido para el método de análisis, retirando el exceso cuando el procedimiento lo requiera.
h. Realizar el frotado de la superficie seleccionada de manera uniforme, cubriendo el área definida en el procedimiento y evitando la contaminación externa del hisopo.
i. Finalizada la toma, introducir el hisopo en el recipiente o medio de transporte correspondiente y cerrarlo adecuadamente.
j. Rotular la muestra y conservarla bajo las condiciones establecidas para el método analítico, evitando contaminación, deterioro o alteración durante su manipulación.
k. Transportar y remitir la muestra al laboratorio dentro de los tiempos y condiciones establecidos para el análisis, y realizar el seguimiento de los resultados para su evaluación y, cuando corresponda, la implementación de acciones correctivas o de mejora.

7.5.3 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Este muestreo tiene como finalidad verificar las condiciones higiénicas del personal manipulador

de alimentos y evaluar la efectividad de las prácticas de higiene de manos establecidas en el Programa de Limpieza y Desinfección. Los resultados permitirán identificar posibles desviaciones y establecer las acciones correctivas o de mejora que correspondan.

Para la planeación y ejecución del muestreo se deberán considerar los siguientes aspectos:

a. Seleccionar el personal manipulador de acuerdo con el cronograma y los criterios establecidos en el Plan de Muestreo.
b. Programar la toma de muestras indicando como mínimo fecha, hora, sede, identificación del manipulador y responsable de la toma.
c. Identificar y codificar la muestra, garantizando su trazabilidad y relacionando la información correspondiente al responsable de la toma y al laboratorio encargado del análisis.
d. Verificar las condiciones de higiene del manipulador y realizar la toma de muestra de acuerdo con el procedimiento establecido y las condiciones requeridas para el análisis.
e. Utilizar material estéril y aplicar las medidas de asepsia necesarias durante la toma, evitando la contaminación de la muestra.
f. Realizar la toma mediante hisopado de la superficie definida en el Plan de Muestreo, utilizando el diluyente o medio de transporte establecido para el método analítico.
g. Finalizada la toma, introducir el hisopo en el recipiente correspondiente, cerrarlo e identificarlo adecuadamente.
h. Registrar la información de la toma y las condiciones relevantes del procedimiento.
i. Conservar y transportar la muestra bajo las condiciones establecidas para el método analítico y por el laboratorio responsable, garantizando su integridad hasta la recepción.
j. Remitir la muestra al laboratorio dentro del tiempo establecido y realizar el seguimiento de los resultados para su evaluación y la adopción de las acciones que correspondan.

Nota: Los exámenes individuales del personal manipulador, tales como frotis de uñas y garganta, coprológico o análisis de sangre, deberán realizarse de acuerdo con los requisitos sanitarios y ocupacionales aplicables y no deberán confundirse con el muestreo microbiológico de manos establecido en el Plan de Muestreo.

7.5.4 MUESTREO PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA MATERIA PRIMA O PRODUCTO TERMINADO

Este muestreo tiene como finalidad evaluar las condiciones microbiológicas de las materias primas y de los productos terminados utilizados y suministrados en la operación del Programa de Alimentación Escolar. Para su planeación y ejecución se deberán considerar los siguientes aspectos:

a. Definir los análisis microbiológicos y parámetros de control de acuerdo con la naturaleza del alimento, el riesgo asociado, la normatividad sanitaria vigente y lo establecido en el Plan de Muestreo.
b. Determinar la cantidad de muestra requerida de acuerdo con el tipo de alimento, análisis solicitado y método analítico, previa coordinación con el laboratorio responsable.
c. Programar la toma de muestras de acuerdo con el cronograma establecido, indicando fecha, hora, producto, lugar de muestreo y responsable de la actividad.
d. Disponer de la indumentaria y los elementos de protección requeridos para realizar la toma

de muestras, de acuerdo con la naturaleza del producto y el procedimiento establecido.

e. Verificar las condiciones higiénico-sanitarias del área y aplicar las medidas de asepsia necesarias para evitar la contaminación de la muestra.
f. Preparar los elementos destinados al transporte y conservación de la muestra, verificando previamente que se encuentren limpios, en condiciones adecuadas y sean compatibles con los requerimientos del análisis.
g. Realizar la higiene y desinfección de manos y utilizar los elementos de protección requeridos para la toma de la muestra.
h. Seleccionar y recolectar la muestra de manera representativa. Cuando se trate de productos procesados, utilizar utensilios adecuados y aplicar las medidas de asepsia requeridas. Para productos empacados, conservar, cuando sea posible, su empaque original e integridad, verificando la información de identificación y lote.
i. Colocar la muestra en el recipiente o bolsa correspondiente, evitando el contacto con superficies que puedan generar contaminación, cerrar adecuadamente e identificar.
j. Conservar la muestra bajo las condiciones de temperatura y protección requeridas según su naturaleza, el método analítico y las instrucciones del laboratorio.
k. Codificar la muestra y diligenciar el registro correspondiente, incluyendo como mínimo identificación del producto, lote cuando aplique, fecha y hora de toma, lugar de muestreo, responsable de la toma, condiciones de conservación y demás información requerida por el laboratorio.
l. Mantener la muestra bajo las condiciones de conservación establecidas hasta su despacho y garantizar su trazabilidad durante el transporte.
m. Remitir la muestra al laboratorio externo en el menor tiempo posible y bajo las condiciones establecidas para el análisis, dejando los respectivos soportes de entrega y recepción.
n. Realizar seguimiento a los resultados emitidos por el laboratorio, registrarlos y efectuar el análisis correspondiente para determinar, cuando aplique, las acciones correctivas o de mejora.

7.5.5 PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO PARA ANALISIS DE AGUA POTABLE

Este análisis tiene como finalidad verificar la calidad del agua utilizada en la prestación del servicio de alimentación escolar y contribuir al control de las condiciones de abastecimiento y suministro. Para la toma de muestras se deberán considerar los siguientes aspectos:

a. Seleccionar el punto de muestreo, preferiblemente un grifo que suministre agua directamente de la red, tanque o sistema de almacenamiento y tratamiento utilizado en la sede educativa.
b. Verificar las condiciones higiénico-sanitarias del punto de muestreo y realizar la limpieza y desinfección del grifo de acuerdo con el procedimiento establecido para la toma de muestras de agua.
c. Abrir el grifo y dejar correr el agua durante el tiempo establecido en el procedimiento de muestreo, con el fin de permitir la renovación del agua contenida en el punto de salida.
d. Aplicar las medidas de asepsia requeridas para la toma, de acuerdo con el material y las características del punto de muestreo y con el método analítico aplicable.
e. Abrir el recipiente estéril destinado a la recolección únicamente en el momento de la toma, evitando tocar su interior o la parte interna de la tapa. Para los análisis que así lo requieran, utilizar el recipiente suministrado o indicado por el laboratorio.

f. Recolectar la cantidad de agua requerida para los análisis microbiológicos y fisicoquímicos, de acuerdo con las especificaciones del laboratorio y los métodos analíticos aplicables. Cuando corresponda, conservar las condiciones requeridas para la determinación de cloro residual u otros parámetros.
g. Cerrar inmediatamente el recipiente, evitando contaminación externa, e identificar la muestra con un código que permita garantizar su trazabilidad.
h. Diligenciar el registro correspondiente, indicando como mínimo punto de muestreo, sede educativa, fecha, hora, responsable de la toma, tipo de análisis y demás información requerida por el laboratorio.
i. Conservar y transportar las muestras bajo las condiciones establecidas para cada tipo de análisis, utilizando los elementos de conservación y transporte requeridos por el método y el laboratorio.
j. Remitir las muestras al laboratorio dentro del tiempo establecido y bajo las condiciones requeridas, dejando los respectivos soportes de entrega y recepción.
k. Realizar seguimiento a los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos y efectuar su evaluación para determinar, cuando corresponda, las acciones correctivas o de mejora.

7.6 REGISTRO DE LOS RESULTADOS Y CRITERIOS PARA LA EVALUACION

Una vez obtenidos los resultados de los análisis, el operador deberá verificar los parámetros evaluados frente a los límites, criterios o especificaciones establecidos en la normatividad sanitaria vigente, la Ficha Técnica, el Plan de Muestreo y demás referencias aplicables.

Cuando se identifiquen resultados no conformes, el operador deberá documentar la desviación, informar a la Entidad Territorial y/o interventoría, según corresponda, establecer e implementar las acciones correctivas y de mejora, realizar seguimiento a su eficacia y determinar la necesidad de efectuar un nuevo muestreo.

Los resultados, registros, informes de laboratorio, evidencias de las acciones implementadas y demás soportes relacionados deberán conservarse y estar disponibles para las actividades de seguimiento, control y verificación.

ANEXOS

ANEXO 1

Formato Acta de toma de muestras que entregue el laboratorio con el que se realiza el convenio.

LABORATORIO _____ | Convenio / contrato N.° _____

Identificación del acta	Datos
Código / consecutivo	_____
Fecha de toma (AAAA-MM-DD)	_____
Hora de inicio / finalización	_____
Sede / lugar de toma	_____
Orden / solicitud de servicio N.°	_____

1. Identificación del cliente o usuario

Campo	Información
Nombre / razón social	_____
Documento / NIT	_____ Teléfono: _____
Dirección / sede	_____
Contacto responsable	_____ Correo: _____

2. Registro de muestras

N.°	Código / ID	Tipo de muestra / matriz	Análisis solicitado	Fecha y hora	Cantidad / envase
1	_____	_____	_____	_____	_____
2	_____	_____	_____	_____	_____
3	_____	_____	_____	_____	_____
4	_____	_____	_____	_____	_____

N.°	Punto / sitio de toma	Condición / observaciones	Preservación / temperatura
1	_____	_____	_____
2	_____	_____	_____
3	_____	_____	_____
4	_____	_____	_____

3. Condiciones y observaciones de la toma

Aspecto	Registro
Método / procedimiento de toma (código y versión)	_____
Condiciones ambientales o del sitio	_____

Preservación aplicada y hora	_____
Desviaciones, novedades o limitaciones	_____ _____

4. Entrega, recepción y trazabilidad

Evento	Fecha y hora	Responsable / firma
Muestras entregadas al laboratorio	_____	_____
Muestras recibidas en laboratorio	_____	_____
Condición al recibir (integridad, rotulado, temperatura)	_____	

Observaciones de recepción:

_____

_____

_____

5. Constancia y firmas

Las personas firmantes dejan constancia de la toma y entrega de las muestras descritas, y de la información registrada en esta acta. La recepción queda sujeta a la verificación de los criterios de aceptación definidos por el laboratorio y al alcance del servicio contratado.

PERSONA QUE TOMA / ENTREGA	REPRESENTANTE DEL CLIENTE	RECIBE EN EL LABORATORIO
Nombre: _____ Cargo: _____ Firma: _____ Fecha y hora: _____	Nombre: _____ Documento: _____ Firma: _____ Fecha y hora: _____	Nombre: _____ Cargo: _____ Firma: _____ Fecha y hora: _____

Copia para el cliente / usuario. El laboratorio conserva el original junto con los registros asociados a la orden de servicio.

ANEXO 2

GLOSARIO

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**:** Alimento que, en razón a sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTOS CONTAMINADOS**:** Un alimento se considera contaminado cuando contiene gérmenes patógenos, toxinas o parásitos productores o transmisores de enfermedades. También alimentos que contienen agentes polucionantes o isótopos radioactivos en cantidades superiores a la legales. El consumo de estos alimentos no tiene por qué desencadenar daño sobre el consumidor. (www.analizacalidad.com)

ALIMENTOS NOCIVOS**:** un alimento es nocivo cuando produce daño en el consumidor. (www.analizacalidad.com)

ALEATORIEDAD: Todos los elementos que constituyen la población han de tener la misma probabilidad de ser elegidos como componentes de la muestra. (www.analizacalidad.com)

ANÁLISIS: es el acto de separar las partes de un elemento para estudiar su naturaleza, su función y/o su significado. Es también un efecto que comprende diversos tipos de acciones con distintas características y en diferentes ámbitos, pero en suma es todo acto que se realiza con el propósito de estudiar, ponderar, valorar y concluir respecto a un objeto, persona o condición.

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO**:** es uno de los aspectos principales en el aseguramiento de su calidad. Este análisis cumple un papel muy importante en la determinación del valor nutricional de los alimentos, en el control del cumplimiento de los parámetros exigidos por los organismos de salud y también para el estudio de las posibles irregularidades como adulteraciones, falsificaciones, etc. tanto en alimentos terminados como en sus materias primas. (http://www.icta.unal.edu.) También implica la caracterización de los alimentos desde el punto de vista fisicoquímico, haciéndose énfasis en la determinación de su composición química, es decir determinar que sustancias están presentes en un alimento (proteínas, grasas, vitaminas, minerales, carbohidratos, contaminantes metálicos, residuos de plaguicidas, toxinas, antioxidantes, etc.) y en qué cantidades se encuentran. (Zumbado h. 2005)

CARACTERÍSTICA: Propiedad o componente que se ha de medir u observar. Descripción del alimento, de los nutrientes y otros análisis. Por característica se entiende una propiedad que permite identificar los elementos de un determinado lote o diferenciarlos entre sí. La característica puede ser cuantitativa (una cantidad medida específica, plan por variables) o cualitativa (satisface o no una especificación, plan por atributos).

COLIFORMES**:** Bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37ºC, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forman esporas y

presentan actividad enzimática de la β galactosidasa. Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.

CONTRA MUESTRA**:** Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.

CRITERIO MICROBIOLOGICO (Codex alimentario CAC/GL 21-1997): Parámetro de gestión de riesgo (Aceptabilidad o no de un alimento, proceso o sistema de control de inocuidad). Verificación de la inocuidad de un producto.

DEFECTOS (CASOS DE NO CONFORMIDAD) Y CASOS CRÍTICOS DE NO CONFORMIDAD Un defecto (no conformidad) ocurre en un elemento cuando una o varias características de calidad no satisfacen las especificaciones de calidad establecidas. Un elemento defectuoso es el que presenta uno o varios defectos

ESCHERICHIA COLI - E-coli**:** Bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la β galactosidasa y β glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano

ERROR DE MUESTREO**:** Parte del error total asociada con el uso de sólo una fracción del conjunto total del alimento y su extrapolación a todo el conjunto. Se debe a la heterogeneidad del conjunto. Debido al carácter heterogéneo de los productos alimenticios, para estimar la composición del conjunto de un alimento siempre se deben tomar muestras replicadas

LOTE: es la cantidad de alimentos producida bajo idénticas condiciones e identificada con un número. Cantidad alimento que se sabe o se supone que se produce en condiciones uniformes. Al tomar muestras de alimentos siempre debe anotarse el número de lote.

MUESTRA: Porción seleccionada de una cantidad mayor de material; grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden

MUESTREO: conjunto de muestras seguidas para seleccionar una muestra.

MUESTREO ESTRATIFICADO: En este método, el conjunto del alimento se clasifica en estratos, teniendo en cuenta las causas más importantes de variación. Se toman unidades de muestreo de estratos definidos (subpartes) del conjunto de alimentos. Dentro de cada estrato, las muestras se toman al azar. Con frecuencia es el mejor método para la labor de preparación de una base de datos. Los estratos pueden ser regionales, estacionales, de puntos de venta al por menor, etc., definidos por el conocimiento del alimento que se estudia.

MUESTREO SELECTIVO: Se toman muestras con arreglo a un plan de muestreo que excluye el material con ciertas características o selecciona sólo el de características bien definidas. Se usa casi siempre en el análisis de los contaminantes. Se puede utilizar con cautela en la elaboración de una base de datos. Este método se utiliza con frecuencia de manera acertada en el análisis

de la contaminación, donde el objetivo puede ser la identificación de la exposición máxima a los contaminantes.

MUESTREO DE CONVENIENCIA: Se toman muestras en función de la accesibilidad, la utilidad, el costo u otra razón no relacionada directamente con los parámetros del muestreo.

PARÁMETRO: es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

PERSONAL MANIPULADOR: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

PLAN MUESTREO: Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras. Procedimiento planificado que permite seleccionar o tomar muestras separadas de un lote para obtener la información necesaria. Más concretamente, un plan de muestreo es un esquema en el que se determina el número de elementos que deben recogerse y el número de elementos no conformes que se requieren en una muestra para evaluar el grado de cumplimiento de las normas en un lote.

PROTOCOLO DE MUESTREO: Procedimiento previamente establecido para la selección, extracción, conservación y preparación de la muestra. A veces se denomina plan de muestreo.

REPRESENTATIVIDAD: En la muestra elegida han de estar representados todos los posibles subgrupos que componen la población total. (www.analizacalidad.com)

REMESA: Por remesa se entiende la cantidad de un producto entregada en un momento determinado. Puede ser una parte de un lote o también una serie de lotes.

RIESGO INDIRECTO: Se considera a los microorganismos indicadores, como los microorganismos mesófilos aerobios, los coliformes totales y fecales, los enterococos y Staphylococcus aureus, que indican (de manera indirecta) la posible presencia de microorganismos patógenos.

SUSTRATO DEFINIDO ENZIMÁTICO: Prueba que contiene sustratos hidrolizables para la detección de las enzimas ß D galactosidasa de los coliformes y de las enzimas ß D galactosidasa y ß glucoronidasa de la E. Coli. El nutriente indicador permite que los microorganismos objeto de la prueba, una vez incubados en un medio reactivo, produzcan color o fluorescencia, indicando y confirmando la presencia del microorganismo objeto de investigación

SIN RIESGO A LA SALUD: Se incluye aquí a los grupos microbianos responsables de la descomposición de alimentos, que disminuyen su aceptabilidad, su vida de anaquel, pero que como grupo de microorganismos no se considera que causen daño a la salud.

TOMA DE MUESTRA: es el acto de separar de una partida determinada, una muestra representativa, a efectos de determinar mediante análisis organoléptico y/o de laboratorio la aptitud o no del alimento puesto a consideración

ANEXO Q. PLAN DE GESTIÓN DEL RIESGO

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS PAE 2027 (ZONAS RURALES DE DIFÍCIL ACCESO)

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

Contenido

1. INTRODUCCIÓN 4
2. JUSTIFICACIÓN 5
3. IDENTIFICACIÓN Y CONTEXTO TERRITORIAL 6
3.1 Caracterización Ambiental, Geográfica y de Conectividad 6
3.2 Diagnóstico Situacional Integral de Condiciones Operativas (DACO) en Sedes de Difícil Acceso 6
3.3 Vocación productiva y oferta agropecuaria del departamento de Arauca 7
3.3.1 Dinámica Agrícola Departamental 7
3.3.2 Dinámica Pecuaria Departamental 8
3.3.3 Plan de Proveeduría y Compras Públicas Locales (CPL) 9
3.4 Dinámica Institucional, Focalización y Estructura Operativa (ETC Arauca) 10
3.5 Identificación de Factores de Riesgo Críticos 10
4. OBJETIVOS 11
4.1 Objetivo General 11
4.2 Objetivos Específicos 11
5. METODOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO OPERATIVO (Levantamiento de Línea Base) 12
4.3 Análisis del DACO (Diagnóstico de Acceso y Condiciones Operativas) 12
4.4 Variables Críticas del Territorio (ETC Arauca) 12
6. MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS 14
6.1 Riesgos Financieros y Presupuestales 15
6.2 Riesgos Contractuales y Precontractuales 15
6.3 Riesgos Sanitarios, de Calidad e Inocuidad 16
6.4 Riesgos Logísticos y de Infraestructura en Zonas Rurales de Difícil Acceso 16
6.5 Riesgos Laborales y de Gestión del Talento Humano 16
7. PLAN DE MITIGACIÓN Y TRATAMIENTO DE RIESGOS EN LA GESTIÓN Y CONTRATACIÓN DEL PAE 18
4.1 Matriz de Identificación, Evaluación y Asignación de Riesgos Precontractuales, Contractuales y Postcontractuales 18
4.2 Plan de Gestión de Riesgos para Sedes Educativas Rurales y de Difícil Acceso 18
4.3 Mecanismos de Alerta Temprana, Seguimiento y Acciones Correctivas 23
8. PLAN DE SANEAMIENTO INTEGRADO (Condición Mínima) 24

8.1 Programa de Limpieza y Desinfección 24
8.2 Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos 24
8.3 Programa de Control Integral de Plagas 24
6.4 Programa de Abastecimiento y Calidad del Agua Potable 25
9. IMPLEMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO 28
10. SOCIALIZACIÓN 30

1. INTRODUCCIÓN

El Plan de Gestión de Riesgos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la sede educativa Nombre de la sede de la Institución Educativa Nombre de la institución. se formula como una herramienta estratégica para identificar, evaluar, prevenir y mitigar los riesgos que puedan comprometer la inocuidad, calidad y continuidad del servicio en un contexto rural difícil acceso. Este plan surge de la necesidad de garantizar que los complementos alimentarios suministrados a los beneficiarios se ofrezcan en condiciones seguras, higiénicas y acordes a la normatividad sanitaria vigente, considerando las particularidades geográficas, logísticas y socioculturales de la región.

El documento se sustenta en un diagnóstico detallado de las condiciones de infraestructura, servicios públicos, dotación, manipulación de alimentos, calidad del agua, disposición de residuos y contexto de seguridad de la sede. A partir de esta evaluación, se han identificado riesgos que, por sus características y nivel de criticidad, requieren acciones inmediatas, preventivas y correctivas para evitar afectaciones a la salud de los estudiantes y garantizar la operación continua del PAE.

El plan integra componentes técnicos como la identificación, análisis y evaluación de riesgos, la formulación de un plan de mitigación con medidas a corto, mediano y largo plazo, un plan de saneamiento que articula programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos, potabilización del agua y control de plagas, así como estrategias de implementación, seguimiento, monitoreo y socialización para asegurar la eficacia de las medidas propuestas.

Con un enfoque participativo, se promueve la corresponsabilidad entre la Entidad Territorial Certificada, el operador del PAE, el rector o director de la sede, el personal manipulador y la comunidad educativa. De esta manera, el plan no solo se concibe como un documento técnico, sino como un instrumento vivo que requiere compromiso, articulación y mejora continua para proteger la salud de los beneficiarios y asegurar que el servicio se preste de manera segura y sostenible en el tiempo.

2. JUSTIFICACIÓN

La sede educativa Nombre de la sede de la Institución Educativa Nombre de la institución. se encuentra ubicada en una zona rural de difícil acceso del Municipio de Nombre del Municipio, lo que implica retos significativos para la adecuada prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Factores como la lejanía de centros urbanos, las limitaciones en el acceso a servicios públicos, la infraestructura disponible, las condiciones de transporte y almacenamiento de alimentos, así como la variabilidad en la calidad del agua, incrementan la probabilidad de que se presenten riesgos que afecten la calidad, inocuidad y continuidad del servicio.

En este contexto, resulta indispensable implementar un Plan de Gestión de Riesgos que permita anticiparse a las posibles contingencias, prevenir su ocurrencia y establecer medidas correctivas oportunas. Este plan se concibe como una herramienta técnica que orienta la identificación de riesgos, la definición de acciones de mitigación y el seguimiento de su cumplimiento, asegurando que los complementos alimentarios lleguen a los estudiantes en condiciones seguras, oportunas y adecuadas.

La elaboración de este plan responde también al cumplimiento de la Resolución 003 y 155 de 2025, que establece la obligación de diseñar e implementar un Plan de Gestión de Riesgos en cada sede educativa rural de difícil acceso priorizada, así como a la Resolución 2674 de 2013, que fija las condiciones sanitarias para la manipulación de alimentos en establecimientos gastronómicos.

Adicionalmente, el plan busca fortalecer la corresponsabilidad entre el operador del PAE, la Entidad Territorial Certificada, el rector, el personal manipulador de alimentos y la comunidad educativa, fomentando una cultura de prevención y buenas prácticas sanitarias. Con ello se contribuye a garantizar la salud de los estudiantes beneficiarios, a mejorar su permanencia escolar y a asegurar que el PAE cumpla con su objetivo de apoyar el bienestar integral de la población estudiantil en la sede Nombre de la sede.

3. IDENTIFICACIÓN Y CONTEXTO TERRITORIAL

3.1 Caracterización Ambiental, Geográfica y de Conectividad

El Departamento de Arauca presenta una topografía y condiciones agroecológicas que determinan la estacionalidad de la operación locativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El régimen bimodal de lluvias genera riesgos naturales recurrentes, principalmente inundaciones y desbordamientos en las cuencas hidrográficas, lo que interrumpe el tránsito en vías terciarias y rutas fluviales. El análisis detallado del archivo **"REPORTE DE LAS AFECTACIONES LOGISTICAS 2026.xlsx"** evidencia cuellos de botella críticos en los tiempos de desplazamiento y frecuencias de transporte hacia las zonas rurales de difícil acceso, incrementando el riesgo de desabastecimiento, pérdida de la inocuidad por ruptura de la cadena de frío y alteraciones en el cumplimiento de los ciclos de menús (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 1). Esta variabilidad exige que el plan de proveeduría y el sistema de distribución de alimentos reconozcan las particularidades logísticas para garantizar la continuidad del servicio durante el cien por ciento del calendario escolar (Cita: Ley 2167 de 2021).

Estas variables meteorológicas y geográficas impactan de manera directa y severa la conectividad terrestre, la logística de proveeduría de alimentos y la supervisión del Programa en las zonas más apartadas de los siete municipios de la ETC (Arauca, Arauquita, Cravo Norte, Fortul, Puerto Rondón y Saravena, Tame) (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 1).

3.2 Diagnóstico Situacional Integral de Condiciones Operativas (DACO) en Sedes de Difícil Acceso

La estructuración de la operación para el año 2027 exige una evaluación milimétrica de la infraestructura y capacidad instalada. Con base en el cruce de datos del archivo **"DACO sedes difícil acceso Arauca 2026-2027.xlsx"**, se identifican sedes educativas rurales que presentan brechas operativas significativas:

- **Servicios Públicos:** Intermitencia o ausencia de fluidos eléctricos continuos y deficiencias en el suministro de agua potable, lo cual representa el mayor riesgo sanitario para la implementación de la modalidad Preparada en Sitio (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 5).
- **Infraestructura y Menaje:** Áreas de preparación y almacenamiento que no cumplen estrictamente con los perfiles higiénico-sanitarios exigidos para evitar la contaminación cruzada (Cita: Resolución 2674 de 2013).
- **Conceptos Sanitarios:** Riesgo de emisión de conceptos sanitarios desfavorables por parte de la autoridad territorial en salud si no se aplican planes de mejora o transición a la modalidad Caliente Transportada desde centros de producción cercanos (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 2). Para la mitigación técnica sobre todo en las sedes que no cuentan con conceptos sanitario, se debe exigir al operador la implementación correcta del plan de Saneamiento básico y todas las medidas sanitarias requeridas, garantizando así la verificación de inocuidad sin depender de la visita física de la UAESA.

Para la atención de la población beneficiaria ubicada en sedes educativas rurales de difícil acceso, la ETC Arauca ha determinado la implementación exclusiva de la modalidad de atención **Preparada en Sitio**. Se descarta de tajo la utilización de modalidades como la industrializada o caliente transportada (catering), garantizando así la pertinencia cultural del complemento alimentario, la movilización de la economía local y la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación (DHA) directamente en la infraestructura de las sedes (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 2 y 3).

Ahora bien, se identifica y documenta una contingencia operativa que representa un **riesgo de auditoría crítico**: un número considerable de estas sedes rurales de difícil acceso no cuenta con concepto higiénico-sanitario (ni favorable ni desfavorable) emitido por la autoridad sanitaria competente (Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca - UAESA). Esta omisión no obedece a negligencia administrativa de la ETC, sino a causales demostrables de fuerza mayor; específicamente, la incapacidad institucional y operativa de la unidad de salud (UAESA) para tener el personal suficiente y para desplazarse al territorio debido a condiciones extremas de difícil acceso geográfico y a factores inminentes de riesgo público y orden social en la región (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 1).

Medida de Mitigación y Blindaje Jurídico: Dado que la prestación del servicio es imperativa y no puede suspenderse, la habilitación de la modalidad "Preparada en Sitio" en estas sedes se soportará en la verificación técnica documentada (DACO) que realicen los profesionales del Equipo PAE territorial. Si bien esta actuación no sustituye la competencia legal de la autoridad sanitaria, operará como soporte técnico transitorio que legitima la preparación de alimentos. Esta medida deberá ir obligatoriamente acompañada de la estructuración de un **Plan de Gestión de Riesgos** adaptado a las condiciones operativas de cada sede, estableciendo barreras de mitigación para garantizar la inocuidad. Paralelamente, se deberá dejar trazabilidad documental de las solicitudes formales elevadas a la autoridad de salud exigiendo las visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), eximiendo así de responsabilidad disciplinaria a la Secretaría de Educación Departamental (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 2 y Anexo Técnico 5).

3.3 Vocación productiva y oferta agropecuaria del departamento de Arauca

El departamento de Arauca presenta una vocación productiva fundamentada en sistemas agrosilvopastoriles y agrícolas de ciclo corto, medio y largo, determinados por las características agroecológicas de sabanas inundables, piedemonte y zonas de transición. Al cruzar las dinámicas productivas locales con los mapas de zonificación de aptitud productiva de la UPRA, se evidencia una alta viabilidad territorial para estructurar redes de abastecimiento y circuitos cortos de comercialización. Esta capacidad instalada garantiza el cumplimiento de la obligatoriedad de la compra pública local de alimentos, asegurando el suministro oportuno y culturalmente pertinente para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), especialmente en zonas rurales de difícil acceso (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 1 y 4; Ley 2046 de 2020).

3.3.1 Dinámica Agrícola Departamental

La base agrícola del departamento está concentrada fuertemente en el cultivo de plátano y cacao, los cuales fungen como ejes principales de la economía regional. Se registra además una diversificación significativa en frutales, raíces, tubérculos y cultivos tradicionales, permitiendo proyectar minutas patrón variadas y sostenibles.

Ilustración 1 Caracterización de la oferta agropecuaria Sector agrícola

Cultivo Agrícola	Producción Total Estimada (Toneladas)	Municipios con Mayor Aporte
Plátano	880.372	Tame, Arauquita, Saravena
Café	132.644	Tame
Aguacate	66.460	Tame, Saravena
Cítricos y Frutales (Maracuyá, Naranja, Papaya, etc.)	32.610	Saravena, Tame, Fortul, Arauquita
Caña	19.602	Saravena, Tame, Arauquita
Cacao	18.545	Saravena, Arauquita, Fortul
Otros (Sacha inchi, Sábila)	575	Saravena, Tame

3.3.2 Dinámica Pecuaria Departamental

La ganadería bovina de cría, levante y ceba representa la actividad pecuaria extensiva más robusta del departamento, asegurando una provisión constante de cárnicos. Simultáneamente, los sistemas porcícola y avícola operan bajo modelos mixtos (comerciales, industriales y de traspatio), garantizando el flujo continuo de proteína animal (huevos, carnes blancas y rojas) y derivados lácteos indispensables para el aporte nutricional de los escolares.

Ilustración 2 caracterización de la oferta agropecuaria Sector Pecuario

Sector Pecuario	Inventario Total Departamental	Predios / Fincas Productoras Registradas
Bovino	1.331.628 (Cabezas)	14.355
Avícola (Carne, Postura, Traspatio)	117.345 (Capacidad aves) / 120.501 (Traspatio)	8.427
Porcícola	72.997 (Cabezas)	2.050

3.3.3 Plan de Proveeduría y Compras Públicas Locales (CPL)

La caracterización de la oferta agropecuaria a través del Registro Departamental de Compras Públicas Locales confirma la capacidad de los pequeños productores y la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) para cubrir la demanda institucional. La siguiente matriz establece la temporalidad de las cosechas y la disponibilidad permanente de insumos, constituyendo el fundamento técnico para exigir al operador logístico el abastecimiento ininterrumpido en el territorio, mitigando riesgos de desabastecimiento en zonas de difícil acceso (Cita: Resoluciones 003 y 155 de 2026 (UApA), Anexo Técnico 1).

Ilustración 3 caracterización de la oferta agropecuaria

Disponibilidad	Productos Agropecuarios Ofertados por Pequeños Productores Locales
Todo el año	Arroz, Plátano, Yuca, Cacao, Maracuyá, Papaya, Tomate, Coco, Arazá, Borojó, Ají, Lechuga hidropónica, Panela, Melao de caña, Chocolate de mesa, Café molido, Leche, Queso criollo, Queso doble crema, Kumis, Yogurt, Arequipe, Ganado en pie, Pescado (Tilapia, Cachama), Huevos, Huevos semicriollos.
Diciembre - Marzo	Caña, Hortalizas (aplica también Mayo-Agosto), Cilantro (aplica también Mayo-Agosto), Cebollín (aplica también Mayo-Agosto), Pimentón (aplica también Mayo-Agosto), Miel, Hidromiel, Jalea real, Polen, Propóleo (aplican también Octubre-Noviembre).
Diciembre - Mayo	Ocumo.
Diciembre - Noviembre	Melón (Dic-Marzo y Jul-Nov), Patilla (Dic-Marzo y Mayo-Agosto), Piña (Dic-Marzo y Abril-Nov).
Octubre - Febrero	Naranja, Mandarina, Limón (aplican también Julio-Agosto), Onoto (Dic-Feb y Jun-Ago).
Enero - Octubre	Maíz (Enero-Marzo y Agosto-Octubre), Frijol (Enero-Marzo y Julio-Agosto).
Marzo - Diciembre	Mango (Marzo-Junio y Diciembre-Enero), Guama (Marzo-Junio y Nov-Dic), Guanábana (Marzo-Abril y Oct-Dic).
Febrero - Noviembre	Guayaba (Febrero-Marzo y Agosto-Nov), Banano (Febrero-Septiembre y Oct-Enero).
Abril - Diciembre	Café (Abril-Junio y Octubre-Diciembre).

Disponibilidad	Productos Agropecuarios Ofertados por Pequeños Productores Locales
Junio - Noviembre	Aguacate (Junio-Julio y Sept-Nov), Zapote (Enero-Mayo y Junio-Julio).

3.4 Dinámica Institucional, Focalización y Estructura Operativa (ETC Arauca)

La Secretaría de Educación Departamental administra un esquema complejo debido a la naturaleza de sus 7 municipios. Mientras cinco municipios (Arauca, Arauquita, Saravena, Tame y Fortul) concentran su operación bajo el esquema de "bolsa común" priorizando sedes urbanas, los municipios de Puerto Rondón y Cravo Norte trasladan sus recursos específicos del SGP a la Gobernación debido a la insuficiencia financiera para una operación autónoma.

Para las zonas rurales de difícil acceso, particularmente en Cravo Norte, la ejecución del modelo diferencial (históricamente operado por esquemas como la Asociación Asogalán) impone la necesidad de adaptar el plan alimentario rural y los esquemas de seguimiento (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 2). La focalización debe auditarse estrictamente a través de la matrícula oficial reportada en el SIMAT, abarcando desde preescolar (grados -2, -1 y 0) hasta el grado 11, incluyendo el grado 99 (Aceleración del Aprendizaje), garantizando que las estrategias de proveeduría involucren compras públicas locales (mínimo 30%) a pequeños productores, a pesar de las barreras de acceso de la zona.

3.5 Identificación de Factores de Riesgo Críticos

A partir del contexto territorial y los documentos de referencia, se estructuran los siguientes riesgos operativos y de auditoría preventiva:

1. **Riesgo Logístico-Operativo:** Incapacidad de los operadores para garantizar frecuencias de entrega regulares debido al aislamiento de los Centros Educativos (CE) y las Instituciones Educativas (IE) rurales por factores climáticos [Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 1].
2. **Riesgo Sanitario (ETA):** Alta probabilidad de Enfermedades Transmitidas por Alimentos derivada del uso de fuentes de agua no potabilizada en sedes sin acueducto, sumado a la dificultad de mantener la cadena de frío (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 5).
3. **Riesgo Contractual y de Cobertura:** Sobrecostos logísticos no previstos en el estudio de sector inicial que fuercen la suspensión del servicio, vulnerando la permanencia de los beneficiarios en zonas de alta vulnerabilidad (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 2).

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

Garantizar la prestación oportuna, continua, eficiente, inocua y con pertinencia territorial y diferencial del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los siete (7) municipios del Departamento de Arauca (Arauca, Arauquita, Saravena, Tame, Fortul, Puerto Rondón y Cravo Norte) durante el ciento por ciento (100%) del calendario académico de la vigencia, promoviendo el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) matriculados en el sistema educativo oficial, y contribuyendo a su bienestar integral y al fortalecimiento de los aprendizajes.

4.2 Objetivos Específicos

- **Garantía de Cobertura y Oportunidad:** Asegurar el inicio oportuno de la entrega de los complementos alimentarios desde el primer día del calendario escolar, mediante una planeación contractual rigurosa y un alistamiento anticipado que evite interrupciones en la prestación del servicio.
- **Pertinencia Territorial y Modelos Diferenciales:** Implementar de manera articulada los modelos de atención convencional, indígena (Res. 18858 de 2018), NARP (Res. 051 de 2025) y el modelo para zonas rurales de difícil acceso (con atención prioritaria en el área rural dispersa de Cravo Norte a través de la Asociación Asogalán), adaptando los aportes nutricionales y las minutas patrón a las costumbres y hábitos alimentarios locales.
- **Calidad e Inocuidad Sanitaria:** Velar por el estricto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el Plan de Saneamiento y los estándares de la Resolución 2674 de 2013 en todas las sedes educativas urbanas y rurales, mitigando los riesgos sanitarios y previniendo la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- **Dinamización de Compras Públicas Locales:** Articular la proveeduría del PAE con la economía campesina, familiar y comunitaria (ACFC) del departamento de Arauca, cumpliendo o superando el porcentaje mínimo de abastecimiento local conforme a la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.
- **Formalización Laboral del Talento Humano:** Garantizar el cumplimiento del artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, asegurando la formalización laboral bajo contrato de trabajo con plenas garantías y seguridad social para el personal manipulador de alimentos y dinamizadores del programa, priorizando a quienes acrediten experiencia o pertenezcan a las comunidades locales.
- **Participación Ciudadana y Control Social:** Fortalecer el funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), las veedurías ciudadanas y los espacios de interlocución con la comunidad educativa para garantizar la transparencia, el seguimiento permanente y la rendición de cuentas del Programa.

5. METODOLOGÍA Y DIAGNÓSTICO OPERATIVO (Levantamiento de Línea Base)

4.3 Análisis del DACO (Diagnóstico de Acceso y Condiciones Operativas)

El levantamiento de la línea base operativa en la Entidad Territorial Certificada (ETC) Arauca exige la evaluación rigurosa e individualizada de cada infraestructura física que funge como sede educativa. Este diagnóstico situacional debe estructurarse obligatoriamente sobre cuatro variables críticas:

- **Infraestructura Física:** Verificación de la existencia, suficiencia y estado técnico de áreas destinadas al almacenamiento de víveres (secos y perecederos), zonas de preparación, comedores escolares y baterías sanitarias. Se debe auditar la disponibilidad de espacios independientes para evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y preparados.
- **Servicios Públicos:** Auditoría de la continuidad, cobertura y calidad del suministro de agua potable, energía eléctrica y gas. En ausencia de acueducto continuo, se debe auditar la capacidad y el estado higiénico-sanitario de los tanques de almacenamiento (mínimo un día de autonomía) y los métodos de potabilización.
- **Dotación de Equipos y Menaje:** Inventario físico de electrodomésticos (neveras, congeladores, estufas industriales o rurales), utensilios de cocina y menaje de servicio. Se verifica que estén fabricados en materiales sanitarios resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.
- **Concepto Sanitario:** Verificación del estatus expedido por la autoridad sanitaria competente (Unidad de Salud de Arauca o entidades municipales). Las sedes habilitadas deben ostentar concepto **Favorable** o **Favorable con Requerimientos**; los conceptos desfavorables obligan a la transición transitoria a modalidades alternas o al diseño de planes de mejoramiento estricto bajo la directriz del INVIMA.

4.4 Variables Críticas del Territorio (ETC Arauca)

Vías de Acceso y Afectación por Ola Invernal

El departamento de Arauca presenta dinámicas logísticas complejas marcadas por la ruralidad de difícil acceso y la vulnerabilidad ante fenómenos climáticos:

- **Tipología de Trayectos:** La operación logística combina tramos viales terrestres pavimentados y secundarios, vías terciarias en afirmado altamente vulnerables a la temporada de lluvias, y transporte fluvial intensivo a través de los ríos Arauca, Bojabá y Cravo Norte.
- **Trochas y Zonas de Difícil Acceso:** En áreas limítrofes y de sabana inundable, el tránsito se realiza por trochas intransitables en invierno, requiriendo el uso secuencial de dos o más medios de transporte o frecuencias de transporte público inferiores a una vez al día. Esto configura formalmente la clasificación de zonas rurales de difícil acceso bajo el Decreto 1075 de 2015.
- **Mitigación Logística:** El operador debe estructurar rutas de distribución flexibles y planes de contingencia para abastecer preventivamente las sedes antes de los picos de la ola invernal, evitando la interrupción del calendario académico y asegurando la continuidad del suministro.

Contexto de Seguridad y Orden Público

- **Riesgos Operativos:** Las restricciones de movilidad derivadas de factores de orden público en los siete municipios del departamento (Arauca, Arauquita, Saravena, Tame, Fortul, Puerto Rondón y Cravo Norte) inciden de forma directa en los tiempos de tránsito y en la seguridad del personal manipulador y de los interventores.

- **Protocolos de Protección:** La ETC debe articular con los comités de seguridad y los consejos municipales de gestión del riesgo los corredores humanitarios y los protocolos de salvaguarda para la entrega oportuna de los complementos alimentarios, blindando los alimentos y la infraestructura escolar ante alteraciones de orden público.

Dinámicas de los Modelos Diferenciales

- **Convencional Rural:** Aplicado en sedes rurales con infraestructura apta para la preparación en sitio o caliente transportada, articulando la proveeduría con los mercados locales y circuitos cortos.
- **Mayoritariamente Indígena:** Estructurado bajo el respeto estricto de la autonomía y los usos y costumbres de los pueblos originarios de la región. Se opera mediante planes alimentarios propios y modelos concertados (como el Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP), priorizando la contratación directa con cabildos, asociaciones de cabildos o autoridades tradicionales indígenas conforme a la Resolución 18858 de 2018.
- **NARP (Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras):** Implementado conforme a la Resolución 051 de 2025, garantizando la pertinencia cultural, el rescate de la memoria gastronómica y la participación de consejos comunitarios u organizaciones de base inscritas en el Ministerio del Interior.
- **Modelo Rural Difícil Acceso (Cravo Norte):** Atendido mediante esquemas específicos (como el contratado históricamente con la Asociación Asogalán en Cravo Norte), donde las condiciones geográficas extremas exigen un enfoque logístico diferencial que garantice el complemento tipo almuerzo obligatorio independientemente de la jornada.

6. MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

Para el desarrollo técnico, jurídico y operativo de la gestión de riesgos en la estructuración y ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se debe estructurar una matriz integral que anticipe, tipifique y mitigue las desviaciones que puedan comprometer la continuidad, la cobertura, la calidad y la inocuidad del servicio. Esta matriz constituye un componente indispensable en los estudios previos y en el Plan Operativo Anual (POA), garantizando la selección objetiva y la salvaguarda de los recursos públicos.

La gestión del riesgo en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) para zonas rurales de difícil acceso es un proceso continuo y sistemático que busca anticipar, prevenir, mitigar y controlar aquellas situaciones que puedan poner en riesgo la calidad, inocuidad y continuidad del servicio. Este proceso parte del establecimiento del contexto, que implica comprender las condiciones específicas de la sede educativa, su ubicación geográfica, las vías de acceso, la infraestructura disponible, los servicios públicos existentes, la dotación de equipos y utensilios, así como las características socioculturales y de seguridad del entorno. Este paso es fundamental para orientar las acciones posteriores hacia la realidad concreta de la operación del PAE en entornos rurales difícil acceso.

Una vez establecido el contexto, se avanza hacia la valoración del riesgo, que comprende tres momentos clave: la identificación, la estimación y la evaluación. La identificación del riesgo consiste en reconocer de forma detallada las amenazas potenciales y las vulnerabilidades de la sede, tomando como bases diagnósticos como el DACO y observaciones directas en campo. Posteriormente, en la estimación del riesgo se analiza la probabilidad de que cada amenaza se materialice y se determina la magnitud de sus posibles consecuencias sobre la salud de los beneficiarios y la continuidad del servicio. Finalmente, la evaluación del riesgo permite clasificar cada caso según su criticidad —alto, medio o bajo— y priorizar así las acciones de intervención necesarias. A partir de esta evaluación se realiza la toma de decisiones sobre el riesgo. En este punto se determina si el riesgo identificado es aceptable en su estado actual o si requiere tratamiento inmediato. Si la valoración no es satisfactoria, se procede a formular e implementar medidas correctivas y preventivas.

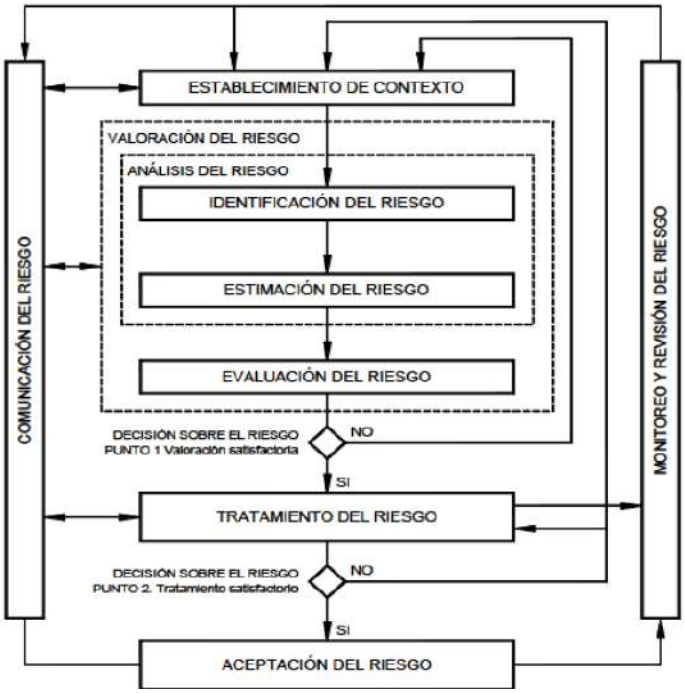
El tratamiento del riesgo es la fase en la que se aplican las acciones concretas para reducir, controlar o eliminar las amenazas detectadas. Estas medidas pueden incluir mejoras en la infraestructura, adecuación de espacios, fortalecimiento de los procesos de manipulación de alimentos, capacitación del personal manipulador, implementación de sistemas de potabilización de agua, y desarrollo de planes de manejo de residuos.

Cuando el riesgo residual, posterior a la implementación de las medidas, se encuentra dentro de niveles aceptables, se procede a la aceptación del riesgo. Este paso no significa que el riesgo desaparezca, sino que se considera controlado bajo condiciones monitoreadas.

A lo largo de todo el proceso, la comunicación del riesgo se convierte en un elemento transversal, garantizando que la información fluya entre todos los actores involucrados: operadores del PAE, Entidad Territorial Certificada, rector, personal manipulador y comunidad educativa. Esta comunicación es clave para coordinar esfuerzos, promover la corresponsabilidad y asegurar la ejecución efectiva del plan.

Finalmente, el monitoreo y revisión del riesgo asegura que las medidas adoptadas sean efectivas y que se ajusten en caso de cambios en las condiciones de la sede o del entorno. Este componente refuerza el principio de mejora continua, garantizando que la gestión del riesgo se mantenga vigente, adaptada y eficaz para proteger la salud y bienestar de los estudiantes beneficiarios del PAE en zonas rurales de difícil acceso.

Ilustración 4 Etapas del proceso de la Gestión del riesgo. Adoptada de AMBIENTAL, G. D. R. 2009



6.1 Riesgos Financieros y Presupuestales

- **Identificación del Riesgo**: Inoportunidad en los desembolsos, iliquidez temporal del operador por demoras en los trámites de facturación o insuficiencia de apropiaciones presupuestales para cubrir la totalidad del calendario académico.
- **Análisis y Evaluación**: Afecta directamente el principio de continuidad del PAE consagrado en la normativa y vulnera los derechos de los beneficiarios. El nivel de impacto se clasifica como alto ante la posible suspensión de raciones.
- **Estrategia de Mitigación**: Planeación rigurosa del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC), expedición oportuna de Certificados de Disponibilidad Presupuestal (CDP) y Registros Presupuestales (RP), y estructuración de cláusulas contractuales claras sobre los tiempos de radicación y trámite de cuentas respaldadas por los informes de interventoría o supervisión.

6.2 Riesgos Contractuales y Precontractuales

- **Identificación del Riesgo**: Declaratoria de desierto del proceso de selección por falta de pluralidad de oferentes, exigencias habilitantes desproporcionadas o limitaciones derivadas de la Ley de Garantías Electorales.
- **Análisis y Evaluación**: Genera traumatismos logísticos y retrasos en el inicio oportuno del servicio de alimentación escolar desde el primer día de clases.
- **Estrategia de Mitigación**: Realización anticipada y exhaustiva del estudio del sector y de mercado, establecimiento de requisitos habilitantes proporcionales que incentiven la participación de mipymes y asociaciones, y planeación precontractual estricta que prevea los plazos restrictivos de

la Ley 996 de 2005 para evitar improvisaciones en los contratos de ejecución directa o de bolsa común.

6.3 Riesgos Sanitarios, de Calidad e Inocuidad

- **Identificación del Riesgo**: Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), proliferación de plagas, contaminación cruzada, incumplimiento de gramajes o suministro de productos próximos a expirar o alterados.
- **Análisis y Evaluación**: Impacto crítico sobre la salud pública de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), con implicaciones disciplinarias, fiscales y penales para los actores de la Entidad Territorial Certificada (ETC) y el operador.
- **Estrategia de Mitigación**: Exigencia y verificación rigurosa de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos para bodegas, centros de producción y comedores, implementación estricta del Plan de Saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ejecución del plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico, y aplicación de los descuentos adicionales o multas estipuladas contractualmente ante cualquier desviación de calidad.

6.4 Riesgos Logísticos y de Infraestructura en Zonas Rurales de Difícil Acceso

- **Identificación del Riesgo**: Deficiencias locativas en las sedes educativas, carencia de servicios públicos básicos (agua potable o energía), vías intransitables en época de invierno y dificultades para garantizar la modalidad de preparación en sitio o caliente transportada.
- **Análisis y Evaluación**: Impide la ejecución regular del PAE bajo los estándares técnicos ordinarios, obligando a estructurar esquemas diferenciales con planes de gestión de riesgos específicos y planes de desmonte progresivo de la modalidad industrializada con horizonte al año 2030.
- **Estrategia de Mitigación**: Elaboración del Diagnóstico Situacional Integral de Condiciones Operativas (DACO), formulación del Plan de Gestión de Riesgos por sede, articulación con las administraciones municipales para la mejora de infraestructura, y adopción de minutas e instrumentos logísticos adaptados a la ruralidad bajo estrictos controles de inocuidad.

6.5 Riesgos Laborales y de Gestión del Talento Humano

- **Identificación del Riesgo**: Incumplimiento por parte del operador en la formalización laboral del personal manipulador de alimentos, uso indebido de contratos de voluntariado, pagos inferiores al salario mínimo legal mensual vigente o mora en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.
- **Análisis y Evaluación**: Vulneración flagrante de los derechos mínimos fundamentales de los trabajadores, contravención directa de las disposiciones sobre formalización laboral y riesgo de parálisis en la prestación del servicio por protestas o ces actividades del personal.
- **Estrategia de Mitigación**: Inclusión de obligaciones contractuales expresas para garantizar la vinculación mediante contratos laborales formales (priorizando la experiencia y la antigüedad conforme a los lineamientos vigentes), exigencia mensual de planillas de pago de seguridad social como requisito previo para el trámite de facturación, y ejercicio de una supervisión activa por parte de la ETC.

El Mapa de Calor de Riesgos (Matriz Probabilidad vs. Impacto): Permite clasificar visualmente el nivel de exposición de los riesgos identificados en las sedes rurales (por ejemplo, el riesgo de suministro de agua sin tratar o el aislamiento vial por la temporada de lluvias) utilizando una escala numérica (ej. 1 a 5) para determinar si su nivel es insignificante, menor, moderado, mayor o Catastrófico.

Ilustración 5 Mapa de Calor de Riesgos

PROBABILIDAD		IMPACTO				
		Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
		1	2	3	4	5
Raro	1	1	2	3	4	5
Improbable	2	2	4	6	8	10
Posible	3	3	6	9	12	15
Probable	4	4	8	12	16	20
Casi Seguro	5	5	10	15	20	25

1-3	Zona de riesgo baja	
4-6	Zona de riesgo Moderada	
8-12	Zona de riesgo alta	
15-25	Zona de riesgo catastrófico	

7. PLAN DE MITIGACIÓN Y TRATAMIENTO DE RIESGOS EN LA GESTIÓN Y CONTRATACIÓN DEL PAE

El tratamiento y mitigación de riesgos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye un instrumento de gestión preventiva obligatorio en los estudios previos y documentos del proceso, orientado a garantizar la continuidad, oportunidad, calidad e inocuidad del servicio público educativo. Para la Entidad Territorial Certificada (ETC) Arauca, este plan se estructura bajo una matriz tipificada que cruza las exigencias de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015 y los lineamientos técnicos de la UApA, abordando las particularidades logísticas y geográficas de los siete municipios del departamento.

4.1 Matriz de Identificación, Evaluación y Asignación de Riesgos Precontractuales, Contractuales y Postcontractuales

La Entidad Territorial asigna los riesgos previsibles de acuerdo con el principio de tipicidad contractual, determinando quién asume su impacto económico y operativo:

- **Riesgos Estratégicos y Presupuestales:** Derivados de la oportunidad en los desembolsos de los recursos del Sistema General de Participaciones (SGP), regalías o retrasos en la aprobación de vigencias futuras y el Plan Anual de Caja (PAC).
    - *Tratamiento y Mitigación:* La ETC estructurará la contratación soportada en la aprobación previa del Plan Operativo Anual (POA) por parte del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS) y gestionará anticipadamente los certificados de disponibilidad presupuestal (CDP) y el trámite de vigencias futuras excepcionales.
- **Riesgos Operativos y Logísticos (Zonas de Difícil Acceso):** Asociados a la complejidad geográfica, el invierno, la precariedad de vías terciarias y la limitación de medios de transporte fluvial o terrestre en áreas rurales dispersas (como zonas de Cravo Norte y Puerto Rondón).
    - *Tratamiento y Mitigación:* Implementación rigurosa del Plan de Gestión de Riesgos por sede educativa, exigiendo al operador rutas de distribución alternativas, bodegas de almacenamiento estratégico de proximidad y cronogramas flexibles validados en la fase de alistamiento.
- **Riesgos Sanitarios y de Inocuidad:** Probabilidad de alteración, contaminación física, química o biológica de los alimentos, o brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
    - *Tratamiento y Mitigación:* Exigencia estricta de conceptos sanitarios favorables emitidos por la autoridad competente para bodegas, plantas y comedores escolares, ejecución rigurosa del Plan de Saneamiento (BPM, control de plagas, agua potable) y aplicación de un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico periódico.
- **Riesgos Jurídicos y Laborales:** Incumplimiento en las obligaciones prestacionales, de seguridad social y de formalización laboral del personal manipulador de alimentos.
    - *Tratamiento y Mitigación:* Inclusión de cláusulas obligatorias en la minuta contractual que exijan la formalización laboral mediante contrato de trabajo conforme al artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, prohibiendo figuras de voluntariado y verificando mensualmente los pagos a la seguridad social (EPS, ARL, Pensión) previos al trámite de libramientos de pago.

4.2 Plan de Gestión de Riesgos para Sedes Educativas Rurales y de Difícil Acceso

Para las sedes ubicadas en zonas rurales de difícil acceso y bajo esquemas diferenciales (incluyendo el modelo contratado en Cravo Norte con Asogalán), el tratamiento de riesgos exige un protocolo de contingencia específico:

- **Evaluación Situacional (DACO):** Identificación previa de brechas en infraestructura, menaje, dotación y disponibilidad de servicios públicos (agua y energía).
- **Planes de Desmonte Progresivo y Transitoriedad:** Cuando existan limitaciones insuperables de infraestructura que obliguen temporalmente a modalidades industrializadas o de contingencia, se fijará un cronograma estricto con metas semestrales, cuyo plazo límite normativo de transición a modalidades calientes (preparadas en sitio o transportadas) no podrá exceder el año 2030.
- **Esquemas de Abastecimiento Local (Ley 2046 de 2020):** Mitigación del riesgo de desabastecimiento mediante la articulación con las Secretarías de Agricultura para integrar la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y el cumplimiento del porcentaje mínimo del 30% de compras públicas locales, activando de manera inmediata a la Mesa Técnica Nacional ante insuficiencia comprobada de oferta.

Los controles son las acciones orientadas a minimizar la probabilidad de ocurrencia o el impacto del riesgo; estos, deben estar directamente relacionados con las causas o las consecuencias identificadas para el riesgo y eliminarlas o mitigarlas. La administración del riesgo contribuirá a la gestión del PAE, en la medida en que los controles se identifiquen, documenten, apliquen y sean efectivos para prevenir o mitigar los riesgos (López, M. R., Piñeiro-Sánchez, C., & de Llano Monelos, P. 2013).

Las opciones de manejo se determinan teniendo en cuenta la ubicación del riesgo según las zonas definidas así:

Ilustración 6 Acciones de manejo del riesgo.

Zona de riesgo		Color	Opciones de manejo
1-3	Zona de riesgo baja		Asumir el riesgo
4-6	Zona de riesgo Moderada		Asumir el riesgo, reducir el riesgo
8-12	Zona de riesgo alta		Reducir el riesgo, evitar, compartir o transferir.
15-25	Zona de riesgo catastrófico		Reducir el riesgo, evitar, compartir o transferir.

Fuente: Adaptada de Caro Ávila, P. A. 2022. Modificado por el Autor.

A continuación, se describen las opciones de manejo;

Asumir el riesgo: aceptar la pérdida residual probable y elaborar los planes de contingencia para su manejo.

Reducir el riesgo: implica tomar medidas encaminadas a disminuir tanto la probabilidad (medidas de prevención), como el impacto (medidas de protección). Ej.: optimización de procesos, definición de nuevos controles, entre otros.

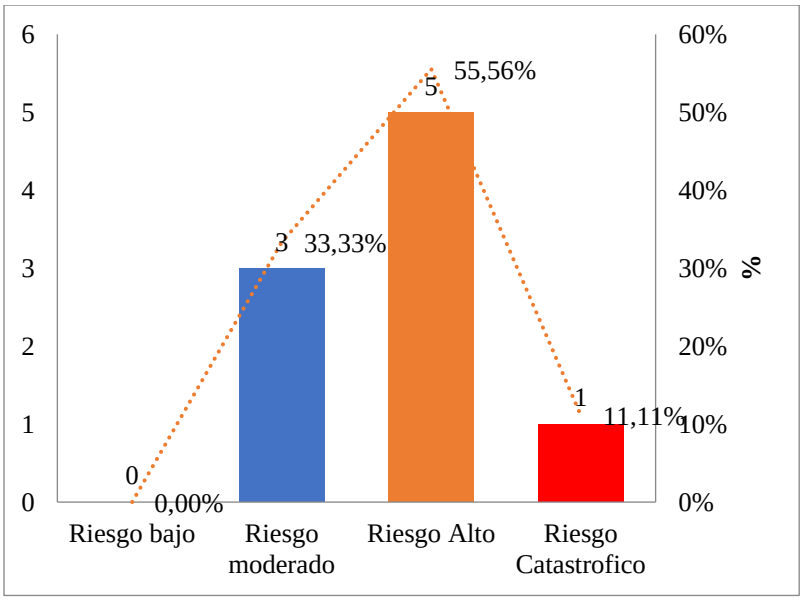
Evitar el riesgo: tomar las medidas encaminadas a prevenir su materialización. Ej.: cambios a la infraestructura.

Compartir o transferir el riesgo: reduce su efecto a través del traspaso de las pérdidas a otras organizaciones, como en el caso de los contratos de seguros o mediante otros medios que permiten distribuir una porción del riesgo con otra entidad, como en los contratos a riesgo compartido. Ej.: seguros, sitios alternos, contratos de riesgos compartidos, etc.

En el Anexo “DACO sedes difícil acceso Arauca 2026-2027”, se encuentra la matriz de evaluación de riesgos elaborada para la sede educativa Nombre de la sede de la Institución Educativa Nombre de la institución permite identificar, valorar y priorizar las amenazas que pueden comprometer la calidad, inocuidad y continuidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en un contexto rural difícil acceso. El análisis se basó en la estimación de la probabilidad de ocurrencia y la magnitud del impacto de cada riesgo, clasificándolos en niveles que van desde riesgo moderado hasta riesgo catastrófico. Esta clasificación facilita la priorización de acciones preventivas y correctivas para mitigar los riesgos identificados.

De acuerdo con los resultados obtenidos, la mayoría de los riesgos se concentran en los niveles alto (55,56%) y moderado (33,33%), mientras que un único riesgo, correspondiente a la calidad del agua, alcanza la categoría de catastrófico (11,11%) debido al uso de una fuente de pozo sin potabilización previa. No se identificaron riesgos clasificados como bajos, lo que indica que todas las amenazas presentes en la sede requieren atención prioritaria para evitar afectaciones a la salud de los beneficiarios y a la operación del servicio.

Ilustración 7 Diagrama de distribución de la clasificación de riesgos



Entre los riesgos clasificados como altos se destacan los relacionados con la infraestructura, debido a que la cocina se encuentra integrada a espacios no alimentarios y está construida con materiales no sanitarios; las condiciones higiénico-sanitarias, marcadas por la ausencia de baños, lavamanos y áreas exclusivas para manipuladores; la ubicación y acceso, que presenta vías en mal estado y elevados costos y tiempos de transporte; la dotación y menaje, con capacidad limitada de refrigeración y congelación; y la manipulación de alimentos, afectada por la falta de dotación y de áreas adecuadas para el personal manipulador.

Los riesgos moderados corresponden principalmente a servicios públicos, disposición de residuos y contexto de seguridad. Si bien su impacto actual es menor que el de los riesgos altos, es fundamental implementar acciones preventivas para evitar que escalen a categorías más críticas. Estos riesgos requieren un seguimiento continuo y la adopción de medidas de mejora en gestión de residuos,

organización del servicio de recolección y fortalecimiento de la coordinación con las autoridades de seguridad.

El único riesgo clasificado como catastrófico se asocia a la calidad del agua, ya que el uso de agua de pozo sin tratamiento previo representa un alto potencial de afectación sanitaria para los estudiantes beneficiarios. Este riesgo demanda la implementación inmediata de un sistema de potabilización, ya sea mediante filtración, cloración o hervido, así como controles periódicos de la calidad del agua para asegurar su inocuidad. EL Operador debe contemplar la posibilidad de la provisión e instalación de sistemas de ultrafiltración por gravedad (filtros de bujía cerámica o carbón activado adaptados para zona rural) y la entrega de dosificadores estandarizados de cloro residual a las manipuladoras.

La interpretación de los resultados de la matriz y la representación gráfica confirman que la sede educativa Nombre de la sede presenta un perfil de riesgo elevado para la operación del PAE rural difícil acceso. Este escenario exige la adopción de acciones integrales y coordinadas entre la Entidad Territorial Certificada, el operador del PAE, la comunidad educativa y las autoridades competentes, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, la continuidad del servicio y la protección de la salud de los estudiantes.

Con el propósito de facilitar el seguimiento, inspección, vigilancia y control por parte de la interventoría, los entes de control y el equipo técnico de la Entidad Territorial Certificada (ETC) en cada sede educativa rural de difícil acceso, se consolida a continuación la matriz visual de riesgos por categoría. Esta herramienta permite asociar de forma directa la amenaza, el nivel de criticidad evaluado mediante el Diagnóstico Situacional Integral de Condiciones Operativas (DACO) y la barrera de mitigación aplicable:

Tabla 1 Barrera de Mitigación Aplicable

Categoría de Riesgo	Amenaza / Condición Crítica Identificada	Nivel de Criticidad	Medida de Mitigación / Barrera de Control
1. Infraestructura	Cocinas integradas a áreas no aptas o materiales no sanitarios; ausencia de concepto sanitario por limitaciones logísticas de la UAESA.	**Alto** (55.56%)	Adecuación progresiva, barreras físicas y soporte técnico transitorio vía DACO / solicitudes formales de IVC.
2. Servicios Públicos	Intermitencia eléctrica, carencia de alcantarillado y deficiencias en agua potable y gas.	**Moderado**	Dotación de estufas rurales alternas, cilindros de gas de repuesto y protocolos de almacenamiento seguro.
3. Condiciones Higiénico-Sanitarias	Ausencia de áreas exclusivas para manipuladores y baterías sanitarias insuficientes o inexistentes.	**Alto**	Instalación de estaciones provisionales de lavado y aplicación estricta de BPM y Plan de Saneamiento.

Categoría de Riesgo	Amenaza / Condición Crítica Identificada	Nivel de Criticidad	Medida de Mitigación / Barrera de Control
4. Ubicación y Acceso (Vías, Tiempos, Costos)	Aislamiento geográfico, vías terciarias intransitables en invierno y uso obligado de transporte mixto.	**Alto**	Abastecimiento preventivo de víveres antes de la ola invernal y diseño de rutas logísticas flexibles. Protocolo de Contingencia Logística Integral donde el operador garantice la posibilidad de la instalación de sistemas de conservación alternativos en sede (ej. congeladores duales o solares) para garantizar la cadena de frío preventiva de cárnicos. Del mismo modo si es el caso debe gestionar la autorización pre-aprobada por la ETC y el profesional en Nutrición para activar un "Ciclo de Menú de Emergencia" transitorio (uso de proteínas de larga duración como atún en lomitos, huevos recubiertos o granos secos con doble porción para cubrir el requerimiento aminoacídico) durante las semanas de bloqueo vial total, manteniendo el equilibrio económico sin suspender el servicio.
5. Dotación y Menaje	Capacidad limitada de refrigeración/congelación y almacenamiento precario de menaje básico.	**Alto**	Inventario riguroso, entrega de dotación en acero inoxidable y optimización de frecuencias de perecederos.
6. Manipulación de Alimentos	Carencia inicial de elementos de protección personal (EPP) y áreas sectorizadas de trabajo.	**Alto**	Entrega oportuna de dotación completa previa al inicio de operación y capacitación continua en BPM.

Categoría de Riesgo	Amenaza / Condición Crítica Identificada	Nivel de Criticidad	Medida de Mitigación / Barrera de Control
7. Calidad del Agua	Captación de pozos profundos o aguas lluvias sin tratamiento previo de potabilización.	**Catastrófico** (11.11%)	**Mitigación inmediata:** Sistemas de potabilización en sitio (filtración, cloración/ebullición) y análisis del control periódico del IRCA.
8. Disposición de Residuos	Inexistencia de acopio temporal cerrado; prácticas de quema a cielo abierto o entrega a animales.	**Moderado**	Implementación estricta del código de colores, construcción de puntos de acopio protegidos y prohibición de quemas.
9. Contexto de Seguridad / Orden Público	Restricciones de movilidad en zonas rurales de difícil acceso que impactan frecuencias de entrega y supervisión.	**Moderado**	Articulación con Consejos Municipales de Gestión del Riesgo y activación de corredores humanitarios.

Esta matriz debe ser validada in situ por el supervisor o interventor en cada visita de inspección a la sede educativa rural, constituyéndose en el marco de control dinámico del Plan de Gestión de Riesgos del PAE 2027.

4.3 Mecanismos de Alerta Temprana, Seguimiento y Acciones Correctivas

La supervisión e interventoría operarán un sistema de alertas tempranas integrado al SIPAE y SIMAT para detectar desviaciones operativas antes de que se conviertan en incumplimientos contractuales o daños al erario:

1. **Activación de Protocolos de Contingencia:** Ante hechos sobrevinientes de orden público, calamidad pública o bloqueos viales, la ETC y el operador estructurarán un plan de contingencia transitorio (ajuste de menús, variación de ciclos o uso temporal de canastas debidamente autorizadas) sin alterar el equilibrio económico del contrato.
2. **Régimen Sancionatorio y Descuentos Adicionales:** Aplicación de multas, sanciones o descuentos directos sobre la facturación mensual del operador ante incumplimientos en gramajes, hallazgos microbiológicos desfavorables, demoras injustificadas en la distribución o fallas en la dotación de personal.
3. **Trazabilidad Documental:** Conservación y custodia digital de actas de entrega, informes bimensuales de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), reportes de veedurías ciudadanas y soportes de ejecución financiera para garantizar la transparencia ante los entes de control.

8. PLAN DE SANEAMIENTO INTEGRADO (Condición Mínima)

En cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), el operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las **Zonas Rurales de Difícil Acceso** del Departamento de Arauca deberá estructurar, adoptar y ejecutar un **Plan de Saneamiento Integrado** adaptado a la realidad operativa, logística y de infraestructura de cada sede educativa. Este plan constituye una condición mínima obligatoria y transversal para garantizar la inocuidad de los complementos alimentarios tipo almuerzo suministrados bajo las modalidades de preparación en sitio o caliente transportada.

El Plan de Saneamiento Integrado debe contener obligatoriamente los siguientes cuatro programas operativas y estandarizados:

8.1 Programa de Limpieza y Desinfección

- **Propósito y Alcance:** Estandarizar los procedimientos higiénico-sanitarios para mantener las áreas, superficies de trabajo, equipos, utensilios y menaje con un grado óptimo de limpieza, previniendo la contaminación cruzada y la proliferación de microorganismos patógenos en las zonas rurales.
- **Lineamientos Técnicos:**
  - Se deben documentar procedimientos operativos estandarizados de desinfección previa, lavado, enjuague y desinfección final para cada superficie en contacto con los alimentos.
  - En zonas rurales donde el suministro de agua pueda presentar intermitencias, el operador debe garantizar soluciones desinfectantes debidamente rotuladas y dosificadas según fichas técnicas de productos autorizados por la normatividad sanitaria.
  - Se mantendrán registros físicos o digitales firmados por el personal manipulador de alimentos que certifiquen la ejecución diaria de las rutinas de limpieza antes, durante y después de la preparación de los almuerzos.

8.2 Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

- **Propósito y Alcance:** Garantizar la correcta recolección, clasificación temporal, almacenamiento y disposición de los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la ejecución del PAE rural, previniendo la atracción de vectores y la contaminación ambiental.
- **Lineamientos Técnicos:**
  - Dar estricto cumplimiento al código de colores institucional para la separación en la fuente (residuos aprovechables, orgánicos aprovechables y no aprovechables).
  - Implementar estrategias eficaces orientadas a la **prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos**, articulando los excedentes no consumidos con los lineamientos de participación ciudadana y control social definidos por la ETC.
  - Disponer de recipientes con tapa, accionamiento no manual y bolsas plásticas resistentes en las áreas de cocina, así como áreas exclusivas de almacenamiento temporal alejadas del sitio de preparación de los almuerzos.

8.3 Programa de Control Integral de Plagas

- **Propósito y Alcance:** Prevenir, controlar y erradicar la presencia de vectores sanitarios (artrópodos, roedores y otros animales indeseados) que puedan contaminar de manera directa o indirecta las materias primas y los complementos alimentarios.

- **Lineamientos Técnicos:**
  - Ejecutar actividades de control preventivo mediante la instalación de barreras físicas (mallado en ventanas, protección de desagües y sellamiento de grietas).
  - El operador deberá programar jornadas de control químico y físico (desratización y desinsectación) previas al inicio del calendario académico y ejecutarlas de manera periódica durante los recesos escolares, empleando únicamente empresas prestadoras de servicios con licencias sanitarias vigentes.
  - Se prohibirá estrictamente la aplicación de plaguicidas durante los horarios de preparación y servicio de los alimentos, exigiendo certificados de aplicación y fichas técnicas de los productos empleados.

6.4 Programa de Abastecimiento y Calidad del Agua Potable

- **Propósito y Alcance:** Asegurar el suministro continuo y suficiente de agua con características físicas, químicas y microbiológicas aptas para el consumo humano y para los procesos de lavado, cocción y desinfección en las sedes rurales.
- **Lineamientos Técnicos:**
  - En sedes educativas con tanques de almacenamiento, el operador y la sede coordinarán el lavado y desinfección semestral de los depósitos, garantizando una capacidad de reserva mínima equivalente a un día de operación.
  - Se verificará y analizará de manera permanente el **Índice de Riesgo de la Calidad del Agua para Consumo Humano (IRCA)** reportado por la autoridad sanitaria, adoptando métodos secundarios de potabilización (ebullición, cloración por goteo o sistemas de filtración certificados) cuando las fuentes locales presenten alertas o deficiencias.
  - Queda prohibido el uso de fuentes de agua sin tratamiento previo para la preparación de los almuerzos o el lavado de menaje y verduras.

El Plan de Saneamiento de la sede educativa Nombre de la sede de la Institución Educativa Nombre de la institución es un componente fundamental del Plan de Gestión de Riesgos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en contexto rural de difícil acceso. Su finalidad es establecer los procedimientos preventivos y correctivos que garanticen condiciones higiénico-sanitarias seguras para la recepción, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

Este plan se estructura en cuatro programas operativos interrelacionados: Limpieza y Desinfección, Gestión de Residuos Sólidos y Líquidos, Abastecimiento y Potabilización del Agua, y Control de Plagas. Cada programa define objetivos claros, acciones específicas, responsables y frecuencias de ejecución, permitiendo un control efectivo de los factores que pueden afectar la inocuidad y calidad de los alimentos.

La implementación rigurosa de este plan no solo contribuye al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), sino que también fortalece la capacidad operativa de la sede educativa para prevenir riesgos sanitarios, proteger la salud de los estudiantes y asegurar la continuidad y calidad del servicio del PAE.

Tabla 2 Plan de Saneamiento.

Programa	Objetivo	Acciones Principales	Responsables	Frecuencia
Limpieza y Desinfección	Mantener instalaciones, equipos y utensilios	Establecer cronograma diario, semanal y mensual	Operador PAE y Personal Manipulador	Diaria para áreas críticas; semanal/mensual

	en condiciones higiénicas para evitar contaminación cruzada y proliferación de microorganismos.	de limpieza y desinfección. - Usar detergentes y desinfectantes autorizados siguiendo instrucciones del fabricante. - Capacitar al personal en técnicas de limpieza y desinfección. - Mantener registros firmados por el responsable.		para áreas no críticas
Gestión de Residuos Sólidos y Líquidos	Disponer de forma segura, higiénica y responsable los residuos generados, evitando focos de insalubridad y atracción de plagas.	Clasificar residuos en orgánicos, reciclables y no reciclables. - Usar recipientes con tapa y en buen estado. - Implementar punto de acopio temporal cubierto. - Evitar quema o disposición en áreas abiertas. - Coordinar recolección periódica. - Disponer aguas residuales sin afectar fuentes hídricas.	Operador PAE y Personal Manipulador	Clasificación diaria; recolección semanal o según necesidad
Abastecimiento y Potabilización del Agua	Garantizar agua segura para la preparación y manipulación de alimentos cumpliendo requisitos de potabilidad.	Realizar análisis periódicos de calidad del agua. - Aplicar sistemas de potabilización (cloración, filtración o hervido). - Almacenar en recipientes cerrados y limpios. - Capacitar en manejo higiénico del agua. - Mantener registros de tratamiento y análisis.	Operador PAE y Personal Manipulador	Potabilización diaria; análisis mínimo semestral
Control de Plagas	Prevenir y controlar la presencia de plagas evitando su contacto con alimentos y	Sellar grietas e instalar mallas en ventanas. - Mantener orden y limpieza. - Evitar acumulación de residuos. -	Operador PAE y Personal Manipulador	Monitoreo semanal; control preventivo trimestral

	superficies de trabajo.	Inspeccionar periódicamente signos de plagas. - Contratar control con empresas certificadas. - Registrar inspecciones y tratamientos.		

Nota: El operador del PAE en zonas rurales de difícil acceso deberá presentar el documento completo del Plan de Saneamiento Integrado adaptado a cada sede educativa ante la supervisión o interventoría de la ETC Arauca para su revisión y aprobación formal previo al inicio de la ejecución contractual. El Rector o director debe estar exclusivamente bajo el rol de Verificación de Control Social (CAE) / Facilitador. Se incluye obligatoriamente a la Supervisión / Interventoría como el actor responsable primario de ejecutar las visitas técnicas presenciales, levantar actas de hallazgos y auditar los registros de control de calidad, eliminando a la Autoridad Sanitaria de labores operativas.

9. IMPLEMENTACIÓN, SEGUIMIENTO Y MONITOREO

9.1. Mecanismos de Verificación: Auditorías en sitio por la Supervisión/Interventoría, actas de seguimiento, y registro fotográfico digital.

9.2. Socialización y Control Social: Integración del rector o director, manipuladoras, y Comités de Alimentación Escolar (CAE) para garantizar la corresponsabilidad comunitaria (Cita: Resolución 155 de 2026, Anexo Técnico 7).

La implementación del Plan de Gestión de Riesgos en la sede educativa Nombre de la sede de la Institución Educativa Nombre de la institución se realizará de manera articulada entre el operador del PAE, la Entidad Territorial Certificada (ETC), el Rector/director y el personal manipulador de alimentos, garantizando que las acciones preventivas y correctivas definidas se apliquen en los plazos establecidos.

Para asegurar su correcta ejecución, se establecen los siguientes mecanismos y criterios:

Tabla 3 Implementación, Seguimiento y Monitoreo

Componente	Descripción	Responsable	Frecuencia	Herramienta / Formato	Indicadores de Cumplimiento
Visitas técnicas	Evaluación en campo de condiciones higiénico-sanitarias, dotación, manejo de residuos, calidad del agua e infraestructura.	ETC, Operador PAE, Supervisión o Interventoría	Mensual y trimestral	Formato de visita técnica	% de hallazgos corregidos vs. detectados
Registros fotográficos	Documentar condiciones iniciales y mejoras implementadas como evidencia de ejecución.	Operador PAE, Rector, Supervisión o Interventoría	Mensual o según mejora aplicada	Registro fotográfico digital	Nº de evidencias fotográficas presentadas
Actas de seguimiento	Registro formal de observaciones, compromisos y plazos de corrección.	ETC, Operador PAE, Supervisión o Interventoría	En cada visita	Acta oficial de visita	% de compromisos cumplidos en el plazo
Control de limpieza y desinfección	Supervisar cumplimiento del cronograma de limpieza y uso correcto de productos sanitarios.	Operador PAE, Manipulador, Supervisión o Interventoría	Diario / Mensual	Formato de control de limpieza y desinfección	% de cumplimiento del cronograma

Control de calidad del agua	Verificar potabilización y análisis de calidad de agua.	Operador PAE, Supervisión o Interventoría y Rector como gestor de garantía	Diario (tratamiento) / Semestral (análisis)	Formato de control de agua potable	% de análisis realizados según plan
Gestión de residuos	Revisar separación, almacenamiento temporal y disposición final de residuos.	Manipulador, Supervisión o Interventoría y Rector	Diario / Mensual	Formato de manejo de residuos	% de residuos clasificados correctamente
Capacitación en BPM	Formación periódica a manipuladores sobre higiene, manipulación segura y buenas prácticas.	ETC, Operador PAE y Supervisión o Interventoría	Semestral o según necesidad	Lista de asistencia y plan de capacitación	% de manipuladores capacitados
Revisión de hallazgos recurrentes	Identificar y corregir problemas que persisten en el tiempo.	ETC, Operador PAE y Supervisión o Interventoría	Trimestral	Informe comparativo de visitas	Nº de hallazgos recurrentes detectados

Nota: El Rector o director debe estar exclusivamente bajo el rol de Verificación de Control Social (CAE) / Facilitador. Se incluye obligatoriamente a la Supervisión / Interventoría como el actor responsable primario de ejecutar las visitas técnicas presenciales, levantar actas de hallazgos y auditar los registros de control de calidad, eximiendo a la Autoridad Sanitaria de labores operativas.

10. SOCIALIZACIÓN

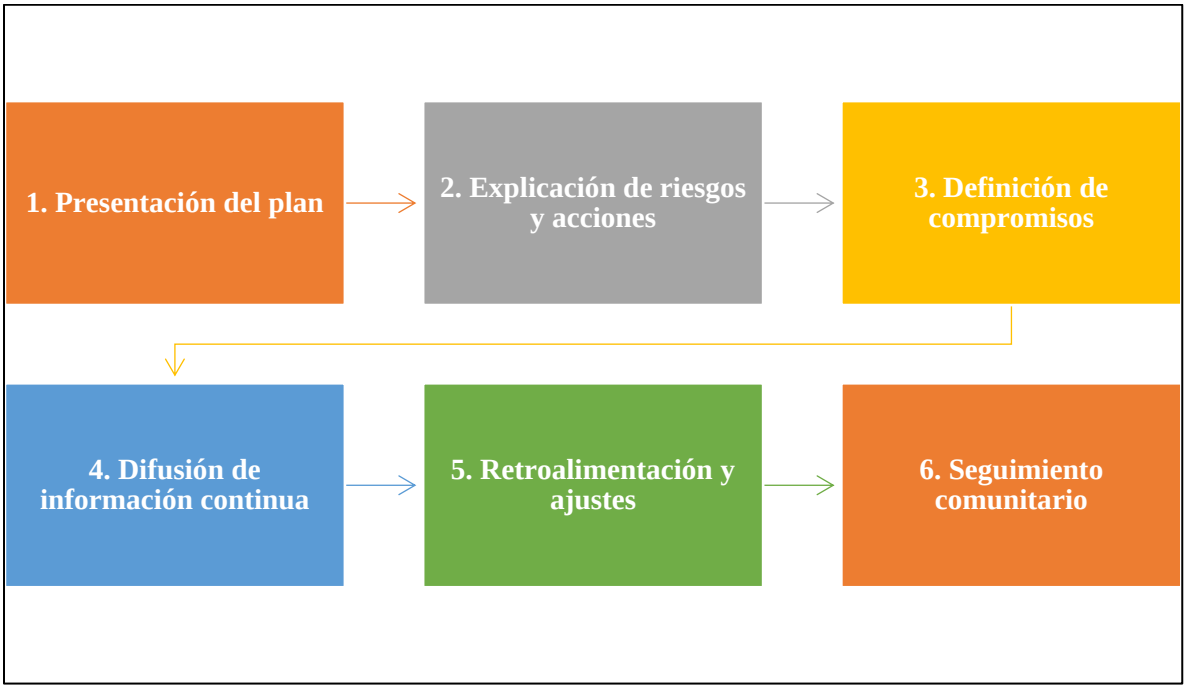
La socialización del **Plan de Gestión de Riesgos del PAE Rural de difícil acceso** es un elemento esencial para garantizar su correcta implementación y sostenibilidad en el tiempo. Este proceso busca que todos los actores involucrados —operador del PAE, rectores, personal manipulador de alimentos y comunidad educativa— comprendan claramente los riesgos identificados, las medidas de mitigación propuestas y su responsabilidad en la ejecución de las acciones preventivas y correctivas.

La estrategia para presentar el plan se desarrollará a través de jornadas presenciales en las que se compartirá, de manera clara y adaptada al contexto rural de difícil acceso, el contenido del documento. Durante estas sesiones se explicará el diagnóstico inicial, los riesgos detectados y los escenarios posibles si no se actúa de manera preventiva. También se detallarán las acciones de mitigación y saneamiento, diferenciando aquellas de corto, mediano y largo plazo, y se establecerán compromisos concretos para cada actor involucrado. El propósito de estas reuniones es fortalecer la corresponsabilidad en la gestión del riesgo, de manera que cada participante entienda que su papel es clave para garantizar la inocuidad y continuidad del servicio.

Para la comunicación y seguimiento continuo del plan se implementará un sistema de información claro y accesible. Las novedades, avances y medidas de control se difundirán mediante comunicados oficiales emitidos por la Entidad Territorial Certificada y el operador del PAE, los cuales estarán disponibles en carteleras informativas de la institución. Además, se mantendrán reuniones periódicas con consejos directivos, asociaciones de padres y comités de alimentación escolar, generando espacios de retroalimentación y participación comunitaria. En los contextos donde el acceso a herramientas digitales es limitado, se priorizará la entrega física de información y el uso de medios comunitarios como emisoras locales y grupos de mensajería instantánea, permitiendo una comunicación oportuna y efectiva.

La socialización no se limita a la entrega inicial del plan, sino que se concibe como un proceso permanente de diálogo e intercambio de información que fomenta la transparencia y la participación. Con esta estrategia, la comunidad educativa estará informada, comprometida y corresponsable en la implementación de las medidas, asegurando así que el Programa de Alimentación Escolar en la sede Nombre de la sede se mantenga seguro, higiénico y sostenible en el tiempo.

Ilustración 8 Etapas de Socialización.



ANEXO R. PLAN PEDAGÓGICO

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PLAN PEDAGÓGICO

PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE Y LA CULTURA ALIMENTARIA EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye una estrategia del sector educativo orientada a contribuir al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y el bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes durante la jornada escolar. El suministro del complemento alimentario debe desarrollarse bajo condiciones de calidad e inocuidad y, al mismo tiempo, puede constituirse en un escenario pedagógico para fortalecer conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con la alimentación saludable y la cultura alimentaria.

El presente Plan Pedagógico se formula como un instrumento de orientación para el operador del PAE del Departamento de Arauca, con el propósito de organizar las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional – EAN, promoción de la alimentación saludable y sostenible y fortalecimiento de la cultura alimentaria. Su aplicación comprende una fase inicial durante un mes de la vigencia 2026 y su continuidad durante la vigencia 2027, de acuerdo con la programación contractual y operativa aprobada.

El Plan reconoce que el momento de comer no se limita a la entrega y consumo de un alimento. Es también una oportunidad para aprender sobre los alimentos, reconocer preparaciones y saberes del territorio, promover prácticas de higiene e inocuidad, fortalecer la autonomía y favorecer una relación positiva con la alimentación.

Las acciones estarán dirigidas a los beneficiarios del PAE y, según la pertinencia de cada actividad, a docentes, directivos docentes, manipuladores de alimentos, familias, cuidadores, integrantes de los Comités de Alimentación Escolar – CAE y demás actores de la comunidad educativa. Las estrategias podrán adaptarse a las características urbanas, rurales, rurales dispersas y étnicas del Departamento.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar el componente pedagógico del Programa de Alimentación Escolar – PAE mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional, promoción de la alimentación saludable y sostenible y fortalecimiento de la cultura alimentaria, contribuyendo al bienestar de los beneficiarios y al aprovechamiento pedagógico del momento de consumo del complemento alimentario.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Desarrollar acciones de Educación Alimentaria y Nutricional mediante actividades lúdico-pedagógicas que permitan reconocer la importancia de una alimentación variada, suficiente, equilibrada y adecuada a las características del territorio.

• Fortalecer conocimientos y prácticas relacionadas con hidratación, higiene, inocuidad, aprovechamiento de los alimentos y reducción de pérdidas y desperdicios.

• Promover el reconocimiento del PAE como escenario de aprendizaje, vinculando los contenidos pedagógicos con el momento de consumo del complemento alimentario.

• Fortalecer la cultura alimentaria y el reconocimiento de alimentos, preparaciones, saberes y prácticas propias del Departamento de Arauca.

• Promover la participación de familias, docentes, manipuladores de alimentos, integrantes del CAE y demás actores pertinentes, fortaleciendo su corresponsabilidad frente a la alimentación escolar.

• Generar productos y evidencias que permitan verificar la ejecución de las actividades y retroalimentar la programación del Plan durante 2026 y 2027.

3. ALCANCE

El presente Plan será aplicado en las instituciones y sedes educativas beneficiarias del PAE en el Departamento de Arauca, dentro de los espacios y momentos que resulten pertinentes para el desarrollo de las acciones pedagógicas.

La implementación se desarrollará en dos etapas. La primera corresponde a una fase inicial de un mes durante 2026, en la cual se priorizarán el alistamiento, la socialización, la articulación institucional y el desarrollo de las primeras experiencias pedagógicas. La segunda corresponde a la continuidad durante la vigencia 2027, mediante una programación integral y progresiva de las líneas de acción.

El Plan podrá desarrollarse en aulas, comedores escolares, espacios institucionales, escenarios comunitarios y otros lugares que resulten adecuados. También podrá contemplar acciones dirigidas a las familias y comunidades cuando estas sean pertinentes y estén previstas en la programación.

La programación podrá ajustarse por condiciones climáticas, dificultades de acceso, situaciones sociales o de orden público, modificaciones del calendario escolar, condiciones propias de la operación o nuevas orientaciones técnicas de la ETC, supervisión o interventoría.

4. ACTORES Y RESPONSABILIDADES

Actor	Responsabilidades
Entidad Territorial Certificada – Secretaría de Educación Departamental	Orientar técnicamente el Plan; suministrar o referenciar materiales institucionales; articular las acciones con el equipo PAE; realizar seguimiento a su implementación y verificar, en el marco de sus competencias, el cumplimiento de las actividades previstas.
Operador del PAE	Disponer del talento humano, recursos y materiales requeridos; elaborar el cronograma operativo; coordinar la ejecución de las actividades; garantizar la generación y organización de evidencias; presentar los reportes establecidos contractualmente y realizar los ajustes que correspondan.
Supervisión e interventoría	Realizar seguimiento y verificación de la ejecución, revisar evidencias y reportes, formular observaciones y solicitar acciones de mejora cuando se identifiquen desviaciones respecto de las obligaciones y programación aprobadas.
Personal técnico y supervisores del operador	Desarrollar las actividades con enfoque pedagógico y participativo, de acuerdo con las orientaciones del Plan, las características de la población y las condiciones territoriales.
Directivos docentes y docentes	Facilitar la articulación institucional, apoyar la convocatoria y participación de la comunidad educativa y favorecer la integración de los aprendizajes relacionados con alimentación saludable en los espacios escolares pertinentes.
Manipuladores de alimentos	Participar en las actividades que correspondan a su rol y aplicar las orientaciones relacionadas con higiene, inocuidad, prácticas seguras y acompañamiento al momento de consumo.
Familias y cuidadores	Participar en las acciones dirigidas a fortalecer conocimientos y prácticas alimentarias y acompañar, desde el hogar, los aprendizajes relacionados con alimentación saludable y sostenible.
Estudiantes	Participar activamente en las experiencias pedagógicas, expresar sus conocimientos y percepciones y aplicar, de acuerdo con su edad y contexto, los aprendizajes construidos.
Comité de Alimentación Escolar – CAE y comunidad educativa	Participar en los espacios de seguimiento, diálogo y apropiación del PAE y contribuir a la identificación de oportunidades de mejora.

5. MARCO NORMATIVO Y REFERENTES TÉCNICOS

El Plan deberá ejecutarse de conformidad con la normativa y los lineamientos técnicos vigentes que regulen el Programa de Alimentación Escolar y las actividades relacionadas con alimentación, educación, participación, calidad e inocuidad. Como referentes principales se consideran:

• Constitución Política de Colombia, particularmente las disposiciones relacionadas con educación y derechos de los niños, niñas y adolescentes.

• Ley 115 de 1994 – Ley General de Educación.

• Ley 1098 de 2006 – Código de Infancia y Adolescencia.

• Ley 1176 de 2007, en lo relacionado con la destinación y gestión de recursos para alimentación escolar.

• Decreto 1075 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, y las disposiciones incorporadas para el PAE.

• Decreto 1852 de 2015, en lo relacionado con la reglamentación del Programa de Alimentación Escolar y la participación y seguimiento.

• Ley 2120 de 2021, relacionada con medidas para fomentar entornos alimentarios saludables.

• Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 de la UApA, por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE.

• Resolución 0155 del 8 de abril de 2026 de la UApA, mediante la cual se modifican parcialmente documentos adoptados por la Resolución 0003 de 2026, incluido el Anexo 3 de Alimentación Saludable y Sostenible.

• Anexo 3 – Alimentación Saludable y Sostenible de los lineamientos vigentes del PAE.

• Guías, cartillas y materiales pedagógicos de Educación Alimentaria y Nutricional desarrollados por la UApA y FAO para el entorno del PAE.

• Demás disposiciones sanitarias, técnicas, contractuales y administrativas aplicables a la operación del PAE.

En caso de modificación, sustitución o actualización de los lineamientos técnicos y administrativos, el Plan deberá interpretarse y ejecutarse conforme a la regulación vigente y a las orientaciones impartidas por la ETC.

6. MARCO REFERENCIAL Y CONSIDERACIONES

6.1 El PAE como escenario de aprendizaje

El complemento alimentario constituye una parte de la estrategia de permanencia y bienestar escolar. El momento de comer puede aprovecharse pedagógicamente para fortalecer conocimientos y actitudes relacionadas con los alimentos, la convivencia, la autonomía, la higiene y el cuidado.

6.2 Educación Alimentaria y Nutricional

La Educación Alimentaria y Nutricional se entiende como un proceso pedagógico contextualizado cultural, económica y socialmente, que busca promover conocimientos, valores, actitudes y comportamientos que faciliten la adopción voluntaria de prácticas alimentarias favorables para la salud.

6.3 Alimentación saludable y sostenible

Las acciones pedagógicas abordarán, de manera comprensible y apropiada para cada grupo de edad, temas como frutas y verduras; lácteos y alimentos fuente de calcio; carnes, huevos, leguminosas y otros alimentos fuente de proteína y hierro; hidratación; y consumo responsable de productos con alto contenido de azúcares, grasas y sodio. Se promoverá la variedad y el equilibrio, evitando enfoques que estigmaticen alimentos o personas.

6.4 Cultura alimentaria y territorio

El Plan reconocerá las tradiciones, preparaciones, alimentos y conocimientos presentes en Arauca. Las actividades podrán incorporar ejemplos de alimentos locales y preparaciones culturalmente aceptadas, siempre que sean compatibles con las condiciones de calidad e inocuidad y con los lineamientos del PAE.

6.5 Entornos alimentarios escolares saludables

La promoción de hábitos saludables no dependerá únicamente de mensajes dirigidos a los estudiantes. Se buscará involucrar a los diferentes actores del entorno escolar y fortalecer condiciones que faciliten decisiones alimentarias informadas, acceso a agua, higiene, orden y un momento de consumo agradable.

6.6 Enfoque territorial, rural y diferencial

Las acciones deberán adaptarse a las características de las sedes urbanas, rurales, rurales dispersas y étnicas. Se tendrán en cuenta disponibilidad de recursos, accesibilidad, prácticas culturales, dinámicas comunitarias y particularidades del territorio, evitando trasladar actividades diseñadas para un contexto a otro sin los ajustes necesarios.

7. DESARROLLO DEL PLAN PEDAGÓGICO

7.1 METODOLOGÍA

La metodología será participativa, lúdica, práctica y contextualizada. Cada actividad deberá responder a una necesidad o tema definido, establecer la población participante, desarrollar un contenido concreto y generar un producto o evidencia verificable.

Las actividades podrán desarrollarse mediante talleres, juegos, demostraciones, conversatorios, campañas, recorridos pedagógicos, ejercicios de observación, experiencias culinarias o gastronómicas, actividades familiares y estrategias de comunicación, de acuerdo con la pertinencia y los recursos disponibles.

7.2 RUTA DE IMPLEMENTACIÓN

1. Alistamiento: revisión del Plan, identificación de recursos, definición de responsables y organización de materiales.

2. Articulación institucional: coordinación con instituciones educativas, docentes, directivos, CAE y demás actores pertinentes.

3. Programación: elaboración del cronograma de acuerdo con calendario escolar, operación del PAE y condiciones territoriales.

4. Implementación: desarrollo de las experiencias pedagógicas previstas.

5. Integración con el momento de comer: cuando sea pertinente, relacionar la actividad con el complemento alimentario y su consumo.

6. Seguimiento: revisión de asistencia, productos, evidencias, dificultades, compromisos y resultados.

7. Retroalimentación: ajuste de actividades y programación con base en los hallazgos del seguimiento.

7.3 RECURSOS DIDÁCTICOS Y EDU-COMUNICATIVOS

Los recursos se definirán de acuerdo con cada actividad. Podrán incluir material educativo de UApA/FAO, cartillas, infografías, material audiovisual, computador, proyector, parlantes,

papelería, cartulina, marcadores, imágenes de alimentos, elementos para demostraciones, recipientes, agua, jabón, material para actividades prácticas y otros recursos requeridos. La selección deberá corresponder al objetivo y población de cada actividad.

7.4 LÍNEAS DE ACCIÓN Y ACTIVIDADES

Actividad 1. Socialización y apropiación del Plan Pedagógico

Objetivo: Dar a conocer el propósito, alcance, metodología, responsabilidades y ruta de ejecución del Plan.

Desarrollo: Socialización del documento; identificación de responsables; revisión del cronograma; definición de mecanismos de comunicación y reporte.

Población: Operador, ETC, directivos, docentes, supervisión/interventoría y demás actores pertinentes.

Evidencias: Acta, listado de asistencia, material utilizado, registro fotográfico y cronograma.

Actividad 2. Conozco, disfruto y valoro una alimentación saludable

Objetivo: Fortalecer conocimientos sobre variedad y diversidad alimentaria mediante experiencias lúdicas.

Desarrollo: Mural o dinámica sobre lácteos; bingo de frutas y verduras; clasificación de alimentos; construcción de un plato saludable; actividades adaptadas por edad.

Población: Estudiantes y, cuando corresponda, docentes y familias.

Evidencias: Material pedagógico, asistencia, producto elaborado, fotografías y observaciones.

Actividad 3. Hidratación y prácticas de higiene

Objetivo: Promover el consumo de agua y prácticas de higiene relacionadas con el momento de comer.

Desarrollo: Conversatorio sobre hidratación; actividad práctica sobre agua; demostración de lavado de manos; mensajes ubicados en espacios pertinentes.

Población: Estudiantes, manipuladores, docentes y demás actores según actividad.

Evidencias: Material educativo, registro de actividad, asistencia, fotografías y compromisos.

Actividad 4. Alimentación consciente y consumo responsable

Objetivo: Promover la reflexión sobre productos con alto contenido de azúcares, grasas y sodio y sobre decisiones alimentarias informadas.

Desarrollo: Lectura de etiquetas cuando sea pertinente; comparación de productos; discusión sobre frecuencia y alternativas; actividad sobre desperdicio y aprovechamiento.

Población: Estudiantes, familias y comunidad educativa.

Evidencias: Producto pedagógico, asistencia, fotografías, encuesta u otro instrumento de valoración cuando aplique.

Actividad 5. El PAE y el momento de comer

Objetivo: Convertir el m omento de consumo del complemento en una oportunidad de aprendizaje, convivencia y valoración del alimento.

Desarrollo: Reconocimiento de los componentes del complemento; conversación sobre sabores y preparaciones; normas de convivencia; observación de aceptación y desperdicio; diálogo sobre cuidado de los alimentos.

Población: Beneficiarios, docentes, manipuladores y demás actores pertinentes.

Evidencias: Registro, observaciones, fotografías, compromisos y reporte.

Actividad 6. Sabores de Arauca: cultura, alimentos y territorio

Objetivo: Fortalecer el reconocimiento de alimentos, preparaciones y saberes alimentarios propios del territorio.

Desarrollo: Recopilación de preparaciones tradicionales; relatos familiares; identificación de alimentos locales; demostraciones culinarias cuando sean viables y seguras; intercambio de saberes.

Población: Estudiantes, familias, docentes, manipuladores y referentes comunitarios.

Evidencias: Registro de preparaciones o saberes, acta, fotografías y observaciones.

Actividad 7. Alimentación saludable y sostenible

Objetivo: Relacionar alimentación, aprovechamiento de alimentos, reducción de desperdicios y cuidado de los recursos.

Desarrollo: Separación y reconocimiento de residuos; reflexión sobre desperdicio; huertas o experiencias ambientales cuando existan condiciones; actividades de aprovechamiento y sostenibilidad.

Población: Comunidad educativa, de acuerdo con las condiciones de cada sede.

Evidencias: Registro, material elaborado, fotografías y compromisos. Las huertas o lombricultura se desarrollarán únicamente cuando sean pertinentes y viables.

Actividad 8. Familias y comunidad educativa

Objetivo: Fortalecer la corresponsabilidad entre familia, escuela y PAE frente a prácticas alimentarias saludables.

Desarrollo: Conversatorios; orientación sobre selección y preparación de alimentos; loncheras saludables cuando corresponda; participación en actividades del PAE y CAE.

Población: Familias, cuidadores, docentes y CAE.

Evidencias: Acta, asistencia, material educativo, compromisos y registro fotográfico.

7.5 FASES DE APLICACIÓN

Fase inicial – un mes de 2026:

• Socialización y apropiación del Plan.

• Alistamiento de materiales, talento humano y mecanismos de registro.

• Articulación con instituciones educativas y definición del cronograma inicial.

• Desarrollo de las primeras acciones pedagógicas priorizadas.

• Identificación de observaciones y oportunidades de mejora para 2027.

Vigencia 2027:

• Implementación integral y progresiva de las líneas de acción.

• Articulación con calendario escolar y operación del PAE.

• Participación de familias y demás actores según pertinencia.

• Seguimiento periódico y ajuste de la programación.

• Consolidación de evidencias y reporte de resultados.

7.6 SEGUIMIENTO, EVIDENCIAS Y REPORTE

Cada actividad deberá contar con una ficha o registro que permita verificar su desarrollo. Como mínimo, se registrarán la fecha, institución y sede educativa, línea de acción, población convocada y participante, número de asistentes, tema, metodología, producto o resultado, dificultades identificadas y compromisos de seguimiento. Se anexarán los materiales utilizados y las evidencias disponibles; el registro fotográfico se utilizará cuando sea pertinente y de acuerdo con las autorizaciones y orientaciones aplicables.

El operador consolidará la información en los informes establecidos contractualmente. Como mínimo, el seguimiento reportará: (i) porcentaje de actividades ejecutadas frente a las programadas para el periodo; (ii) porcentaje de actividades ejecutadas que cuentan con ficha y soportes completos; (iii) número de participantes, discriminado por sede y tipo de actor cuando la información esté disponible; y (iv) resultados, dificultades, ajustes y acciones de mejora. Los porcentajes se calcularán con base en el cronograma aprobado y en los registros de ejecución.

La frecuencia de las actividades y de los informes será la establecida en el contrato y en el cronograma operativo aprobado para cada vigencia. Las actividades no realizadas deberán reportarse con la causa y, cuando corresponda, con la fecha propuesta para su reprogramación. La supervisión o interventoría revisará los soportes y podrá formular observaciones o solicitar acciones de mejora dentro del ámbito de sus competencias.

8. INSTRUMENTOS DE SEGUIMIENTO

Para la verificación de las actividades se podrán utilizar los siguientes instrumentos:

• Formato de asistencia.

• Acta o ficha de desarrollo de la actividad.

• Registro fotográfico.

• Material pedagógico utilizado.

• Producto elaborado por los participantes.

• Encuestas o instrumentos de percepción cuando correspondan.

• Matriz de seguimiento de actividades.

• Informe periódico del operador.

9. GLOSARIO

Término	Definición
Alimentación saludable	Alimentación que favorece el bienestar y aporta variedad, equilibrio y adecuación a las necesidades y características de las personas.
Educación Alimentaria y Nutricional – EAN	Proceso pedagógico contextualizado que promueve conocimientos, valores, actitudes y prácticas relacionadas con la alimentación.
Cultura alimentaria	Conjunto de conocimientos, prácticas, costumbres, significados y preparaciones relacionados con la alimentación de una comunidad.
Inocuidad	Condición que garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando sean preparados y consumidos de acuerdo con su uso previsto.
Complemento alimentario	Alimentos suministrados en el marco del PAE para consumo durante la jornada escolar, de acuerdo con la modalidad y tipo de atención establecidos.
Momento de comer	Espacio en el que se realiza el consumo del complemento alimentario y que puede aprovecharse para desarrollar aprendizajes, prácticas de autocuidado y convivencia.
Entorno alimentario escolar	Condiciones, actores, espacios y prácticas que influyen en las decisiones y experiencias relacionadas con la alimentación dentro del entorno educativo.
Pérdida y desperdicio de alimentos	Disminución o descarte de alimentos que puede prevenirse mediante mejores prácticas de manejo, preparación, distribución, consumo y aprovechamiento.
CAE	Comité de Alimentación Escolar, instancia de participación y seguimiento del PAE en el entorno educativo.
Operador del PAE	Persona natural o jurídica contratada para desarrollar las obligaciones asociadas a la operación del Programa, de acuerdo con el contrato y lineamientos vigentes.

ANEXO S. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL (PMA)

OBJETO DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO: XXXX

OPERADOR: XXXX

INSTITUCION EDUCATIVA: XXXX

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Operación PAE del Departamento de Arauca

VIGENCIA: La correspondiente al contrato

1. INTRODUCCIÓN

El Plan de Manejo Ambiental (PMA) del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del departamento de Arauca se constituye en un instrumento técnico y operativo para orientar la prevención, manejo, mitigación y seguimiento de los aspectos e impactos ambientales asociados a la prestación del servicio de alimentación escolar. Su aplicación comprende las actividades relacionadas con adquisición, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, distribución, consumo y manejo de residuos, procurando que estas se desarrollen de manera articulada con las condiciones sanitarias y de inocuidad exigidas para el PAE.

En el contexto territorial de Arauca, caracterizado por la ruralidad dispersa, la diversidad de condiciones de acceso a servicios públicos, la variabilidad en las fuentes de abastecimiento de agua y las particularidades de las sedes educativas, la gestión ambiental debe adaptarse a las condiciones reales de cada lugar. Las medidas previstas en este PMA deberán implementarse de manera diferenciada según la modalidad de atención, infraestructura, disponibilidad de servicios, condiciones de acceso y riesgos identificados.

El presente documento consolida el diagnóstico ambiental, el marco normativo y técnico, la identificación y valoración de impactos, los programas de manejo, los indicadores y las responsabilidades de seguimiento. Se articula expresamente con el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de los lineamientos vigentes del PAE, especialmente en limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas, abastecimiento y control del agua, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), almacenamiento, transporte, control de temperaturas, trazabilidad y atención de alertas. El PMA no sustituye el Plan de Saneamiento ni los demás planes operativos exigidos al operador; los complementa desde la perspectiva ambiental y de prevención de la contaminación.

2. JUSTIFICACIÓN

El PMA es necesario para integrar la gestión ambiental a la operación del PAE y establecer medidas verificables frente al uso del agua y la energía, la generación de residuos, los vertimientos, el manejo de aceites usados, el control de vectores, el transporte y la distribución de alimentos, así como las prácticas de limpieza y mantenimiento que pueden incidir simultáneamente en el desempeño ambiental y en la calidad e inocuidad del servicio.

El Anexo 5 – Calidad e Inocuidad establece que el operador debe elaborar y ejecutar un Plan de Saneamiento con programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, con objetivos, procedimientos estandarizados, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables. Por ello, el PMA debe funcionar como instrumento complementario y articulado, evitando duplicidades y asegurando que los controles ambientales no interfieran con las condiciones sanitarias requeridas.

De esta manera, el PMA contribuye al cumplimiento de los lineamientos ambientales y sanitarios aplicables, a la prevención de la contaminación, a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, al uso responsable de los recursos y al fortalecimiento de entornos escolares saludables, seguros y sostenibles durante la vigencia 2026–2027.

Las condiciones territoriales de Arauca hacen especialmente relevante esta articulación. Las diferencias entre sedes urbanas, rurales, rurales dispersas y aquellas ubicadas en contextos étnicos pueden implicar variaciones en fuentes de agua, saneamiento, infraestructura, equipos, almacenamiento y transporte. El plan deberá incorporar medidas de prevención y gestión del riesgo acordes con cada contexto y con los instrumentos definidos para las sedes de difícil acceso.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

Implementar y consolidar un sistema de gestión ambiental para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el departamento de Arauca, orientado a prevenir y controlar los impactos ambientales asociados al servicio y a articular las medidas ambientales con las condiciones de calidad e inocuidad exigidas por los lineamientos vigentes del PAE durante 2026–2027.

Objetivos Específicos

1. Identificar y valorar los aspectos e impactos ambientales asociados a las actividades del PAE, priorizando aquellos que puedan afectar los recursos naturales, el entorno escolar o las condiciones de calidad e inocuidad del servicio.
2. Articular la gestión ambiental con el Plan de Saneamiento, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás controles de calidad e inocuidad establecidos en el Anexo 5, sin sustituir las obligaciones sanitarias del operador.
3. Promover el uso eficiente y responsable del agua y la energía, considerando las condiciones de abastecimiento, infraestructura y acceso de cada sede educativa.
4. Fortalecer la gestión integral de residuos, incluyendo separación en la fuente, almacenamiento temporal, retiro oportuno, manejo diferenciado de aceites usados y acciones para prevenir pérdidas y desperdicios de alimentos.
5. Fortalecer las capacidades y la cultura ambiental de los actores vinculados al PAE, incorporando prácticas relacionadas con inocuidad, higiene, prevención de contaminación, uso responsable de recursos y manejo adecuado de residuos.
6. Establecer mecanismos de seguimiento, comunicación y reporte entre el operador, la Entidad Territorial, la supervisión o interventoría y las sedes educativas, incluyendo la gestión de hallazgos, incidentes y acciones de mejora.
7. Contribuir a prácticas de producción y consumo responsable, protección del agua, prevención de la contaminación y sostenibilidad ambiental, en articulación con los objetivos de desarrollo sostenible pertinentes.

4. ALCANCE

El presente Plan de Manejo Ambiental (PMA) aplica a las actividades operativas, logísticas, administrativas y de seguimiento relacionadas con la prestación del PAE en el departamento de Arauca, incluyendo adquisición, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, ensamble, distribución, suministro, consumo y manejo de residuos, de acuerdo con la modalidad de atención y las condiciones de cada sede educativa.

El alcance comprende la identificación, valoración y gestión de aspectos e impactos sobre agua, suelo, aire, energía, residuos sólidos y líquidos y entorno social, incorporando los puntos de articulación con calidad e inocuidad que puedan generar riesgos ambientales o sanitarios. Se articula con el Plan de Saneamiento, las BPM, el control de temperaturas, la trazabilidad, el mantenimiento de equipos, el manejo de materias primas y los procedimientos de transporte y distribución establecidos en los lineamientos vigentes.

El PMA es de aplicación para el operador y demás actores responsables dentro del ámbito de sus competencias. Las medidas deberán ajustarse a las características de cada sede, bodega, planta o punto de atención y a las modalidades de servicio previstas en los lineamientos vigentes. El PMA no sustituye el Plan de Saneamiento, los planes de rutas, mantenimiento, capacitación, muestreo o gestión de riesgos exigidos por calidad e inocuidad; por el contrario, deberá articularse con ellos y con los instrumentos de gestión ambiental de cada sede educativa.

5. METODOLOGIA

La metodología para la actualización del PMA se desarrolló a partir de la revisión del documento existente, la identificación de las actividades de la operación del PAE y la articulación con los lineamientos de Calidad e Inocuidad vigentes. Para la valoración de impactos se conserva la metodología de evaluación de importancia basada en los criterios de Conesa utilizados en la matriz del documento, de manera que los resultados sean comparables con la identificación de impactos ya realizada.

La actualización prioriza los aspectos ambientales que tienen relación directa con la prestación del servicio y con la prevención de riesgos de contaminación: agua, residuos, vertimientos, plagas, energía, transporte, limpieza y desinfección, almacenamiento, preparación, consumo y atención de contingencias. La implementación deberá complementarse con los procedimientos, registros, listas de chequeo y evidencias definidos en los instrumentos de calidad e inocuidad.

6. MARCO NORMATIVO

El marco normativo del PMA reúne las disposiciones ambientales, sanitarias y sectoriales aplicables a la operación del PAE. Para la vigencia 2026–2027 se toma como referencia principal la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, mediante la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE, y la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, que reemplazó determinados documentos técnicos asociados a dichos lineamientos, entre ellos el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad.

El marco incluye, además, la normativa ambiental y sanitaria que regula el uso y protección del agua, la gestión de residuos, vertimientos, higiene, alimentos, control de plagas, pérdidas y desperdicios y demás aspectos relacionados con la operación. En materia sanitaria, la Resolución 2674 de 2013 y las normas que la modifiquen o sustituyan constituyen referentes para las condiciones de establecimientos, manipulación, limpieza y desinfección y Plan de Saneamiento.

El cumplimiento de este marco corresponde a cada actor dentro de sus competencias. El operador deberá disponer de los planes y programas exigidos, implementarlos durante toda la operación y conservar los registros y evidencias. La Entidad Territorial, la supervisión o interventoría y las autoridades competentes realizarán las verificaciones correspondientes en el marco de sus funciones.

TABLA 1. Marco Normativo Aplicable

Norma	***Objetivo***	***Aplicación en el PMA del PAE***
Constitución Política de 1991 (Art. 79 y 80)	Reconoce el derecho a gozar de un ambiente sano y el deber del Estado de proteger la diversidad e integridad del ambiente.	Base para exigir que el PAE se ejecute bajo principios de sostenibilidad ambiental en Arauca.
Ley 99 de 1993 – *Crea el SINA.*	Organización de la gestión ambiental en Colombia, principios de desarrollo sostenible y funciones de autoridades ambientales.	Marco general para que el Departamento articule acciones ambientales del PAE.
Ley 373 de 1997 – *Uso eficiente y ahorro del agua.*	Obliga a entidades públicas a formular programas de uso eficiente y ahorro de agua.	Los comedores escolares deben contar con planes de ahorro, control de fugas, medición de consumos y capacitación.
Decreto 1076 de 2015 *Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente.*	Compilar, unificar y actualizar normas ambientales en materia de agua, suelo, biodiversidad, residuos, licenciamiento y prevención de contaminación.	Aplica en la gestión integral del PMA del PAE: vertimientos, uso eficiente del agua, emisiones atmosféricas en cocinas, residuos sólidos y protección de fuentes hídricas cercanas a sedes educativas.
Ley 142 de 1994 – *Régimen de servicios públicos domiciliarios.*	Regula prestación de servicios de agua y saneamiento.	Aplica para la conexión legal de comedores escolares al sistema de acueducto y alcantarillado.
Resolución 2115 de 2007 (MinSalud)	Estándares de calidad del agua potable.	Define los parámetros de control del agua suministrada y almacenada en comedores escolares.
Resolución 2674 de 2013 (MinSalud)	Exige Plan de Saneamiento en establecimientos de alimentos.	En el PAE obliga a tener programas de limpieza, desinfección, control de plagas, residuos y agua potable.
Ley 373 de 1997 y Decreto 3102 de 1997	Planes de uso eficiente y ahorro de agua.	Debe aplicarse en la gestión del recurso hídrico en las sedes educativas del PAE.

Ley 1715 de 2014 – *Energías renovables y eficiencia energética.*	Promover uso racional de energía y fuentes alternativas.	Promueve ahorro energético en refrigeración, cocción y almacenamiento de alimentos del PAE.
Ley 1259 de 2008 – *Comparendo ambiental.*	Sanciona disposición inadecuada de residuos sólidos.	Aplica a operadores del PAE que no gestionen residuos correctamente en las sedes escolares.
Ley 1672 de 2013 – *Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).*	Manejo integral de residuos electrónicos.	Considera disposición adecuada de neveras, estufas y equipos obsoletos usados en el PAE.
Código Nacional de Recursos Naturales (Decreto 2811 de 1974)	Marco integral sobre conservación y aprovechamiento de agua, suelo, aire y fauna.	Aplica transversalmente en la protección de recursos naturales usados en la operación del PAE.
Ley 1990 de 2019 – *Prevención de pérdida y desperdicio de alimentos.*	Reducir pérdidas y promover aprovechamiento de alimentos.	Se aplica en comedores escolares para minimizar desperdicio de raciones y promover compostaje o donación.
Ley 2046 de 2020 – *Compras públicas locales.*	Promover compras a pequeños productores locales.	Reduce huella de carbono al favorecer abastecimiento de alimentos locales para el PAE en Arauca.
Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 (UApA)	Establece los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE.	Marco técnico vigente para la planeación y operación del PAE y sus documentos técnicos.
Política Nacional para la Gestión Integral de Residuos Sólidos – CONPES 3874 de 2016	Transitar hacia economía circular y reducir disposición en rellenos sanitarios.	Aplica en el PAE con programas de separación en la fuente, reciclaje y aprovechamiento orgánico.
Resolución 0155 del 08 de abril de 2026 (UApA)	Modifica y reemplaza determinados documentos técnicos adoptados mediante la Resolución 0003 de 2026.	Actualiza, entre otros, los documentos técnicos relacionados con Alimentación Saludable y Sostenible y Calidad e Inocuidad.
Agenda 2030 – ODS *(2, 3, 6, 7, 12, 13, 15)*	Garantizar hambre cero, salud, agua limpia, energía asequible, consumo responsable, acción climática y protección de ecosistemas.	El PAE contribuye a la seguridad alimentaria y a la educación ambiental en Arauca.
Anexo 5 – Calidad e Inocuidad	Orienta la implementación de condiciones de calidad e inocuidad en el PAE, incluyendo Plan de Saneamiento, BPM, materias primas, almacenamiento, modalidades, transporte, muestreo y alertas.	Se articula con el PMA en limpieza y desinfección, residuos, plagas, agua, mantenimiento, transporte, gestión de riesgos y prevención de contaminación.

Fuente: Elaboración técnica, 2026

7. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

El departamento de Arauca, ubicado en la región de la Orinoquía colombiana, presenta un entorno ambiental caracterizado por una alta riqueza ecológica, una amplia red hídrica y una vulnerabilidad significativa frente a procesos de deterioro ambiental derivados de actividades antrópicas y de las condiciones propias de ruralidad dispersa.

Desde el punto de vista biofísico, Arauca cuenta con una topografía predominantemente plana y de sabanas inundables, atravesada por los ríos Arauca, Casanare, Cravo Norte, Satocá y Banadía, los cuales son fundamentales para el abastecimiento de agua de las comunidades rurales y urbanas. Sin embargo, en muchos sectores —especialmente en zonas rurales y comunidades indígenas— se evidencian deficiencias en la infraestructura de acueducto y saneamiento básico, lo que incide directamente en la calidad del agua usada en la preparación de alimentos y en los procesos de limpieza y desinfección de utensilios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En materia de residuos, las diferencias en recolección, almacenamiento temporal y disposición entre sedes hacen necesario que el operador establezca procedimientos para las áreas bajo su control, articulados con el Plan de Saneamiento y con las directrices de cada sede educativa. La gestión deberá contemplar residuos orgánicos e inorgánicos, empaques, aceites vegetales usados y estrategias para prevenir pérdidas y desperdicios de alimentos.

Respecto al recurso hídrico, el diagnóstico territorial evidencia variabilidad en las fuentes de abastecimiento y en las condiciones de infraestructura entre sedes. Esta situación requiere que el abastecimiento y control del agua se gestione de acuerdo con la fuente disponible, las condiciones de almacenamiento y los controles definidos en el Plan de Saneamiento y en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, evitando que el recurso constituya una fuente de contaminación de alimentos, superficies o utensilios.

En cuanto a energía y eficiencia energética, se observa que la mayoría de las sedes educativas usan gas propano o energía eléctrica convencional para cocción de alimentos. No existen sistemas alternativos de energía renovable ni medidas consolidadas de ahorro energético o sustitución tecnológica eficiente, lo cual constituye una oportunidad de mejora en el marco del PMA.

El componente suelo también presenta problemáticas asociadas a erosión, compactación y contaminación localizada, especialmente en zonas donde los residuos orgánicos y lixiviados son dispuestos de forma inadecuada. Además, las condiciones de alta pluviosidad e inundaciones periódicas dificultan el manejo adecuado de residuos y vertimientos, incrementando los riesgos de contaminación en los entornos escolares.

Desde el punto de vista social y educativo, la gestión ambiental requiere fortalecer la participación de los actores del PAE y de la comunidad educativa. Las acciones pedagógicas deberán relacionar el cuidado del ambiente con la calidad e inocuidad de los alimentos, promoviendo prácticas de ahorro de agua y energía, separación de residuos, prevención de contaminación, reducción del desperdicio y adecuada disposición de residuos.

Finalmente, el PMA debe reconocer la sensibilidad ambiental y las condiciones de acceso de las sedes educativas del departamento. En zonas rurales de difícil acceso, las medidas ambientales deberán articularse con el plan de gestión de riesgos requerido para garantizar la calidad e inocuidad del servicio, considerando infraestructura, agua, equipos, menaje, almacenamiento, transporte y demás factores que puedan afectar la operación.

De otro modo, es de resaltar, que la identificación de aspectos e impactos ambientales y su valoración juegan un papel importante en la planificación, pues permiten estructurar la gestión ambiental para la correcta ejecución del PAE en las diferentes instituciones y sedes educativas del departamento. A través de la significancia que se les da a los impactos ambientales es posible establecer las prioridades para su control y gestión. A continuación, se presenta la metodología implementada para la valoración de impactos ambientales:

Descripción de criterios de evaluación según la Guía Metodológica para la Evaluación del Impacto Ambiental propuesta por VICENTE CONESA FERNANDEZ-VITORIA:

- ✓ Signo: Hace referencia al carácter beneficioso (+) o perjudicial (-) de cada una de las actividades desarrolladas sobre los diversos componentes.
- ✓ Intensidad (In): Es el grado de incidencia de la acción sobre el factor, en el ámbito específico en el que actúa. La intensidad es el grado de destrucción del factor ambiental. Ponderándose de la siguiente manera:

TABLA 2. Rangos de Intensidad.

Tipo de intensidad	Rango
Baja	1
Moderada	2
Media	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Extensión (Ex): Se refiere al porcentaje del área que se verá afectada.

TABLA 3. Rangos de Extensión

Tipo de Extensión	Rango
Puntual	1
Parcial	2
Extenso	4
Total	8

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Momento (Mo): Es el tiempo en el que se manifiesta el efecto una vez empezada la acción.

TABLA 4. Rangos de Momento.

Tipo de Momento	Rango
Largo: Mayor a 5 años	1
Medio: 1-5 años	2

Inmediato: Dentro del primer año	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Persistencia (Pe): Es el tiempo en que se supone permanecería el efecto a partir de su aparición.

TABLA 5. Rangos de Persistencia

Persistencia Tipo de Persistencia	Rango
Fugaz: Menor a 1 año	1
Temporal: 1-10 años	2
Permanente: Más de 10 años	4

Fuente: *CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009).*

- ✓ Reversibilidad (Tv): Es la posibilidad que tiene un factor para volver a sus condiciones iniciales previas a la actividad ejecutada, sin intervención antrópica.

TABLA 6. Rangos de Reversibilidad

Tipo de Reversibilidad	Rango
Corto Plazo: menos de 1 año	1
Mediano Plazo: 1-10 años	2
Irreversible: más de 10 años o imposible de revertir	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Recuperabilidad (Rc): Es la posibilidad que tiene un factor para volver a sus condiciones iniciales previas a la actividad ejecutada, con intervención antrópica por medio de medidas correctivas.

TABLA 7. Rangos de Recuperabilidad.

Tipo de Recuperabilidad	Rango
Inmediata	1
Mediano Plazo	2
Mitigable: Si es recuperable parcialmente, o irrecuperable pero con medidas compensatorias	4
Irrecuperable	8

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Sinergia (Si): Reforzamiento de dos o más efectos simples. La componente total de la manifestación de los efectos simples, provocados por acciones simultáneas es superior a la que abarcaría esperar cuando las acciones que las provocan actúan de manera independiente no simultánea.

TABLA 8. Rangos de Sinergia.

Tipo de Sinergia	Rango
Sin sinergia	1
Sinérgico	2
Muy sinérgico	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Acumulación (Ac): Es el aumento progresivo de la manifestación del efecto, cuando permanece de forma

continua la acción que lo genera.

TABLA 9. Rangos de Acumulación

Tipo de Acumulación	Rango
Simple: No produce efectos acumulativos	1
Acumulativo: Produce efectos acumulativos	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Efecto (Ef.): Es la consecuencia que tiene una acción, refiriéndose a la relación causa-efecto.

TABLA 10. Rangos de Efecto.

Tipo de Efecto	Rango
Indirecto	1
Directo	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

- ✓ Periodicidad (Pr): Es la regularidad en la que se manifiesta el efecto.

TABLA 11. Rangos de Extensión.

Tipo de Periodicidad	Rango
Irregular o discontinuo	1
Periódico	2
Continuo	4

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

Para el cálculo de la Importancia (I) se usó la siguiente ecuación:

$$I = \pm [3In + 2Ex + Mo + Pe + Rv + Si + Ac + Ef + Pr + Rc]$$

TABLA 12. Clasificación de Rangos para Impactos Negativos.

Relevancia del impacto	Valor total
Irrelevantes	<25
Moderados	25 – 50
Severos	50 – 75
Críticos	>75

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

(*) Para impactos positivos. La evaluación, se consideró de manera inversa.

TABLA 13. Clasificación de Rangos para Impactos Positivos.

Impacto Positivo	Rango
Bajo o leve	13 a 24
Medio	25 a 49
Alto	50 a 74
Muy alto	75 a 100

Fuente: CONESA FERNANDEZ-VITORIA, V. I. C. E. N. T. E. (2009). Modificada por el Elaboración técnica, 2026.

La matriz resultada de la identificación y valoración de los impactos ambientales de las instituciones y sedes educativas del departamento de Arauca, se encuentra en el **Anexo 1**, donde se encontró un total de 21 impactos ambientales distribuidos por actividad y por tipo de impacto de la siguiente manera:

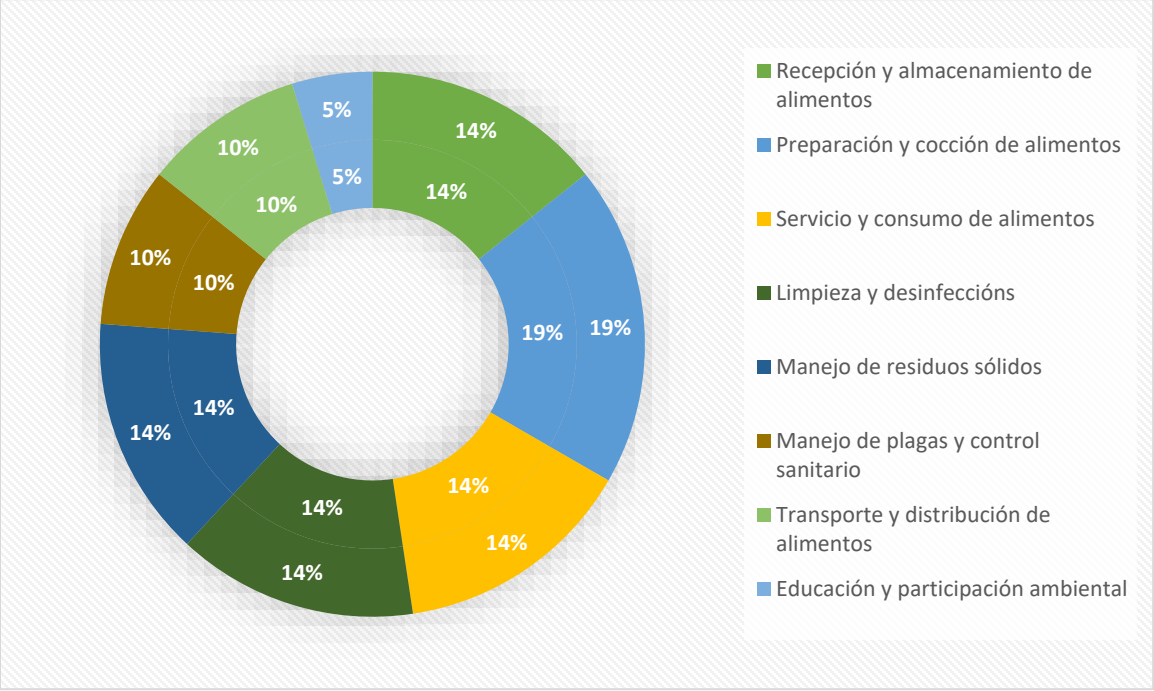


Figura 1. Diagrama de Distribución de los impactos ambientales generados por actividades.

En el grafico anterior, se puede evidenciar que las actividades de preparación y cocción de alimentos (19,05%), Manejo de residuos sólidos (14,29%) y Servicios y consumo de alimentos (14,29%), sumadas en si generan el 52.63% de los impactos ambientales en las Instituciones y sedes educativas del Departamento de Arauca, por lo cual son actividades relevantes a la hora de la implementación del PMA.

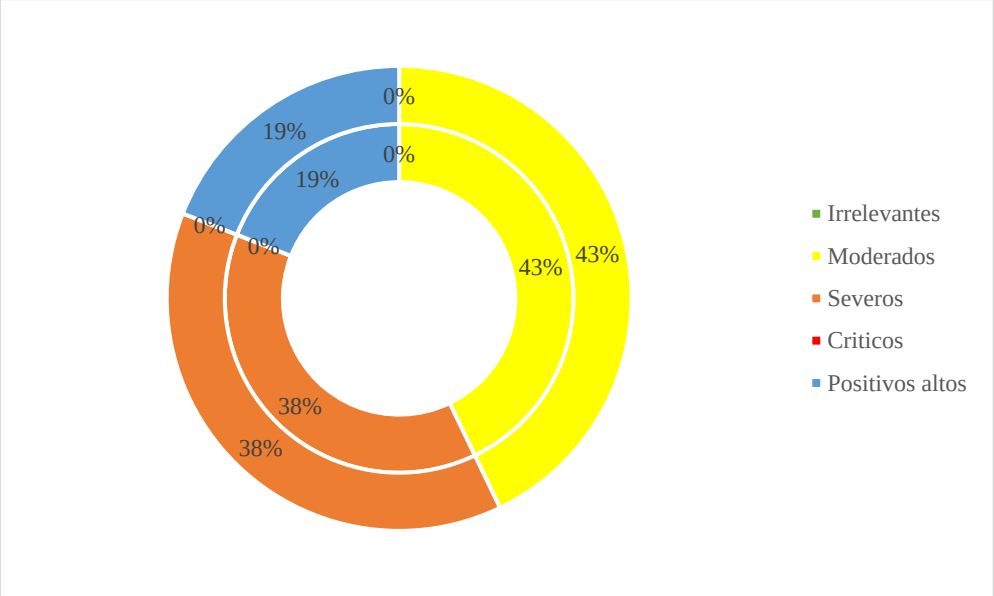


Figura 1. Diagrama de Distribución del tipo de impacto generado.

En el grafico expuesto con anterioridad, se evidencia un alto porcentaje de impactos severos (38,10%) que son impactos que influyen en la correcta ejecución del programa y su armonía con el ambiente, en este sentido los impactos severos más relevantes que se generan durante la ejecución del programa son: Consumo energético alto, Agotamiento local del recurso hídrico y uso ineficiente del agua, contaminación de fuentes hídricas, generación de residuos orgánicos, atracción de vectores, y emisión de metano al descomponerse, proliferación de vectores, malos olores y contaminación del suelo, contaminación atmosférica y del suelo por lixiviados y gases, riesgo de contaminación química de alimentos y suelos y contaminación del aire y contribución al cambio climático; de esta manera se deben focalizar acciones que prevengan y/o minimicen dichos impactos.

De otro modo, todos los impactos ambientales deben ser comunicados a los actores del programa, para que de esta forma cada individuo tome conciencia de las implicaciones al medio ambiente que tiene el desarrollo de sus funciones y lograr los resultados esperados con la implementación del PMA.

8. MEDIDAS DE MANEJO AMBIENTAL

Las fichas técnicas que conforman el presente Plan de Manejo Ambiental (PMA) establecen los programas, acciones y responsabilidades necesarias para prevenir, mitigar, corregir y controlar los impactos ambientales asociados a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el departamento de Arauca. Cada ficha ha sido elaborada con base en los resultados de la matriz de valoración de impactos ambientales (metodología Conesa), la cual permitió identificar los aspectos significativos que requieren medidas específicas de gestión.

Estas fichas constituyen herramientas operativas que facilitan la implementación del PMA en todas las instituciones educativas atendidas. Su estructura estandarizada —que incluye objetivos ambientales, metas, actividades, indicadores, áreas de aplicación, responsables y mecanismos de seguimiento— permite un control sistemático y verificable del desempeño ambiental del PAE, garantizando coherencia con la normatividad ambiental vigente y con los lineamientos técnicos del sector educativo y sanitario.

El uso adecuado de estas fichas por parte del operador, la interventoría, los Comités de Alimentación Escolar (CAE) y las entidades territoriales contribuye al mejoramiento continuo, al fortalecimiento de la cultura ambiental escolar y a la sostenibilidad de los procesos de abastecimiento, preparación y servicio de alimentos. De esta manera, las fichas del PMA se consolidan como el instrumento central para integrar la gestión ambiental en la operación del PAE y asegurar entornos escolares saludables, seguros y sostenibles.

9. ARTICULACIÓN DEL PMA CON EL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

El PMA se implementará de manera complementaria al componente de Calidad e Inocuidad. De acuerdo con el Anexo 5, el operador debe contar con un Plan de Saneamiento aplicable a las sedes educativas, bodegas y, cuando corresponda, plantas de producción o ensamble. Este plan debe contemplar como mínimo limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, con objetivos, procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.

La articulación ambiental se realizará, como mínimo, en los siguientes puntos: prevención de contaminación en recepción, almacenamiento, preparación, distribución y consumo; separación y manejo oportuno de residuos; manejo diferenciado de aceites usados; protección y control del agua; control integrado de plagas; mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; manejo de empaques de la modalidad industrializada, cuando aplique; y gestión de incidentes ambientales o sanitarios.

Los controles de calidad e inocuidad que impliquen condiciones específicas de temperatura, trazabilidad, recepción de materias primas, conservación de contramuestras, muestreo microbiológico o fisicoquímico, prevención y notificación de ETA y atención de alertas deberán ejecutarse conforme al Anexo 5 y a los instrumentos operativos aprobados. El PMA no modifica los criterios técnicos definidos para dichos controles.

En las sedes rurales o de difícil acceso, las medidas ambientales se ajustarán al plan de gestión de riesgos y a las condiciones reales de infraestructura, servicios públicos, equipos, menaje, almacenamiento y transporte, dejando evidencia de las alternativas adoptadas y de las medidas de mitigación implementadas cuando corresponda.

9.1 PROGRAMA DE MANEJO DE VERTIMIENTOS, GRASAS Y AGUAS RESIDUALES

Tabla Programa de manejo de vertimientos, grasas y aguas residuales

OBJETIVO AMBIENTAL	Prevenir la contaminación de suelo y agua y evitar que grasas, aceites, detergentes y residuos de alimentos generados durante la operación lleguen a sistemas de drenaje o fuentes receptoras sin manejo adecuado.			
METAS	✔ Aplicar el procedimiento de manejo de vertimientos, grasas y aceites definido en el Plan de Saneamiento y en los instrumentos ambientales aplicables, manteniendo registros de las actividades ejecutadas.			
ASPECTO AMBIENTAL	Generación de aguas residuales, grasas, aceites y sustancias de limpieza durante preparación y lavado.			
IMPACTO AMBIENTAL	1. Contaminación de agua y suelo, afectación de redes de saneamiento y riesgo de contaminación de áreas y alimentos.			
TIPO DE MEDIDA	**Mitigación**	X	**Restauración**	
	Prevención	X	**Corrección**	X
	Compensación		**Control**	X

ÁREA DE APLICACIÓN	Cocinas, lavaderos, áreas de preparación y puntos de manejo de aguas residuales bajo responsabilidad del operador.

ACCIONES POR DESARROLLAR

✔ Mantener condiciones adecuadas de lavaderos y trampas de grasa cuando existan o sean requeridas; evitar el vertimiento de aceites usados por las tuberías; gestionar aceites mediante recipientes identificados y entrega a gestor autorizado cuando corresponda.

INDICADOR

$$\text{Cumplimiento} = \frac{\text{nº sedes con trampas y recoleccio´n activa}}{Total\ sedes\ PAE} * 100$$

ACTIVIDADES A REALIZAR	PERIODO DE EJECUCIÓN		
	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
1. Verificar condiciones de drenajes y puntos de vertimiento.	X		
2. Ejecutar limpieza y mantenimiento de trampas de grasa cuando aplique.	X	X	
3. Recolectar aceites usados en recipientes identificados, sin mezclarlos con residuos orgánicos ni verterlos a tuberías.	X	X	X
4. Registrar actividades y gestionar la disposición o entrega correspondiente.	X	X	X

Operador PAE / Responsable de sede / Supervisión o interventoría, según competencia.	Operador PAE / Comité de Gestión Ambiental / Interventoría.

SEGUIMIENTO Y MONITOREO

INDICADOR	META	TIPO DE INDICADOR	PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO
% de actividades programadas de manejo de vertimientos ejecutadas	Mensual	Registros del Plan de Saneamiento / PMA	Trimestral	Actas de inspección / Reporte Interventoría
Cantidad de aceite usado gestionado	Según generación	Certificados o soportes de entrega	Mensual	Certificados de gestor autorizado

10. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS, PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS

El programa de residuos del operador deberá aplicarse exclusivamente a las áreas y procesos bajo su control y responsabilidad y deberá articularse con el Plan de Saneamiento de cada sede educativa, sin sustituirlo ni interferir con las disposiciones de la sede. Deberá establecer objetivos, actividades, frecuencias, responsables, registros y mecanismos de control para la recolección, clasificación, almacenamiento temporal y disposición de residuos generados por la operación. También deberá contemplar acciones para disminuir excedentes y desperdicios de alimentos y el manejo diferenciado de aceites vegetales usados.

10.1 PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO, CONTROL Y USO EFICIENTE DEL AGUA

Tabla Programa de abastecimiento, control y uso eficiente del agua

<table>
<tr><td>OBJETIVO AMBIENTAL</td><td colspan="4">Prevenir la contaminación de alimentos, áreas, equipos, suelo y agua mediante la gestión integral de los residuos generados por la operación del PAE y la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.</td></tr>
<tr><td>METAS</td><td colspan="4">✔ Implementar los procedimientos de manejo de residuos en el 100% de las áreas bajo control del operador, articulados con el Plan de Saneamiento y con las disposiciones de cada sede educativa.</td></tr>
<tr><td>ASPECTO AMBIENTAL</td><td colspan="4">1. Generación de residuos orgánicos e inorgánicos, empaques, restos de alimentos, cáscaras y aceites vegetales usados.</td></tr>
<tr><td>IMPACTO AMBIENTAL</td><td colspan="4">1. Contaminación de suelo, agua y aire; generación de olores; proliferación de vectores; aumento de residuos y desperdicio de alimentos.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">TIPO DE MEDIDA</td><td>Mitigación</td><td>X</td><td>Restauración</td><td></td></tr>
<tr><td>Prevención</td><td>X</td><td>Corrección</td><td></td></tr>
<tr><td>Compensación</td><td></td><td>Control</td><td>X</td></tr>
<tr><td>ÁREA DE APLICACIÓN</td><td colspan="4">Bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde se realicen actividades de preparación, distribución o suministro bajo responsabilidad del operador.</td></tr>
<tr><td colspan="5">ACCIONES POR DESARROLLAR</td></tr>
<tr><td colspan="5">✔ Separar residuos en la fuente según el esquema aplicable; utilizar recipientes identificados; retirar residuos con la frecuencia necesaria; manejar aceites usados por separado; implementar estrategias para disminuir excedentes y desperdicios; y, cuando aplique la modalidad industrializada, gestionar empaques conforme al plan aprobado y articulado con la sede. El operador deberá registrar periódicamente las pérdidas, excedentes y desperdicios de alimentos generados en las actividades bajo su responsabilidad. El registro identificará fecha, sede, alimento o preparación, cantidad estimada en kilogramos, etapa y tipo de generación (preparación, excedente no servido o alimento no consumido), causa y manejo o destino aplicado. La información se revisará mensualmente para reconocer causas recurrentes y definir acciones preventivas o correctivas, con responsable, plazo y seguimiento. Los excedentes aptos para consumo se manejarán únicamente conforme al procedimiento definido por la Entidad Territorial y a los requisitos de calidad e inocuidad aplicables. El operador conservará los soportes y los presentará a la supervisión o interventoría.</td></tr>
<tr><td colspan="5">INDICADOR</td></tr>
<tr><td colspan="5">$$Eficiencia\ Hídrica = \frac{\text{Litros consumidos}}{Raciones\ servidas} * 100$$</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ACTIVIDADES A REALIZAR</td><td colspan="4">PERIODO DE EJECUCIÓN</td></tr>
<tr><td>Corto plazo</td><td>Mediano plazo</td><td>Largo plazo</td></tr>
</table>

1. Identificar tipos y puntos de generación de residuos.	X		
2. Implementar separación en la fuente y almacenamiento temporal seguro.	X	X	
3. Establecer frecuencias de retiro que eviten contaminación, olores y refugio de plagas.	X	X	X
4. Gestionar aceites usados en recipientes identificados y separados.		X	X

Aplicar el procedimiento definido por la Entidad Territorial para excedentes y desperdicios de alimentos.	Operador PAE / Interventoría / Rector

Implementar manejo de empaques de la modalidad industrializada cuando corresponda.

INDICADOR	META	TIPO DE INDICADOR	PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO
Kg de pérdidas, excedentes y desperdicios de alimentos por cada 100 raciones suministradas	Establecer línea base durante los primeros 3 meses y definir meta de reducción posterior	Cuantitativo	Mensual	Registros de desperdicio y consolidado de raciones suministradas
% de acciones preventivas o correctivas ejecutadas dentro del plazo	100% de las acciones programadas	Cuantitativo	Mensual	Registro de análisis de causas y plan de acciones con evidencias

OBJETIVO AMBIENTAL	Promover el uso responsable del agua y reducir riesgos sanitarios asociados a su abastecimiento, almacenamiento y utilización en la operación del PAE.
METAS	✔ Implementar las medidas de abastecimiento, control, almacenamiento y uso eficiente del agua definidas para cada sede, de acuerdo con su fuente y condiciones.
ASPECTO AMBIENTAL	2. Consumo de agua, fugas, almacenamiento y uso del recurso en preparación, limpieza y desinfección.
IMPACTO AMBIENTAL	2. Presión sobre el recurso hídrico y riesgo de contaminación de alimentos, superficies o utensilios por condiciones inadecuadas del agua.

TIPO DE MEDIDA				
	Mitigación	X	**Restauración**	
	Prevención	X	**Corrección**	
	Compensación		**Control**	X

ÁREA DE APLICACIÓN	Fuentes de abastecimiento, tanques, puntos de uso, cocinas y áreas de limpieza bajo responsabilidad del operador.

ACCIONES POR DESARROLLAR

✔ Identificar la fuente de agua; mantener condiciones adecuadas de almacenamiento; reportar y corregir fugas; realizar los controles de calidad definidos en el Plan de Saneamiento; y aplicar prácticas de ahorro sin comprometer la higiene e inocuidad.

INDICADOR

$$Eficiencia\ Hídrica = \frac{\text{Litros consumidos}}{Raciones\ servidas} * 100$$

ACTIVIDADES A REALIZAR	PERIODO DE EJECUCIÓN		
	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
5. Verificar fuente y condiciones de abastecimiento.	X		

6. Verificar condiciones de tanques y recipientes de almacenamiento.	X	X	
7. Realizar los controles de calidad del agua definidos en el Plan de Saneamiento.	X	X	X
8. Reportar y gestionar fugas y pérdidas.		X	X

Promover prácticas de uso eficiente durante preparación, limpieza y desinfección.	Operador PAE / Interventoría / Rector

SEGUIMIENTO Y MONITOREO				
INDICADOR	**META**	**TIPO DE INDICADOR**	**PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN**	**REGISTRO DE CUMPLIMIENTO**
% de sedes con controles de agua ejecutados según plan	Según cronograma	Registros de control de agua	Mensual	Planilla de consumo de agua
% de fugas reportadas con gestión realizada	Según hallazgo	Reportes de mantenimiento	Semanal	Reporte mantenimiento

10.2 PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Tabla Programa de control integrado de plagas

OBJETIVO AMBIENTAL	Prevenir y controlar la presencia de plagas mediante medidas de saneamiento, exclusión, orden y limpieza, protegiendo la inocuidad de los alimentos y el entorno escolar.			
METAS	✔ Cumplir el 100% de las inspecciones y acciones preventivas programadas y atender los hallazgos identificados conforme al programa de control de plagas.			
ASPECTO AMBIENTAL	1. Presencia o condiciones que favorecen vectores y plagas por residuos, alimentos expuestos, humedad, grietas o deficiencias de limpieza.			
IMPACTO AMBIENTAL	1. Contaminación biológica de alimentos y ambientes, afectación sanitaria y deterioro de condiciones ambientales.			
TIPO DE MEDIDA	**Mitigación**	X	**Restauración**	
	Prevención	X	**Corrección**	X
	Compensación		**Control**	X
ÁREA DE APLICACIÓN	Cocinas, bodegas, comedores, áreas de almacenamiento y zonas perimetrales relacionadas con la operación.			

ACCIONES POR DESARROLLAR

✔ Aplicar control integrado; eliminar fuentes de alimento, agua y refugio; mantener áreas limpias y ordenadas; sellar puntos de ingreso; y utilizar productos químicos únicamente conforme al programa aprobado y por personal o empresa competente.

INDICADOR

$$Índice\ de\ presencia\ de\ vectores = \frac{N°\ de\ hallazgos}{N°\ de\ inspecciones} * 100$$

ACTIVIDADES A REALIZAR	**PERIODO DE EJECUCIÓN**		
	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
1. Realizar inspecciones y registros de hallazgos.	X		

2. Corregir condiciones que favorezcan plagas.	X	X	
3. Mantener alimentos y residuos protegidos.	X	X	X
4. Ejecutar controles químicos únicamente conforme al procedimiento y condiciones de seguridad establecidos.	X	X	X
5. Verificar las acciones correctivas y su eficacia.		X	X

Operador PAE / Responsable de sede / Empresa o personal competente para control de plagas / Supervisión o interventoría.	Operador PAE / Comité de Gestión Ambiental / Empresa certificada en control de plagas.

SEGUIMIENTO Y MONITOREO

INDICADOR	META	TIPO DE INDICADOR	PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO
% de inspecciones preventivas ejecutadas	Mensual o según plan	Listas de chequeo	Mensual	Informe de inspección
% de hallazgos con acción correctiva	Según hallazgo	Registros de seguimiento	Mensual	Formatos de control

10.3 PROGRAMA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y CONTROL DE EMISIONES

Tabla Programa de eficiencia energética y control de emisiones

OBJETIVO AMBIENTAL	Promover el uso eficiente de energía y mantener en condiciones adecuadas los equipos de cocción, refrigeración, almacenamiento y transporte utilizados en el PAE.			
METAS	✔ Cumplir el programa de mantenimiento preventivo y promover prácticas de uso eficiente; cuando existan medidores, realizar seguimiento al consumo.			
ASPECTO AMBIENTAL	1. Consumo de energía eléctrica y combustibles, mantenimiento de equipos y emisiones asociadas al transporte y cocción.			
IMPACTO AMBIENTAL	1. Consumo innecesario de recursos, emisiones atmosféricas y aumento de la huella ambiental de la operación.			
TIPO DE MEDIDA	**Mitigación**	X	**Restauración**	
	Prevención	X	**Corrección**	
	Compensación		**Control**	X
ÁREA DE APLICACIÓN	Cocinas, equipos de refrigeración, bodegas y medios de transporte relacionados con el PAE.			

ACCIONES POR DESARROLLAR

✔ Ejecutar mantenimiento preventivo y correctivo; verificar condiciones de equipos y redes de gas; evitar equipos encendidos sin necesidad; y realizar seguimiento a consumos cuando exista información disponible.

INDICADOR

$$\text{KWh por ración} = \frac{kWh\ consumidos}{Raciones\ servidas} * 100$$

ACTIVIDADES A REALIZAR	PERIODO DE EJECUCIÓN

	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
1. Ejecutar mantenimiento preventivo de equipos.	X	X	X
2. Verificar condiciones de redes y equipos a gas.	X	X	
3. Promover prácticas de ahorro energético.		X	X
4. Registrar consumos cuando existan medidores o soportes disponibles.	X	X	

Reportar equipos que puedan afectar la calidad, inocuidad o seguridad de la operación.	Operador / Comité de Gestión Ambiental / Interventoría.

SEGUIMIENTO Y MONITOREO				
INDICADOR	**META**	**TIPO DE INDICADOR**	**PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN**	**REGISTRO DE CUMPLIMIENTO**
% de mantenimientos preventivos ejecutados	Trimestral o según plan	Registros de mantenimiento	Mensual	Facturas / lecturas
% de hallazgos de equipos con acción definida	Según hallazgo	Reportes de mantenimiento	Trimestral	Formatos mantenimiento de Gestión Ambiental

10.4 PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

Tabla Programa de educación y buenas prácticas ambientales

OBJETIVO AMBIENTAL	✔ Fortalecer en los actores del PAE prácticas ambientales responsables relacionadas con agua, energía, residuos, prevención de contaminación y condiciones que favorezcan la calidad e inocuidad.			
METAS	✔ Ejecutar las actividades previstas en el cronograma y fortalecer la apropiación de prácticas ambientales y sanitarias pertinentes a cada sede.			
ASPECTO AMBIENTAL	1. Prácticas inadecuadas de uso de recursos, limpieza, manejo de residuos y prevención de contaminación.			
IMPACTO AMBIENTAL	1. Alteración de las condiciones ambientales y aumento de riesgos sanitarios y operativos.			
TIPO DE MEDIDA	**Mitigación**	X	**Restauración**	
	Prevención	X	**Corrección**	X
	Compensación		**Control**	X
ÁREA DE APLICACIÓN	Sedes educativas, personal manipulador, responsables del PAE, CAE y comunidad educativa, según pertinencia.			

ACCIONES POR DESARROLLAR	
✔ Desarrollar experiencias pedagógicas y acciones de sensibilización sobre separación de residuos, ahorro de agua y energía, prevención de contaminación, reducción de desperdicios, higiene y articulación con el Plan de Saneamiento.	
INDICADOR	
$\%\ actividades\ ejecutadas = \frac{N°\ de\ Actividades\ ejecutadas}{N°\ de\ actividades\ previstos} * 100$	
ACTIVIDADES A REALIZAR	**PERIODO DE EJECUCIÓN**

	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
1. Socializar el PMA y los procedimientos aplicables.	X	X	X
2. Realizar actividades sobre agua, residuos, energía y prevención de contaminación.	X	X	X
3. Integrar mensajes de calidad e inocuidad en las actividades ambientales.	X	X	X
Promover participación de la comunidad educativa y del CAE.	Operador PAE / Rector / Interventoría / Comité Ambiental.		
Registrar actividades, asistentes, evidencias y compromisos.			

INDICADOR	META	TIPO DE INDICADOR	PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN	REGISTRO DE CUMPLIMIENTO
N° de Actividades ejecutadas/ N° de programas previstos	Cumplir con el 100% de las actividades previstas	Cuantitativo	Semestral	Informe del Comité de Gestión Ambiental
Nº de capacitaciones realizadas / Nº de capacitaciones programadas	Realizar en un periodo de 6 meses la capacitación del 100% de los trabajadores	Cuantitativo	Mensual	Informe del Comité de Gestión Ambiental

10.5 PROGRAMA DE MANEJO DE EMERGENCIAS, CONTINGENCIAS Y ALERTAS

Tabla Programa de manejo de emergencias, contingencias y alertas

OBJETIVO AMBIENTAL	Establecer acciones de respuesta frente a incidentes ambientales, fallas de abastecimiento de agua, derrames, daños de equipos, eventos que afecten alimentos o cualquier situación que pueda comprometer la operación segura del PAE.			
METAS	✔ Gestionar el 100% de los incidentes y alertas identificados, aplicando la ruta correspondiente y dejando evidencia de las acciones realizadas.			
ASPECTO AMBIENTAL	1. Derrames, vertimientos accidentales, fallas de agua o energía, daños en equipos, contaminación, eventos climáticos y alertas de calidad e inocuidad.			
IMPACTO AMBIENTAL	1. Contaminación de suelo, agua o aire; afectación sanitaria; interrupción del servicio y riesgo para los beneficiarios.			
TIPO DE MEDIDA	**Mitigación**	X	**Restauración**	
	Prevención	X	**Corrección**	X
	Compensación		**Control**	X
ÁREA DE APLICACIÓN	Sedes educativas, bodegas, plantas o puntos de operación vinculados al PAE.			
ACCIONES POR DESARROLLAR				
✔ Mantener procedimientos de contingencia; definir responsables y comunicaciones; proteger alimentos y áreas ante incidentes; reportar oportunamente hallazgos; y activar las rutas establecidas para alertas de calidad e inocuidad. Ante la identificación de dos o más beneficiarios con síntomas gastrointestinales posiblemente asociados al complemento, deberá activarse la ruta correspondiente del Anexo 5.				
INDICADOR				
$Tiempo\ de\ respuesta = \text{horas entre incidente y acción}$				

ACTIVIDADES A REALIZAR	PERIODO DE EJECUCIÓN		
	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
Socializar rutas de contingencia y comunicación.	X		
Verificar disponibilidad de elementos básicos de respuesta.	X	X	
Reportar y documentar incidentes.		X	X
Aplicar acciones inmediatas para evitar contaminación y proteger alimentos y personas.	X	X	X
Realizar análisis de causas y acciones correctivas cuando corresponda.	Operador PAE / Rector / Interventoría / Comité Ambiental.		

SEGUIMIENTO Y MONITOREO				
INDICADOR	**META**	**TIPO DE INDICADOR**	**PERIODICIDAD DE EVALUACIÓN**	**REGISTRO DE CUMPLIMIENTO**
% de incidentes y alertas con gestión documentada	Eventual	Reporte de incidente / alerta	Eventual	Reporte de incidente
% de acciones correctivas cerradas	Según plan de mejora	Seguimiento de acciones	Semestral	Actas de simulacro

11. ARTICULACIÓN INSTITUCIONAL, RESPONSABILIDADES Y SEGUIMIENTO

La implementación del PMA requiere coordinación entre la Entidad Territorial, el operador del PAE, la supervisión o interventoría y los actores de cada sede educativa. Cuando la institución cuente con un comité o instancia ambiental, este podrá apoyar la articulación de las acciones; en todo caso, las responsabilidades contractuales y sanitarias del operador se mantienen en los términos establecidos en los lineamientos y documentos contractuales vigentes.

Actores y responsabilidades de articulación:

1. **Rector o director de la Institución Educativa**
   - Facilita la articulación institucional y el cumplimiento de las medidas que correspondan a la sede.
   - Facilita el acceso a la información y el seguimiento de las acciones que correspondan a la institución.
2. **Coordinador(a) Académico(a) o Administrativo(a)**
   - Apoya la integración de acciones ambientales y pedagógicas.
3. **Manipulador(a) Líder o Responsable de Cocina del PAE**
   - Aporta información sobre la operación, identifica condiciones de riesgo y participa en la aplicación de los procedimientos establecidos.
4. **Representante del Operador del PAE**
   - Implementa las medidas del PMA y los planes operativos de calidad e inocuidad que le correspondan, conserva registros y atiende requerimientos.
5. **Representante de los Docentes (Educación Ambiental o Ciencias Naturales)**
   - Apoya actividades pedagógicas y de sensibilización ambiental.
6. **Miembro del Comité de Alimentación Escolar (CAE)**
   - Participa como instancia de participación y veeduría social, de acuerdo con sus funciones.
7. **Estudiante Representante**
   - Participan en acciones pedagógicas y de cuidado del entorno.
8. **Representante del Consejo Directivo o Consejo de Padres** (opcional según sede)
   - Acompañan y realizan seguimiento desde sus competencias.

El seguimiento deberá realizarse mediante los mecanismos definidos por la sede educativa, el operador y la Entidad Territorial. Como mínimo, se conservarán registros de ejecución, listas de chequeo, actas, reportes de incidentes, evidencias pertinentes, soportes de disposición de residuos y demás documentos que permitan verificar el cumplimiento. Los hallazgos deberán generar acciones correctivas o de mejora con responsables y fechas de seguimiento.

Anexo B. Resolución 4951 del 2025 (Calendario académico).

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

RESOLUCIÓN No. 4951 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE EL CALENDARIO ACADEMICO PARA EL AÑO LECTIVO 2026 EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y NO OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

LA SECRETARÍA DE EDUCACION DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

En uso de sus atribuciones legales, constitucionales y en especial las contenidas en la Ley 115 de 1994, la Ley 715 de 2001 en concordancia con el Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015, el Decreto Departamental 086 del 26 de marzo de 2002, Decreto Departamental 428 del 7 marzo de 2022 y,

CONSIDERANDO

Que, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 151 literal C de la Ley 115 de 1994 determina "*Organizar el servicio educativo estatal de acuerdo con las prescripciones legales y reglamentarías sobre la materia y supervisar el servicio educativo prestado por entidades oficiales y particulares*":

Que, la Ley 715 de 2001 en su Artículo 6 numeral 6.2.3, establece que es competencia de los departamentos certificados: *"Administrar, ejerciendo las facultades señalas en el Artículo 153 de la Ley 115 de 1994, las instituciones educativas y el personal docente y administrativo de los planteles educativos, sujetándose a la planta de cargos adoptada de conformidad con la presente ley..."*.

Que, el Decreto 1075 de 26 de mayo del 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único del Sector Educación", compila la respectiva normatividad vigente e incluye en esta, lo dispuesto en los Decretos 1850 de 2002 y 1373 de 2007 con respecto a la organización de la jornada escolar y jornada laboral de directivos docentes y docentes y el calendario académico de los establecimientos de educación formal administrados por los departamentos, distritos y municipios certificados.

Que, el Artículo 2.3.3.1.11.1 del Decreto 1075 del 2015, "*Los establecimientos de educación Preescolar, Básica y Media incorporarán en su calendario académico cinco días de receso estudiantil en la semana inmediatamente anterior al día feriado en que se conmemora el Descubrimiento de América*".

Que, el Artículo 2.3.8.3.5 del Decreto 1075 del 2015 hace referencia a la "*Fijación en calendario Académico*". Los establecimientos educativos incluirán y desarrollarán dentro de su calendario escolar el Día de la Excelencia Educativa (Día E), establecidas en el artículo 2.3.8.3.1 del Decreto 1075 de 2015, según la fecha que establezca el Ministerio de Educación Nacional para la vigencia 2024 deberá realizarse en todas Instituciones Educativas Públicas y Privadas del país como un espacio para que los docentes, directivos docentes y personal administrativo fortalezcan los

procesos y definan el plan de acción que facilite las mejoras necesarias para alcanzar las metas proyectadas de mejoramiento continuo.

Que, el Artículo 2.4.3.4.1 del Decreto 1075 de 2015, establece que *"...las entidades territoriales certificadas expedirán cada año y por una sola vez el calendario académico para todos los establecimientos educativos estatales de su jurisdicción, que determine las fechas precisas de iniciación y finalización de las siguientes actividades: 1. Para* ***docentes y directivos docentes:*** *A. Cuarenta (40) semanas de trabajo académico con estudiantes, distribuido en dos períodos semestrales; B. Cinco (5) semanas de actividades de desarrollo institucional y C. Siete (7) semanas de vacaciones. 2. Para* ***estudiantes:*** *A. Cuarenta (40) semanas de trabajo académico, distribuido en dos periodos semestrales y B. Doce (12) semanas de receso estudiantil ...".*

Que en las orientaciones emanadas del Ministerio de Educación Nacional mediante Circular 043 de septiembre 30 de 2025, establece que el concepto "semana" al que hace referencia el articulo 2.4.3.4.1.del Decreto 1075 de 2015 relacionado con el calendario académico, corresponde a la serie de "siete días naturales consecutivos, de lunes a domingo". Por lo tanto, el trabajo académico, las semanas de desarrollo institucional, las vacaciones y el receso estudiantil, deben planearse y fijarse en "Semanas" como textualmente lo indica la norma mencionada y no de manera fraccionada, esto es, en días pertenecientes a diferentes semanas.

En mérito de lo expuesto anteriormente, la Secretaría de Educación del Departamento de Arauca,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Establecer el CALENDARIO ESCOLAR Y ACADÉMICO GENERAL AÑO 2026, para los Establecimientos Educativos, en los niveles de preescolar, básica y media, que funcionan en el Departamento de Arauca y que inicia el 29 de diciembre de 2025 y termina el 27 de diciembre de 2026, dedicarán para la atención directa de los estudiantes cuarenta (40) semanas lectivas, distribuidas en dos períodos semestrales, así:

PRIMER PERIODO SEMESTRAL LECTIVO: Del 19 de enero al 14 de junio de 2026. Veinte (20) semanas lectivas, excluyendo la Semana Santa que va del 30 de marzo de 2026 al 05 de abril de 2026.

SEGUNDO PERIODO SEMESTRAL LECTIVO: Del 06 de julio al 29 de noviembre 0de 2026. Veinte (20) semanas lectivas. Excluyendo la Cuarta Semana de Desarrollo Institucional comprendida del 05 al 11 de octubre de 2026.

RESOLUCIÓN No. 4951 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE EL CALENDARIO ACADEMICO PARA EL AÑO LECTIVO 2026 EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y NO OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

Parágrafo 1 °.- Para todos los efectos de la presente Resolución, se entenderá por CALENDARIO ESCOLAR, las actividades académicas con los estudiantes, actividades de desarrollo institucional, vacaciones de los directivos docentes y docentes y el receso estudiantil el cual comprende desde el 29 de diciembre de 2025 al 27 de diciembre de 2026 y por CALENDARIO ACADÉMICO la distribución del tiempo que se requiere para realizar las actividades de trabajo académico con los estudiantes y comprende desde el 19 de enero de 2026 que se inician clases, hasta el 27 de noviembre de 2026 como último día de labores académicas con los estudiantes.

Parágrafo 2° .- Calendario académico institucional: El rector y/o director, en desarrollo de las disposiciones nacionales vigentes y del presente calendario académico, es el responsable de organizar el calendario del establecimiento educativo, que deberá contener las principales actividades destinadas a cumplir el Plan Operativo del año lectivo 2026, de acuerdo con el Proyecto Educativo Institucional PEI, Proyecto Educativo Comunitario – PEC ó como lo denomine la respectiva comunidad indígena y articulado al Plan de Mejoramiento Institucional - PMI y lo estipulado en el Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015.

Parágrafo 3°.- Distribución de la jornada laboral en el establecimiento educativo: El rector, director ó dinamizador pedagógico directivo deberá distribuir la jornada laboral que comprende: las asignaciones académicas y las actividades académicas complementarias a los directivos docentes, docentes y administrativos a su cargo, de conformidad con el Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015 y demás normas vigentes sobre la materia.

Parágrafo 4º.- Responsabilidades del Establecimiento Educativo: Los rectores y/o directores, además de las responsabilidades establecidas en el Artículo 10 de la Ley 715 de 2001 y el decreto Único reglamentario 1075 de 2015, deberán publicar una vez cada semestre en lugares visibles del Establecimiento Educativo y comunicar por escrito a los padres/madres de familia, directivos docentes, personal administrativo y docentes a cargo de cada Área, los horarios y la asignación académica correspondiente, según Ley 715 de 2001, Artículo 10, numeral 10.17.

Parágrafo 5º.-Entrega de Informes Académicos: A más tardar una semana después de finalizado, cada uno, de los períodos académicos definidos por el Establecimiento Educativo, mediante reuniones programadas institucionalmente, los padres, madres de familia o acudientes recibirán el informe periódico de evaluación de que trata el Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015, en su Artículo 2.3.3.3.3.4, los cuales deben ser claros, comprensibles y que den información de los avances en la formación de los estudiantes.

RESOLUCIÓN No. 4951 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE EL CALENDARIO ACADEMICO PARA EL AÑO LECTIVO 2026 EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y NO OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

Parágrafo 6º.-Establecimientos Educativos no oficiales (privados), deberán adoptar las medidas administrativas necesarias para organizar calendarios académicos que den cumplimiento, a las cuarenta (40) semanas de duración mínima establecida y enviar a la Secretaría de Educación Departamental a la Dirección de Inspección y Vigilancia, a más tardar en la primera semana, de inicio de trabajo académico con los estudiantes.

ARTÍCULO SEGUNDO: ACTIVIDADES DE DESARROLLO INSTITUCIONAL. Además de las cuarenta (40) semanas de trabajo académico con los estudiantes, establecidas en el calendario, los directivos docentes y los docentes, dedicarán cinco (5) semanas del año 2026, a realizar las actividades de desarrollo institucional previstas en el Artículo 8 del Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015, así:

1ª Semana de Desarrollo Institucional: Del 12 al 18 de enero de 2026

2ª Semana de Desarrollo Institucional: Del 30 de marzo de 2026 al 05 de abril de 2026

3ª Semana de Desarrollo o Institucional: Del 15 al 21 de junio de 2026

4ª Semana de Desarrollo Institucional: Del 05 al 11 de octubre de 2026

5ª Semana de Desarrollo Institucional: Del 30 de noviembre de 2026 al 06 de diciembre 2026

Parágrafo Único: Las actividades de Desarrollo Institucional, se refiere al tiempo dedicado por los directivos docentes y docentes a la formalización, desarrollo, evaluación, revisión o incorporación de actualización o resignificación al Proyecto Educativo Institucional-PEI ó Proyecto Educativo Comunitario - PEC; la elaboración, actualización, seguimiento y la evaluación del plan operativo, plan de estudios, plan de áreas, plan de aula, plan de mejoramiento institucional PMI, plan individual de ajuste razonables PIAR, plan de fortalecimiento académico y pedagógico, manual de convivencia escolar, programas pedagógicos transversales, entre otros; la investigación y actualización pedagógica; la autoevaluación institucional anual; la evaluación de docentes y otras actividades que incidan directamente en la calidad de la prestación del servicio y mejoramiento continuo de los procesos que lideran los establecimientos educativos del departamento de Arauca.

ARTÍCULO TERCERO: RECESO ESTUDIANTIL: Los estudiantes tendrán Doce (12) semanas calendario de receso estudiantil, distribuidas así:

Tres (3) semanas: Del 29 de diciembre de 2025 al 18 de enero de 2026

RESOLUCIÓN No. 4951 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE EL CALENDARIO ACADEMICO PARA EL AÑO LECTIVO 2026 EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y NO OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

Una (1) semana: Del 30 de marzo de 2026 al 05 de abril de 2026

Tres (3) semanas: Del 15 de junio de 2026 a 05 de julio de 2026

Una (1) semana: Del 05 al 11 de octubre de 2026

Cuatro (4) semanas: Del 30 de noviembre de 2026 al 27 diciembre de 2026

ARTÍCULO CUARTO: VACACIONES PARA DIRECTIVOS DOCENTES Y DOCENTES: Los directivos docentes y docentes tendrán derecho a siete (7) semanas, distribuidas así:

Dos (2) semanas: Del 29 de diciembre de 2025 al 11 de enero 2026

Dos (2) semanas: Del 22 de junio de 2026 al 05 de julio 2026

Tres (3) semanas: del 07 al 27 de diciembre de 2026

ARTÍCULO QUINTO: Los Establecimientos Educativos incluirán y desarrollarán dentro de su calendario escolar el " DÍA DE LA EXCELENCIA y DÍA E, DE LA FAMILIA", según la fecha que establezca el Ministerio de Educación Nacional para la vigencia 2026.

ARTÍCULO SEXTO: MODIFICACIONES DEL CALENDARIO ESCOLAR: Ningún directivo docente tiene la competencia para hacer modificaciones al calendario escolar, incluyendo las semanas de desarrollo institucional, que deberán hacerse en jornada laboral de manera presencial y en las fechas establecidas en el presente acto administrativo. Igualmente se recomienda que para determinar el plan de trabajo deberá darse en consenso entre los Directivos Docentes y Docentes del Establecimiento Educativo.

ARTÍCULO SÉPTIMO: Los establecimientos educativos que ofrecen educación formal de adultos, organizarán su calendario académico de acuerdo a lo dispuesto en la presente Resolución y respetando los lineamientos establecidos en el Decreto Único Reglamentario 1075 de 2015.

ARTÍCULO OCTAVO: Proceso de matrícula, actividades institucionales y planes especiales de apoyo. Mediante el proceso de matrícula se debe garantizar el acceso y permanencia de los estudiantes a la educación y la eficiente organización del servicio educativo garantizando la trayectoria educativa completa. Las actividades individuales y grupales que organice la institución educativa y/o centro educativo para los estudiantes que requieran apoyo especial donde se

RESOLUCIÓN No. 4951 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE EL CALENDARIO ACADEMICO PARA EL AÑO LECTIVO 2026 EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y NO OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

requiera superar sus insuficiencias en la consecución de las competencias educativas, son un componente esencial, de las actividades pedagógicas ordinarias, por lo tanto, no se podrán programar semanas específicas que afecten la permanencia de todos los estudiantes en el Establecimiento Educativo.

ARTÍCULO NOVENO: Vigencia. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en la ciudad de Arauca, a 20 OCT 2025

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

Acción	Nombre y Apellido	Cargo	Firma
Proyectó:	Helmer Alexander Arismendi Villamizar	Profesional Universitario	
Reviso y Aprobó Aspectos Jurídicos:	Marceliano Guerrero Alvarado	Director Legal y Jurídico	
Revisó Aspectos Técnicos	Beatriz Palacio Muñoz	Directora Planeamiento e Infraestructura Educativa	
Revisó Aspectos Técnicos	Leidy Mariana Amado Hernandez	Directora Inspección y Vigilancia	
Revisó Aspectos Técnicos	Luis Felipe Guzmán Diaz	Director Cobertura Educativa	
Revisó Aspectos Técnicos	Carmen Yiseth Garrido Blanco	Directora Talento Humano	
Revisó Aspectos financieros	Thais Matilde Hernández Mora	Directora Administrativa y Financiera	

Anexo C. Resolución No. 003 de 2026.

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

RESOLUCIÓN No. 0003 DEL 07 DE ENERO 2026

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

EL DIRECTOR GENERAL DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

En ejercicio de sus facultades legales conferidas por el artículo 189 de la Ley 1955 del 25 de mayo de 2019 y en especial las contenidas en el artículo 3° y los numerales 6, 7, 8, 9, 12, 14 y 24 del artículo 9° del Decreto 218 del 14 de febrero de 2020

CONSIDERANDO:

Que el artículo 44 de la Constitución Política prevé la protección prevalente de los derechos de la niñez y reconoce la alimentación adecuada como condición esencial para un desarrollo integral.

Que el artículo 45 de la Constitución Política consagra el derecho de los adolescentes a la protección y a la formación integral, en concordancia con la legislación vigente.

Que el artículo 64 de la Constitución Política, modificado por el artículo 1 del Acto Legislativo 1 de 2023, reconoce al campesinado como sujeto de derechos y de especial protección, debido a su relación con la tierra y su papel en la producción de alimentos y en la garantía de la soberanía alimentaria, así como por sus formas de territorialidad, organización y condiciones culturales, sociales y geográficas.

Que el artículo 65 de la Constitución Política señala que la producción de alimentos gozará de especial protección por parte del Estado, otorgando prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales.

Que el artículo 67 de la Constitución Política establece que la educación es un servicio público de carácter fundamental, cuya prestación debe ser garantizada por el Estado en condiciones de acceso, permanencia y calidad y que le corresponde ejercer la inspección y vigilancia para asegurar la formación integral de los educandos, garantizar el adecuado cubrimiento del servicio educativo y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema.

Que los artículos 1 y 2 de la Ley 115 de 1994 establecen que la educación es un proceso integral y permanente de formación personal, cultural y social, fundamentado en los principios constitucionales, y que su prestación implica un conjunto normativo, curricular y funcional, con participación de las entidades territoriales, a quienes se asignan funciones específicas para alcanzar los objetivos educativos.

Que el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 establece que el 0,5% del total de recursos del Sistema General de Participaciones se destina anualmente a distritos y municipios para programas de alimentación escolar, conforme a los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad definidos en el artículo 288 de la Constitución Política.

Que el artículo 29 de la Ley 1098 de 2006 consagra el derecho al desarrollo integral en la primera infancia, etapa en la cual se sientan las bases del desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano, y en la que los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en la Constitución Política, los tratados internacionales y el ordenamiento jurídico, dentro de los cuales se destacan como derechos impostergables la atención en salud y nutrición, la educación inicial y la protección integral.

Que de conformidad con lo señalado en los artículos 189 de la Ley 1955 de 2019 y 3, 9 y 20 del Decreto 218 del 2020, en concordancia con el artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA adscrita al Ministerio de Educación Nacional – MEN, es la entidad responsable de liderar el proceso de creación, ajuste y fortalecimiento de la política pública de alimentación escolar – PPAE y de los lineamientos asociados al Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Que el artículo 3 del Decreto 218 de 2020 asigna a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA funciones que incluyen diseñar y adoptar instrumentos y herramientas para la implementación de la política de alimentación escolar, fijar los parámetros técnicos

que orientan la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, y expedir los lineamientos necesarios para la aplicación de las normas en esta materia, competencia que faculta a la Entidad para adoptar lineamientos técnicos–administrativos, estándares e instrumentos.

Que el artículo 9 del mismo decreto otorga a la Dirección General de la UApA la facultad de impartir directrices, adoptar instrumentos y expedir los actos administrativos requeridos para la implementación y ejecución de la política de alimentación escolar, así como emitir lineamientos y criterios en el marco de sus funciones, habilitando la adopción de los lineamientos técnicos–administrativos contenidos en la presente resolución.

Que el artículo 20 del Decreto 218 de 2020 dispone que las referencias normativas que las disposiciones vigentes hagan al Ministerio de Educación Nacional en relación con las funciones transferidas mediante dicho decreto deben entenderse referidas a la UApA, lo cual implica que las competencias asignadas por el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, referidas a la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar fueron trasladadas a esta Unidad, habilitándola para expedir los lineamientos adoptados mediante la presente resolución.

Que las Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida" – Ley 2294 de 2023, en la Parte General; eje de Transformación 2: Seguridad humana y justicia social; Catalizador B.: Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar, en el reto 3: Educación de calidad para reducir la desigualdad, establecen, en el numeral J -Por un Programa de Alimentación Escolar- PAE más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria- define que el PAE ampliará su alcance como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional.

Que, en la Parte General de las referidas Bases, en la Transformación 3: Derecho humano a la alimentación; Catalizador C. Adecuación de alimentos, dentro del reto 2.- Prácticas de alimentación saludables y adecuadas al curso de vida, poblaciones y territorios; se plantea la acción b.- Entornos de desarrollo que incentiven la alimentación saludable y adecuada-, que expresa que el PAE tiene como retos el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad y con la atención durante todo el año escolar y en sus indicadores de segundo nivel establece como meta de cuatrienio tener el 95% de cobertura del Programa de Alimentación Escolar.

Que, de igual manera, el artículo 4, numeral 2, de la Ley 2294 de 2023, - Plan Nacional de Desarrollo 2022- 2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida" indica que como eje transversal para el cumplimiento de los objetivos propuestos se debe contemplar a "… las mujeres, la comunidad LGBTIQ +, las víctimas, las niñas y los niños, las comunidades étnicas, los jóvenes, las personas con discapacidad y la comunidad campesina. …" como parte integral de las transformaciones propuestas, al igual que para cerrar las brechas ocasionadas por el conflicto armado y por las divisiones entre lo urbano y lo rural.

Que en materia de abastecimiento y dinamización económica local, los artículos 1 y 3 de la Ley 2046 de 2020 "por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.", disposiciones reglamentadas en la actualidad en la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, adicionado por el Decreto 248 de 2021.

Que el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.4.4.1.2. establece los criterios para la identificación de zonas de difícil acceso, lo cual se convierte en una condición necesaria para la planeación del PAE en estas zonas rurales.

Que la actual redacción del artículo 2.3.3.2.2.1.2. del Decreto 1075 de 2015, producto de la subrogación del Capítulo 2 del Título 3, Parte 3 del Libro 2 de dicho Decreto, realizada por el artículo 3 del Decreto 1411 de 2022, establece que "… la educación inicial en el marco de la atención integral se organiza en dos (2) ciclos atendiendo a los ritmos de desarrollo y estilos de aprendizaje de las niñas y los niños, así, (i) el primero abarca desde el nacimiento hasta antes de cumplir los tres (3) años de edad, y (ii) el segundo ciclo comprende desde los tres (3) años de edad hasta antes de cumplir los seis (6) años de edad …".

Que el Decreto 874 de 2024 reglamenta el artículo 100 de la Ley 2294 de 2023 sobre las Asociaciones Público-Populares –APPo– como modalidad contractual entre entidades estatales y actores de la economía popular, marco que resulta complementario a las estrategias territoriales vinculadas al abastecimiento alimentario en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Que mediante la Resolución 335 de 2021, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA expidió los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE por parte de las Entidades Territoriales Certificadas, los cuales incluyen los anexos técnicos: Administrativo y financiero; Alimentación

saludable y sostenible; Calidad e inocuidad; Participación social; Compras públicas locales; y Seguimiento

Que mediante la Resolución 421 de 2023, la UApA adoptó la modalidad del PAE en receso estudiantil para ser implementada por las Entidades Territoriales Certificadas en Educación – ETC durante las semanas de receso establecidas en el calendario académico de cada vigencia, priorizando los períodos de mayor duración.

Que, a su turno, la Resolución 374 de 2024, expedida por la UApA, definió y estableció los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y las Condiciones Mínimas para el modelo de atención del PAE en sedes ubicadas en zonas rurales dispersas, ordenando considerar las condiciones técnicas, administrativas, financieras y operativas previstas en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Que la Resolución 404 de 2024, expedida por la UApA, modificó los numerales 3.2 y 3.3 del anexo técnico administrativo y financiero que hace parte integral de la Resolución 335 de 2021.

Que, con el fin de fortalecer los procesos a cargo de las Entidades Territoriales y avanzar en el mejoramiento continuo de la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se hace necesaria la actualización de los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas adoptados mediante la Resolución 335 de 2021, armonizando las disposiciones vigentes y articulando en un solo instrumento normativo la modalidad de atención en receso estudiantil prevista en la Resolución 421 de 2023, el modelo de atención para sedes rurales dispersas establecido en la Resolución 374 de 2024, así como las modificaciones introducidas por la Resolución 404 de 2024 al anexo técnico administrativo y financiero de la Resolución 335 de 2021.

Que, con el propósito de dotar al Programa de Alimentación Escolar de un marco normativo unificado, claro y coherente, que asegure eficiencia, calidad y pertinencia cultural en su operación y garantice los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del sistema educativo oficial, así como de armonizar los modelos de atención del Programa frente a las particularidades de la población del segundo ciclo de la educación inicial, se expiden los presentes Lineamientos Técnicos-Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas, los cuales sustituyen y derogan las Resoluciones 335 de 2021, 421 de 2023, 374 de 2024 y 404 de 2024.

Que el proyecto de acto administrativo fue publicado en la web de la Entidad entre el 3 y el 18 de septiembre de 2025, en cumplimiento de lo previsto en el numeral 8 del artículo 8 de la Ley 1437 de 2011 ; y que el registro de los comentarios y observaciones recibidos durante la consulta pública, junto con las respuestas correspondientes, permanecerá disponible en el sitio web institucional como soporte de la debida motivación del presente acto administrativo.

RESUELVE:

Artículo 1. Objeto. Establecer los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas que deben cumplir todos los actores para la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Artículo 2. Objetivo general del Programa de Alimentación Escolar. Contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación.

Artículo 3. Enfoques. El Programa de Alimentación Escolar se orienta por un conjunto de enfoques que guían todas las etapas del programa y contribuyen a la garantía de los derechos de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes. Estos enfoques son:

Enfoque de Derechos Humanos: Orienta el reconocimiento de las personas como sujetos titulares de derechos y al Estado como principal responsable de su respeto, protección y garantía, de conformidad con la Constitución Política y los instrumentos internacionales de derechos humanos ratificados por Colombia. Bajo esta orientación, las etapas del Programa previstas en la presente resolución se orientan a contribuir al desarrollo humano integral y a la realización progresiva de los derechos, mediante la actuación articulada de las entidades del Estado y la adopción de acciones orientadas a superar desigualdades y prácticas discriminatorias, conforme al orden constitucional vigente

Dentro de este enfoque y en el marco de la Alimentación Escolar, es necesario resaltar los siguientes derechos:

1.- Derecho humano a la alimentación adecuada: reconoce la alimentación adecuada como un derecho humano fundamental cuya garantía es responsabilidad del Estado. En este marco, el PAE promueve el acceso a alimentos con alto valor nutricional en el sistema educativo. Asimismo, promueve la soberanía alimentaria mediante el suministro de alimentos culturalmente apropiados, adecuados y aceptados por la comunidad escolar, respetando las tradiciones y preferencias alimentarias locales, así como las identidades e interculturalidades y la articulación con sistemas agroalimentarios locales.

2.- Derecho fundamental a la educación: reconoce que una alimentación adecuada fortalece y facilita el aprendizaje, el desarrollo integral y la igualdad de oportunidades en el entorno educativo. El PAE contribuye a garantizar el derecho a la educación con calidad, al favorecer el acceso, la permanencia, la disminución del ausentismo y el bienestar de la población beneficiaria

3.- Derecho a un ambiente sano: orienta la implementación del programa con prácticas sostenibles que incorporan criterios ambientales en toda la cadena de operación del Programa desde la adquisición hasta la disposición final, reduciendo el impacto ambiental a través del manejo adecuado de residuos, el uso eficiente de recursos y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles en armonía con los ecosistemas locales, que permitan la transición hacia modelos de alimentación escolar sostenibles que mitiguen la huella ecológica.

4.- Derecho a la paz: orienta la promoción de ambientes escolares protectores, inclusivos y solidarios, en los que se fomente la convivencia pacífica, el respeto por la diferencia y la resolución no violenta de los conflictos. Así mismo, impulsa acciones afirmativas que contribuyan al reconocimiento de los territorios y comunidades históricamente afectadas y la reconstrucción del tejido social mediante el acto alimentario como espacio de reconciliación y dignificación.

Enfoque de género:

Reconoce y busca transformar las relaciones desiguales y sexistas que históricamente han ubicado a las mujeres y a lo femenino en condiciones de desventaja e inferioridad social. En el marco del Programa de Alimentación Escolar, este enfoque permite reconocer, valorar y visibilizar el papel central que han desempeñado las madres, las manipuladoras de alimentos y las mujeres docentes en la cadena del cuidado, la alimentación y el bienestar de la comunidad educativa.

Enfoque de cuidado:

Orienta a fomentar ambientes escolares protectores y saludables, en los cuales el proceso alimentario se reconoce como una expresión de cuidado y corresponsabilidad entre el Estado, la comunidad educativa, las familias o personas cuidadoras. En el marco del Programa de Alimentación Escolar, impulsa prácticas alimentarias que dignifican y promueven el bienestar físico, emocional y social, con énfasis en la generación de vínculos afectivos y relaciones basadas en el respeto, la empatía y el reconocimiento del otro, integrando el cuidado como un eje transversal de la experiencia escolar y del desarrollo integral.

Enfoque territorial:

Orienta el reconocimiento del territorio como una construcción social, histórica y cultural, en la que interactúan diversos actores, relaciones sociales y dinámicas económicas, ambientales y productivas. En el marco del Programa de Alimentación Escolar, este enfoque promueve la comprensión de las particularidades territoriales, la participación de los actores locales y la articulación interinstitucional, mediante su incorporación en las etapas del Programa, el aprovechamiento de los recursos y capacidades del territorio, y la contribución al desarrollo integral y sostenible.

Enfoque pedagógico:

Concibe la educación como un proceso orientado a la formación y al desarrollo humano integral y social, promoviendo la construcción de conocimientos, valores, actitudes y capacidades que permiten comprender la realidad, interactuar de manera crítica con el entorno y participar activamente en la transformación de la sociedad. En el marco del Programa de Alimentación Escolar, reconoce la alimentación escolar como un escenario formativo que trasciende el suministro de alimentos, al promover hábitos de alimentación saludable, prácticas sostenibles y la participación de la comunidad educativa.

Enfoques diferenciales:

Orienta las acciones públicas desde el reconocimiento de que las diferencias individuales y sociales entre personas y colectivos, asociadas a sus condiciones, trayectorias de vida, contextos y pertenencias sociales, culturales, étnicas y territoriales, inciden en el ejercicio de los derechos. Desde una perspectiva de equidad y diversidad, este enfoque permite identificar y comprender dichas diferencias para orientar acciones ajustadas que reduzcan desigualdades, eliminen barreras estructurales, sociales y culturales y garanticen el goce efectivo de los derechos. En el marco del Programa de Alimentación Escolar, se incorpora el concepto de interseccionalidad, reconociendo las múltiples condiciones que configuran la identidad de los

niñas, niños, adolescentes y jóvenes como criterio transversal para promover una atención con pertinencia cultural y social, basada en el reconocimiento a las desigualdades históricas, el respeto por la diversidad y la garantía de entornos seguros, inclusivos y libres de discriminación.

Artículo 4. Beneficiarios del programa. Los beneficiarios del PAE son la población de Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes - NNAJ matriculada en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y media.

Parágrafo: La familia o personas cuidadoras del estudiante beneficiario podrán voluntariamente manifestar el desistimiento a ser atendidos en el PAE, el cual deberá presentarse por escrito ante la institución educativa en el formato definido por la UApA. Así mismo, la familia o persona cuidadora del estudiante podrá solicitar la vinculación de nuevo al Programa cuando lo considere.

Artículo 5. Criterios de priorización de la población beneficiaria. Estos definen el orden en que deberán ser atendidas progresivamente las niñas, los niños, los adolescentes y los jóvenes – NNAJ matriculados en el sistema educativo oficial, con el fin de avanzar hacia la universalidad de la atención del Programa de Alimentación Escolar.

El ejercicio técnico para determinar la población a priorizar y el número de complementos alimentarios asignados a cada sede educativa debe adelantarse por la Secretaría de Educación o la Secretaría responsable de la operación del PAE en articulación con el sector educación en las Entidades Territoriales Certificadas - ETC, haciendo uso de los sistemas de información oficiales y, cuando aplique, en concertación con las Entidades Territoriales No Certificadas - EtnoC.

El resultado de dicho ejercicio debe ser aprobado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS- del Programa de Alimentación Escolar.

Para lo anterior, se deberá garantizar la atención progresiva, siguiendo en estricto orden, los siguientes criterios:

1.- El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).

2.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.

3.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).

4.- Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.

5.- Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 1: Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales - SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas– SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

Parágrafo 2: La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no podrá priorizarse dentro del programa; hasta tanto, no se cumpla con la universalidad en educación regular y su atención no podrá desfinanciar el Programa ni afectar la operación durante la totalidad del calendario académico.

Artículo 6. Complemento alimentario. Corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para

complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y tiempo de comida pertinente a la jornada escolar.

A continuación, se presentan los tipos de complemento alimentario definidos para los fines de esta resolución:

Tabla 1 Porcentaje de aporte energético diario según tipo de complemento alimentario

Tipo	% Aporte energético respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana/tarde (JM/JT)	20%
Complemento Alimentario Almuerzo	30%

Fuente: Construcción UApA.

Parágrafo 1: En la jornada única y en las zonas rurales de difícil acceso, independiente del tipo de jornada, el complemento deberá corresponder al tipo almuerzo.

Parágrafo 2: Las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares de seis horas diarias, deberán recibir complementos alimentarios correspondientes al 50% del aporte nutricional, y aquellos que desarrollen jornadas escolares de ocho horas diarias deberán recibir complementos alimentarios correspondientes al 70% del aporte nutricional

Para la financiación de esta atención, con cargo a los recursos transferidos por el Gobierno Nacional y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender se deben seguir los lineamientos que establezca el Ministerio de Educación Nacional, cuya implementación será de forma progresiva, iniciando con la población priorizada y ampliándose gradualmente hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 3: La entidad territorial no podrá entregar más de un complemento alimentario por beneficiario, salvo lo dispuesto en el parágrafo 2 del presente artículo, sin que previamente tenga garantizada la cobertura universal y continua en la prestación del servicio durante la totalidad del calendario académico.

Parágrafo 4: La entidad territorial no podrá aumentar el aporte nutricional de los complementos alimentarios, salvo en los casos expresamente previstos en la presente resolución, sin que previamente tenga garantizada la cobertura universal, y la continuidad en la prestación del servicio durante la totalidad del calendario académico.

Parágrafo 5: En caso de atención a población beneficiaria que se encuentre en la Estrategia de Residencias Escolares, las Entidades Territoriales deberán adelantar las acciones y gestionar los recursos necesarios, de tal manera que se garantice el aporte nutricional del 100% de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes por nivel y grado educativo

Para la aplicación de lo anterior, con cargo a los recursos transferidos por la Nación y asignados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, podrá financiarse hasta el 50% del requerimiento diario de ingesta de energía y nutrientes para la población atendida en esta estrategia.

Artículo 7. Modelos de atención del servicio. Conjunto de procesos y acciones que permiten organizar la atención del Programa de Alimentación Escolar con equidad frente a las diferencias poblacionales, de pertenencia étnica y el contexto territorial de la población beneficiaria:

1.- PAE para pueblos indígenas: Modelo con enfoque étnico diferencial, implementado en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, deberá realizarse en el marco de los principios, objetivos y estrategias establecidos en el Sistema Educativo Indígena Propio – SEIP y las particularidades culturales de cada pueblo indígena de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 18858 de 2018 o la norma que la modifique o sustituya. Su implementación debe considerar las particularidades culturales, alimentarias y territoriales de estas comunidades, garantizando el respeto por su autonomía, cosmovisión y diversidad cultural de los pueblos indígenas.

2.- PAE para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras - NARP: Modelo con enfoque étnico diferencial, implementado en sedes educativas o etnoeducativas ubicadas en territorios habitados por comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras o en sedes educativas o etnoeducativas que atienden niñas, niños, adolescentes y jóvenes de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, que representen en la matrícula un porcentaje superior al 50% o sedes educativas o etnoeducativas que cuenten con Proyecto Educativo Comunitario – PEC o como se denomine en cada territorio de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 051 del 2025 o la norma que la modifique o sustituya. Su implementación debe considerar las particularidades culturales, alimentarias y territoriales de

estas comunidades, garantizando el respeto por su identidad, tradiciones y diversidad cultural.

3.- PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso: Modelo con enfoque territorial, orientado a la población beneficiaria matriculada en sedes educativas localizadas en áreas rurales de difícil acceso, de conformidad con el artículo 2.4.4.1.2 del Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan , cuyo propósito es garantizar un complemento alimentario tipo almuerzo reconociendo las particularidades del territorio, culturales y alimentarias, y promoviendo el respeto por la identidad y las tradiciones locales, así como la permanencia escolar.

4.- PAE convencional: aplica de manera general a todas las sedes educativas oficiales del país, donde no sea obligatoria la aplicación de alguno de los modelos de atención diferenciales.

Parágrafo: La implementación del modelo de atención del PAE para zonas rurales de difícil acceso se debe realizar en las sedes educativas que no cumplan con los criterios de alcance de los modelos diferenciales dirigidos a pueblos indígenas o a población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Artículo 8. Modalidades de atención del servicio. Tipo de proceso, lugar de elaboración, preparación y entrega de los alimentos a suministrar, estableciéndose las siguientes modalidades:

1.- Preparada en sitio: Corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

2.- Caliente transportada: corresponde aquella en la que la preparación de los alimentos en un centro de producción (sede educativa cercana o planta de producción externa), para su posterior transporte o traslado a la sede educativa donde se consumirá por parte de la población beneficiaria.

3.- 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.

4.- Canasta PAE en Casa: corresponde al conjunto de alimentos perecederos y no perecederos para la preparación y consumo en el hogar, que se suministrará a la población beneficiaria priorizada en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente ya sea por fuerza mayor o caso fortuito que suspenda la prestación del servicio educativo de forma presencial en los territorios; de acuerdo con el procedimiento establecido por la UApA; de igual forma, esta modalidad se implementa para la atención en los recesos estudiantiles en las Entidades Territoriales definidas por la UApA; así como en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de "Itinerancia".

5.- Bono Alimentario: corresponde a un cupón o vale canjeable por alimentos, cuando por razones de fuerza mayor debidamente documentadas, no sea posible la entrega de la modalidad Canasta PAE en Casa, debiendo hacerse efectivo el bono con el equivalente a los alimentos que conforman la canasta o con el suministro de alimentos del mismo valor nutricional. El valor del bono alimentario deberá cubrir la totalidad de costos directos e indirectos de la operación.

Parágrafo 1: Las modalidades Preparada en Sitio o Caliente Transportada, deben ser preferentes, por lo tanto, las Entidades Territoriales que presten la atención con modalidad Industrializada deben realizar las gestiones necesarias para el desmonte progresivo hasta máximo el año 2030. Se debe informar anualmente a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA o cuando esta lo solicite, sobre las gestiones y avances de dicho proceso; a fin de realizar el seguimiento y acompañamiento correspondiente

Parágrafo 2: Para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares con actividades académicas de seis u ocho horas diarias, así como para la población beneficiaria matriculada en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE serán las de preparada en sitio y caliente transportada

Parágrafo 3: La Entidad Territorial deberá establecer desde la etapa de planeación las situaciones excepcionales de prestación del servicio, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera de la sede educativa, cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, paros y otros), permitiendo atender de manera transitoria con otra modalidad de atención del servicio diferente a la definida para la sede educativa cuando sea necesario.

Parágrafo 4: Durante las semanas de receso estudiantil definidas en el calendario académico, se garantizará la continuidad del Programa de Alimentación Escolar en las Entidades Territoriales priorizadas anualmente, de conformidad con el listado publicado por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar. Para tal efecto, se focalizarán los periodos de receso de mayor extensión, asegurando el suministro

del complemento alimentario a la población beneficiaria mediante la modalidad de atención "Canasta PAE en casa". Dicho complemento deberá aportar, como mínimo, el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, y estará conformado por alimentos y cantidades destinadas a la preparación, cuya descripción se encuentra detallada en el anexo 3 de alimentación saludable y sostenible.

Parágrafo 5: La distribución y entrega de las "Canasta PAE en casa" se realizará al inicio de cada receso estudiantil , sin sobrepasar la primera semana del periodo de disfrute estando a cargo del operador del PAE, quien efectuará la entrega y distribución en las sedes educativas, o en los puntos de distribución definidos por la Entidad Territorial, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad del servicio y asegurando que la "Canasta PAE en casa" sea recibida por las familias o personas cuidadoras de la población beneficiaria para su preparación y consumo en el hogar durante dicho receso. El seguimiento a la distribución y entrega de la "Canasta PAE en casa" en receso estudiantil, estará a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación, en el caso de los departamentos, estos deberán coordinar con los municipios no certificados de su jurisdicción en el marco del principio de corresponsabilidad. En caso excepcional se podrá suministrar el "Bono Alimentario".

Parágrafo 6: La modalidad de atención "Canasta PAE en casa" y "Bono Alimentario" podrá aplicarse en casos de imprevistos o emergencias declaradas por la autoridad competente que afecten la prestación del servicio educativo por más de 10 días del calendario académico. Cuando la afectación sea menor, se autorizará la modalidad industrializada. Para los pueblos indígenas o población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras se aplicará lo dispuesto en las Resoluciones 18858 de 2018 y 051 de 2025, o en las normas que las modifiquen o sustituyan. La Entidad Territorial podrá incrementar el valor de estas modalidades de atención con recursos propios, siempre que ello no comprometa la financiación, continuidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el calendario académico.

Artículo 9. Etapas. El PAE se estructura en tres etapas fundamentales 1. planeación, 2. operación y seguimiento y 3. evaluación; las cuales deben ser implementadas conforme a los lineamientos técnicos y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA. Cada etapa comprende un conjunto de actividades básicas y características definidas que orientan la gestión integral del Programa, en concordancia con lo establecido en la "Guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE". A continuación, se describen las actividades esenciales que deberán desarrollarse en cada una de las etapas:

1.- Planeación: Corresponde al conjunto de actividades orientadas a la formulación del Plan Operativo Anual – POA del Programa de Alimentación Escolar, mediante la cual se definen los aspectos técnicos, operativos, administrativos y financieros necesarios para la adecuada prestación del servicio. Esta etapa comprende, además, la realización del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento, así como la estructuración y contratación de la operación del Programa.

2.- Operación y seguimiento: corresponde al conjunto de acciones necesarias para ejecutar lo planeado asegurando la prestación efectiva del PAE conforme a los estándares y garantizando la continuidad y pertinencia del servicio durante toda la vigencia del calendario académico. Asimismo, esta etapa contempla la verificación del cumplimiento de las acciones previstas en el Plan Operativo Anual, validando que el PAE se ejecute respetando la autonomía, la diversidad cultural, las particularidades alimentarias y territoriales, y cumpliendo estándares de calidad, inocuidad, eficiencia, transparencia, oportunidad, equidad e inclusión.

3.- Evaluación: corresponde a la medición del cumplimiento de los objetivos, resultados e impactos del Programa de Alimentación Escolar, a través de la recolección sistemática, análisis y uso de información oficial, visitas de campo, instrumentos de evaluación y acciones de control. Incluye la evaluación financiera, técnica y administrativa, la retroalimentación, la generación de alertas y recomendaciones, así como su socialización en espacios de participación social. Esta etapa permite identificar buenas prácticas, áreas de mejora y orientar la toma de decisiones para el fortalecimiento continuo del PAE.

Parágrafo 1: La Entidad Territorial, en el marco de sus competencias y de su autonomía administrativa, definirá la modalidad de contratación para seleccionar al operador encargado de la prestación del servicio, conforme a lo previsto en el ordenamiento jurídico vigente, garantizando que dichos operadores cuenten con la capacitación necesaria para la adecuada operación del PAE. Cuando la contratación se realice a través de los Fondos de Servicios Educativos, mediante Asociaciones de Madres y Padres de Familia – AMPF o Juntas de Acción Comunal – JAC, en los términos del Decreto 4791 de 2008, la Ley 2167 de 2021, el Decreto 846 de 2023 y las normas que lo modifiquen o sustituyan, se deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001.

Sin perjuicio de lo anterior, las Entidades Territoriales podrán aplicar, cuando resulte procedente el mecanismo de Asociaciones Público-Populares – APPo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 100 de la Ley 2294 de 2023 y el Decreto 874 de 2024, siempre que se cumplan sus condiciones allí previstas

Parágrafo 2: Las entidades territoriales certificadas y los operadores del Programa de Alimentación Escolar

deberán garantizar la vinculación de manipuladoras y manipuladores de alimentos idóneos y suficientes para la adecuada prestación del servicio cuyas condiciones laborales deberán estar conformes a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025. Así mismo, deberán priorizar en los procesos de vinculación a las manipuladoras y manipuladores que acrediten una experiencia mínima de 3 años continuos o discontinuos en el cargo, especialmente cuando dicho servicio haya sido prestado en la misma sede educativa.

No se podrán considerar como voluntarios aquellas personas que se desempeñen como personal manipulador de alimentos y/o dinamizadores auxiliares de alimentos en la operación de los Programas de Alimentación Escolar en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, por lo que se prohíbe la suscripción de convenios de voluntariado o cualquier otra forma de contratación o vinculación que vulnere los derechos laborales y de seguridad social.

Artículo 10. Actores y roles. La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE es corresponsabilidad de los actores señalados y determinados entre otras, en las Leyes 2042 de 2020 y 2167 de 2021, en los Capítulos 4 y 5 del Título 10 de la Parte 3 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el artículo 1 del Decreto 1852 de 2015, en concordancia con los artículos 1 a 3 del Decreto 218 del 2020, siendo ellos:

1.- Ministerio de Educación Nacional - MEN: Es el ente rector responsable de orientar y articular las funciones de los distintos actores involucrados en la implementación del Programa de Alimentación Escolar-PAE. A través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA, ejecuta la distribución y seguimiento al uso eficiente de los recursos asignados, al tiempo que brinda asistencia técnica especializada a las entidades territoriales para fortalecer sus capacidades de gestión. Adicionalmente, promueve la participación ciudadana como mecanismo fundamental de transparencia y rendición de cuentas.

2.- Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA: es la encargada de fijar, desarrollar, orientar, hacer seguimiento y evaluar la política pública de alimentación escolar, en el marco de la convergencia regional, priorizando los enfoques diferenciales, de curso de vida, interseccional y territorial; contribuyendo así a la proyección integral de la primera infancia, infancia, adolescencia y juventud, mediante la garantía del derecho a la educación, a través de estrategias de permanencia en el sistema educativo, que transforman y dignifican la vida.

3.- Entidades Territoriales Certificadas – ETC: Ostentan la responsabilidad primordial de gestionar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar-PAE mediante la planeación, ejecución y supervisión de este en su jurisdicción. Su objetivo fundamental consiste en garantizar la prestación continua del servicio durante la totalidad del calendario escolar, en estricta conformidad con los lineamientos establecidos, contribuyendo así al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo. En el ejercicio de sus funciones, las ETC desarrollan procesos estratégicos que incluyen la contratación idónea de operadores del servicio, el aseguramiento de las condiciones logísticas e infraestructurales necesarias, la consolidación y entrega oportuna de información, así como la promoción de la participación ciudadana. Adicionalmente, gestionan los recursos destinados a la cofinanciación del programa y la constitución de la bolsa común de recursos en coordinación con las Entidades Territoriales no Certificadas - ETnoC, garantizando la sostenibilidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar-PAE.

4.- Rector(a) o director(a) de la institución educativo: Desempeñan un rol fundamental en la facilitación y seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE en las sedes educativas a su cargo de conformidad con los lineamientos establecidos. En el ejercicio de sus funciones propender por la existencia y mantenimiento de las condiciones logísticas, administrativas y de supervisión necesarias para la adecuada prestación del servicio, lo cual incluye la gestión de espacios físicos, el acompañamiento a los operadores en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, la verificación y certificación de la entrega de los complementos alimentarios, así como el registro y actualización de la información de la población beneficiaria en los sistemas oficiales

Adicionalmente, promueven y facilitan la conformación de las instancias de participación en torno al Programa, y adelantan procesos de interlocución efectiva con organizaciones de base comunitaria para la concertación de acciones diferenciales. Estas acciones tienen como propósito garantizar que el servicio alimentario sea pertinente y se ajuste a las dinámicas culturales y territoriales propias de cada contexto, asegurando así una atención integral y culturalmente apropiada para todos los beneficiarios del programa.

5.- Operador de la prestación del servicio de alimentación: Es el ejecutor directo del servicio de alimentación escolar, responsable de planificar, ejecutar y garantizar el suministro diario de los complementos alimentarios con los estándares de calidad, inocuidad, oportunidad y en las cantidades establecidas, en estricta conformidad con los lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar y las condiciones contractuales definidas por las entidades territoriales. Asimismo, le corresponde vincular el recurso humano necesario para la operación del servicio, garantizando la idoneidad del personal, el cumplimiento de las condiciones laborales y de seguridad social aplicables, y el desarrollo

de procesos de capacitación y actualización permanente que permitan el desempeño óptimo de sus funciones, asegurando el cumplimiento integral de los compromisos contractuales adquiridas con la entidad territorial.

6.- Organizaciones de base comunitaria: Son grupos, organizaciones o colectivos que comparten características comunes y desarrollan apuestas y estrategias orientadas a la transformación de las condiciones de su territorio o población. Estos actores desempeñan un papel fundamental en la articulación territorial y la sostenibilidad comunitaria del Programa de Alimentación Escolar, ejerciendo diversos roles en los procesos de participación ciudadana, control social, veedurías y como operadores del programa, aprovechando su amplio conocimiento del contexto local.

A partir del reconocimiento de las dinámicas territoriales, estos actores facilitan la operación del programa y promueven la articulación con organizaciones productivas de la región, impulsando la integración con sistemas alimentarios locales y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercialización. Esta vinculación estratégica contribuye a garantizar la pertinencia y sostenibilidad del PAE, asegurando que el programa sea culturalmente relevante, económicamente solidario y ambientalmente sostenible, en beneficio tanto de las comunidades educativas como de su entorno territorial.

7.- Proveedor(a): persona natural o jurídica que provee o abastece bienes o servicios necesarios para la operación del Programa de Alimentación Escolar, en el marco de los procesos contractuales correspondientes, garantizando el cumplimiento de la normatividad aplicable correspondiente.

8.- Docentes delegados en el Comité de Alimentación Escolar -CAE: Son los responsables de cumplir funciones de carácter técnico-pedagógico y de sistematización, orientadas al seguimiento y la articulación pedagógica del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa. Su rol comprende facilitar los canales de comunicación entre los actores del PAE y la comunidad educativa, así como articular las acciones de educación alimentaria y nutricional desde el marco del Proyecto Educativo Institucional. De igual manera, estos docentes promueven la participación y fortalecen el sentido de corresponsabilidad en la comunidad educativa respecto al cuidado alimentario y nutricional de los estudiantes, contribuyendo así a la consolidación de una cultura institucional en torno a la alimentación saludable y sostenible.

9.- Familia o personas cuidadoras: desempeñan un rol fundamental como representantes de las familias de la población beneficiaria en los procesos de corresponsabilidad en la alimentación adecuada de los y las estudiantes, así como en el ejercicio del control social del Programa de Alimentación Escolar. Para estos efectos, se incluyen las Asociaciones de Padres de Familia, así como padres, madres, tutores o acudientes.

En este marco, participan en las instancias de veeduría y seguimiento del Programa, velando por la adecuada prestación del servicio alimentario y por su pertinencia cultural, nutricional y de cuidado. Asimismo, formulan y canalizan sugerencias y reportes a través de los canales definidos, y contribuyen activamente en la construcción de informes sobre el funcionamiento del programa, y podrán concurrir, cuando la normatividad vigente lo permita, como operadores del Programa, con el propósito de garantizar un Programa de Alimentación Escolar pertinente, inclusivo y de calidad

10.- Estudiantes y representantes Estudiantiles: desempeñan un rol protagónico como voceros de sus propias experiencias y necesidades dentro del Programa de Alimentación Escolar. Como población beneficiaria del Programa su participación se materializa a través de la evaluación de la aceptabilidad, calidad y pertinencia cultural de los alimentos suministrados, la formulación de propuestas de mejora desde su perspectiva como usuarios directos y la promoción de hábitos alimentarios saludables mediante estrategias de educación entre pares. Esta participación incidente fortalece la apropiación del Programa, fomenta la corresponsabilidad en la comunidad educativa y enriquece los procesos de mejora continua desde una perspectiva juvenil, participativa y contextualizada.

De esta manera, el Programa se consolida como una herramienta estratégica que trasciende la provisión alimentaria, convirtiéndose en un instrumento efectivo para promover el bienestar integral de los estudiantes, favorecer su permanencia en el sistema educativo y potenciar su desarrollo físico, cognitivo y socioemocional en condiciones de equidad y calidad.

En el marco del ejercicio de la participación ciudadana, los niños, niñas, adolescentes y jóvenes participan de manera formal en la conformación de los Comités de Alimentación Escolar y en los demás mecanismos de participación, vigilancia comunitaria y control social previstos en cada territorio. Así mismo, tienen el deber de hacer un uso adecuado del complemento alimentario suministrado por las Entidades Territoriales, contribuir a la prevención de desperdicios y al cuidado del menaje y de las instalaciones donde se opera el PAE, así como informar de manera oportuna a los rectores, docentes, integrantes del CAE, asociaciones de padres de familia y demás actores pertinentes sobre cualquier irregularidad que se presente en la prestación del servicio de alimentación escolar.

11. - Personal manipulador de alimentos y/o dinamizadores auxiliares de alimentos son

aquellos que intervienen directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, recepción, almacenamiento, preparación y servido de los complementos alimentarios, conforme a los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar. Preferentemente deben ser padres, madres de familia, tutores o acudientes de estudiantes matriculados en la sede educativa.

Las entidades territoriales certificadas, los operadores del Programa de Alimentación Escolar y los demás actores deberán garantizar que el personal conozca el funcionamiento del Programa y deben desarrollar procesos de capacitación permanente en temas de alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura - BPM y manipulación de alimentos.

Artículo 11. Instancias de coordinación y participación. Para la promoción y garantía de reales e incidentes procesos de coordinación y participación en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, y de conformidad con las Leyes 2042 de 2020 y 2167 de 2021 y los Capítulos 4 y 5 del Título 10 de la Parte 3 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el artículo 1 del Decreto 1852 de 2015 así como con lo establecido en los documentos que hacen parte integral de esta resolución

Se prevén las siguientes instancias:

1.- Comité Territorial de Planeación y Seguimiento – CTPS: Es la instancia de planeación y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar, encargada de revisar el estado de la operación del Programa, aprobar la propuesta de atención de la siguiente vigencia, de conformidad con el Plan Operativo Anual, y realizar seguimiento a la operación del Programa. Sesionará como mínimo tres veces al año.

2.- Comité de Alimentación Escolar – CAE en las Instituciones Educativas: es un espacio de participación ciudadana cuyo objetivo es efectuar la vigilancia del Programa de Alimentación Escolar, contribuyendo a fortalecer su operatividad y a la mejora en la atención de la población beneficiaria. Debe crearse en cada institución educativa para una vigencia de funcionamiento anual, de acuerdo con los lineamientos de conformación y funcionamiento descritos en el anexo 7 de participación ciudadana de la presente resolución. El Comité de Alimentación Escolar sesionará de manera bimestral, sin perjuicio de que se convoquen reuniones extraordinarias cuando la situación lo requiera.

3.- Comité Dinamizador PAE: es un espacio de participación conformado por un grupo de actores comunitarios que, de acuerdo con las estructuras de gobierno propio de cada pueblo indígena, realiza seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, con el objetivo de contribuir, desde sus competencias, a la garantía del adecuado funcionamiento de PAE en sus respectivas comunidades en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren en territorio indígena, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 18858 de 2018 o la norma que la modifique o sustituya.

4.- Mesas Públicas: Son espacios de participación ciudadana que deberán ser convocados, liderados y desarrollados por la Entidad Territorial, orientados a materializar la participación ciudadana y la vigilancia comunitaria del Programa de Alimentación Escolar, mediante espacios de interlocución, diálogo y concertación entre los actores del Programa para la socialización, seguimiento y control social de su operación en el territorio. Se realizarán como mínimo 2 veces durante la vigencia del calendario académico.

Artículo 12. Documentos de esta Resolución. Harán parte integral de la presente Resolución los documentos descritos a continuación:

1.- Guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar

2.- Anexos a la guía de implementación:

2.1 Anexo 1: Diagnóstico del PAE

2.2 Anexo 2: Estructuración y contratación

2.3 Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible

2.4 Anexo 4: Compras públicas locales

2.5 Anexo 5: Calidad e inocuidad

2.6 Anexo 6: Planeación financiera

2.7 Anexo 7: Participación ciudadana

2.8 Anexo 8: Evaluación

Artículo 14. Transición. Los procesos contractuales que se iniciaron con anterioridad a la entrada en vigencia de la presente resolución continuarán su tramité y seguimiento con observancia a la norma vigente a la fecha de inicio del proceso.

Parágrafo 1. Los contratos que se encuentren en ejecución a la entrada en vigor de la presente resolución

mantendrán las condiciones pactadas en materia de plazos, garantías, penalidades, obligaciones técnicas y régimen de supervisión, hasta la finalización, salvo que por razones de mejora del servicio, seguridad alimentaria o sanitaria, las partes acuerden ajustar dichas condiciones mediante los mecanismos contractuales previstos en la ley.

Parágrafo 2. La derogatoria de las disposiciones anteriores no afectará los derechos adquiridos de las partes contratantes, ni modificará las actuaciones administrativas, disciplinarias, sancionatorias o fiscales que se encuentren en curso a la fecha de entrada en vigor de esta resolución, las cuales continuarán rigiéndose por la normativa vigente al momento de su iniciación

Parágrafo 3. A partir de la entrada en vigencia de la presente resolución, las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) que desarrollen jornadas escolares con actividades académicas de ocho (8) horas diarias deberán ser atendidos conforme a las condiciones, criterios y disposiciones establecidas en la presente resolución, la Guía de Implementación de la Operación del Programa de Alimentación Escolar y sus anexos, sin perjuicio de los procesos contractuales hayan iniciado con anterioridad

Artículo 15. Vigencia y Derogatoria. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, la Resolución 421 de 2023, la Resolución 374 y la Resolución 404 de 2024 y su anexo y todas aquellas otras disposiciones que le sean contrarias.

Dada en Bogotá, D. C., a los siete (07) días del mes de enero de 2026.

SEBASTIÁN RIVERA ARIZA

Director General

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

Aprobó: Andrés Mauricio Sarmiento Masmela- Subdirector General

Reviso: Nancy Niño Palacios-Asesora Jurídica
Helga Paola Pacheco Ríos-Asesora Dirección
Angélica Nohelia Molina- Subdirectora Técnica de Análisis, Calidad e Innovación
Támara Paola Ávila - Subdirectora Técnica de Fortalecimiento

Anexo D. Resolución No. 155 de 2026

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

RESOLUCIÓN No. 051 DEL 18 DE FEBRERO DE 2025

"Por la cual, se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras"

EL DIRECTOR GENERAL DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER

En uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el Decreto 1075 de 2015 y, por el artículo 189 de la ley 1955 de 2019 y en especial las contenidas en el Decreto 218 del 14 de febrero de 2020.

CONSIDERANDO:

Que el artículo 7 de la Constitución Política establece, que el Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana, y el artículo 8 consagra que es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación.

Por su parte el inciso 5 del artículo 68 de la Constitución Política refiere, que los integrantes de los grupos étnicos tendrán derecho a una formación que respete y desarrolle su identidad cultural; a su vez el inciso segundo del artículo 70 señala que la cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad; en consecuencia, el Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las personas que conviven en el país.

Que la Ley 21 de 1991, por la cual se aprueba el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo - OIT, establece en el literal b) del artículo 2, el deber que tienen los estados a incluir medidas que promuevan la plena efectividad de los derechos sociales, económicos y culturales de los pueblos, respetando su identidad social, cultural, sus costumbres, tradiciones y sus instituciones, y en el literal c), ayudar a los miembros de los pueblos interesados a eliminar las diferencias socioeconómicas que puedan existir entre éstos y la comunidad nacional, de una manera compatible con sus aspiraciones y formas de vida.

Que la Ley 70 de 1993 reconoce a las comunidades negras y tiene como propósito establecer mecanismos para la protección de la identidad cultural y de los derechos de las comunidades negras de Colombia como grupo étnico; así como el fomento de su desarrollo económico y social, con el fin de garantizar que obtengan condiciones reales de igualdad de oportunidades frente al resto de la sociedad colombiana.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como *"(...) un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(…)"*, así mismo, establece de manera clara que *"(...) 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 y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo (...)",* lo que vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

Que la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994 o la norma que la modifique, adicione o sustituya), como norma rectora, fija y establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra los derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de *"alcanzar los objetivos de la educación*", a través de la concurrencia de las Entidades Territoriales a las que les fija funciones claras.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006 o la norma que la modifique, adicione o sustituya) con relación al Programa de Alimentación Escolar – PAE, permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

Que el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, definió los lineamientos técnicos administrativos como un documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del programa para la prestación de un servicio de Alimentación Escolar con calidad, y poder ejecutar acciones eficientes y oportunas dentro del mismo.

Que el Decreto 218 de 2020 señala que la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, tiene como uno de sus cinco objetivos específicos el "proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia"; en consecuencia, atendiendo las dinámicas y particularidades de los territorios, se hace necesario la definición de lineamientos técnicos que permitan orientar a las Entidades Territoriales en el cumplimiento del objetivo señalado.

Que la Alimentación Escolar debe responder a una política pública de la Nación, orientada por el Ministerio de Educación Nacional en articulación con la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, formulada en el marco de los lineamientos generales del Derecho Humano a la Alimentación y ejecutada por las Entidades Territoriales, la cual debe incorporar la diversidad de las costumbres alimentarias, las condiciones de mercado de cada región y su contexto, la infraestructura de las instituciones educativas y dinámicas de operación territorial entre otros.

Que en las bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 *"Colombia Potencia Mundial de la Vida"* en la transformación "Derecho humano a la alimentación", se llegará progresivamente a una cobertura universal del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con modelos de operación diferencial, pertinencia territorial y enfoque étnico, con el fin de contribuir al derecho humano a la alimentación de las niñas, niños y jóvenes del sistema educativo más allá del calendario escolar. Adicionalmente, se fortalecerá el territorio, privilegiando la participación de las comunidades en la operación y el control social con transparencia del PAE y se brindará asistencia técnica a las secretarías de educación para el fortalecimiento de entornos escolares saludables y el desarrollo socioemocional, orientado a la alimentación saludable, la práctica de actividad física y prácticas de higiene en el consumo de alimentos.

Que la Ley 2294 de 2023 "*Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2022- 2026 "Colombia potencia mundial de la vida"* y su documento denominado Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026, se estructuró bajo cinco (5) ejes de transformación así: 1. Ordenamiento del territorio alrededor del agua, 2. Seguridad humana y justicia social, 3. Derecho humano a la alimentación. 4. Transformación productiva, internacionalización y acción climática y 5. Convergencia regional. Lo anterior, se podrá desarrollar bajo cuatro ejes transversales: 1. Paz total. 2. Los actores diferenciales para el cambio. 3. Estabilidad macroeconómica, y 4. Política Exterior con enfoque de género.

Que el eje de "Transformación 2. Seguridad humana y justicia social", B. Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar. 3. Educación de calidad para reducir la desigualdad. j. Por un Programa de Alimentación Escolar (PAE) más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria". (Énfasis fuera del texto original)

Que el eje de "Transformación 3. Derecho humano a la alimentación", busca una transformación para que el campo sea productivo, tecnificado y que los campesinos cuenten con las tierras, herramientas tecnológicas y financieras para hacerlo realidad a través de una adecuación de alimentos (c.), 2. Prácticas de alimentación saludable y adecuadas al curso de vida, poblaciones y territorios. Entornos de desarrollo que incentiven la alimentación saludable y adecuada - (b), para que desde el entorno educativo se llegue progresivamente a una cobertura universal del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con modelos de operación diferencial, pertinencia territorial y enfoque étnico, con el fin de contribuir al derecho humano a la alimentación de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes del sistema educativo.

Que la definición de Proyecto Educativo Comunitario – PEC es la concepción integral de vida y gestión de saberes propios de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras que les permite recrear diferentes manifestaciones culturales y opciones de vida mediante la reafirmación de una identidad orientada a definir un perfil de sociedad autónoma, creativa, recreativa, reflexiva y comunitaria cimentada en sus raíces e historia de origen en permanente interacción con el mundo global. (Adaptada del (Ministerio de Educación Nacional))

Que de acuerdo con la línea de intervención 1 *"Promover la continuidad de trayectorias educativas para la población de los municipios con presencia NARP"* del numeral 4.3.1 del Conpes 4086 de 2022, el Ministerio de Educación Nacional - Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender elaborará y socializará el enfoque diferencial para el reconocimiento de los alimentos y la gastronomía propia de las comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras en el componente alimentario del PAE para su implementación en territorio.

Que a partir de lo definido en el espacio de consulta previa del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 y el acuerdo No. NT2-59, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender y la Comisión IV del Espacio Nacional de Consulta Previa – (ENCP), definirán los lineamientos técnicos para la operación del PAE que reconozcan derechos diferenciales a las Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, contribuyendo con la garantía de soberanía alimentaria, la lucha contra el hambre y la promoción del bienestar integral de los estudiantes en el sistema educativo en concordancia con el Proyecto Educativo Comunitario – PEC definido para cada territorio.

Que en la agenda 2030, correspondiente a los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4º.), garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, para eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

Que, en mérito de lo expuesto se hace necesario definir y establecer los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través de esta resolución:

RESUELVE:

Artículo 1. Objeto: Definir y establecer los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras por parte de las Entidades Competentes.

Artículo 2. Ámbito de Aplicación: Las disposiciones previstas en la presente resolución deberán ser aplicadas en las Entidades Territoriales, los operadores y todos los actores del programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015; así como la población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en cada territorio.

Parágrafo: Los lineamientos descritos en la presente resolución, deberán considerar, las condiciones técnicas, administrativas, financieras y operativas que se describen en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos o la normatividad que la modifique, adicione o sustituya, permitiendo su implementación con pertinencia territorial a través de las etapas de operación del Programa. (Planeación e inicio, contratación y alistamiento, ejecución y seguimiento, evaluación y cierre). Adicionalmente, se deberá dar cumplimiento a las condiciones técnicas mínimas que la Unidad Administrativa Alimentos para Aprender establezca en el marco de los diferentes modelos de atención que se reglamenten.

Artículo 3. Alcance: Los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás disposiciones vigentes. Para contribuir con el alcance referido, se tendrán en cuenta como mínimo los siguientes aspectos:

- Propiciar espacios que permitan fortalecer los saberes alimentarios propios, a través de la investigación e intercambio de experiencias.
- Priorizar el uso de los productos cultivados en la región y formas de preparación propias de su cultura alimentaria.
- Aportar al fortalecimiento de la autonomía de las estructuras de gobierno (Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras).
- Articular el PAE con el Proyecto Educativo Comunitario – PEC, o como se denomine en cada territorio, implementado en el establecimiento educativo y etnoeducativo, respetando los procesos espirituales y culturales que hacen parte de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Artículo 4. Definiciones: Para la implementación de la presente disposición se adoptan y adaptan las siguientes definiciones:

- **Concertación:** Proceso de diálogo intercultural, armónico y respetuoso en el marco de los usos y costumbres entre las entidades territoriales y las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y

palenqueras, que parte del conocimiento del territorio, la cultura y los saberes, con el objetivo de adelantar acuerdos para la construcción conjunta del Plan Alimentario Cultural para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras; y demás acciones que garanticen la implementación del modelo de atención, de forma oportuna y con pertinencia territorial.

- **Plan Alimentario para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** Corresponde a la estrategia de planeación alimentaria, que busca rescatar y recuperar la memoria cultural y cuidado de los alimentos, desde la siembra, cultivo, cosecha, almacenamiento, conservación, preparación y consumo de ellos.
- **PAE para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** Modelo de atención del Programa de Alimentación Escolar, diseñado para su implementación en sedes educativas y etno-educativas con población perteneciente a las Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, en coherencia con el contexto territorial rural y urbano donde aplique.
- **Territorios con Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** El territorio para las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, se define como el espacio físico y simbólico que incluye tanto áreas rurales como urbanas, donde las comunidades vienen desarrollado sus prácticas culturales, sociales y económicas a lo largo del tiempo. Este territorio es fundamental para su identidad, ya que abarca no solo las tierras y recursos naturales que utilizan, sino también los espacios urbanos donde habitan, garantizando su derecho a la participación en la toma de decisiones que afectan su entorno. Es el espacio rural y urbano que permite recuperar el ser en todas sus dimensiones.
- **Servicio de Alimentos:** Corresponde al conjunto de actividades destinadas a la preparación, presentación y distribución de comidas y bebidas a personas, abarcando contextos como programas sociales, comedores institucionales o comunitarios, ollas comunitarias, restaurantes y catering o comidas servidas. Este servicio implica no solo la elaboración y entrega de los productos, sino también la atención al cliente, la gestión de la higiene y la seguridad alimentaria, con el objetivo de satisfacer las necesidades y preferencias de los comensales, garantizando calidad y eficiencia en cada etapa del proceso.

Artículo 5. Población Objetivo: Son población objetivo del programa, las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como estudiantes oficiales, quienes serán atendidos por las Entidades Territoriales durante la totalidad del calendario escolar y/o cultural de las sedes educativas que atienden población de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

CAPÍTULO I

OBJETIVO, CRITERIOS DE INCLUSIÓN, FINANCIACIÓN Y ACTORES DEL PROGRAMA

Artículo 6. Objetivo General del PAE para Comunidades Negras Afrocolombianas Raizales y Palenqueras: Contribuir al acceso con permanencia y bienestar de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes, matriculados en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, a través del suministro de un complemento alimentario que promueva la recuperación y fortalecimiento de los procesos culturales de la alimentación en ejercicio de la soberanía y seguridad alimentaria.

Artículo 7. Criterios de Priorización de Sedes Educativas con Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras: Se definen los siguientes criterios aplicables en lo pertinente a los establecimientos educativos y etnoeducativos:

- Sedes educativas o etnoeducativas ubicadas en territorios habitados por comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
- Sedes educativas o etnoeducativas que atienden niñas, niños, adolescentes y jóvenes de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, que representen en la matrícula un porcentaje superior al 50%.
- Sedes educativas o etnoeducativas que cuenten con Proyecto Educativo Comunitario -PEC o como se denomine en cada territorio.

Parágrafo 1. La aplicación de los anteriores criterios, no condicionan el cumplimiento de su totalidad por parte de las Entidades Territoriales; teniendo en cuenta la particularidad del territorio. Adicionalmente, se deberá garantizar que el establecimiento educativo o etnoeducativo priorizado, sea atendido con el Programa de Alimentación Escolar en la totalidad de su matrícula. Respecto a novedades, deberán ser informadas a la menor

brevedad posible con el fin de adelantar las acciones que correspondan y ejecutar los recursos públicos de manera eficiente.

Parágrafo 2. En los establecimientos educativos y etnoeducativos priorizados con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, no se podrá operar el Programa de Alimentación Escolar a través de otro modelo de atención, salvo que no se cumpla con la presente reglamentación.

Artículo 8. Financiamiento: A partir de lo preceptuado en el Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de la misma anualidad y lo referido en la Ley 2167 de 2021 o las normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan, las Entidades Territoriales deben garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y con calidad durante la totalidad del calendario académico; por lo tanto, su financiación está a cargo de diferentes fuentes como la asignada por el Gobierno Nacional a través de la Unidad Administrativa Alimentos para Aprender correspondiente a los recursos de inversión del Presupuesto General de la Nación y otras como el Sistema General de Participaciones – SGP Alimentación Escolar, SGP Calidad, SGP otros propósitos, recursos propios, recursos del Sistema General de Regalías - SGR, otras fuentes de financiación como las del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional y cajas de compensación que pueden concurrir a cofinanciar la operación del PAE en el territorio de acuerdo con la gestión territorial y con el fin de alcanzar los objetivos comunes del Programa.

Artículo 9. Actores del Programa: La adecuada y oportuna ejecución del Programa de Alimentación Escolar

- PAE, es corresponsabilidad de cada uno de los actores descritos en el título X capítulo 4 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y en concordancia con lo previsto en el numeral 10 de la Resolución 00335 de 2021 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Adicionalmente, para efectos del presente modelo de atención son actores:

- **Nivel Nacional**: Unidad Administrativa Alimentos para Aprender, Ministerio de Educación Nacional, Comisión IV del Espacio Nacional de Consulta Previa – (ENCP), Ministerio de la Igualdad, Ministerio de Salud y Protección Social, Invima, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Agencia de Desarrollo Rural, Ministerio del Interior y demás pertinentes.
- **Nivel Territorial:** Entidad Territorial Certificada en educación, Entidad Territorial no Certificada en educación, otros entes territoriales, delegados de la Comisión IV del Espacio Nacional de Consulta Previa – (ENCP), beneficiarios PAE de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueros, rectores y comunidad educativa, redes de maestros, padres y madres de familia o acudientes pertenecientes a comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, operadores PAE.

CAPÍTULO II

DE LA OPERACIÓN DEL PAE Y SUS ETAPAS

Artículo 10. De la Operación del PAE y sus Etapas: A partir de la construcción de la Política Pública en Alimentación Escolar, la Unidad Administrativa – Alimentos para Aprender busca fortalecer los procesos y las acciones a cargo de las Entidades Territoriales para el mejoramiento continuo de la implementación del programa; en consecuencia, los lineamientos del PAE se enmarcan en cuatro etapas a desarrollarse: 1) planeación e inicio, 2) contratación y alistamiento, 3) ejecución y seguimiento, 4) cierre y evaluación. A continuación, se describen las acciones y temas más relevantes para la atención oportuna y eficiente en concordancia con los desarrollados en los anexos técnicos de la Resolución 00335 de 2021 o la norma que la adicione, modifique o sustituya:

1) **En la Etapa de Planeación e Inicio:** Las entidades territoriales deberán implementar el Programa de Alimentación Escolar -PAE, en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales en aplicación de los criterios previstos en el artículo 7 de la presente resolución, para lo cual, adelantarán entre otras las siguientes acciones:

    a. La Entidad Territorial deberá establecer y desarrollar de forma recurrente un plan de socialización y capacitación sobre el modelo de atención del PAE dirigido a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
    b. En coordinación con las autoridades étnicas de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio o delegados de los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas, elaborar un documento que contenga el diagnóstico situacional o de condiciones operativas que define el presente modelo de atención, así como el análisis situacional de las sedes educativas y etnoeducativas priorizadas y su caracterización

frente a las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso, transporte de insumos y de alimentos, con el fin de adelantar acciones orientadas a garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario durante la prestación del servicio. Los anteriores insumos deberán hacer parte de la estructuración del estudio de costos del programa.

c. Realizar la planeación financiera que permita conocer las necesidades del Programa de Alimentación Escolar -PAE mediante la estimación de la demanda para el suministro de los complementos alimentarios de la población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, con base en el análisis de los costos reales y la concurrencia de las diferentes fuentes de financiación permitiendo garantizar la atención del Programa desde el primer día del calendario académico y/o cultural y su continuidad en cada vigencia.
d. Realizar estudio de costos diferencial para el modelo de atención previsto para población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, permitiendo establecer el valor unitario del complemento a suministrar. El valor del complemento alimentario puede variar en función de aspectos como: generalidades de la operación, condiciones geográficas del territorio, transporte de alimentos, operación en zona urbana o rural, modalidad de atención, tipo de complemento, disponibilidad de alimentos, personal manipulador, aspectos administrativos y todos aquellos que considere la Entidad Territorial sustentados en la estimación de la demanda en el estudio de costos y respetando el proceso de concertación adelantado de manera previa.
e. Desarrollar acciones que permitan priorizar la compra pública de alimentos a los pequeños productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de conformidad con lo previsto en la Ley 2046 de 2020 y su Decreto reglamentario 248 de 2021 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Lo anterior, implica la definición de la zona geográfica, el reconocimiento de los sistemas alimentarios propios de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, los mecanismos de verificación y el fortalecimiento de los valores culturales de la alimentación propia del territorio.
f. Garantizar para el modelo de atención previsto para población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, la implementación de las modalidades de atención "preparada en sitio" o "comida caliente transportada".
g. Realizar el proceso de concertación con las autoridades étnicas de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio o delegados de los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas del territorio, con el fin de construir el "Plan Alimentario para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras", de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico de "Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad" que hará parte integral de la presente disposición.
h. Diseñar e implementar una estrategia permanente de socialización y apropiación técnica y conceptual del PAE para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras que incluya los siguientes actores: rectores, asociaciones de padres de familia, docentes y directivos docentes, comités de alimentación escolar, padres, madres y acudientes de los estudiantes matriculados de las sedes educativas o etnoeducativas priorizadas.
i. Adelantar la etapa precontractual (Estudios previos, pliegos de condiciones y otros) de manera oportuna para garantizar la prestación del servicio de Alimentación Escolar desde el primer día de calendario académico y/o cultural y durante toda su vigencia evitando afectaciones de esta naturaleza. Lo anterior, implica que se deberá definir el plan de trabajo y cronograma de contratación atendiendo el principio de planeación.

2) **En la Etapa de Contratación y Alistamiento:** Como parte de las actividades que se deben adelantar por las Entidades Territoriales para garantizar la implementación del presente modelo de atención, en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales que cumplan con los criterios previstos en el artículo 7 de la presente disposición, desde el primer día de calendario **académico y durante su vigencia** corresponden entre otras:

a. Adelantar el (los) proceso (s) de contratación de manera oportuna en el marco de la concertación adelantada con las autoridades de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ya sea con un operador avalado y perteneciente a los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas, teniendo en cuenta lo previsto en la presente reglamentación o en su defecto con un operador externo, garantizando el cumplimiento del proceso descrito.
b. De acuerdo con el cronograma de contratación previsto por la Entidad Territorial, se deberá suscribir y adelantar el proceso de perfeccionamiento del contrato; así como el cumplimiento de

los requisitos para su ejecución antes del inicio del calendario escolar y/o cultural de cada vigencia, evitando requisitos innecesarios o cuellos de botella que afecten el inicio de la operación en cada territorio.

c. La Entidad Territorial previo al inicio del calendario académico y/o cultural deberá garantizar que se desarrolle la etapa preoperativa o fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar -PAE por parte del operador contratado de acuerdo con lo establecido en el anexo administrativo y financiero de la Resolución 00335 de 2021 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
d. Cuando las Entidades Territoriales contraten la prestación del servicio de forma parcial, deberán de manera oportuna adelantar las gestiones y acciones para garantizar la continuidad de la prestación del servicio, sin afectar la cobertura atendida y los acuerdos concertados en la etapa de planeación.

3) **En la Etapa de Ejecución y Seguimiento:** una vez iniciada la operación del Programa de Alimentación Escolar -PAE, las Entidades Territoriales deberá asegurar el cumplimiento del objeto de los contratos que éstas celebren, para lo cual, tendrán la dirección general y responsabilidad de ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través de cualquiera de los mecanismos previstos en la Ley 1474 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

a. En consecuencia, la Entidad Territorial deberá adelantar las siguientes acciones:

i. Implementar y adaptar el modelo de seguimiento establecido y los instrumentos dispuestos en el anexo de seguimiento y monitoreo, para la vigilancia del Programa de Alimentación Escolar -PAE, en concordancia con las condiciones previstas en el modelo de atención del presente lineamiento.
ii. Adelantar acciones previas a los procesos sancionatorios durante la vigencia del contrato; para lo cual, podrá establecer planes de mejoramiento o acuerdos de niveles de servicios con los operadores, con el fin de corregir posibles deficiencias o afectaciones en la prestación del servicio.
iii. Frente a posibles irregularidades en la ejecución o prestación del servicio por parte del operador, se deberán adelantar las acciones o procesos sancionatorios necesarios de conformidad con lo establecido en la Ley 1474 de 2011 y Ley 2195 de 2022 o las disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en los contratos a fin de salvaguardar los intereses de la entidad.
iv. De conformidad con las formas de pago y desembolsos de los contratos suscritos para el PAE, las Entidades Territoriales y operadores deberán adelantar y gestionar de manera oportuna los trámites correspondientes de acuerdo con los términos previstos para tal fin, evitando afectar la operación y las obligaciones derivadas con terceros como personal manipulador, proveedores y otros.
v. La Entidad Territorial deberá verificar la conformación y funcionamiento de los Comités de Alimentación Escolar en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras; así como su ejercicio de vigilancia. El anterior ejercicio, deberá ser tenido en cuenta en el desarrollo de las mesas públicas atendiendo lo previsto en el anexo técnico de participación ciudadana que hace parte integral de la Resolución 00335 de 2021 o la disposición que la modifique, adicione o sustituya.

b. **El operador será responsable de:** Sin perjuicio de las funciones asignadas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por Decreto 1852 de 2015, las siguientes funciones:

i. Garantizar que el personal manipulador de alimentos para la sede priorizada, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
ii. Realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador para la operación del PAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en temas de alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura - BPM y manipulación de alimentos; para lo cual, deberán hacer uso de las herramientas dispuestas por la Entidad Territorial respectiva.
iii. Garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del programa de población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, para lo cual, deberán dar cumplimiento con lo

dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico "Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad".

iv. Garantizar el suministro de los complementos alimentarios de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial y en el marco del proceso de concertación que definió el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en la prestación del servicio de alimentación en los establecimientos priorizados para este modelo de atención.

c. **Corresponsabilidad de los Actores del Programa:**

i. Con relación al seguimiento y vigilancia de los diferentes actores en el marco de lo previsto en la Ley 2042 de 2020 y demás disposiciones que regulan su participación; para el presente lineamiento aplicarán las instancias previstas en el anexo técnico de participación ciudadana que hace parte integral de la Resolución 00335 de 2021 o la disposición que la modifique, adicione o sustituya.

ii. Para la conformación de los Comités de Alimentación Escolar en los establecimientos educativos y etnoeducativos priorizados de acuerdo con el presente lineamiento, se deberá priorizar que los padres de familia o acudientes que lo integren hagan parte de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio.

4.) Etapa Cierre y Evaluación de la gestión: Corresponde a las acciones que se deben adelantar para la liquidación de los contratos suscritos para el Programa de Alimentación Escolar -PAE; así como el análisis y evaluación de la operación en cada vigencia, orientados a la mejora continua del programa y en concordancia con los indicadores previstos por el ente territorial. Algunas de las acciones que se deben realizar son:

i. Adelantar la liquidación de los contratos suscritos para el Programa de Alimentación Escolar -PAE de acuerdo con los términos previstos por las partes o a falta de estos, los definidos en el ordenamiento jurídico vigente ya sea de forma bilateral o unilateral. Lo anterior, permite la revisión total de las obligaciones ejecutadas, con el fin de establecer la existencia de saldos a favor de las partes o realizar la declaración de paz y salvo.

ii. Adelantar el cierre de la vigencia fiscal donde se determina el resultado de la ejecución presupuestal de ingresos y gastos, el saldo de apropiación, la constitución de las reservas presupuestales y las cuentas por pagar a 31 de diciembre de cada vigencia.

iii. De acuerdo con la evaluación que se realice a la operación del PAE, se adelantarán las acciones para el fortalecimiento continuo del programa y servirá de insumo para la planeación de la vigencia siguiente; así como la toma de decisiones teniendo en cuenta la reglamentación vigente y las metas previstas en cada territorio.

CAPÍTULO III

ESPECIFICACIONES PARA LA CONTRATACIÓN DEL PAE CON CONSEJOS COMUNITARIOS, ORGANIZACIONES DE BASE, FORMAS Y EXPRESIONES ORGANIZATIVAS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS, AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS

Artículo 11. Operadores PAE: Para efectos de los lineamientos establecidos en la presente disposición, se entiende que los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras actuarán en calidad de operadores para prestar el servicio de alimentación escolar de manera pertinente en el marco del respeto a la diversidad étnica y cultural.

Artículo 12. De la Contratación con Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas: Cuando los actores mencionados anteriormente manifiesten su interés y tengan la experiencia y capacidad administrativa para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar -PAE, las Entidades Territoriales celebrarán contratos con ellas aplicando las modalidades de selección descritas en Ley 2160 de 2021 que modificó la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 o la normatividad que las adicionen, modifiquen o sustituyan señalando:

a) *Artículo 6°. De la Capacidad para Contratar: Pueden celebrar contratos con las entidades estatales las personas consideradas legalmente capaces en las disposiciones vigentes. También podrán celebrar contratos con las entidades estatales "(...) los consejos comunitarios de las comunidades negras regulados por la Ley 70 de 1993 (...)"*

b) *Artículo 2° Modifíquese el Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, e inclúyase el literal l), m) y n) al numeral 4, el cual quedará así:*

Artículo 2°. De las Modalidades de Selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos:

M). Los contratos que las entidades estatales suscriban con los consejos comunitarios de las comunidades negras, regulados por la Ley 70 de 1993, que se encuentren incorporados por el Ministerio del Interior en el correspondiente Registro Público Único Nacional y que hayan cumplido con el deber de actualización de información en el mismo registro, cuyo objeto esté relacionado con el fortalecimiento del gobierno propio, la identidad étnica y cultural, el ejercicio de la autonomía, y/o la garantía de los derechos de los pueblos de las mismas comunidades.

N). Los contratos que las entidades estatales suscriban con las organizaciones de base de personas pertenecientes a poblaciones afrocolombianas, raizales y palenqueras o con las demás formas y expresiones organizativas, que cuenten con diez (10) años o más de haber sido incorporados, por el Ministerio del Interior en el correspondiente Registro Público Único Nacional y que hayan cumplido con el deber de actualización de información en el mismo registro, cuyo objeto esté relacionado con el fortalecimiento de sus organizaciones, la identidad étnica y cultural, y/o la garantía de los derechos de las poblaciones de las mismas organizaciones.

Parágrafo 1. En caso de que los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, manifiesten por escrito no estar interesados o no cuenten con la experiencia y capacidad administrativa para ejecutar el PAE, la Entidad Territorial deberá garantizar la prestación del servicio dando cumplimiento al presente modelo de atención y los acuerdos establecidos en la etapa de planeación con las autoridades de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras de cada territorio.

Parágrafo 2. Cuando se contrate la operación del PAE con Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, de forma articulada y coordinada con la Entidad Territorial, se podrá estructurar el estudio de costos diferencial que será referente para establecer el valor unitario a contratar, teniendo en cuenta entre otros aspectos la modalidad de atención, jornada académica y tipo de complemento.

Artículo 13. Liquidez: por la naturaleza de los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, las partes podrán pactar anticipos o pagos anticipados en el contrato, atendiendo los presupuestos previstos en el ordenamiento vigente.

Artículo 14. Requisitos Habilitantes para la ejecución del PAE por parte de los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas: Con relación al Programa de Alimentación Escolar -PAE los actores mencionados deberán dar cumplimiento a los siguientes requisitos:

a. **Capacidad administrativa:** demostrar que se cuenta con sede administrativa, personal de apoyo, manejo contable y un inventario de equipos acordes al servicio contratado.
b. **Experiencia mínima:** demostrar experiencia mínima de un año en operación de programas relacionados con servicio de alimentos.
c. **Capacidad jurídica:** aportar la documentación formal que acredite su existencia y representación legal, y el acta o documento suscrito por los representantes o autoridades de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras de acuerdo con su estructura, donde conste haber sido autorizado como operador para la ejecución del PAE.

Parágrafo. Para el cumplimiento de los requisitos descritos los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras de manera previa a la suscripción de los contratos PAE, podrán adelantar acciones que permitan garantizar su participación como operadores; para lo cual, podrán asociarse con operadores de la misma naturaleza para el cumplimiento de la experiencia mínima, adelantar trámites administrativos para acreditar la representación legal entre otros aspectos que contribuyan a que la prestación del servicio, se logre desde el primer día de calendario académico y/o cultural durante toda su vigencia.

Artículo 15. Integralidad. Harán parte integral de la presente disposición los anexos técnicos: Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad y Seguimiento y Monitoreo, así como los demás instrumentos vigentes que emita la Unidad Administrativa – Alimentos para Aprender.

Artículo 16. Transitoriedad. Teniendo en cuenta que la planeación del Programa de Alimentación Escolar - PAE por parte de las Entidades Territoriales debe ser avalada por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento – CTPS en el mes de agosto de cada vigencia, a partir de la expedición de la presente disposición, se hace necesario establecer un periodo de transitoriedad de tres (3) meses, con el fin de que se adelanten por parte de las entidades, los Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas, todas las acciones que permitan la implementación del presente modelo de atención en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Parágrafo 1. Los proceso precontractuales y contractuales que se iniciaron por parte de las Entidades Territoriales para garantizar la operación del Programa de Alimentación Escolar -PAE en el año 2025 y aprobados por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento - CTPS en el año 2024, con anterioridad a la expedición de la presente disposición, podrán continuar su trámite con observancia del modelo de atención vigente a la fecha de inicio del proceso.

Parágrafo 2. Las Entidades Territoriales que adelantaron proyectos con cargo al Sistema General de Regalías - SGR y que hayan sido aprobados por los Órganos Colegiados de Administración y Decisión - OCAD o entes respectivos, podrán adelantar sus procesos precontractuales y contractuales para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar -PAE bajo la reglamentación del modelo de atención, con el que fue formulado el proceso; siempre y cuando se encuentren dentro de los seis (6) meses de dicha aprobación.

Parágrafo 3. Las Entidades Territoriales que contraten parcialmente la operación del Programa de Alimentación Escolar -PAE para la vigencia 2025, deberán incluir para la continuidad de la prestación del servicio el modelo de atención previsto para establecimientos educativos y etnoeducativos con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales definido en la presente disposición.

Artículo 17. Vigencia. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Dada en Bogotá, D.C a los dieciocho (18) días del mes de febrero de 2025.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

SEBASTIÁN RIVERA ARIZA
Director General

Aprobó: Helga Paola Pacheco Ríos - Asesora Dirección General
Revisión: Liliana Castro Sánchez – Asesora Jurídica
Angelica Nohelia Molina Rivera - Subdirectora de Análisis calidad e Innovación
Concertada con: Comisión IV del Espacio Nacional de Consulta Previa – (ENCP)
Asesoró: Subcomisión Cobertura, Equidad Educativa y Gestión Territorial – Delegados Comisión Nacional Pedagógica.
Elaboró: Nohora Pérez Martínez, Profesional Especializado – Subdirección Análisis, Calidad e Innovación
Oscar Olarte Parra, Profesional Especializado - Subdirección Fortalecimiento

Anexo Técnico Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad

Teniendo en cuenta, que el objetivo general del Programa de Alimentación Escolar - PAE para población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, es *"Contribuir al acceso con permanencia y bienestar de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes, matriculados en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población perteneciente mayoritariamente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, a través del suministro de un complemento alimentario que promueva la recuperación y fortalecimiento de los procesos culturales de alimentación en ejercicio de la soberanía y seguridad alimentaria"*; en marco de la operación del PAE se debe garantizar la calidad e inocuidad en los alimentos, promoviendo una cultura alimentaria que valore el complemento alimentario como un elemento social, basado en prácticas saludables y sostenibles, fomentando la cultura gastronómica, al recuperar sabores tradicionales y vincular la producción y consumo de alimentos con la cocina cultural.

Por lo anterior, este documento define las características particulares que deben cumplir los complementos alimentarios en el marco de la operación del PAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, en el contexto del ejercicio de la soberanía alimentaria.

Componente Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras

El plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, hace referencia a la estrategia de planeación alimentaria a través del cual, las comunidades descritas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos y etnoeducativos priorizados, a través de la implementación del PAE. Este plan alimentario no solo promueve la soberanía alimentaria, sino que también fomenta la valoración y preservación de la cultura alimentaria local.

De acuerdo con lo anterior, y en concordancia con lo dispuesto en el Anexo Técnico Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 de 2021 o la norma que la adicione, modifique o sustituya; la Entidad Territorial en concertación con Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio, realizarán la adaptación de las minutas patrón según el tipo de complemento que se entregue, garantizando la modalidad de atención "preparada en sitio" o "comida caliente transportada".

Para la adaptación de la minuta patrón, el profesional en nutrición y dietética de la Entidad Territorial, preferiblemente perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, debe:

- Realizar la caracterización sociodemográfica y cultural de la comunidad negra, afrocolombiana, raizal o palenquera, donde se implementará el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
- Reconocer los hábitos, usos y costumbres alimentarios de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y/o palenqueras del territorio.
- Diseñar la minuta patrón, garantizando el siguiente aporte nutricional mínimo, según niveles y grados escolares, y tipo de complemento alimentario. Lo anterior, de acuerdo con los preceptos de la alimentación saludable y agradable, establecidos por el MSPS; en consecuencia, se sugiere como orientador el uso de las guías alimentarias como herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable de una población:

Tabla 1. Aporte nutricional, según recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, de acuerdo con niveles y grados escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento alimentario

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)					
Preescolar	260	9,1	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	220	1,9	300
Media	580	20,3	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)					
Preescolar	390	13,7	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	330	2,9	450

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Media	870	30,5	330	3,5	450

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

- En marco del proceso de concertación se deberá avalar la minuta patrón por parte de las autoridades o representantes de la comunidad negra, afrocolombiana, raizal o palenquera, donde se implementará el plan alimentario cultural.

Para efectos de la planeación alimentaria, en marco del proceso de concertación con las autoridades o representantes de la comunidad negra, afrocolombiana, raizal o palenquera, se debe tener en cuenta:

- Diseñarse con base en las minutas patrón definidas en el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, concertado con los consejos comunitarios, formas y expresiones organizativas, y organizaciones de base de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio, según cada tipo de complemento alimentario
- Realizar el reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, a partir del componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa.
- Inventario de las cadenas de proveeduría de alimentos, que permita identificar la disponibilidad de alimentos y productos de cosecha según el territorio, contribuyendo con la garantía de la compra pública local de alimentos y promoción de los circuitos cortos de comercialización.
- Garantizar la incorporación de alimentos frescos, locales y de temporada, Integrando ingredientes autóctonos y preparaciones tradicionales que reflejen la identidad cultural y la promoción de la sostenibilidad y la economía local.
- Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los beneficiarios del Programa y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.

Con relación al diseño de los ciclos de menús concertados con Consejos Comunitarios, Organizaciones de Base, Formas y Expresiones Organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras del territorio, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la resolución 00335 de 2021 o la norma que la modifica, adicione o sustituya, debe incluir los siguientes documentos mínimos:

- Análisis nutricional: por nivel y grado escolar a atender, y tipo de complemento alimentario.
- Lista de Intercambios: definir el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo de alimentos, y del mismo valor cultural, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y nutrientes del alimento que se va a intercambiar; por lo tanto, debe contener a su vez, peso y medida casera[1]. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).
- Guías de Preparación: debe tener la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias e instrucciones de servido, de acuerdo con la cultura gastronómica de la comunidad negra, afrocolombiana, raizal y palenquera del territorio.
  En el marco del proceso de concertación se deberá avalar los ciclos de menús y sus documentos soporte, por parte de las autoridades o representantes de la comunidad negra, afrocolombiana, raizal o palenquera, donde se implementará el plan alimentario previsto en la presente disposición.

Componente Calidad e Inocuidad en el PAE para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras

Para garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario, se debe dar cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifica, adicione o sustituya; por medio de la cual, se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir al desarrollar las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Por lo anterior, las Entidades Territoriales de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021 o la norma que la modifica, adicione o sustituya, y en el marco del

[1] Definición adaptada del Documento Técnico "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años", del ICBF, octubre 2020 segunda edición

proceso de concertación del plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.se deben documentar mínimo:

- Los procesos de limpieza y desinfección, acordes a las prácticas culturales de las comunidades, garantizando que sean efectivas y respetuosas con su entorno, así como el uso de métodos de preparación que sean representativos de la cultura alimentaria de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, promoviendo una alimentación que respete y celebre su herencia cultural, lo cual, será un insumo fundamental para el diseño e implementación del plan de saneamiento en la sede educativa que implementará el presente modelo de atención.
- Disponibilidad de productos cultivados y transformados en la zona geográfica definida, con el propósito de contribuir al fortalecimiento de la economía local, asegurando la frescura, calidad e inocuidad del complemento alimentario.
- Descripción de los mecanismos de acceso y proveeduría de alimentos, en el territorio donde se implementará el modelo de atención PAE para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Así mismo el operador PAE, a partir de los documentos anteriores debe:

- Garantizar que el personal manipulador de alimentos previsto para la sede priorizada, sean padres o madres de familia o acudientes de los beneficiarios PAE, integrantes de la misma comunidad negra, afrocolombiana, raizal o palenquera.
- Implementar un proceso de capacitación permanente al personal manipulador para la operación del PAE para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, en temas como: alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura - BPM y manipulación de alimentos, para lo cual, podrán hacer uso de los mecanismos y/o herramientas dispuestas por la UApA o las que pueda disponer la Entidad Territorial respectiva; garantizando la capacitación continua y permanente en buenas prácticas de manufactura, para lo cual, deberán ser objeto de acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la entidad.
- Garantizar que el área de preparación de alimentos cumpla con condiciones sanitarias que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Establecer en el plan de proveeduría y compra de alimentos, los mecanismos de proveeduría de alimentos del territorio (vereda, corregimiento y municipio) donde se encuentra ubicada la sede educativa objeto del presente modelo de atención, que permita garantizar el consumo de alimentos que se produzcan en las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, propendiendo por circuitos cortos de comercialización.

Anexo Técnico Modelo de Seguimiento

En línea con lo dispuesto, y en concordancia con el Anexo Técnico de Seguimiento y Monitoreo de la Resolución 00335 de 2021 o las normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; para efectos de la operación del PAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, el modelo seguimiento se basa en un enfoque integral que respeta y promueve la cultura alimentaria local, garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, y fomenta la participación comunitaria.

Este modelo de seguimiento y monitoreo busca asegurar que el PAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos oficiales con población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, cumpla con su objetivo de contribuir al acceso, permanencia y bienestar de los estudiantes, respetando y fortaleciendo su identidad cultural y promoviendo la soberanía alimentaria. En consecuencia, tiene énfasis en cuatro componentes principales: seguimiento a la planeación alimentaria, monitoreo de la calidad e inocuidad, evaluación de la participación comunitaria y control de la gestión operativa.

Seguimiento a la Planeación Alimentaria:

Este componente se enfoca en asegurar que la minuta patrón, y los ciclos de menús concertados, así como los demás documentos soporte, garantice el aporte nutricional mínimo según tipo de complemento y nivel/grado educativo de los beneficiarios PAE, y se encuentren acorde con las costumbres alimentarias de las comunidades, a través de la inclusión de alimentos tradicionales, según lo concertado en el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras; para lo tanto, la Entidad Territorial, deberá realizar las siguientes adaptaciones mínimas en su modelo de seguimiento y monitoreo

a. Herramientas: Las siguientes herramientas adaptadas, para su implementación en los procesos de revisión mensual que adelante la ETC, así como propender por la aplicación de encuestas de satisfacción trimestrales.
   - Formato de verificación de menús: Deben dar cuenta de la implementación efectiva de lo concertado con las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
   - Encuestas de satisfacción a estudiantes y comunidad educativa.
b. Indicadores:
   - Porcentaje de cumplimiento del aporte nutricional según la minuta patrón concertada.
   - Nivel de inclusión de alimentos y preparaciones tradicionales en el menú.
   - Grado de satisfacción de los beneficiarios con las preparaciones ofrecidas.

Monitoreo de la Calidad e Inocuidad:

Este componente se centra en garantizar que los alimentos suministrados cumplan con los estándares de calidad e inocuidad establecidos por las normativas sanitarias. Se busca asegurar que los procesos de preparación y manipulación de alimentos sean seguros y respeten las prácticas culturales de las comunidades.

a. Herramientas: Las siguientes herramientas adaptadas, para su implementación en los procesos de revisión mensual que adelante la ETC, y adicionalmente debe adelantar verificación trimestral de capacitaciones y plan de saneamiento.
   - Lista de chequeo de condiciones higiénico-sanitarias según contexto territorial.
   - Registro de capacitaciones al personal manipulador.
   - Formato de verificación del plan de saneamiento según contexto territorial.
b. Indicadores:
   - Cumplimiento de las normas sanitarias (Resolución 2674 de 2013).
   - Porcentaje de personal manipulador capacitado en BPM.
   - Nivel de implementación del plan de saneamiento.

Evaluación de la Participación Comunitaria:

Este componente evalúa el grado de involucramiento de la comunidad en la planificación y ejecución del PAE. Se busca fomentar la participación de los consejos comunitarios, organizaciones de base, formas y expresiones organizativas de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, asegurando que las decisiones reflejen las necesidades y preferencias de la comunidad.

a. Herramientas: Las siguientes herramientas deben ser parte de la evaluación semestral de la participación comunitaria.
   - Actas de reuniones de concertación.
   - Registro de personal contratado.

- Encuestas de percepción a líderes comunitarios.

b. Indicadores:
   - Nivel de participación de la comunidad en la concertación del plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
   - Porcentaje de personal manipulador perteneciente a la comunidad local.
   - Grado de involucramiento de los consejos comunitarios y organizaciones locales.

Verificación de la Gestión Operativa

Este componente se enfoca en supervisar la gestión operativa en marco de la operación PAE, y busca verificar la cobertura, el inicio oportuno de la operación y el cumplimiento del suministro de los complementos alimentarios durante la totalidad del calendario escolar, garantizando que todos los estudiantes beneficiarios de este modelo de atención reciban el complemento alimentario con pertinencia, desde el inicio y durante todo el calendario académico y/o cultural.

a. Indicadores:
   - Porcentaje de cobertura en la entrega de alimentos, según criterios de priorización del modelo de atención "PAE para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras".
   - Fecha de inicio de la entrega de complementos alimentarios, según sedes educativas priorizadas del modelo de atención "PAE para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras".
   - Porcentaje de días del calendario académico y/o cultural, con suministro de complementos alimentarios.

Anexo E. Decreto 1852 de 2015.

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

RESOLUCIÓN No. 0155 DEL 08 DE ABRIL DE 2026

"Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, Por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones"

EL DIRECTOR GENERAL DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

En ejercicio de las facultades legales conferidas por el artículo 189 de la Ley 1955 del 25 de mayo de 2019 y, en especial, las contenidas en el artículo 3° y en los numerales 6, 7, 8, 9, 12, 14 y 24 del artículo 9° del Decreto 218 del 14 de febrero de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 67 de la Constitución Política establece que la educación es un servicio público con función social, cuya prestación debe garantizar el Estado en condiciones de acceso, permanencia y calidad.

Que el artículo 189 de la Ley 1955 de 2019 creó la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, como una entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con el objeto de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar.

Que el artículo 3 del Decreto 218 de 2020 asignó a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, entre otras funciones, la de diseñar y adoptar instrumentos y herramientas para la implementación de la política pública de alimentación escolar, fijar parámetros técnicos que orienten la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE y expedir los lineamientos necesarios para la aplicación de las normas en la materia.

Que el artículo 9 del Decreto 218 de 2020 atribuye a la Dirección General de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA la facultad de impartir directrices, adoptar instrumentos y expedir los actos administrativos requeridos para la implementación y ejecución de la política de alimentación escolar.

Que mediante la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 se establecieron los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Que el artículo 12 de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 dispone que hacen parte integral de dicho acto administrativo la guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y los anexos técnicos de dicha guía, allí enunciados.

Que al revisar la guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y los anexos técnicos adoptados en el artículo 12 de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, se evidenció la necesidad de realizar ajustes, incluidos aquellos derivados de las observaciones recibidas sobre apartados puntuales de los siguientes documentos:

- Guía de implementación de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE: En relación con las condiciones del modelo de atención en sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso
- Anexo 1. En lo relativo a la identificación de factores de riesgos
- Anexo 2. Por la identificación de condiciones particulares del modelo de atención en sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso y en lo relativo a el procedimiento para el manejo de excedentes de complementos alimentarios, así como elementos a tener en cuenta para la formalidad laboral de manipuladoras de alimentos y el funcionamiento de los CTPS.
- Anexo 3. Se ajustan elementos relacionados con el manejo de nutrientes críticos, con la planeación alimentaria de las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso y con

la planeación del segundo ciclo de la educación inicial

- Anexo 5. Se profundiza lo relativo al plan de gestión de riesgos y se actualiza una norma en las fichas técnicas
- Anexo 6. Se unifican métodos de costeo, se aclaran fuentes de financiación y la conformación de la bolsa común
- Anexo 7. Se ajusta la fecha de la segunda mesa publica y una función de los CAE
- Anexo 8. Se ajustan las fórmulas de algunos indicadores propuestos para cada tipo de evaluación.

Que los ajustes señalados en precedencia tienen como finalidad asegurar la claridad técnica, operativa y normativa, y la trazabilidad documental y la consistencia entre los contenidos materiales para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y sus anexos técnicos, y de estos con los instrumentos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Modificar parcialmente y en los aspectos puntuales señalados en la parte considerativa de este acto administrativo, los siguientes documentos, adoptados en el artículo 12 de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 *"Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".*

- Guía de implementación
- Anexo 1. Diagnóstico del PAE
- Anexo 2. Estructuración y contratación
- Anexo 3. Alimentación saludable y sostenible
- Anexo 5. Calidad e inocuidad
- Anexo 6. Planeación financiera
- Anexo 7. Participación ciudadana
- Anexo 8. Evaluación

ARTÍCULO SEGUNDO. De conformidad con lo señalado en el artículo primero de la presente resolución se reemplazan en su totalidad los documentos allí señalados, los cuales harán parte integral de los documentos adoptados en el artículo 12 de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 *"Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".*

ARTÍCULO TERCERO. Las demás disposiciones de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, se mantienen en su integridad.

ARTÍCULO CUARTO. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Dada en Bogotá, D. C., a los ocho (8) días del mes de abril de 2026.

SEBASTIAN RIVERA ARIZA
Director General
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

Aprobó: Andrés Mauricio Sarmiento Másmela- Subdirector General
Revisó: Helga Paola Pacheco Ríos – Asesora de Dirección
Revisó: Nancy Niño Palacios – Asesora Jurídica
Revisó: Angélica Nohelia Molina Rivera – Subdirectora Técnica de Análisis, Calidad e Innovación

Anexo F. Estudios de costos y soportes

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

Función Pública

Decreto 1852 de 2015

Los datos publicados tienen propósitos exclusivamente informativos. El Departamento Administrativo de la Función Pública no se hace responsable de la vigencia de la presente norma. Nos encontramos en un proceso permanente de actualización de los contenidos.

DECRETO 1852 DE 2015

(Septiembre 16)

"Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar - PAE"

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales en especial de las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el artículo 67 de la Constitución Política 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, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura;

Que el artículo 6° de la Ley 7ª de 1979, dispone que todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales y que corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales;

Que el PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes: i) con el porcentaje que establece el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001, en relación con el 4% del total de los recursos del SGP, que corresponde al 0.5% a favor de los distritos y municipios para programas de alimentación escolar, de conformidad con el artículo 76.17 de la misma norma y ii) lo que asignen las entidades territoriales de recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones SGP, según lo dispone el parágrafo del artículo 16 de la Ley 1176 de 2007;

Que la Ley 1176 de 2007 establece los presupuestos básicos para el manejo de los recursos del Sistema General de Participaciones para alimentación escolar, fijando su destinación, los criterios para su distribución y algunas responsabilidades de las entidades territoriales sobre focalización, programación y ejecución del PAE, y la competencia del Gobierno para reglamentar la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación;

Que la Ley 1530 de 2012 establece en su artículo 145 como fuente de financiación las regalías, indicando que los programas y proyectos de alimentación escolar y régimen subsidiado que en virtud de las normas sobre regalías vigentes antes de la expedición de dicha ley, sean financiados con recursos de regalías directas por las entidades territoriales a que se refiere el inciso segundo del artículo 361 de la Constitución Política, serán cofinanciados por la Nación en el monto necesario para alcanzar la media nacional; y los que sean financiados con recursos de regalías por las entidades territoriales que al entrar en vigencia la norma tengan cobertura por encima del promedio nacional, recibirán el monto necesario para mantener la media nacional más un 5% adicional por 10 años;

Que el artículo 3° de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio ejecutar el PAE con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la Nación, los cuales podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias;

Que el artículo 76.17 de la Ley 715 de 2001 expresamente previó que corresponde a los distritos y municipios garantizar, directa o

indirectamente, el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, y que en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin, de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 2° de la misma ley; igualmente dispuso que la ejecución de los recursos para restaurantes escolares se debe programar con el concurso de los rectores y directores de las instituciones educativas y que estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general;

Que la Ley 1450 de 2011 dispone en el parágrafo 4° de su artículo 136 que el Programa de Alimentación Escolar se traslada del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar al Ministerio de Educación, por lo cual le asigna a ese Ministerio "*la orientación, ejecución y articulación del programa*", que se concreta en una función específica prevista en el inciso 2° del parágrafo 4°, cuyo tenor literal indica: "*Para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnico administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación de los servicios para la ejecución del programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa*";

Que la igualdad de oportunidades constituye un pilar esencial para la equidad y la realización del Estado Social de Derecho, para lo cual el complemento alimentario que ofrece el Programa de Alimentación Escolar contribuye eficazmente a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo y complementa la alimentación que reciben en sus hogares;

Que en tal virtud, las responsabilidades en relación con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en condiciones de eficiencia y calidad se encuentran en cabeza de todos los actores del sistema y la ejecución de sus recursos, de conformidad con las normas que regulan el Sistema General de Participaciones y demás normas que regulan su financiación.

Que en relación con el Programa de Alimentación Escolar, el marco normativo expuesto atribuye funciones de cofinanciación a cargo de la Nación, los departamentos, distritos y municipios; de articulación, ejecución y orientación por medio de la expedición de los lineamientos técnicos-administrativos a cargo del Ministerio de Educación; de aplicación y ejecución a cargo de las entidades territoriales, y excepcionalmente al Ministerio de Educación por medio del contrato de aporte;

Que la interpretación y aplicación diversa de la normatividad, la ejecución desorganizada y múltiple de recursos, la existencia de más de 35.000 sedes en donde opera el Programa de Alimentación Escolar, y la manera como han sido ejecutados los recursos por algunas entidades territoriales y operadores, hace necesario organizar y reglamentar las diferentes normas que se ocupan de las fuentes, las competencias, la operación, los actores, la financiación, la planeación y, el seguimiento y control de dicho programa;

Que por lo anterior, se hace necesario reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, que modificó el artículo 3° de la Ley 136 de 1994, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en cuanto al Programa de Alimentación Escolar - PAE, para su debida aplicación por parte del Gobierno, las entidades territoriales, operadores y todos los actores del programa;

Que el Gobierno nacional expidió el Decreto número 1075 de 2015, "*por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación*", con el objetivo de compilar y racionalizar las normas de carácter reglamentario que rigen dicho Sector y contar con un instrumento jurídico único para el mismo;

Que la presente norma se expide con fundamento en la potestad reglamentaria del Presidente de la República, motivo por el cual, debe quedar compilada en el Decreto número 1075 de 2015 en los términos que a continuación se señalan,

DECRETA:

ARTÍCULO 1°. *Adición a la Parte 3 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015.* Adiciónese el Título 10 a la Parte 3 del Libro 2 del Decreto número 1075 de 2015, el cual quedará así:

"TÍTULO 10

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

CAPÍTULO 1

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 2.3.10.1.1. *Objeto.* El presente Título tiene como objeto reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, que modificó el artículo 3° de la Ley 136 de 1994, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar PAE.

ARTÍCULO 2.3.10.1.2. Ámbito de aplicación. Este Título aplica al sector educativo en los niveles y órdenes de la Administración Pública Nacional y

Territorial, así como a todos los actores del Programa de Alimentación Escolar PAE.

CAPÍTULO 2

GENERALIDADES

ARTÍCULO 2.3.10.2.1. *Definiciones*. Para la interpretación y aplicación del presente Título, se establecen las siguientes definiciones:

1. *Programa de Alimentación Escolar - PAE:* estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

2. *Corresponsabilidad:* concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar - PAE. Implica que el Estado, para poder cumplir ese fin, requiere el apoyo de los otros actores sociales, los cuales deben participar responsablemente y contribuir desde sus respectivos roles y obligaciones.

De igual forma, la familia como contexto más cercano y espacio primario de socialización, es garante del adecuado ejercicio de los derechos de sus integrantes, especialmente si son niños, niñas, adolescentes y jóvenes, con la concurrencia y solidaridad de la sociedad.

3. *Fuentes de financiamiento:* son todos aquellos recursos públicos o privados destinados a financiar el PAE, cuya ejecución será coordinada por las entidades territoriales, bajo el esquema de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa.

4. *Bolsa común:* esquema de ejecución unificada de recursos mediante el cual la Nación y las entidades territoriales invierten de manera coordinada sus recursos de conformidad con lo establecido en la ley, en este Título y en los lineamientos técnicos-administrativos del PAE, con el fin de alcanzar los objetivos comunes del programa, mediante una ejecución articulada y eficiente de los recursos.

5. *Lineamientos Técnicos-Administrativos:* documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo.

Las instituciones educativas ubicadas en comunidades, resguardos o territorios indígenas y grupos étnicos tendrán unos Lineamientos Técnicos Administrativos Diferenciales acorde con sus usos, costumbres e identidad cultural, debidamente concertados en los espacios conformados por la ley, siempre y cuando dichos usos y costumbres no sean contrarios a la Constitución y las leyes.

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

CAPÍTULO 3

OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

ARTÍCULO 2.3.10.3.1. *Estándares y condiciones mínimas.* El Ministerio de Educación Nacional expedirá dentro de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los actores y los operadores de este programa.

ARTÍCULO 2.3.10.3.2. *Cofinanciación*. El Ministerio de Educación Nacional determinará los criterios para distribuir los recursos de la Nación y realizará las actividades institucionales necesarias para transferirlos a las entidades territoriales, con el fin de que estas, como responsables del servicio educativo en su jurisdicción y de la ejecución del PAE, realicen la implementación, financiación y ejecución del programa de acuerdo con los lineamientos del Ministerio y las necesidades locales.

ARTÍCULO 2.3.10.3.3. *Ejecución del Programa por el Ministerio de Educación Nacional.* De manera excepcional el Ministerio de Educación Nacional podrá ejecutar directamente los recursos del Presupuesto General de la Nación para el PAE, en los siguientes casos:

1. Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, desastre, emergencia grave, fuerza mayor o caso fortuito que impidan temporalmente a las entidades territoriales la suscripción y/o ejecución de los contratos para suministrar el programa a estudiantes en clase, y por el tiempo que dure la imposibilidad.

2. Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, que impidan

temporalmente a las entidades territoriales suscribir y/o ejecutar los contratos para el PAE a estudiantes en clase, y sea posible la contratación por parte del Ministerio.

En estos casos los recursos podrán ser ejecutados por el Ministerio de Educación Nacional a través de contratos de aporte a los que se refiere el artículo 2.4.3.2.9. del Decreto número 1084 de 2015.

ARTÍCULO 2.3.10.3.4. *Articulación*. El Ministerio de Educación Nacional coordinará las actividades con los actores del PAE para el cumplimiento de los lineamientos y objetivos del programa y brindará asesoría a las entidades territoriales sobre las acciones, actividades y proyectos que se implementen o desarrollen.

Con el fin de garantizar la oportunidad, continuidad y adecuada ejecución del Programa y la prestación del servicio, el Ministerio de Educación Nacional podrá ordenar acciones o medidas administrativas, técnicas y operativas que deben adoptar las entidades territoriales, los operadores, los rectores y en general los actores del sistema educativo.

ARTÍCULO 2.3.10.3.5. *Concurrencia*. El Ministerio de Educación Nacional hará la articulación, ejecución y orientación por medio de la expedición de los Lineamientos Técnicos-Administrativos y cofinanciará el Programa. Los municipios, distritos y departamentos deben concurrir con recursos económicos y el cumplimiento de las obligaciones y funciones señaladas en la ley, este Título y en los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional.

Los comedores escolares son responsabilidad de las entidades territoriales; en el evento en que no cumplan con las condiciones adecuadas, las administraciones deberán realizar la adecuación y/o mejoramiento para garantizar las condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos-Administrativos del Programa. Con el fin de evitar la afectación en la prestación del servicio durante el tiempo que duren las adecuaciones, la entidad territorial en coordinación con el Ministerio evaluará el tipo de complemento alimentario a suministrar en cada caso.

ARTÍCULO 2.3.10.3.6. *Priorización de entidades territoriales.* El Ministerio de Educación Nacional determinará los criterios y la metodología para la distribución de recursos diferenciados, con el fin de realizar la priorización de entidades territoriales.

Dentro de las condiciones para la ejecución del Programa el Ministerio indicará en los Lineamientos Técnicos-Administrativos los criterios que deben tener en cuenta los departamentos, distritos y municipios para la priorización de las Instituciones Educativas y focalización de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se beneficiarán con el Programa, teniendo en cuenta, entre otros, la información suministrada por el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), en armonía con las funciones que la ley atribuye a los municipios.

ARTÍCULO 2.3.10.3.7. *Destinación de los recursos*. Los recursos de cofinanciación que transfiera el Ministerio de Educación Nacional para el Programa de Alimentación Escolar PAE a las entidades territoriales, deberán destinarse para:

1. Compra de alimentos, acorde con las características definidas en los Lineamientos Técnicos-Administrativos del programa.

2. Contratación del personal manipulador de alimentos requerido para la operación del programa.

3. Transporte de alimentos.

4. Dotación de menaje, equipos y utensilios necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar, así como para su reposición cuando se requiera.

5. Dotación de insumos e implementos de aseo para las instituciones educativas donde se realice la operación del programa.

6. Suministro de combustible para la preparación de alimentos, de acuerdo con la modalidad de atención suministrada.

7. Contratación para la provisión del servicio de alimentación escolar.

8. Construcción y mejoramiento de la infraestructura destinada para el almacenamiento, preparación, distribución, consumo e instalaciones sanitarias de las instituciones educativas donde se realice la operación del programa.

9. Supervisión, interventoría, monitoreo y control de la prestación del servicio del programa de alimentación escolar.

Los recursos del PAE no podrán destinarse para los fines de los numerales 4 y 8 de este artículo, si ello implica la disminución de las coberturas actuales o el detrimento en la calidad de la prestación del servicio.

PARÁGRAFO. Los recursos asignados por el Ministerio de Educación Nacional que queden sin ejecución al cierre de la vigencia, podrán ser utilizados con la destinación que establezca el Ministerio para la ejecución del PAE.

CAPÍTULO 4

ACTORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

ARTÍCULO 2.3.10.4.1. *Actores del programa.* La adecuada y oportuna prestación de los servicios del PAE es corresponsabilidad de actores estatales: el Ministerio de Educación Nacional, los municipios, los distritos, los departamentos, los establecimientos y sedes educativas oficiales.

Otros actores que participan en el Programa son: los rectores, docentes directivos, docentes, padres de familia, estudiantes beneficiados, los operadores y el personal que manipula los alimentos en cada una de las etapas.

También son actores del programa los organismos de cooperación internacional, entidades no gubernamentales y el sector privado.

ARTÍCULO 2.3.10.4.2. *Funciones del Ministerio de Educación Nacional*. El Ministerio de Educación Nacional ejercerá las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

1. Definir, proferir y actualizar los Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE, los estándares y las condiciones mínimas para la ejecución del Programa y la prestación del servicio, que serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y en general los actores del programa, independientemente de la fuente de recursos con la cual se financie.

2. Orientar y articular el PAE, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación.

3. Prestar asistencia técnica a las entidades territoriales para la implementación y la ejecución del PAE en sus respectivas jurisdicciones.

4. Distribuir y transferir a las entidades territoriales los recursos de cofinanciación del Presupuesto General de la Nación al PAE, para que sean ejecutados de acuerdo con este Título y las condiciones que señale el Ministerio, verificando que la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE sean ejecutados de manera coordinada bajo el esquema de Bolsa Común.

5. Definir e implementar un sistema de información, así como los instrumentos de planeación, seguimiento, monitoreo y control del Programa.

6. Promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública de acuerdo con la normatividad vigente y de los Lineamientos Técnicos-Administrativos.

7. Celebrar contratos para la ejecución del programa, cuando sean procedentes de acuerdo con este Título.

8. Promover modelos de cofinanciación y esquemas de bolsas comunes con diferentes recursos para la financiación del PAE.

9. Realizar visitas selectivas a las entidades territoriales, a los establecimientos educativos y a los operadores del programa, directamente o a través de la supervisión e interventoría, para verificar las condiciones en que se está ejecutando el programa y el cumplimiento de los lineamientos, estándares y condiciones del mismo; estas visitas podrán desarrollarse con la participación de órganos o entidades de control o de las autoridades competentes en temas relacionados con el programa.

ARTÍCULO 2.3.10.4.3. *Funciones de las entidades territoriales*. Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

1. Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.

2. Garantizar que en una institución educativa no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.

3. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

4. Remitir oportunamente al Ministerio de Educación Nacional la información y los documentos que establezca de manera general o que solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública - CHIP.

5. Establecer y remitir al Ministerio de Educación Nacional antes del 31 de octubre de cada año la priorización de instituciones educativas del calendario escolar siguiente. Para el año 2015 la fecha límite será fijada por ese Ministerio.

6. Registrar en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número de cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con la focalización determinada por ese Ministerio.

7. Consolidar la información del programa de los establecimientos educativos de su jurisdicción a través del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), generando el reporte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes inscritos en el PAE, y remitir el respectivo reporte al Consejo de Política Social del respectivo municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción, para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.

8. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.

9. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.

10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:

a) Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común;

b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos;

c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia;

d) Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción.

11. Gestionar esquemas que permitan aunar esfuerzos financieros, técnicos y humanos, con el fin de ampliar la cobertura local del programa o mejorar la calidad de las minutas.

12. Realizar acompañamiento técnico a los establecimientos educativos de su jurisdicción buscando la eficiencia y eficacia del programa, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional.

13. Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para la prestación del servicio en las condiciones indicadas en este título y en los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional.

14. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución.

15. Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución del programa en el municipio.

16. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

ARTÍCULO 2.3.10.4.4. *Obligaciones de los Rectores.* Los rectores de las Instituciones Educativas priorizadas del PAE deben:

1. Designar y gestionar espacios adecuados para la operación del programa en cada etapa, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

2. Facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones del contrato que tengan relación con la institución educativa, conforme a los Lineamientos Técnicos- Administrativos.

3. Realizar la etapa a su cargo del proceso de focalización, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos-Administrativos del programa.

4. Verificar y suscribir el documento correspondiente que acredite el suministro de cada uno de los complementos alimentarios, de manera que sean entregados adecuada y oportunamente por los operadores a cada beneficiario, y emitir mensualmente el certificado de complementos alimentarios entregados por el operador.

5. Registrar en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos-Administrativos del programa.

6. Actualizar oportunamente en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) los cambios en la matrícula de cada institución educativa.

7. Dar a conocer a la comunidad educativa el Programa de Alimentación Escolar y las condiciones en que se prestará en la institución educativa.

8. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

ARTÍCULO 2.3.10.4.5. *Obligaciones conjuntas.* Las entidades territoriales liderarán con los rectores, coordinadores del programa, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad, las siguientes acciones:

1. Seguimiento, control y evaluación de la ejecución del Programa en cada establecimiento educativo.

2. Seguimiento al cumplimiento de las condiciones necesarias para el adecuado proceso de recepción, conservación, manejo y distribución de la alimentación escolar.

3. Verificación de las condiciones de calidad de los alimentos, la fecha de vencimiento, empaque de la ración alimentaria, condiciones higiénicas del personal de transporte y cumplimiento del menú.

4. Reporte inmediato al ordenador del gasto, al supervisor o al interventor de los contratos, así como a las autoridades competentes, de cualquier irregularidad en los alimentos o en la ejecución del contrato que afecte la adecuada y oportuna prestación del servicio.

5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

ARTÍCULO 2.3.10.4.6. *Funciones de los Operadores del PAE*. Los operadores que sean contratados para la ejecución del PAE, cumplirán las siguientes funciones, además de las obligaciones contractuales:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.

2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.

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

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

5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

PARÁGRAFO. Corresponde a la entidad territorial verificar que las obligaciones anteriores sean debidamente incorporadas al contrato.

CAPÍTULO 5

SEGUIMIENTO Y MONITOREO DEL PAE

ARTÍCULO 2.3.10.5.1. *Seguimiento y monitoreo del PAE*. Los actores del Programa actuarán en procura del cumplimiento de los objetivos del PAE, las normas, los lineamientos técnicos- administrativos, las condiciones de operación y los estándares que lo regulan, la defensa del interés general, el presupuesto público y los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, para lo cual:

1. *Ministerio de Educación Nacional:* implementará un conjunto de acciones articuladas para el seguimiento y monitoreo del programa, que incluya aspectos administrativos, técnicos, financieros y operativos del PAE, propendiendo por la adecuada ejecución del mismo y de los recursos, para lo cual debe revisar y actualizar el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) a los requerimientos del PAE.

2. *Entidades contratantes:* realizarán el seguimiento y control de la ejecución del programa en su respectiva jurisdicción, la adecuada y oportuna ejecución de los contratos que suscriban para el desarrollo del programa, la designación de la supervisión y la contratación de la interventoría idónea, el cumplimiento de las obligaciones legales y la adopción de las acciones y medidas que le corresponda legalmente como contratante y ordenador del gasto, la defensa del interés general, el patrimonio público y los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional; deben además generar espacios de control social, donde estén presentes la comunidad, las veedurías ciudadanas y demás agentes que intervengan en el marco de la operación del PAE.

Para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control deben realizar capacitaciones y campañas de sensibilización a alcaldes, rectores, docentes, estudiantes y padres de familia sobre el programa, sus objetivos, alcances y condiciones, y sobre la importancia de contar con ellos en el seguimiento y control del mismo.

3. *Actores del programa y comunidad:* ejercer el derecho a la participación ciudadana y el control social, verificar constantemente la ejecución del PAE en su territorio y/o institución educativa, la forma como el operador cumple sus obligaciones y los lineamientos, estándares y condiciones de operación del programa, e informar o denunciar ante la entidad territorial certificada respectiva y a los órganos de control correspondientes las irregularidades o anomalías que se detecten.

4. *Operadores:* deberán publicar en las instituciones educativas, en lugares de acceso al público y en sus páginas web las condiciones del contrato, sus obligaciones y los menús diarios de cada institución educativa en la que presten el servicio, sin perjuicio de las obligaciones legales y reglamentarias que en materia de publicidad tienen las entidades contratantes, y apoyar a la entidad territorial en las estrategias de divulgación del PAE".

ARTÍCULO 2°. *Vigencia*. El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en Bogotá, D. C., a los 16 días del mes de septiembre del año 2015.

GINA PARODY D'ECHEONA.

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN NACIONAL

NOTA: Publicado en el Diario Oficial ** de *** ** de 2015.

Fecha y hora de creación: 2026-10-14 20:56:52

Anexo 1. Capacidad jurídica (Desarrollado por la Gerencia de Contratación)

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
PRESTACION DE SERVICIOS

ESTUDIO DE MERCADO Y EVALUACION DE COSTOS POR ACTIVIDADES O COMPONENTES (BIENES, SERVICIOS, OTROS)

Unidad Ejecutora: Secretaria de Educación Departamental

OBJETO: FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)

PRESUPUESTO							
ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	MENOR VALOR
				SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S	AMTPI	FUNDACIÓN FUDAC	
				VALOR UNIT.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT.
1	**Vigencia 2026**						
1.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.479,00	$ 9.880,00	$ 10.107,00	$ 9.880,00
1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.086,00	$ 7.612,00	$ 7.780,00	$ 7.612,00
1.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.222,00	$ 123.225,00	$ 128.386,00	$ 123.225,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 7.366,00	$ 7.190,00	$ 7.253,00	$ 7.190,00
1.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
1.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.599,00	$ 8.279,00	$ 8.340,00	$ 8.279,00
1.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.821,00	$ 6.429,00	$ 6.697,00	$ 6.429,00
1.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.077,00	$ 5.829,00	$ 5.907,00	$ 5.829,00
1.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.034,00	$ 8.447,00	$ 8.604,00	$ 8.447,00
2	**Vigencia 2027**						
2.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 11.315,00	$ 10.670,00	$ 11.003,00	$ 10.670,00
2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.433,00	$ 8.220,00	$ 8.397,00	$ 8.220,00
2.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 138.377,00	$ 133.083,00	$ 133.216,00	$ 133.083,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 8.102,00	$ 7.950,00	$ 7.980,00	$ 7.950,00
2.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
2.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 9.491,00	$ 8.941,00	$ 9.175,00	$ 8.941,00
2.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 7.380,00	$ 6.943,00	$ 7.110,00	$ 6.943,00
2.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.708,00	$ 6.295,00	$ 6.299,00	$ 6.295,00
2.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.507,00	$ 9.122,00	$ 9.129,00	$ 9.122,00

NOTA: Los valores cotizados obedecen al costo unitario de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo. El valor más favorable corresponde al menor de los valores cotizados por parte de las empresas cotizantes. Se anexan al presente documento; los documentos de cotización, certificaciones de existencia y representación legal, presentados por cada una de las empresas.

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

MARIA ALICIA GARCÉS BLANCO
Profesional de Apoyo

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
ESTIMACIÓN DE COSTOS

FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)

2026

TABLA DE CONTENIDO

1. Introduccion 3
2. Objetivos 4
3. Alcance 5
4. Generalidades de la operación 6
5. Estructura de costos 11
6. Fuentes de información y recopilación de datos 20
7. Estimación y calculos de costos 23
8. Determinacion de costos 25
9. Conclusiones 27

1. INTRODUCCION

Con el fin de estimar los costos de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones y centros educativos oficiales priorizados por el Departamento de Arauca, la Secretaría de Educación Departamental elaboró el presente estudio. El documento describe el procedimiento y los elementos considerados para establecer el valor del proceso de selección del contratista cuyo objeto es: **FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026))".** Para ello, se adelantaron actividades previas al proceso de selección, entre ellas la solicitud de cotizaciones, con el propósito de dar a conocer y analizar las condiciones, características y necesidades del programa. El estudio busca estimar el valor de la prestación del servicio de alimentación escolar para el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

2. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer, mediante el análisis de precios del mercado, el valor estimado del proceso cuyo objeto es**: "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)",** para el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

OBEJTIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los elementos que inciden en el costo del suministro de las raciones alimentarias y que deben considerarse para estimar el valor de la operación del PAE para la población mayoritaria.

- Determinar los precios de mercado de las raciones alimentarias, de acuerdo con las condiciones y los requerimientos del PAE para la población mayoritaria del Departamento de Arauca.

- Estimar el valor unitario de las raciones alimentarias incluidas en el componente de prestación del servicio de alimentación escolar para la población mayoritaria, diferenciando el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

3. ALCANCE

El presente estudio comprende la estimación del valor de los componentes y actividades asociados al proceso cuyo objeto es **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)"**, para el último trimestre de 2026 y la vigencia 2027.

Incluye el análisis de los precios de las raciones alimentarias y de los servicios conexos requeridos para su suministro, como administración, logística y demás componentes contemplados en la estructura de costos del programa. La estimación diferenciará los valores correspondientes a cada periodo.

4. GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la población mayoritaria del Departamento de Arauca proyecta beneficiar a 37.191 estudiantes en 401 sedes educativas priorizadas. La operación se organizará bajo los modelos PAE Convencional y PAE para sedes rurales de difícil acceso, de acuerdo con las características de cada sede y la población atendida. El suministro se realizará mediante ración preparada en sitio o comida caliente transportada, según las condiciones de infraestructura, acceso y operación. Para los estudiantes no residentes se entregará el complemento alimentario asignado a cada sede y jornada, de lunes a viernes, sin incluir días festivos; para los residentes se suministrarán los tiempos de comida definidos para su atención —desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y comida— de lunes a domingo, cuando aplique. La ración industrializada podrá utilizarse como atención emergente para estudiantes no residentes cuando las condiciones del servicio lo requieran, y la Canasta PAE en casa se destinará a estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia.

La planeación y prestación del servicio atenderán la distribución de raciones por sede, los calendarios académicos, las minutas patrón, los ciclos de menús y las guías de preparación, así como los requisitos de calidad e inocuidad aplicables. El plazo previsto comprende 86 días calendario académico, excluidas las semanas de receso escolar: 24 días en 2026 y 64 días en 2027, conforme al calendario académico de cada vigencia o hasta agotar recursos. El plazo de ejecución se contará desde el inicio registrado en SECOP II, una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. La operación se regirá por los lineamientos de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 y demás disposiciones aplicables.

TABLA 1 RELACIÓN DE ATENCIÓN PAE MAYORITARIO PARA LA VIGENCIA DE 2026

Ítems	Descripción	Unidad de Medida	Número de beneficiarios (A)	Número de días atendidos (B)	Número total de raciones (C) = (A * B)
1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.**				
1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2026**		**37.191**		
1.1.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**37.016**		
1.1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2026)	Ración	3.069	14	42.966
1.1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2026)	Ración	17.723	14	248.122
1.1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2026)	Ración	15.828	14	221.592
1.1.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2026)	Paquete	396	1	396
1.1.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**		
1.1.2.1	Desayuno (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.3	Almuerzo (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.1.2.5	Comida (Vigencia 2026)	Ración	175	24	4.200
1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2027**		**36.940**		
1.2.1	Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).		**36.765**		
1.2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2027)	Ración	3.069	48	147.312

1.2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2027)	Ración	17.723	48	850.704
1.2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2027)	Ración	15.577	48	747.696
1.2.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2027)	Paquete	396	3	1.188
1.2.2	Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).		**175**		
1.2.2.1	Desayuno (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.3	Almuerzo (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200
1.2.2.5	Comida (Vigencia 2027)	Ración	175	64	11.200

4.1 ESPECIFICACIONES DE LAS ACTIVIDADES: Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE.

I. Modalidades de atención:

El modelo de atención corresponde al conjunto de procesos y acciones mediante los cuales se organiza la prestación del PAE, considerando las características de la población beneficiaria, su pertenencia étnica y las condiciones del territorio. De acuerdo con la Resolución 0003 de 2026, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender -UApA (Anexo C), modificada y ajusta parcialmente la Resolución 0155 de 2026 (Anexo D), se contemplan, entre otros, los modelos PAE Convencional y PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso. La modalidad aplicable a cada sede educativa se identificará en la programación del servicio y en la relación de sedes priorizadas que haga parte del proceso. El operador deberá prestar el servicio conforme a la modalidad asignada a cada sede y no podrá sustituirla sin autorización de la Entidad, de acuerdo con las condiciones técnicas y contractuales aplicables.

Para la ejecución del presente proceso contractual, cuyo objeto es: FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 –UApA- (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026), se tendrán en cuenta los siguientes modelos de atención, de acuerdo con las características de las sedes educativas y la población atendida: **PAE Convencional** y **PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso**.

a. Modelo PAE convencional

Corresponde al modelo de atención aplicable, de manera general, a las sedes educativas oficiales en las que no sea obligatoria la implementación de un modelo diferencial. Su planeación y operación deben ajustarse a los lineamientos técnicos y administrativos vigentes, considerando la caracterización de la población beneficiaria y las condiciones de cada sede. A partir de ese análisis, la Entidad Territorial define la modalidad de atención y el tipo de complemento alimentario que resulten viables, garantizando su calidad, inocuidad, pertinencia y suministro oportuno.

b. Modelo PAE para sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso

Este modelo busca garantizar un complemento alimentario tipo almuerzo, reconociendo las condiciones territoriales, culturales y alimentarias de las comunidades y contribuyendo a la permanencia escolar.

Su implementación corresponde a las sedes que cumplen los criterios de difícil acceso y que no están comprendidas en los criterios de aplicación de los modelos diferenciales dirigidos a pueblos indígenas o a comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. La modalidad para suministrar el complemento —preparada en sitio o comida caliente transportada— se definirá según las condiciones de cada sede y del territorio. Los requisitos de calidad e inocuidad deberán ajustarse al Anexo 5 vigente, en el marco de la Resolución 0155 de 2026, la cual modifica la resolución No. 003 de 2026 emitida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender -UApA-.

II. Modalidades de atención:

La modalidad de atención en el Programa de Alimentación Escolar – PAE corresponde a la forma en que se realiza la preparación, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones particulares de las sedes educativas, la infraestructura disponible, las características territoriales y las condiciones de operación establecidas por la Entidad. Para la prestación del servicio de alimentación escolar se implementarán las siguientes modalidades de atención:

a. Modalidad Preparada en Sitio

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados directamente en la sede educativa, utilizando las áreas, equipos, utensilios y demás elementos destinados para la prestación del servicio de alimentación escolar.

La preparación y suministro de los alimentos deberá realizarse bajo condiciones que garanticen la calidad e inocuidad, dando cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura, al Plan de Saneamiento, a los ciclos de menús, las guías de preparación, la minuta patrón y demás requisitos técnicos y sanitarios aplicables.

b. Modalidad Comida Caliente Transportada

Corresponde a la modalidad en la cual los alimentos que conforman el complemento alimentario son preparados en un lugar diferente a la sede educativa donde serán consumidos y posteriormente transportados hasta la sede para su recepción, distribución y suministro a los beneficiarios.

El operador deberá garantizar que las actividades de preparación, ensamble, almacenamiento, transporte, recepción, distribución y suministro se desarrollen bajo condiciones que preserven la calidad e inocuidad de los alimentos, de conformidad con los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 155 de 2026.

Para esta modalidad podrán implementarse los modelos de distribución establecidos en el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad, entre ellos la distribución por componentes y la distribución del complemento alimentario ensamblado, de acuerdo con las condiciones de la operación y garantizando el cumplimiento de los ciclos de menús, cantidades, tamaños de porción y condiciones de conservación requeridas.

c. Modalidad industrializada

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un complemento alimentario listo para el consumo, conformado por alimentos procesados y alimentos que, por su naturaleza, pueden suministrarse sin transformación en la sede educativa, de acuerdo con las condiciones establecidas en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y la minuta patrón correspondiente.

Esta modalidad podrá implementarse cuando las condiciones de infraestructura, operación, acceso o prestación del servicio de una sede educativa no permitan desarrollar adecuadamente la preparación de los alimentos bajo otra modalidad, o cuando se presenten situaciones que afecten las condiciones requeridas para garantizar la calidad e inocuidad del servicio.

Cuando las condiciones sanitarias de una sede educativa no permitan temporalmente la preparación de alimentos, la modalidad industrializada podrá implementarse como medida temporal, de acuerdo con las determinaciones de la Entidad Territorial y mientras se adelantan las acciones necesarias para superar las condiciones que dieron lugar a dicha medida.

En todos los casos, los complementos suministrados mediante esta modalidad deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad, requisitos sanitarios, características nutricionales, almacenamiento, transporte y demás requisitos establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes, el Anexo 5 – Calidad e Inocuidad de la Resolución No. 155 de 2026 y la normatividad sanitaria aplicable.

d. Modalidad de atención: Canasta PAE en casa

Corresponde a la modalidad en la cual se suministra un conjunto de alimentos y productos definidos previamente, en las cantidades y condiciones establecidas por la Entidad Territorial, para ser entregados a los beneficiarios de acuerdo con las características y condiciones particulares de la población atendida.

La conformación de la canasta deberá responder a los requerimientos nutricionales, grupos de alimentos, cantidades, frecuencias y demás condiciones establecidas en la minuta patrón y los documentos técnicos del Programa, garantizando que los alimentos suministrados cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
El operador deberá garantizar las condiciones adecuadas de adquisición, selección, recepción, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la canasta, así como la integridad de los empaques, rotulado, fechas de vencimiento y demás criterios de aceptación establecidos en las fichas técnicas correspondientes.

La entrega de la canasta deberá realizarse de acuerdo con la programación definida por la Entidad Territorial, dejando los respectivos soportes de entrega y recepción y garantizando la trazabilidad de los alimentos suministrados.

e. Atención del Programa en situaciones excepcionales y de emergencia

Cuando se presenten situaciones excepcionales o de emergencia que afecten la prestación regular del Programa de Alimentación Escolar —PAE—, la Entidad Territorial podrá disponer, de manera temporal, el suministro de ración industrializada para garantizar la continuidad de la atención alimentaria, de acuerdo con las orientaciones de la UApA, las condiciones del territorio y las disposiciones vigentes.

El operador deberá garantizar que la ración industrializada corresponda al tipo de complemento alimentario y a la población beneficiaria atendida, y cumpla los requisitos nutricionales, de calidad e inocuidad, rotulado, almacenamiento, transporte y entrega establecidos en los Lineamientos Técnicos-Administrativos vigentes y en la minuta patrón aplicable.

El operador informará oportunamente a la supervisión o interventoría sobre la situación que afecte la prestación del servicio y presentará un plan de contingencia que describa las acciones, responsables, recursos y periodo estimado de aplicación. El suministro de ración industrializada y su duración deberán contar con la autorización de la Entidad Territorial.

Durante la aplicación de esta medida, el operador conservará los soportes de autorización, entrega y recepción de las raciones, la población atendida, los controles de calidad e inocuidad y las novedades presentadas. Una vez superada la situación, reanudará la modalidad ordinaria del servicio conforme a las instrucciones de la Entidad Territorial.

III. Tipos de complemento alimentario:

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).***

a. **Complemento alimentario Almuerzo:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

b. **Complemento alimentario jornada Mañana/Tarde:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana o tarde, el cual cubre un 20% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

- ***Prestación del servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos)***

a. **Desayuno:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del desayuno, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

b. **Refrigerio Mañana:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media mañana, el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

c. **Almuerzo:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida del medio día, el cual cubre un 30% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

d. **Refrigerio Tarde:** Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la media tarde,

el cual cubre un 10% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

e. Comida: Corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios de PAE para su consumo durante el tiempo de comida de la cena, el cual cubre un 25% de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por el nivel educativo.

5. ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica.

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

- Mano de obra directa: es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece en base al salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales, etc. Para este ítem, se tiene deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad laboral colombiana vigente. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley, se calculan de acuerdo a el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:

TABLA 2 RELACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO AL NUMERO DE RACIONES A SUMINISTRAR POR SEDE EDUCATIVA

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos Medio Tiempo	No. de manipuladores de alimentos Tiempo Completo	Total, No. de manipuladores de alimentos
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1

76 - 115	1	1	2
116 -150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411-1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación, en este periodo no solo recibirán capacitación, sino también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

- **Materia prima:** son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

  Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

  Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además

de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

- **Transporte y distribución materia prima:** El transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.

  Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los siete municipios del Departamento, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

  Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta, la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados, **tipos de ruta (fluviales y terrestres),** relación de cupos por sedes educativas, cantidad de Materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, capacidad del vehículo.

- Gas: Las sedes educativas del departamento de Arauca, no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y trasporte hasta las sedes educativas del mismo en pipetas para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que, en las sedes educativas en donde se preparan un numero de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día, se estima que el rendimiento se encuentra en las 2600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible, se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos o también llamados fijos son independientes a la producción, estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se puede asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

- Plan de saneamiento: el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables; con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. En tanto, el control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

  En este ítem, es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento, para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento

y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente, con respecto a cada uno de ellos. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura equipos y menaje.

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- Detergente biodegradable-lavado de platos en crema
- Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido
- Desinfectante líquido, cloro al 5.25%
- Alcohol antiséptico
- Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro
- Limpia vidrios inoloros, tamaño grande
- Esponja abrasiva para el lavado de ollas
- Esponja plástica, lavado de menaje
- Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)
- Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm
- Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)
- Papel higiénico doble hoja x rollo
- Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon
- Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma
- Recogedor de basura plástico con mango
- Escoba dura
- Rastrillo
- Limpia telaraña
- Esponja tipo brillo
- Balde
- Tasa
- Cepillo de mano
- Cepillo de piso
- Atomizador
- Vaso medidor
- Formatos de registro

Programa de manejo de residuos sólidos

- Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño
- Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano

- Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande
- Caneca de pedal por 10 litros
- Caneca de pedal por 22 litros
- Caneca de pedal por 60 litros
- Embudo
- Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca
- Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca
- Formatos de registro

Programa para el control integrado de plagas

- Instalaciones de láminas en puertas.
- Protección de aberturas en malla plástica.
- Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.
- Control químico (fumigación a necesidad).
- Aplicación de cebos rodenticidas.
- Formatos de registro actividades.
- Vinagre

Programa de abastecimiento de agua potable

- Kit para medición de cloro y pH.
- Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.
- Formatos de registro diario.
- Limpieza y desinfección de tanques

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- Bombillos
- Toma corrientes
- Interruptores
- Pintura
- Limpieza de alrededores (desmalezado)
- Formatos de registro
- Cauchos de olla de presión
- Cuchilla licuadora
- Sifones
- Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta
- Lámparas

- Fistos
- Griferías de lavaplatos y lavamanos
- Formatos de registro
- Calibración de Equipos
- Mantenimiento correctivo.

Programa de capacitación a manipuladores

- Material didáctico.
- Alquiler auditorio.
- Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.
- Análisis microbiológico del agua.
- Análisis físico-químico del agua.
- Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

- **Recurso humano:** son el conjunto de trabajadores, de empleados, que posee una organización o empresa, un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía, se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente, se debe tener en cuenta el personal Administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así mismo, la formación académica y experiencia.

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

- **Dotación del Personal:** Para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe en cumplimiento de los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).

- **Arriendos, servicios públicos y administración:** los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión por un tiempo determinado de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, dentro de los procesos de producción.

  - ✓ Arriendos: El operador del Programa, debe incidir en gastos por el pago arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento, que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).
  - ✓ Servicios públicos: Se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrabas.
  - ✓ Administración, consumibles y papelería: Este rublo se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.

- **Seguridad y Salud en el Trabajo:** Para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SS-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, asegurando la adquisición de elementos y servicios necesarios:

  - Gasas limpias paquete
  - Esparadrapo de tela rollo de 4"
  - Bajalenguas
  - Guantes de látex para examen
  - Venda elástica 2 x 5 yardas
  - Venda elástica 3 x 5 yardas
  - Venda elástica 5 x 5 yardas
  - Venda de algodón 3 x 5 yardas
  - Yodopovidona (jabón quirúrgico)
  - Solución Salina 250 cc ó 500 cc
  - Termómetro digital
  - Alcohol antiséptico frasco por 275 ml
  - Certificado de aptitud laboral de los empleados.
  - Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.
  - Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.
  - Estudios de puesto de trabajo en área
  - Recarga de extintores
  - Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).

- Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas
- Refrigerios para capacitaciones
- Alquiler de auditorio para capacitaciones

- **Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional:** la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:

  - ✓ Pendón Alimentación saludable y diseño
  - ✓ Tapete plato saludable y diseño
  - ✓ Cartulina de colores
  - ✓ Marcadores
  - ✓ Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)
  - ✓ Paquete de módulos de alimentos
  - ✓ Material didáctico para niños
  - ✓ Material didáctico para adultos
  - ✓ Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental
  - ✓ Refrigerio (Fruta)

- **Gestión social**: es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:

  - ✓ Pendones alusivos al PAE y su diseño
  - ✓ Pendón para las Mesas Publicas y su diseño
  - ✓ Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)
  - ✓ Diseño Imagen corporativa
  - ✓ Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)
  - ✓ Cartulina de colores (material pedagógico)
  - ✓ Marcadores colores (material pedagógico)
  - ✓ Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)
  - ✓ Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)
  - ✓ Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas
  - ✓ Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.

- **Estampillas:** constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a

continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:

Tabla 3 relación de tributos

TRIBUTO APLICABLE	TARIFA
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%
Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

- Utilidad: es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.

Pólizas e impuestos: se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:

- ✓ Póliza de Cumplimiento general del contrato
- ✓ Póliza de Responsabilidad civil extracontractual
- ✓ Impuesto Industria y comercio Arauca.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Arauquita.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Fortul.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.
- ✓ Impuesto Industria y comercio Saravena.
- ✓ Impuesto Industria y comercio

6. FUENTES DE INFORMACIÓN Y RECOPILACIÓN DE DATOS

Una vez identificados todos los elementos que se deben considerar para estimar el valor unitario de las raciones, el 16 de septiembre de 2026 se enviaron solicitudes de cotización por correo electrónico a doce (12) personas naturales o jurídicas con idoneidad y experiencia en la operación de programas de suministro de alimentos o complementos alimentarios, que se encuentran en la base de datos de operadores de la Entidad, con el fin de estimar el costo de cada una de las raciones contempladas en el proyecto para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027 (se anexan soportes de envío de correspondencia). Además, en la misma fecha se publicó en la página web de la Entidad Territorial una solicitud de cotización abierta, dirigida a quien pueda interesar, con el mismo contenido de las solicitudes enviadas (Anexo 1. Solicitudes de cotización).

El documento de solicitud de cotización se hizo lo más explícito posible y se incluyó la información anteriormente analizada, junto con los documentos asociados, para evitar desviaciones en el establecimiento del valor del servicio cotizado. En él, se pidió cotizar a todo costo, y por separado para cada periodo, las raciones de los estudiantes no residentes (complemento alimentario almuerzo convencional, almuerzo difícil acceso, complemento jornada mañana / tarde, Canasta PAE en casa y ración industrializada como ración emergente) y las de los estudiantes residentes (desayuno, refrigerio mañana, almuerzo, refrigerio tarde y comida). El valor a todo costo incluye los bienes y servicios necesarios para suministrar cada ración. Para la cotización de las raciones alimentarias a suministrar en el año 2027, se pidió tener en cuenta el incremento generado por el cambio de vigencia.

Los valores cotizados obedecen al costo de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo, en los cuales se encuentra incluido el costo de los bienes o servicios incurridos para su suministro.

Las empresas a las que se envió la solicitud de cotización por correo electrónico se relacionan a continuación:

TABLA 4 RELACION DE EMPRESAS A LAS CUALES SE LES SOLICITARON COTIZACIONES COMPONENTE 1

No.	REPRESENTANTE LEGAL	NOMBRE DE LA EMPRESA	MUNICIPIO
1	Wilmer Diaz Rodríguez	SINSECON SAS	Arauquita - Arauca
2	Rodrigo Riaño Rangel	ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS	Tame - Arauca
3	Lizbeth Ariana Sánchez Mazuera	FUNDACION ALFA Y OMEGA	Saravena - Arauca
4	Carlos Andrés Villamizar Cuadros	COMERCIALIZADORA DIMITRI SAS	Saravena - Arauca
5	Dania Estefanía Velandia Navas	SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL ORIENTE OM SAS	Arauca - Arauca
6	José De Jesús Corsio	SUMINISTROS Y SERVICIOS FACOANIK S.A.S	Saravena - Arauca
7	Diana Milena Cardona Echeverry	FUNDACION DESARROLLO SOCIAL	Dos Quebradas - Risaralda
8	Iván José Santos Martínez	FUNDACION MILAGROS	Turbaco - Bolívar
9	Freddy Mauricio Navea Manrique	FUNDACION FUDAC	Arauca - Arauca
10	Duván Steven Meneses Mendoza	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC	Yopal - Casanare

11	Steffany Patiño Villamizar	ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA (AMTPI)	Tame - Arauca
12	Yumara Yanina Carrillo Araque	SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S	Santa Marta - Magdalena

Como respuesta a las solicitudes, allegaron a la Gobernación de Arauca tres (3) cotizaciones firmadas por el representante legal, acompañadas de la documentación soporte, que incluye el certificado de existencia y representación legal, el Registro Único Tributario (RUT) y la cédula del representante legal (Anexo 2. Cotizaciones). Las nueve (9) empresas restantes no presentaron cotización y no se recibieron cotizaciones adicionales por la solicitud abierta publicada en la página web. Las cotizaciones recibidas se relacionan a continuación:

a) **Cotización 1.**

Persona natural o jurídica: SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.

Nit.: 901678043-5

Representante legal: Yumara Yanina Carrillo Araque

TABLA 5 COTIZACIÓN SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.479	$ 11.315
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.308	$ 12.115
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.086	$ 8.433
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.222	$ 138.377
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.366,00	$ 8.102,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.599	$ 9.491
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.821	$ 7.380
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 11.308	$ 12.115
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.077	$ 6.708
2.5	Comida	Ración	1	$ 9.034	$ 9.507

b) **Cotización 2.**

Persona natural o jurídica: ASOCIACIÓN DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA (AMTPI)

Nit.: [PENDIENTE]

Representante legal: Steffany Patiño Villamizar

TABLA 6 COTIZACIÓN AMTPI

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	AMTPI	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 9.880	$ 10.670
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.730	$ 11.588
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 7.612	$ 8.220
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 123.225	$ 133.083
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.190,00	$ 7.950,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.279	$ 8.941
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.429	$ 6.943
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 10.730	$ 11.588
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 5.829	$ 6.295
2.5	Comida	Ración	1	$ 8.447	$ 9.122

c) **Cotización 3.**

Persona natural o jurídica: FUNDACIÓN FUDAC

Nit.: 900.230.441-6

Representante legal: Freddy Mauricio Navea Manrique

TABLA 7 COTIZACIÓN FUNDACIÓN FUDAC

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	FUNDACIÓN FUDAC	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.107	$ 11.003
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.974	$ 11.797
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 7.780	$ 8.397
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 128.386	$ 133.216
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.253,00	$ 7.980,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.340	$ 9.175
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.697	$ 7.110
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 10.974	$ 11.797
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 5.907	$ 6.299
2.5	Comida	Ración	1	$ 8.604	$ 9.129

7. ESTIMACIÓN Y CALCULOS DE COSTOS

Una vez consolidada la información obtenida en la etapa anterior, se analizaron los resultados de las cotizaciones para cada periodo y se estimaron los costos:

TABLA 8 CONSOLIDADO DE COTIZACIONES

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	COTIZACIÓN 1	COTIZACIÓN 2	COTIZACIÓN 3	MENOR VALOR
				SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S	AMTPI	FUNDACIÓN FUDAC	
				VALOR UNIT.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT.	VALOR UNIT.
1	**Vigencia 2026**						
1.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 10.479,00	$ 9.880,00	$ 10.107,00	$ 9.880,00
1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.086,00	$ 7.612,00	$ 7.780,00	$ 7.612,00
1.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.222,00	$ 123.225,00	$ 128.386,00	$ 123.225,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 7.366,00	$ 7.190,00	$ 7.253,00	$ 7.190,00
1.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
1.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.599,00	$ 8.279,00	$ 8.340,00	$ 8.279,00
1.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.821,00	$ 6.429,00	$ 6.697,00	$ 6.429,00
1.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 11.308,00	$ 10.730,00	$ 10.974,00	$ 10.730,00
1.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.077,00	$ 5.829,00	$ 5.907,00	$ 5.829,00
1.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.034,00	$ 8.447,00	$ 8.604,00	$ 8.447,00
2	**Vigencia 2027**						
2.1	**Raciones estudiantes No Residentes**						
2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 11.315,00	$ 10.670,00	$ 11.003,00	$ 10.670,00
2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 8.433,00	$ 8.220,00	$ 8.397,00	$ 8.220,00
2.1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 138.377,00	$ 133.083,00	$ 133.216,00	$ 133.083,00
*	Ración Industrializada	Ración	1	$ 8.102,00	$ 7.950,00	$ 7.980,00	$ 7.950,00
2.2	**Raciones estudiantes Residentes**						
2.2.1	Desayuno	Ración	1	$ 9.491,00	$ 8.941,00	$ 9.175,00	$ 8.941,00
2.2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 7.380,00	$ 6.943,00	$ 7.110,00	$ 6.943,00
2.2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 12.115,00	$ 11.588,00	$ 11.797,00	$ 11.588,00
2.2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 6.708,00	$ 6.295,00	$ 6.299,00	$ 6.295,00
2.2.5	Comida	Ración	1	$ 9.507,00	$ 9.122,00	$ 9.129,00	$ 9.122,00

Los valores cotizados obedecen al costo unitario de cada uno de los tipos de ración a contratar a todo costo. El valor más favorable corresponde al menor de los valores cotizados por las empresas, tomado de manera independiente para cada ración y para cada periodo; en ambos periodos el menor valor de todas las raciones lo presentó AMTPI. (*) La ración industrializada deberá ser implementada de manera eventual y transitoria, en la atención de los estudiantes No Residentes de las sedes escolares cuyo concepto sanitario emitido por la autoridad competente durante la ejecución sea desfavorable. Se anexan al presente documento los documentos de cotización y las certificaciones de existencia y representación legal presentados por cada una de las empresas.

Siendo así, los valores estimados para cada una de las raciones alimentarias, resultado del presente estudio de costos y que servirán de referencia para establecer el valor total del proceso de contratación con objeto "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)", para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027, son los siguientes:

TABLA 9 COSTOS RACIONES

ITEM	ACTIVIDAD / COMPONENTE	UNIDAD	CANT.	VALOR ESTIMADO (MENOR VALOR COTIZADO)	
				VALOR UNIT. ÚLTIMO TRIMESTRE 2026	VALOR UNIT. VIGENCIA 2027
1	**Raciones estudiantes No Residentes**				
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	$ 9.880,00	$ 10.670,00
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.730,00	$ 11.588,00
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	$ 7.612,00	$ 8.220,00
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 123.225,00	$ 133.083,00
*	Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)	Ración	1	$ 7.190,00	$ 7.950,00
2	**Raciones estudiantes Residentes**				
2.1	Desayuno	Ración	1	$ 8.279,00	$ 8.941,00
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	$ 6.429,00	$ 6.943,00
2.3	Almuerzo	Ración	1	$ 10.730,00	$ 11.588,00
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	$ 5.829,00	$ 6.295,00
2.5	Comida	Ración	1	$ 8.447,00	$ 9.122,00

(*) La ración industrializada deberá ser implementada de manera eventual y transitoria, en la atención de los estudiantes No Residentes de las sedes escolares cuyo concepto sanitario emitido por la autoridad competente durante la ejecución, sea desfavorable.

8. DETERMINACION DE COSTOS

Una vez se estimaron los costos de las actividades implícitas en cada uno de los componentes del proyecto, se estableció el valor total del proyecto: **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)".**

Tabla 10 ESTIMACION DE COSTOS DEL PROYECTO: "**FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN NO. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA NO. 225 DE 2026)**".

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria.**				
1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2026**				
1.1.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).**				
1.1.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2026)	Ración	42.966	$ 9.880,00	$ 424.504.080,00
1.1.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2026)	Ración	248.122	$ 10.730,00	$ 2.662.349.060,00
1.1.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2026)	Ración	221.592	$ 7.612,00	$ 1.686.758.304,00
1.1.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2026)	Paquete	396	$ 123.225,00	$ 48.797.100,00
1.1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).**				
1.1.2.1	Desayuno (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 8.279,00	$ 34.771.800,00
1.1.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 6.429,00	$ 27.001.800,00
1.1.2.3	Almuerzo (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 10.730,00	$ 45.066.000,00
1.1.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 5.829,00	$ 24.481.800,00
1.1.2.5	Comida (Vigencia 2026)	Ración	4.200	$ 8.447,00	$ 35.477.400,00
1.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar a la población mayoritaria en la Vigencia 2027**				
1.2.1	**Prestar el servicio de alimentación escolar a los estudiantes No Residentes (lunes a viernes, sin incluir días festivos).**				
1.2.1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional (Vigencia 2027)	Ración	147.312	$ 10.670,00	$ 1.571.819.040,00
1.2.1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso (Vigencia 2027)	Ración	850.704	$ 11.588,00	$ 9.857.957.952,00
1.2.1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde (Vigencia 2027)	Ración	747.696	$ 8.220,00	$ 6.146.061.120,00
1.2.1.4	Canasta PAE en casa (Vigencia 2027)	Paquete	1.188	$133.083,00	$ 158.102.604,00
1.2.2	**Prestar el servicio de alimentación escolar en las residencias escolares. (lunes -Domingo, incluyendo días festivos).**				

1.2.2.1	Desayuno (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 8.941,00	$ 100.139.200,00
1.2.2.2	Refrigerio Mañana (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 6.943,00	$ 77.761.600,00
1.2.2.3	Almuerzo (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 11.588,00	$ 129.785.600,00
1.2.2.4	Refrigerio Tarde (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 6.295,00	$ 70.504.000,00
1.2.2.5	Comida (Vigencia 2027)	Ración	11.200	$ 9.122,00	$ 102.166.400,00
VALOR TOTAL					**$ 23.203.504.860,00**

9. CONCLUSIONES

Una vez, realizado el análisis de costos, para el proceso con objeto **"FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)"**, se pudo estimar que el valor de este corresponde a **VEINTITRÉS MIL DOSCIENTOS TRES MILLONES QUINIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS ($ 23.203.504.860,00) M/CTE.**

Los costos estimados de las raciones alimentarias a suministrar a la población mayoritaria objeto del presente estudio se ajustan a los precios del mercado, establecidos por los valores más bajos incluidos en las cotizaciones presentadas por las empresas idóneas y con experiencia en la operación del programa, proyectados bajo condiciones normales de mercado para el último trimestre de la vigencia 2026 y el transcurso de la vigencia 2027.

ANEXOS

- Anexo 1. Solicitudes de cotización (doce solicitudes enviadas por correo electrónico y solicitud abierta publicada en la página web de la Entidad)
- Anexo 2. Cotizaciones (Servicios Integrales Maná S.A.S., AMTPI y Fundación FUDAC)

MEMORANDO 036 DE 2022 - COTIZACIONES DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS

Miguel Albarracin abril 26, 2022 10:52 am

Memorando 036 - Modificado 051 COTIZACIONES > 2026 > Educacion

Memorando 036 - Modif

EDUCACION

< Atrás

solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE Mayoritario en el departamento de Arauca,

Descargar

Vista previa

Size: 282 KB
Hits: 0
Fecha añadida: 21-09-2026
Fecha modificada: 21-09-2026

Arauca, 16 de septiembre de 2026

Señores
A QUIEN PUEDA INTERESAR

REF. Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional

1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso

1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde

1.4 Canasta PAE en casa

1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana

2.3 Almuerzo

2.4 Refrigerio Tarde

2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y

media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de	No. de manipuladores de	Total, No. de manipuladores de alimentos

	alimentos (Medio Tiempo)	alimentos (Tiempo Completo)	
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

Plan de saneamiento: *el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.*

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*

- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*

- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*
- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta*

el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.

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

***Dotación del Personal:** para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

***Arriendos, servicios públicos y administración:** los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

***Seguridad y Salud en el Trabajo:** para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*

- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*

- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%
Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*

- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia

2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para sinsecon.sas@gmail.com <sinsecon.sas@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
SINSECON.PDF;

WILMER DIAZ RODRIGUEZ
SINSECON SAS
Carrera 8a No 4-14 Barrio Las Palmeras
Arauquita - Arauca
3125823823
sinsecon.sas@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo

2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último

trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos
1 - 45	1	0	1

46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de

preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor*

y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*
- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*

- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*

- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*

- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%
Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA S.A.S <ac.araucasas@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
ALIMENTOS Y CASINOS.PDF;

Señor
RODRIGO RIAÑO RANGEL
ALIMENTOS Y CASINOS DE ARAUCA SAS
Calle 47 No. 15-24 Barrio Simón Bolivar
Tame - Arauca
3214908512
ac.araucasas@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para funf.alfayomega@gmail.com <funf.alfayomega@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
ALFA Y OMEGA.PDF;

Señora
LIZBETH ARIANA SANCHEZ MAZUERA
FUNDACION ALFA Y OMEGA
Carrera 27A No. 8-63
Saravena - Arauca
3114221765
funf.alfayomega@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:59
Para comercializadoradimitri@yahoo.com <comercializadoradimitri@yahoo.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
DIMITRI.PDF;

Señor
CARLOS ANDRES VILLAMIZAR CUADROS
COMERCIALIZADORA DIMITRI SAS
Carrera 25 No. 8-22 Barrio Villa Fanny
Saravena - Arauca
3106281299
comercializadoradimitri@yahoo.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para delorienteomsas2019@gmail.com <delorienteomsas2019@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
SERVICIOS Y SU.PDF;

Señora
DANIA ESTEFANIA VELANDIA NAVAS
SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL ORIENTE OM SAS
Calle 20 No. 24-10 Barrio la Esperanza
Arauca - Arauca
3163771375
delorienteomsas2019@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para servisumifacoanik.sas@hotmail.com <servisumifacoanik.sas@hotmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
FACOANIK.PDF;

Señor
JOSE DE JESUS CORSIO
SUMINISTROS Y SERVICIOS FACOANIK S.A.S
CALLE 13 No. 8 - 05
Saravena - Arauca
3116828296
servisumifacoanik.sas@hotmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para fds.pae.indigena@gmail.com <fds.pae.indigena@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
FDS.PDF;

Señora
DIANA MILENA CARDONA ECHEVERRY
FUNDACION DESARROLLO SOCIAL
Carrera 16 BIS 29 164 CC El Parque Balalaika BG 8 y 9
Dos Quebradas - Risaralda
3223384438
fds.pae.indigena@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:00
Para fundacionmilagros1@gmail.com <fundacionmilagros1@gmail.com>; fundacionmilagros900@gmail.com <fundacionmilagros900@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
MILAGROS.PDF;

Señor
IVAN JOSE SANTOS MARTINEZ
FUNDACION MILAGROS
Urb. Prado verde, Carrera 19 Roble 19
Turbaco - Bolivar
3022917986
fundacionmilagros1@gmail.com; fundacionmilagros900@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la	No. de manipuladores de alimentos (Medio	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo	Total, No. de manipuladores de

sede educativa	Tiempo)	Completo)	alimentos
1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los

estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los*

procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*

- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*
- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

***Recurso humano:** es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

***Dotación del Personal:** para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

***Arriendos, servicios públicos y administración:** los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:01
Para fudacfundacion2020@gmail.com <fudacfundacion2020@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
FUDAC.PDF;

Señor
FREDDY MAURICIO NAVEA MANRIQUE
FUNDACION FUDAC
Carrera 22 No. 18 A - 22
Arauca - Arauca
3247629557
fudacfundacion2020@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:01
Para gerenciageneral@companyservicefood.com <gerenciageneral@companyservicefood.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
COMPANY SERVICE.PDF;

Señor
DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
COMPANY SERVICE FOOD S.A.S BIC
Carrera 24 No. 24-48
Yopal - Casanare
3214687875
gerenciageneral@companyservicefood.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes

1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)

2. Raciones estudiantes Residentes

2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana

2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 17:01
Para amtpi2018@gmail.com <amtpi2018@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
AMPI.PDF;

Señora
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA
Calle 15 No. 13 -76 Barrio Centro
Tame - Arauca
3209197608
amtpi2018@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno

2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Outlook

Solicitud de cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE MAYORITARIO, en el Departamento de Arauca, para el último trimestre de la vigencia 2026 y para la vigencia 2027.

Desde PAE SEDA <pae@sedarauca.edu.co>
Fecha Mié 16/09/2026 16:58
Para YUMARA CARRILLO <serviciosintegralesmana@gmail.com>

1 archivo adjunto (282 KB)
MANA.PDF;

Señora
YUMARA YANINA CARRILLO ARAQUE
SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S
Km 3 Vía Gaira Parque Logístico Industrial Kg A5
Santa Marta - Magdalena
3104611966
serviciosintegralesmana@gmail.com

Cordial saludo:

La Administración Departamental se encuentra realizando el análisis y estimación del costo para la ejecución del programa de alimentación escolar, en las sedes educativas rurales y urbanas priorizadas por esta Entidad Territorial para la atención de la población mayoritaria, tanto para el último trimestre de la vigencia 2026 como para la vigencia 2027, conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones 003 y 155 de 2026. Por este motivo, respetuosamente me permito solicitar la cotización a todo costo de cada una de las raciones alimentarias contempladas dentro del programa para cada uno de los dos periodos relacionados a continuación:

I. PERÍODO: EL ÚLTIMO TRIMESTRE DE LA VIGENCIA 2026

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana

2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

II. PERÍODO: LA VIGENCIA 2027

1. Raciones estudiantes No Residentes
1.1 Complemento alimentario almuerzo convencional
1.2 Complemento alimentario almuerzo difícil acceso
1.3 Complemento alimentario jornada mañana / tarde
1.4 Canasta PAE en casa
1.5 Ración Industrializada (ración emergente, solo para estudiantes no residentes)
2. Raciones estudiantes Residentes
2.1 Desayuno
2.2 Refrigerio Mañana
2.3 Almuerzo
2.4 Refrigerio Tarde
2.5 Comida

En consecuencia, de lo antes mencionado, se requiere se cotice para la atención de los estudiantes no residentes de lunes a viernes y residentes de lunes a domingo, el valor unitario de los complementos alimentarios para las modalidades de suministro del PAE "ración preparada en sitio" y/o "comida caliente transportada", según corresponda; como ración emergente (solo para la atención de estudiantes no residentes, cuando aplique), de acuerdo con la modalidad de atención del programa, para cada uno de los dos periodos relacionados (el último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027), señalando expresamente a cuál periodo corresponde cada valor cotizado, y de acuerdo con la descripción de las actividades y los aspectos técnicos y normativos incluidos en los anexos del presente documento.

Que, con el fin de que la cotización efectuada por usted contemple todos los costos necesarios para la ejecución del programa, para cada uno de los dos periodos mencionados, además de la información ya indicada en el presente documento, a continuación se describe la "ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO" para cada periodo, en donde se encuentra la información detallada y precisa para la operación del programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Arauca, que le servirá de base y deberá ser tenida en cuenta para establecer el precio del servicio cotizado en cada caso:

ESTRUCTURA DE COSTOS EN LA OPERACIÓN DEL PAE MAYORITARIO EN EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

El Departamento de Arauca, en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 1852 de 2015, Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, ejecutará durante el último trimestre de la vigencia 2026, el Programa de Alimentación Escolar para la población mayoritaria, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026, beneficiando a niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, en 401 sedes educativas priorizadas por el Departamento, mediante el suministro de las raciones alimentarias relacionadas en el presente documento, de lunes a viernes sin incluir días festivos para los estudiantes no residentes, y de lunes a domingo para los beneficiarios de las residencias escolares (cuando aplique), durante las semanas/días de trabajo académico del último trimestre de la vigencia 2026 y la vigencia 2027, conforme al calendario escolar (Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027).

El suministro de las raciones se deberá ejecutar bajo la modalidad de preparado en sitio y/o comida caliente transportada, según corresponda, acorde con las condiciones establecidas en las Resoluciones 003 y 155 de 2026 (Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026) y/o aquella normativa que la modifique o sustituya, a los estudiantes residentes y no residentes de las Instituciones y Centros Educativos priorizados por el Departamento.

Para el caso de la Canasta PAE en casa, se entregará a los estudiantes de la modalidad educativa de itinerancia, como mecanismo de atención de esta población, cuyo contenido, cantidad y periodicidad de entrega deberán ajustarse a lo establecido en la ficha técnica y en la minuta patrón.

La distribución de las raciones, cantidades y las sedes educativas se encuentra relacionada en el documento anexo Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO (Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO).

ESTRUCTURA DE COSTOS

Para la prestación del servicio de alimentación escolar se hace necesario la ejecución de diferentes actividades, en las etapas de alistamiento y operación, con el objeto de garantizar el adecuado desarrollo del programa, en el marco de la normativa sanitaria, las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes y las condiciones fijadas por la Entidad Territorial, las cuales se encuentran de manera detallada en la ficha técnica (Anexo 4. Ficha técnica).

Los conceptos del costo asociados a estas actividades son las siguientes:

a. COSTOS DIRECTOS

Los costos directos son proporcionales a la producción, es todo aquel costo que se puede asociar directamente a la producción de un solo producto.

***Mano de obra directa:** es aquella mano de obra directamente relacionada con la transformación de la materia prima en la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de la mano de obra directa se establece con base en el salario de las horas trabajadas, los días de labor, las órdenes asignadas acorde a cada proceso productivo, las prestaciones sociales y las demás consagradas en el código sustantivo de trabajo. Para este ítem se deben tener en cuenta los costos asociados a la vinculación laboral del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento con la normatividad vigente del Ministerio del Trabajo. La remuneración salarial, prestaciones sociales y demás erogaciones de ley se calculan de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y el tiempo de dedicación de cada uno de ellos, los cuales se encuentran descritos a continuación:*

No. Raciones al día suministradas en la sede educativa	No. de manipuladores de alimentos (Medio Tiempo)	No. de manipuladores de alimentos (Tiempo Completo)	Total, No. de manipuladores de alimentos

1 - 45	1	0	1
46 - 75	0	1	1
76 - 115	1	1	2
116 - 150	0	2	2
151 - 200	1	2	3
201 - 240	0	3	3
241 - 290	1	3	4
291 - 340	0	4	4
341 - 400	1	4	5
401 - 450	0	5	5
451 - 510	1	5	6
511 - 570	0	6	6
571 - 640	1	6	7
641 - 700	1	7	8
701 - 770	0	8	8
771 - 840	1	8	9
841 - 920	0	9	9
921 - 990	1	9	10
991 - 1070	0	10	10
1071 - 1150	1	10	11
1151 - 1240	1	11	12
1241 - 1320	1	12	13
1321 - 1410	0	13	13
1411 - 1500	0	14	14

El perfil de los manipuladores de alimentos se encuentra descrito en la ficha técnica de la operación. Estos deben ser contratados y capacitados en la fase de alistamiento, para esto se deberán vincular tres días antes del inicio de la operación; en este periodo no solo recibirán capacitación, sino que también deberán realizar las actividades previas de limpieza y desinfección y alistamiento.

Materia prima: *son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas en la operación para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en las raciones para consumo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados por el programa. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

Teniendo en cuenta la minuta patrón vigente aplicable a PAE MAYORITARIO, y basándose en las costumbres culturales y los productos de fácil consecución, cultivados y producidos en el departamento, el profesional en nutrición y dietética del equipo PAE de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca elaborará los ciclos de menús correspondientes para la atención de los estudiantes no residentes y, cuando aplique, para las residencias escolares (Anexo 5. Ciclos de menús

para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)). Para el cálculo de las cantidades de materias primas se anexan al presente documento la guía de preparaciones y el análisis químico (ración industrializada, cuando aplique) de las raciones alimentarias para PAE MAYORITARIO (Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO), en donde se establece el peso bruto por alimento necesario para la preparación de cada uno de los menús, el cual, junto con la información de las cantidades de beneficiarios y el tipo de ración alimentaria (Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO), permitirá estimar el valor promedio de la materia prima para cada una de las raciones alimentarias.

Las materias primas deben cumplir las normas de rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione, además de cumplir con las características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, contenidas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021 (Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

***Transporte y distribución materia prima:** el transporte de alimentos está sujeto a una serie de normas que regulan y fijan unos criterios específicos para que los alimentos lleguen a los comedores escolares en plenas condiciones de calidad, higiene y seguridad.*

Se deben tener en cuenta los costos incurridos para cubrir las rutas de transporte en los municipios del Departamento involucrados en esta modalidad, para la distribución de las materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE. Este transporte se debe realizar de forma periódica desde las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble con destino a cada una de las sedes educativas priorizadas por el programa, con una frecuencia semanal de entrega. Las rutas incluyen transporte terrestre y/o fluvial.

Para establecer el costo del transporte se debe tener en cuenta la ubicación de las sedes escolares, la distribución de cupos y los alimentos a transportar, para esto se anexa: ubicación de los establecimientos educativos priorizados (Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO), tipos de ruta (fluviales y terrestres), relación de cupos por sedes educativas, cantidad de materia prima transportada, distancias a recorrer en vía pavimentada, destapada y fluvial, tiempo de cargue y descargue, tiempo en ruta incluido retorno, y capacidad del vehículo.

***Gas:** las sedes educativas del departamento de Arauca no cuentan con la prestación del servicio de gas domiciliario, siendo necesario la compra y transporte hasta las sedes educativas del mismo, en pipetas, para la preparación de las raciones alimentarias. Se estima que en las sedes educativas en donde se preparan un número de raciones igual o menor a 75, el rendimiento del gas es mayor y se calcula bajo la relación de 2.500 raciones por 100 lb de gas, mientras que en las sedes educativas con un número mayor de 75 raciones/día se estima que el rendimiento se encuentra en las 2.600 raciones por 100 lb de gas. El suministro de este gas combustible se debe suministrar preferiblemente en pipetas de 100 lb, teniendo en cuenta las restricciones para su transporte en el área rural.*

b. COSTOS INDIRECTOS

Los costos indirectos, también llamados fijos, son independientes de la producción; estos afectan el proceso productivo en general de uno o más productos, por lo que no se pueden asignar directamente a un solo producto sin usar algún criterio de asignación.

***Plan de saneamiento:** el plan de saneamiento debe estar impreso en una carpeta plástica, acompañado de los ciclos de menú y la guía de preparación, y a disposición de la autoridad sanitaria competente en cada sede educativa, así como en las bodegas; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables, con objetivos claramente*

definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El control de calidad en alimentos tiene como objetivo preservar la salud del consumidor y protegerlo del fraude o de ingredientes en mal estado, utilizando parámetros tecnológicos, nutricionales, físicos, químicos, microbiológicos e incluso sensoriales.

En este ítem es necesario analizar las cantidades de productos y elementos de cada uno de los programas que componen el plan de saneamiento (Anexo 10. Plan de Saneamiento), para cubrir las necesidades de los sitios de preparación y consumo de las raciones en las sedes educativas y las bodegas de almacenamiento y/o plantas de ensamble, para cumplir con la legislación sanitaria vigente. De igual forma, se deben tener en cuenta las condiciones de infraestructura, equipos y menajes (Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares).

Los elementos que demanda cada programa se relacionan a continuación:

Programa de limpieza y desinfección

- *Detergente biodegradable-lavado de platos en crema*
- *Jabón aseo general, inoloro biodegradable en polvo o liquido*
- *Desinfectante líquido, cloro al 5.25%*
- *Alcohol antiséptico*
- *Jabón anti bacterial liquido-desinfección de manos inoloro*
- *Limpia vidrios inoloros, tamaño grande*
- *Esponja abrasiva para el lavado de ollas*
- *Esponja plástica, lavado de menaje*
- *Toallas desechables para secado de manos (Paquete de 100mt)*
- *Limpiones de tela, color claro 30 x 30 cm*
- *Jeringa de 20ml (para medir volúmenes pequeños)*
- *Papel higiénico doble hoja x rollo*
- *Escoba con cabo plástico, tamaño grande con cerdas sintéticas-nylon*
- *Trapero de mango plástico, en hilaza sin goma*
- *Recogedor de basura plástico con mango*
- *Escoba dura*
- *Rastrillo*
- *Limpia telaraña*
- *Esponja tipo brillo*
- *Balde*
- *Tasa*
- *Cepillo de mano*
- *Cepillo de piso*
- *Atomizador*
- *Vaso medidor*
- *Formatos de registro*

Programa de manejo de residuos sólidos

- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño pequeño*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño mediano*
- *Kits Bolsa plásticas biodegradable, tamaño grande*
- *Caneca de pedal por 10 litros*
- *Caneca de pedal por 22 litros*
- *Caneca de pedal por 60 litros*
- *Embudo*
- *Botella de vidrio o plástico grande con tapa de rosca*
- *Botella de vidrio o plástico pequeña con tapa de rosca*
- *Formatos de registro*

Programa para el control integrado de plagas

- *Instalaciones de láminas en puertas.*
- *Protección de aberturas en malla plástica.*
- *Control hormonal de cucarachas, hormigas y otros.*
- *Control químico (fumigación a necesidad).*
- *Aplicación de cebos rodenticidas.*
- *Formatos de registro actividades.*
- *Vinagre*

Programa de abastecimiento de agua potable

- *Kit para medición de cloro y pH.*
- *Desinfectante líquido (cloro 5.25%) potabilizar agua.*
- *Formatos de registro diario.*
- *Limpieza y desinfección de tanques*

Programa de Mantenimiento de Instalaciones Físicas y equipos

- *Bombillos*
- *Toma corrientes*
- *Interruptores*
- *Pintura*
- *Limpieza de alrededores (desmalezado)*
- *Formatos de registro*
- *Cauchos de olla de presión*
- *Cuchilla licuadora*
- *Sifones*
- *Empaque puerta refrigerador o congelador vertical una puerta*
- *Lámparas*
- *Fistos*
- *Griferías de lavaplatos y lavamanos*

- *Formatos de registro*
- *Calibración de Equipos*
- *Mantenimiento correctivo.*

Programa de capacitación a manipuladores

- *Material didáctico.*
- *Alquiler auditorio.*
- *Apoyo logístico (refrigerios, transporte, etc.).*

Control de calidad

Para establecer las características físico-químicas y microbiológicas y evaluar la eficiencia de los programas de saneamiento básico y ejecución de BPM, se requiere realizar los análisis que se relacionan a continuación:

- *Análisis microbiológico de los alimentos a suministrar.*
- *Análisis microbiológico del agua.*
- *Análisis físico-químico del agua.*
- *Análisis microbiológico de manipuladores, ambientes y superficies.*

El análisis microbiológico se describe a profundidad en el plan de muestreo que hace parte del plan de saneamiento. Adicional a esto se deben tener en cuenta los costos por la logística de traslado en condiciones especiales de las muestras desde las bodegas, plantas de ensamble y comedores escolares hasta los laboratorios certificados para esta actividad, ubicados en las principales ciudades del país, dado que no hay habilitación de servicios de análisis microbiológicos en el Departamento de Arauca.

Recurso humano: *es el conjunto de trabajadores o empleados que posee una organización o empresa en un determinado sector. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía se considera un recurso humano, sin incluir la mano de obra directa. Para la estimación del costo de este componente se debe tener en cuenta el personal administrativo, técnico y operario, el cual se relaciona en la ficha técnica, así como la formación académica y experiencia requeridas.*

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

Dotación del Personal: *para determinar los costos asociados a la dotación del personal se debe dar cumplimiento a los Artículos 230 y 234 del CST, para el personal con vinculación laboral. De igual manera, se debe suministrar dotación y demás elementos necesarios para la ejecución de las actividades de las personas que intervengan en la operación (ver ficha técnica).*

Arriendos, servicios públicos y administración: *los arriendos hacen referencia a la relación contractual mediante la cual se produce una cesión, por un tiempo determinado, de un bien o servicio; entre los servicios públicos se encuentran incluidos el acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica, internet y telefonía; la administración hace referencia a los costos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa dentro de los procesos de producción.*

- *Arriendos: el operador del Programa debe incidir en gastos por el pago de arrendamientos de plantas de producción y bodegas de almacenamiento que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, con capacidad suficiente para la ejecución del programa (ver ficha técnica).*
- *Servicios públicos: se debe cubrir los servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, recolección de basuras en las bodegas, telefonía, internet) de las bodegas de almacenamiento, así como los de las instalaciones administrativas.*
- *Administración, consumibles y papelería: este rubro se destina a cubrir los gastos que no se pueden vincular directamente a la actividad que desarrolla la empresa, además de la adquisición de papelería y material de oficina empleados dentro de la ejecución del PAE.*

Seguridad y Salud en el Trabajo: *para determinar los costos asociados a la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en cumplimiento del Decreto No. 1072 de 2015, el cual debe ser implementado en un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua, se debe asegurar la adquisición de los siguientes elementos y servicios necesarios:*

- *Gasas limpias paquete*
- *Esparadrapo de tela rollo de 4"*
- *Bajalenguas*
- *Guantes de látex para examen*
- *Venda elástica 2 x 5 yardas*
- *Venda elástica 3 x 5 yardas*
- *Venda elástica 5 x 5 yardas*
- *Venda de algodón 3 x 5 yardas*
- *Yodopovidona (jabón quirúrgico)*
- *Solución Salina 250 cc ó 500 cc*
- *Termómetro digital*
- *Alcohol antiséptico frasco por 275 ml*
- *Certificado de aptitud laboral de los empleados.*
- *Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos y exámenes.*
- *Examen de retiro al terminar contrato de los empleados.*
- *Estudios de puesto de trabajo en área*
- *Recarga de extintores*
- *Pago por capacitaciones a entidades competentes (Decreto 1072 de 2015).*
- *Señalización en los comedores escolares, oficina y bodegas*
- *Refrigerios para capacitaciones*
- *Alquiler de auditorio para capacitaciones*

Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional: *la implementación de la estrategia de educación alimentaria y nutricional nace en cumplimiento del Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible aplicable, y sus acciones están descritas en el plan pedagógico de la ficha técnica; para ello es necesario contar con los siguientes elementos:*

- *Pendón Alimentación saludable y diseño*
- *Tapete plato saludable y diseño*
- *Cartulina de colores*
- *Marcadores*
- *Vinilos de colores (rojo, negro, blanco, amarillo, azul)*
- *Paquete de módulos de alimentos*
- *Material didáctico para niños*
- *Material didáctico para adultos*
- *Materia de apoyo para la estrategia de manejo ambiental*
- *Refrigerio (Fruta)*

Gestión social: *es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, generando un sentido de pertenencia, participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social para su mejoramiento. Los costos asociados a este componente se describen a profundidad en la ficha técnica; a continuación, se relacionan los servicios y elementos mínimos asociados a los costos necesarios para su correcto desarrollo:*

- *Pendones alusivos al PAE y su diseño*
- *Pendón para las Mesas Publicas y su diseño*
- *Refrigerios de los eventos programados (dos mesas públicas y socialización del contrato)*
- *Diseño Imagen corporativa*
- *Recordatorios para los eventos (dos mesas publicas al año)*
- *Cartulina de colores (material pedagógico)*
- *Marcadores colores (material pedagógico)*
- *Alquiler de auditorio para socialización del contrato en los siete municipios (80 personas)*
- *Alquiler de auditorio para mesas públicas (150 personas) (dos mesas publicas al año)*
- *Transporte necesario para socializaciones y mesas publicas*
- *Publicación ciclos de menús y ficha técnica del PAE (material PVC) en cada sede educativa.*

Estampillas: *constituyen un gravamen cuyo pago obligatorio deben realizar los usuarios de algunas operaciones o actividades que se realizan frente a organismos de carácter público a nivel departamental. Las estampillas cuyo tributo es aplicable a este tipo de contrato se encuentran establecidas en las Ordenanzas departamentales 210 del 2025 y 213 de 2026; a continuación, se relacionan los porcentajes por cada una de las tarifas sobre el valor total contratado:*

TRIBUTO APLICABLE	**TARIFA**
Estampilla Pro desarrollo Departamental	0,5%
Estampilla Pro - Electrificación	0,5%
Estampilla Procultura	1,8%
Estampilla Pro bienestar del Adulto	0,5%
Estampilla Pro desarrollo Fronterizo	0,5%
Estampilla Bomberil	0,3%

Estampilla para la Justicia Familiar	0,5%
Tasa Pro Deporte y Recreación	1,5%
LIQUIDACIÓN PROVISIONAL	**6,1%**

Utilidad: *es la ganancia razonable que el contratista espera recibir por la realización del contrato, la cual debe ser garantizada por las entidades.*

Pólizas e impuestos: *se contemplan los impuestos del orden Nacional, Departamental y municipal que el operador del programa debe pagar por la utilidad generada, por el ejercicio de su actividad y por la suscripción del contrato con el Departamento, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:*

- *Póliza de Cumplimiento general del contrato*
- *Póliza de Responsabilidad civil extracontractual*
- *Impuesto Industria y comercio Arauca.*
- *Impuesto Industria y comercio Arauquita.*
- *Impuesto Industria y comercio Cravo Norte.*
- *Impuesto Industria y comercio Fortul.*
- *Impuesto Industria y comercio Puerto Rondón.*
- *Impuesto Industria y comercio Saravena.*
- *Impuesto Industria y comercio Tame.*
- *Gastos bancarios.*

Adicional a esto, en el documento anexo "Plantilla cuadro de costos por raciones" se deberá ingresar la información de los valores por concepto de cada uno de los grados y niveles para la prestación del servicio de alimentación, en las condiciones solicitadas por la Entidad; este documento debe ser anexado como soporte al documento de cotización presentada (Anexo 12. Plantilla de costos xls).

ANEXOS

Anexo 1. Calendario académico 2026 y Proyección calendario académico 2027

Anexo 2. Resoluciones 003 y 155 de 2026

Anexo 3. Priorización de sedes educativas PAE MAYORITARIO

Anexo 4. Ficha técnica

Anexo 5. Ciclos de menús para la Ración a preparar en sitio PAE MAYORITARIO ([PENDIENTE]: No. de días del ciclo)

Anexo 6. Guía de preparaciones y análisis químico PAE MAYORITARIO

Anexo 7. Distribución de las raciones alimentarias por sede educativa PAE MAYORITARIO

Anexo 8. Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad

Anexo 9. Ubicación de las sedes educativas priorizadas por PAE MAYORITARIO

Anexo 10. Plan de Saneamiento

Anexo 11. Diagnósticos comedores escolares

Anexo 12. Plantilla de costos xls

Una vez se hayan analizado las condiciones de ejecución y estimado el valor de las raciones por parte de su empresa, solicitamos radicar el documento de cotización firmado por el representante legal y/o jefe de compras, adjuntando el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio, en físico en la Unidad de Archivo y Correspondencia de la Gobernación de Arauca, ubicada en la calle 20 con carrera 21 esquina, anexando certificado de existencia y representación legal, o de manera digital a los correos institucionales educacion@sedarauca.edu.co – pae@sedarauca.edu.co .

Cabe resaltar que, para la estimación y cálculo del valor de las raciones alimentarias en la vigencia 2027, se deberá tener en cuenta la evolución del costo; por lo tanto, estos deben contener proyectado el incremento estimado, basado en el Índice de Precios al Consumidor (IPC) para la clasificación de este bien o servicio, aplicado de manera independiente a cada periodo.

La cotización deberá realizarse por cada una de las raciones alimentarias mencionadas, a todo costo, discriminando claramente los valores correspondientes a el último trimestre de la vigencia 2026 y a la vigencia 2027, y deberá mencionar el lugar (sedes educativas priorizadas por el departamento de Arauca) y el periodo determinado para su validez.

Es importante recordar que la cotización solicitada no constituye en sí misma una oferta y, en consecuencia, NO obliga a las partes.

Para más información, dudas o inquietudes, se pueden comunicar a los teléfonos: 3163082157 - 3208496575 - 3024799807 y/o correo pae@sedarauca.edu.co – paearauca2017@gmail.com.

Los documentos anexos al presente documento pueden ser consultados y/o descargados en el siguiente enlace:

https://sedarau-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pae2026_sedarauca_edu_co/IgBWYkgACsU_T49h2-RJf9LVAYksF_t0gJ4ol4fDCi8CJm0?e=znWNIT

Atentamente,

ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	VB
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	VB
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Gobernación de Arauca
13/10/2026 9:59:39
2026069584-1
Origen: NIT 901678043-Servicios integrales Maná SAS
Destino: SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL
Al Contestar Cite el Número 2026069584-1

Servicios Integrales Maná SAS
NIT: 901678043-5

FECHA DE EMISIÓN: 13 de octubre de 2026

Doctor:
ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental
Arauca

Estimado Doctor,
Nos complace presentarle nuestra cotización para el suministro de las raciones alimentarias del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas de la población mayoritaria del Departamento de Arauca **(PAE Mayoritario)**, para la ejecución del proyecto "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA".

DETALLE DE LA COTIZACIÓN

- Periodo del suministro: último trimestre del académico del año 2026 y durante el calendario académico 2027.

- Lugar del suministro: Las sedes educativas mayoritarias priorizadas por el departamento de Arauca.

- Precio por ración alimentaria en el último trimestre de la vigencia 2026:

Ítems	*Descripción*	*Unidad de Medida*	*Unidad*	*Valor unitario*
1	***Raciones estudiantes No Residentes***			
1.1	*Complemento alimentario almuerzo convencional*	*Ración*	*1*	***10.479,00***
1.2	*Complemento alimentario almuerzo difícil acceso*	*Ración*	*1*	***11.308,00***
1.3	*Complemento alimentario jornada mañana / tarde*	*Ración*	*1*	***8.086,00***
1.4	*Canasta PAE en casa*	*Paquete*	*1*	***133.222,00***

Contacto: 3173843451- 3104611966
Parque Logístico Industrial de Santa Marta Km 3 via Gaira - Bodega A5, Santa Marta
serviciosintegralesmana@gmail.com

1.5	Ración Industrializada	Ración	1	**7.366,00**
2	**Raciones estudiantes Residentes**			
2.1	Desayuno	Ración	1	**8.599,00**
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	**6.821,00**
2.3	Almuerzo	Ración	1	**11.308,00**
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	**6.077,00**
2.5	Comida	Ración	1	**9.034,00**

- Precio por ración alimentaria en la vigencia 2027:

Ítems	Descripción	Unidad de Medida	Unidad	Valor unitario
1	**Raciones estudiantes No Residentes**			
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	Ración	1	**11.315,00**
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	**12.115,00**
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	Ración	1	**8.433,00**
1.4	Canasta PAE en casa	Paquete	1	**138.377,00**
1.5	Ración Industrializada	Ración	1	**8.102,00**
2	**Raciones estudiantes Residentes**			
2.1	Desayuno	Ración	1	**9.491,00**
2.2	Refrigerio Mañana	Ración	1	**7.380,00**
2.3	Almuerzo	Ración	1	**12.115,00**
2.4	Refrigerio Tarde	Ración	1	**6.708,00**
2.5	Comida	Ración	1	**9.507,00**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Condiciones de suministro: A todo costo y con cumplimiento de los requerimientos establecidos en la ficha técnica definida por la secretaria de Educación departamental de Arauca, Resoluciones 003 y 155 de 2026, y normativa sanitaria aplicable.

- Modalidad del suministro: Preparado en sitio y de ser necesario comida caliente trasportada y/o ración industrializada / Canasta PAE en casa.

- Presentación: Raciones individuales servidas / Paquete de alimentos.

La presente cotización se hace a favor de la Secretaría de Educación Departamental de Arauca, para la provisión del servicio de alimentación escolar, bajo el modelo de atención PAE Mayoritario, según los términos y condiciones descritos en este documento.
Se anexa al presente documento, el RUT y la Certificación de representación legal expedida por la Cámara de Comercio.
Para cualquier consulta o aclaración, por favor no dude en comunicarse con nosotros.

Atentamente,

YUMARA CARRILLO ARAQUE
Representante Legal
Servicios Integrales MANA S.A.S

CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 13/10/2026 - 09:07:27
Recibo No. S001443900, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN WHckdrjuMm

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/32 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

EL PRIMER JUEVES HÁBIL DE DICIEMBRE DE ESTE AÑO SE ELEGIRÁ LA JUNTA DIRECTIVA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA.

LA INSCRIPCIÓN DE LISTAS DE CANDIDATOS DEBE HACERSE DURANTE LA SEGUNDA QUINCENA DEL MES DE OCTUBRE. ESTO ES, DESDE EL 16 DE OCTUBRE Y HASTA EL 3 DE NOVIEMBRE DEL 2026- OFICIO 2026-01-01-132881 DE 2026. OFICIO 2026-01-132881 DEL 25 DE MARZO DE 2026 SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES.

PARA INFORMACIÓN DETALLADA PODRÁ COMUNICARSE AL TELÉFONO 3013819270 O DIRIGIRSE A LA SEDE PRINCIPAL UBICADA EN SANTA MARTA EN LA CALLE 24 # 2 - 66, A LAS SEDES AUTORIZADAS PARA ESTE EFECTO SITUADAS EN CIÉNAGA EN LA CALLE 8 CRA. 10B - 25, FUNDACIÓN EN LA CALLE 6 # 8 - 57, PLATO EN LA CRA. 14 # 8 - 96 LOCAL 3 Y EL BANCO EN LA CALLE 4 # 7 - 53 LOCAL 1, O A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB /www.ccsm.org.co

****

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S.
Sigla : SIMANÁ S.A.S.
Nit : 901678043-5
Domicilio: Santa Marta, Magdalena

MATRÍCULA

Matrícula No: 265068
Fecha de matrícula: 02 de febrero de 2023
Ultimo año renovado: 2026
Fecha de renovación: 13 de mayo de 2026
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : KM 3 VIA GAIRA PARQUE LOGISTICO INDUSTRIAL DE SANTA MARTA BG A5
Municipio : Santa Marta, Magdalena
Correo electrónico : serviciosintegralesmana@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3104611966
Teléfono comercial 2 : 3189350646
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : KM 3 VIA GAIRA PARQUE LOGISTICO INDUSTRIAL DE SANTA MARTA BG A5
Municipio : Santa Marta, Magdalena
Correo electrónico de notificación : serviciosintegralesmana@gmail.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. 1 del 24 de octubre de 2022 de la Asamblea Constitutiva de Santa Marta, inscrito en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023, con el No. 76788 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de

naturaleza comercial denominada SERVICIOS INTEGRALES MANÁ S.A.S., Sigla SIMANÁ S.A.S.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

La persona jurídica no ha inscrito el acto administrativo que lo habilita para prestar el servicio público de transporte automotor en la modalidad de carga.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá por objeto la realización de las siguientes actividades: distribución y comercialización de frutas y verduras, distribución y comercialización al por mayor y al por menor de víveres tales como productos lácteos, pollo, queso, carnes, huevos, frutos del mar, hortalizas y todo lo relacionado con productos agrícolas, víveres y abarrotes, exportación e importación al por mayor de víveres tales como productos lácteos, pollo, queso, carnes, huevos, frutos del mar, hortalizas y todo lo relacionado con productos agrícolas, víveres y abarrotes, Distribución y comercialización de víveres y abarrotes en general para fundaciones organizaciones y empresas del sector privado y público, al Desarrollo de operaciones de comercio exterior para la producción y comercialización de productos agrícolas, pecuarios, frutas exóticas y demás productos alimenticios tanto para el mercado nacional como el mercado externo, Servicio de bodega y/o almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos, servicio de alistamiento, Palletizado, Empaque, Re-empaque, Transformación, Refrigeración y despacho, Servicio de transporte y logística para la distribución de alimentos perecederos y no perecederos, manipulación, distribución, etiquetado, clasificación, limpieza, pruebas de calidad de bienes, manipuleo de carga, control de inventario, Servicio de cuarto frío para almacenamiento de vivieres y productos alimenticios, Obras de ingeniería civil para la construcción de centros o plazas de frutas y verduras, Importación y exportación de productos y suministros en general, además la sociedad también podrá proporcionar catering para eventos y todo lo relacionado con tu logística, la sociedad también podrá celebrar contratos con entidades públicas o privadas teniendo en cuenta el desarrollo de su objeto social, Celebrará toda clase de actos operaciones y contratos que tengan relación con las actividades que constituyen el objeto principal de la sociedad cuya finalidad sea ejercer los derechos y cumplir las obligaciones convencionalmente derivadas de la existencia de la sociedad, la sociedad también podrá Prestar servicios de revisoría fiscal, manejo contable, auditoria externa, interna, asesorías contables, auditoría integral, asesorías financieras además realizar consultoría empresarial abordando temas como Finanzas, Marketing, Riesgo operacional y Continuidad de Negocios, asesoría contable, financieras y manejo de personal, acompañamiento, implementación y seguimiento a planes de acción que apoye la sostenibilidad y rentabilidad en el tiempo y el proceso de innovación, comercialización de productos tangibles e intangibles, capacitaciones para empresas, en el área Comercial, Financiero y Gestión Humana, clínicas de ventas, manejo de personal, trabajo en equipo, liderazgo, talleres para todas las áreas y directivas de las organizaciones, procesos de selección, definición de planes estratégicos orientados a la solución de problemas de clientes, asesorías de manejos de objeciones, manejo de clientes difíciles, soluciones financieras, estrategias y alianzas con el sector financiero, La sociedad podrá invertir en acciones, bonos, títulos o cualquier instrumento negociable, La participación en sociedades de riesgo jurídico y económico para desarrollar su objeto social, la sociedad podrá comprar, vender, pignorar, constituir prenda, hipotecar, toda clase de bienes (muebles, inmuebles o intangibles) tomar dinero en mutuo, con o sin intereses, dar y recibir en garantía de obligaciones bienes muebles o inmuebles, Promover la constitución y/o participar en sociedades nacionales o extranjeras que garanticen la expansión de sus negocios, Tramitar licencias, autorizaciones, permisos, constituir apoderados judiciales o extra judiciales, abrir cuentas bancarias (corriente y/o ahorro) en entidades nacionales o extranjeras, constituir depósitos a término a nombre de la empresa, adquirir toda clase de equipos, además podrá presentar propuestas y participar en licitaciones ante el estado y contratar con cualquier entidad pública o privada, podrá Prestar servicios en todas las áreas que directa o indirectamente tenga relación con las actividades propias de su objeto social y en general todas las actividades legales establecidas dentro y fuera del territorio nacional. LIMITACIONES, PROHIBICIONES Y AUTORIZACIONES DE LA CAPACIDAD DE LA PERSONA JURÍDICA: Parágrafo

Primero: La sociedad no podrá ser garante en obligaciones de los administradores, socios, ni de terceras personas, codeudores, ni coarrendatarios en contratos de los administradores, socios, ni de terceras personas, salvo que lo autorice expresamente la asamblea general de accionistas, siempre y cuando tengan relación directa con la actividad principal de la compañía. Ninguno de los socios podrá ser codeudor de obligaciones de terceros, salvo que se trate de obligaciones del cónyuge o de parientes dentro del primer grado de los mismos socios de la compañía y que la asamblea de accionistas lo apruebe. Parágrafo segundo: La empresa ejercerá su objeto de manera directa, o a través de terceros o en convenios con ellos.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 500.000.000,00
No. Acciones	50.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	$ 60.000.000,00
No. Acciones	6.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	$ 60.000.000,00
No. Acciones	6.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La sociedad tendrá un gerente quien será su representante legal, tendrá a su cargo la administración y gestión de los negocios sociales con sujeción a la Ley, a estos estatutos, a los reglamentos y decisiones de la asamblea de accionistas, éste a su vez tendrá un subgerente quien tendrá sus mismas facultades y lo reemplazará en sus faltas absolutas o temporales.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad, salvo las limitaciones por cuantía que requieran expresa autorización de la asamblea.Limitaciones de la asamblea de accionistas: 9. Decretar la enajenación total de los haberes de la sociedad. 10. Delegar en el Gerente aquellas funciones cuya delegación no esté prohibida por la Ley.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 1 del 24 de octubre de 2022 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023 con el No. 76788 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	YUMARA YANINA CARRILLO ARAQUE	C.C. No. 1.082.908.740
SUBGERENTE	ESMERALDA DIAZ MANTILLA	C.C. No. 64.576.441

Que por Acta No. (01-2023) de Asamblea Extraordinaria de Accionistas de fecha 13 de junio de 2023, inscrita en esta entidad el día 14 de junio de 2023 bajo el No. 79107 del libro respectivo; consta la revocatoria de la señora ESMERALDA DIAZ MANTILLA, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.576.441 del cargo de subgerente.

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4631
Actividad secundaria Código CIIU: H5210
Otras actividades Código CIIU: H4923 M6920

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es PEQUEÑA EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $2.397.319.893,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : G4631.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA - REPORTE A ENTIDADES

Se realizó la inscripción de la empresa y/o establecimiento en el Registro de Identificación Tributaria (RUIT).

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE SANTA MARTA PARA EL MAGDALENA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

Fecha expedición: 13/10/2026 - 09:07:27
Recibo No. S001443900, Valor 12100

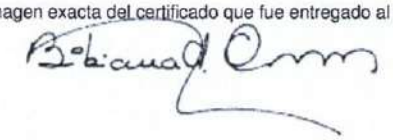
CÓDIGO DE VERIFICACIÓN WHckdrjuMm

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/32 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



Bibiana Margarita Ovalle De Andreis
Secretario

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

13/10/2026 10:38:08
2026069592-1

Origen: NIT 900332511-ASOCIACION DE MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA - AMTPI
Destino: SECRETARÍA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL
Al Contestar Cite el Número 2026069592-1

ARA2026EE008567

Tame, 10 de octubre de 2026

Licenciado
ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación Departamental
Arauca - Arauca

Cordial Saludo

En atención a la solicitud de cotización para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), y referente al valor de las raciones alimentarias a suministrar en las sedes educativas rurales del municipio de Cravo Norte, priorizadas por esta Entidad Territorial, durante el último trimestre del 2026 y en el transcurso del año 2027, nuestra empresa presenta formalmente su propuesta.

Hemos evaluado cuidadosamente los requerimientos y especificaciones técnicas y operativas proporcionadas por la secretaría de educación departamental. Esta valoración nos ha permitido proyectar con precisión la totalidad de los costos, tanto directos como indirectos, que son inherentes a la prestación de este servicio. Por lo tanto, nos complace presentar la cotización de las raciones alimentarias solicitadas para el Departamento de Arauca, bajo las modalidades de preparado en sitio y canasta PAE.

Para la estimación de los costos, hemos analizado y considerado en su totalidad los anexos y documentos emitidos en su solicitud. De manera especial, se han incluido todos los factores que inciden directa o indirectamente en la ejecución del programa, tales como: detalle de los bienes y servicios requeridos, criterios de calidad, especificaciones técnicas, logística de entrega y distribución geográfica de las sedes educativas priorizadas.

A continuación, se presenta el detalle del valor unitario de las raciones alimentarias, desglosado por tipo de ración y periodo conforme a las especificaciones de su solicitud.

1. Valor de las raciones alimentarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en las sedes educativas rurales del municipio de Cravo Norte en el último trimestre del 2026:

Código	Concepto / Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario (COP)
1.1	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 10.730,00
1.2	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 123.225,00

SCAN AnyScanner

2. Valor de las raciones alimentarias del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en las sedes educativas rurales del municipio de Cravo Norte en el transcurso del año 2027:

Código	Concepto / Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario (COP)
1.1	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	Ración	1	$ 11.588,00
1.2	Canasta PAE en casa	Paquete	1	$ 133.083,00

Los precios y condiciones señalados en este documento han sido cuidadosamente considerados para mantenerse vigentes durante los periodos señalados.

Para cualquier notificación se puede comunicar al teléfono celular 3209197608, a la dirección electrónica amtpi2024@gmail.com o a la siguiente dirección Carrera 5 N° 9-59 Barrio Primero De Mayo en el municipio de Tame.

Agradecemos la atención prestada

STEFFANY PATIÑO V.

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
Representante Legal AMTPI

	Nombre	Cargo	Firma
Proyectó	Steffany Patiño Villamizar	R Legal AMTPI	STEFFANY PATIÑO V.
Reviso	Steffany Patiño Villamizar	R Legal AMTPI	STEFFANY PATIÑO V.
Aprobó	Steffany Patiño Villamizar	R Legal AMTPI	STEFFANY PATIÑO V.

AnyScanner

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141186894941

(415)7707212489984(8020) 000014118689494 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 3 3 2 5 1 1	1	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA

36. Nombre comercial	37. Sigla
	AMTPI

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Tame 7 9 4

41. Dirección principal
CR 9 59

42. Correo electrónico		
amtpi2024@gmail.com		
43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 0 9 1 9 7 6 0 8	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
9 4 9 9	2 0 0 9 1 2 1 6	8 5 1 1	2 0 0 9 1 2 1 6	4 7 5 5			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4	7	1	4	1	6	4	2	5	2	5	5														

04 Impto. renta y compl. régimen especi
07 Retención en la fuente a título de rent
14 Informante de exogena
16 Obligación facturar por ingresos bienes
42 Obligado a llevar contabilidad
52 Facturador electrónico
55 Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

54. Código	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2025-06-17 / 04:12:43PM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 de 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre PATIÑO VILLAMIZAR STEFFANY
985. Cargo Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 21-08-2026 11:11:12AM

CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 22/09/2026 - 15:29:15
Recibo No. S000263861, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 86sJm9vuFy

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE LA ECONOMIA SOLIDARIA, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA
Sigla : AMTPI
Nit : 900332511-1
Domicilio: Tame, Arauca

INSCRIPCIÓN

Inscripción No: S0500551
Fecha de inscripción: 16 de diciembre de 2009
Ultimo año renovado: 2026
Fecha de renovación: 30 de marzo de 2026
Grupo NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CALLE 15 NO. 13 - 76 BRR CENTRO
Municipio : Tame, Arauca
Correo electrónico : amtpi2018@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3145832471
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CR 5 9 59
Municipio : Tame, Arauca
Correo electrónico de notificación : amtpi2024@gmail.com

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta No. 1 del 20 de noviembre de 2009 de la Asamblea Constitutiva de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de diciembre de 2009, con el No. 3644 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se constituyó la entidad sin ánimo de lucro de naturaleza Asociación denominada ASOCIACION DE MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA.

PERSONERÍA JURÍDICA

Que la Entidad Sin Ánimo de Lucro obtuvo su personería jurídica el 16 de diciembre de 2009 bajo el número 00000000000S0500551 otorgada por ASAMBLEA CONSTITUTIVA

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.

SECRETARIA DE GOBIERNO Y SEGURIDAD CIUDADANA DEPARTAMENTAL DE ARAUCA

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 02 de diciembre de 2009 de la Asamblea Constitutiva de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de diciembre de 2009, con el No. 3647 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó APROBACION DE ESTATUTOS

Por Acta No. 10 del 02 de julio de 2013 de la Asamblea de Asociados de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 16 de julio de 2013, con el No. 4996 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS

Por Acta No. 21 del 01 de agosto de 2016 de la Asamblea Extraordinaria de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de octubre de 2016, con el No. 6181 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS

Por Acta No. 55 del 23 de octubre de 2020 de la Asamblea General Extraordinaria de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 04 de noviembre de 2020, con el No. 7754 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS ARTÍCULOS 27 – 28 – 29

Por Acta No. 84 del 04 de enero de 2024 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 10 de enero de 2024, con el No. 9033 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se reforma de estatutos Articulo 1 cambio de razón social de ASOCIACION DE MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA AMTPI por ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA – AMTPI y el Artículo 4.

Por Acta No. 91 del 18 de marzo de 2025 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados de Tame, inscrito en esta Cámara de Comercio el 23 de abril de 2025, con el No. 9526 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se decretó REFORMA DE ESTATUTOS ARTICUOLS 6, 12, 13, 15, 19, 42, 43, 44, 45, 46

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 10 de octubre de 2036.

OBJETO SOCIAL

OBJETIVOS: El objeto principal de la Asociación es la organización de las madres comunitarias y mujeres líderes de la comunidad para prestar atención integral a la primera infancia, la familia, adultos mayores y población vulnerable, convirtiéndose en un órgano gestor para la consecución y administración de recursos, que permitan el desarrollo, el respeto integral de la niñez, la familia los adultos mayores y las personas en condiciones de vulneración. Procurar la ejecución de programas sociales que nos permitan satisfacer las necesidades básicas de la población en mención en comunión e interacción de las mismas comunidades a fin de elevar su calidad de vida. Y sus fines específicos son: A) Prestar asistencia técnica e institucional en el diseño y/o ejecución de proyectos del estado, privadas sin ánimo de lucro y organizaciones populares, las cuales pretendan mejorar el nivel de vida de la sociedad que tengan fines comunes. B) Prestar atención integral a la primera infancia. C) Dar educación en la primera infancia. D) Organizar a la comunidad, y gestionar su capacitación para el fortalecimiento de la democracia participativa,

la defensa y promoción de los derechos humanos, el conocimiento de los deberes y demás aspectos que la constitución establece. E) Promover programas y actividades de atención en instituciones para el cuidado de adultos mayores y/o vulnerables. F) Gestionar, ejecutar y realizar convenios o contratos que tengan carácter afine, al objetivo afines de la asociación con entidades públicas o privadas, organizaciones sin ánimo de lucro y particulares, con entidades privadas, particulares o estatales. G) Gestionar o fomentar actividades concernientes a la comunicación social que sirva como medio de capacitación e información para el desarrollo y participación de la ciudadanía. H) Promover programas de educación nutricional, ambiental y todos aquellos que contribuyan con el bienestar de la niñez, la familia, el adulto mayor, la población en condiciones de vulnerabilidad y la comunidad en general. I) Suministro de elementos e implementos deportivos, suministro de prendas y textiles, suministro de elementos menajes, suministro de juguetes, juegos y artículos para el recreo o para deporte, suministro de elementos e instrumentos de música, suministro de servicio de alimentación, suministro de objetos de arte y libros. J) Capacitaciones: A) Promoción de programas que contribuyan mejoramiento del medio ambiente. B) Programas de promoción de la educación y capacitación para la erradicación de la violencia contra la mujer. C) Promoción de creación y estilo de vida saludables. D) Capacitación en mejoramiento y promoción para el comportamiento de la sociedad colombiana y pos conflicto. -Parágrafo: Para logro de este objetivo se gestionará mediante la presentación de proyectos los recursos necesarios. Podrá afiliarse a entidades de grado superior o instituciones del estado que propicien mecanismos para su cumplimiento.

DEL PATRIMONIO Y LOS APORTES: El patrimonio de la asociación está constituido por: Las cuotas mensuales canceladas por los asociados; por auxilios donados por personas naturales y jurídicas; por los bienes que a cualquier título adquiera, incluyendo donaciones de personas naturales o jurídicas, organizaciones privadas, organismos y programas de empresas nacionales o internacionales, organizaciones no gubernamentales nacionales o extranjeras (ong); por todos los bienes que por cualquier concepto ingresen en la entidad. -Paragrafo: El patrimonio de la asociación será variable e ilimitado, sin embargo este será mínimo e irreductible durante su vida legal, equivalente a $2.000.000 (Dos millones de pesos) moneda corriente. No hará parte del patrimonio ni de sus activos los bienes recibidos en administración o comodato. -De los aportes: Se fija como aporte ordinario mensual de sostenimiento, el equivalente al 2% del salario mínimo mensual legal vigente (smmlv). El aporte ordinario podrá ser reglamentado por la Asamblea General, aunque los miembros podrán aumentar sus aportes voluntariamente, en la medida de su capacidad económica. -Paragrafo: Los aportes ordinarios deberán cancelarse a más tardar el día 15 de cada mes, podrán ser satisfechos en dinero, especie o en trabajo evaluado de acuerdo al reglamento que para efecto expida la Junta Directiva. -La organización y administración del patrimonio estará a cargo de la Asamblea General, la cual delegará en el tesorero la responsabilidad de su manejo. Sus fondos serán depositados en una cuenta corriente o de ahorros y solamente se destinarán al cumplimiento de sus objetivos.

REPRESENTACION LEGAL

DE LA JUNTA DIRECTIVA: La junta directiva es el órgano de Gobierno Permanente, elegido por cociente electoral, por la Asamblea General, para un periodo de cinco (5) años. Estará integrada mínimo (número impar de miembros Mínimo 5) activos, quienes de su seno elegiran un representante legal, secretario, tesorero, vocal y fiscal. -Parágrafo: Los miembros de la junta directiva podrán ser reelegidos indefinidamente y continuarán al frente de sus funciones, a pesar de

haberse vencido el respectivo período, hasta tanto no se produzca una nueva elección y la nueva junta no haya asumido sus funciones. -Funciones de la junta directiva: A) designar y remover a los dignatarios cuya elección no corresponda a la asamblea general. B) crear los empleos que considere necesario para el buen funcionamiento de la asociación. C) delegar en el representante legal o cualquier otro funcionario, las funciones que estime convenientes. D) autorizar al representante legal para comprar, vender o gravar bienes para celebrar contratos cuyo valor excede la suma de 100 salarios mínimos mensuales legales vigentes e) convocar a la asamblea general cuando no lo haga el representante legal a reuniones extraordinarias cuando lo juzgue conveniente. F) presentar a la asamblea general los informes necesarios. G) examinar, cuando lo tenga a bien, los libros, documentos y caja de la entidad. H) tomar las decisiones que no correspondan a otro órgano de la asociación. -La junta directiva se reunirá ordinariamente por lo menos una vez cada dos mes y podrá reunirse extraordinariamente cuando lo soliciten por escrito dos de los miembros, el representante legal o el fiscal. Deliberará y decidirá con la presencia y los votos de la mayoría. -Funciones del presidente: A) cumplir y hacer cumplir los estatutos y las órdenes emanadas de la asamblea y de la junta directiva. B) citar por intermedio de la secretaría y presidir con voz y voto las reuniones de la junta directiva y de la asamblea general. C) presentar a la asamblea un informe de las actividades de la asociación. D) dirigir y controlar la administración de la asociación. E) las demás funciones que le asigne la asamblea general, la junta directiva y las que le correspondan por la naturaleza de su cargo, los estatutos y reglamentos. -Funciones del secretario: A) diligenciar la correspondencia. B) elaborar el orden del día para cada reunión de acuerdo con el presidente, convocar reuniones de directiva o de la asamblea general. C) firmar junto con el presidente todas las reuniones de la asociación. D) dar lectura en voz alta a todas las actas, resoluciones y demás documentos que deban ser leídos en las reuniones. E) redactar las actas y firmarlas con los miembros que intervengan en la asamblea. F) dar cuenta al presidente del concejo directivo los documentos que hallan llegado a la asociación. G) llevar el libro de actas y resoluciones en perfecto estado. H) informar a la junta directiva de las solicitudes de afiliación o retiro. I) mantener el archivo al día de todos los documentos que correspondan a la vida de la asociación. J) las demás funciones que le sean asignadas por la asamblea general. -Funciones del tesorero: A) llevar al día los libros reglamentarios de tesorería e inventarios de acuerdo con las normas contables generales y ponerlos a disposición de los asociados activos de la asociación. B) diligenciar y conservar los comprobantes de los asientos contables debidamente firmados numerados y/o fechados. C) llevar un control general de donaciones a cargo de los afiliados. D) constituir garantía y demás fianzas que requieran para responder por el manejo de fondos y bienes. E) firmar conjuntamente con el representante legal los cheques y demás documentos que impliquen manejo de bienes o dineros de la asociación. F) rendir a la directiva y a la asamblea general, el informe económico del movimiento de tesorería, debidamente revisado, cuando este sea requerido. G) presentar un informe de los fondos de la asociación. H) informar a la junta sobre los socios que no están a paz y salvo con las cuotas de sostenimiento, veinte (20) días antes de la asamblea, expedir paz y salvo a los asociados. I) poner a disposición de los asociados activos de la organización, la información de su manejo cuando estos consideren necesario. J) ser ordenador y administrador de la caja menor cuya cuantía la establecerá la asamblea. K) las demás funciones que le sean asignadas por la asamblea general, la directiva o de la asamblea general. -Funciones del vocal: A) reemplazar a cualquiera de los miembros de la junta en sus ausencias temporales y en las definitivas, hasta cuando sea nuevamente elegido el titular. B) colaborar con el secretario en la actualización de archivo y relación de asociados. C) las demás que le asigne le asigne la junta directiva.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Representante legal, es el gerente ejecutor de las decisiones de la asamblea general y del la junta directiva, será elegido por un periodo de un año pudiendo ser reelegido o removido libremente cuando se encuentren causales del caso, tendrá bajo su responsabilidad los empleados de la asociación de acuerdo a las siguientes funciones: **Funciones del representante legal o gerente: A) dirigir las relaciones publicas de la asociación con las entidades del orden oficial del estado, de carácter privado, organizaciones del mismo nivel del estado nacional o internacional, de grado superior, embajadas residentes en el país y entidad del sector comunitario. B) nombrar el personal de acuerdo a la estructura orgánica la asociación aprobada por la junta directiva. C) presentar a la junta directiva para su estudio y aprobación en primera instancia el proyecto de presupuesto, rentas y gastos el cual debe ser presentado el segundo mes de cada año. D) ordenar el pago de gastos ordinarios de la asociación y firmar los cheques en asocio con el tesorero. E) celebrar contratos y operaciones hasta por un monto de 100 salarios mínimos mensual legal vigente, los que excedan este monto deben ser aprobados por la junta directiva. F) firmar contrataros y hacer cumplir las clausulas estipuladas en los mismos. G) vigilar, cumplir y hacer cumplir el trabajo de los funcionarios de la asociación. H) remover y sancionar a los empleados cuando fuere el caso. I) proyectar para el estudio y aprobación de la junta directiva los contratos y operaciones que tenga que ver la asociación. J) vigilar el estado de caja y cuidar que se mantenga en seguridad los bienes de la asociación. K) presentar para el conocimiento de la junta directiva el balance general y el proyecto de distribución de excedentes para su estudio presentación a la asamblea general. L) coordinar con la junta directiva la elaboración de los reglamentos de funcionamiento de la entidad. M) coordinar todas las actividades como deportivas u otras índoles que se realicen. N) las demás que le asigne la asamblea general y la junta directiva, de acuerdo con las leyes, estatutos y reglamentos de la asociación.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No. 81 del 04 de enero de 2024 de la Asamblea General De Asociados, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 15 de enero de 2024 con el No. 9036 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	C.C. No. 1.116.866.903

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRINCIPALES		
PRESIDENTE	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	C.C. No. 1.116.866.903
SECRETARIA	LINY ROCIO BARRETO JIMENEZ	C.C. No. 68.307.303
TESORERA	DIANA PATRICIA RINCON CASTRO	C.C. No. 60.392.761

VOCAL	ANA ADELAIDA RIVERA HERNANDEZ	C.C. No. 68.305.389

Por Acta No. 81 del 09 de enero de 2024 de la Asamblea General Ordinaria, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 10 de enero de 2024 con el No. 9032 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRESIDENTE	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	C.C. No. 1.116.866.903
SECRETARIA	LINY ROCIO BARRETO JIMENEZ	C.C. No. 68.307.303

Por Acta No. 90 del 18 de marzo de 2025 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 23 de abril de 2025 con el No. 9527 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
TESORERA	DIANA PATRICIA RINCON CASTRO	C.C. No. 60.392.761
VOCAL	ANA ADELAIDA RIVERA HERNANDEZ	C.C. No. 68.305.389

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) Acta No. 1 del 02 de diciembre de 2009 de la Asamblea Constitutiva	3647 del 16 de diciembre de 2009 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 10 del 02 de julio de 2013 de la Asamblea De Asociados	4996 del 16 de julio de 2013 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 21 del 01 de agosto de 2016 de la Asamblea Extraordinaria	6181 del 10 de octubre de 2016 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 55 del 23 de octubre de 2020 de la Asamblea General Extraordinaria	7754 del 04 de noviembre de 2020 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 84 del 04 de enero de 2024 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados	9033 del 10 de enero de 2024 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro
*) Acta No. 91 del 18 de marzo de 2025 de la Asamblea Extraordinaria De Asociados	9526 del 23 de abril de 2025 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto

suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: S9499
Actividad secundaria Código CIIU: P8511
Otras actividades Código CIIU: G4755

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $45.546.698,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : S9499.

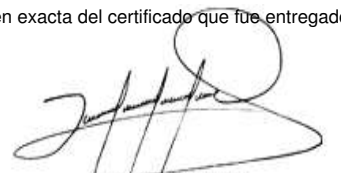
Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.



EL SECRETARIO
JOAO SEBASTIAN GONZALEZ MORENO

Fecha expedición: 22/09/2026 - 15:29:15
Recibo No. S000263861, Valor 12100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN 86sJm9vuFy

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://siifront.confecamaras.co/cv/56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.116.866.903**

PATIÑO VILLAMIZAR
APELLIDOS

STEFFANY
NOMBRES

STEFFANY PATIÑO V.
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **09-ENE-1995**
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **F** SEXO

30-ENE-2013 TAME
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-4000500-00847270-F-1116866903-20160908 **0050**973701A 1 40345953

Gobernación de Arauca
09/10/2026 11:07:44
2026069539-1

Origen: NIT 900230441-FUNDACION FUDAC
Destino: SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL
Al Contestar Cite el Número 2026069539-1

FUNDACION FUDAC
NIT.900230441-6

Arauca, 09 octubre de 2026

Señor
ARIEL PEDRAZA PINZON
Secretario de Educación
Gobernación de Arauca
Arauca

Ref. ***Cotización de las raciones alimentarias para la ejecución del PAE Indígena, en el departamento de Arauca, durante el año 2027.***

Atendiendo a su solicitud de cotización, nos permitimos presentar los precios por concepto del suministro de las raciones alimentarias preparadas en sitio, que se incluyen en la operación del Programa de alimentación escolar en las sedes educativas Indígenas priorizadas por la Secretaria de educación Departamental de Arauca, para el PAE Indígena en la vigencia 2027 en la ejecución del proyecto FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA, acatando la normativa implícita en la prestación de este servicio y cumpliendo las condiciones de ejecución señaladas.

A continuación, se relacionan los valores calculados y proyectados, para atención del Programa de Alimentación escolar en las sedes educativas del PAE Indígena priorizadas por la gobernación de Arauca:

1. Precio ofertado por las raciones del PAE Indígena suministradas durante el 2027:

Ítems	Descripción	Cant.	Unidad	Valor unitario
1	**Raciones estudiantes No Residentes**			
1.1	Complemento alimentario almuerzo convencional	1	Ración	**$ 11.003,00**
1.2	Complemento alimentario almuerzo difícil acceso	1	Ración	**$ 11.797,00**
1.3	Complemento alimentario jornada mañana / tarde	1	Ración	**$ 8.397,00**
1.4	Canasta PAE en casa	1	Paquete	**$ 133.216,00**
1.5	Ración Industrializada (ración emergente)	1	Ración	**$ 7.980,00**
2	**Raciones estudiantes Residentes**			
2.1	Desayuno	1	Ración	**$ 9.175,00**
2.2	Refrigerio Mañana	1	Ración	**$ 7.110,00**
2.3	Almuerzo	1	Ración	**$ 11.797,00**
2.4	Refrigerio Tarde	1	Ración	**$ 6.299,00**
2.5	Comida	1	Ración	**$ 9.129,00**

FUNDACION FUDAC

NIT.900230441-6

Los precios de esta cotización se presentan al Departamento de Arauca para los fines que estime pertinentes. Corresponden a la preparación y entrega de raciones a los estudiantes de los establecimientos educativos durante el periodo indicado de la vigencia 2027, bajo la modalidad a todo costo. El valor de cada ración incluye la compra de materias primas, el transporte rural terrestre y fluvial hasta las sedes educativas, los manipuladores de alimentos y el demás personal requerido, la ejecución del plan de saneamiento, los costos señalados por la Secretaría en los anexos de la solicitud y los demás que, según nuestra experiencia, implica la prestación del servicio.

Sin otro particular,

FREDDY NAVEA MANRIQUE
R/L Fundación FUDAC

CARRERA 19 No. 10-44 TELEFONO 3103134894
EMAIL: fudacfundacion2020@gmail.com

Fecha expedición: 2026/10/09 - 10:08:05 **** **Recibo No.** S000241286 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20261009-0007

CODIGO DE VERIFICACIÓN J7vfvRQxAe

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las inscripciones del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro y de la Economía Solidaria,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: FUNDACION FUDAC
SIGLA: FUDAC
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900230441-6
ADMINISTRACIÓN DIAN : ARAUCA
DOMICILIO : ARAUCA

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

INSCRIPCIÓN NO : S0500527
FECHA DE INSCRIPCIÓN : JULIO 01 DE 2008
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2026
FECHA DE RENOVACION DE LA INSCRIPCIÓN : MARZO 31 DE 2026
ACTIVO TOTAL : 57,986,104,700.00
GRUPO NIIF : GRUPO II

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CR 22 18 A 22
MUNICIPIO / DOMICILIO: 81001 - ARAUCA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3247629557
TELÉFONO COMERCIAL 2 : NO REPORTÓ
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : contratoscolombia.zese@gmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CR 22 18 A 22
MUNICIPIO : 81001 - ARAUCA
CORREO ELECTRÓNICO : contratoscolombia.zese@gmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : contratoscolombia.zese@gmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : N7730 - ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE OTROS TIPOS DE MAQUINARIA, EQUIPO Y BIENES TANGIBLES N.C.P.
ACTIVIDAD SECUNDARIA : N8299 - OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIO DE APOYO A LAS EMPRESAS N.C.P.
OTRAS ACTIVIDADES : C1084 - ELABORACION DE COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS
OTRAS ACTIVIDADES : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE MAYO DE 2008 SUSCRITA POR ASAMBLEA DE FUNDADORES, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2295 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE JULIO DE 2008, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE.

POR ACTA NÚMERO 10 DEL 21 DE MARZO DE 2014 SUSCRITA POR ASAMBLEA DE ASOCIADOS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3537 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 26 DE MAYO DE 2014, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE.

CERTIFICA - RELACION DE NOMBRES QUE HA TENIDO

QUE LA PERSONA JURÍDICA HA TENIDO LOS SIGUIENTES NOMBRES O RAZONES SOCIALES

1) FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE
2) FUNDACION SEMILLA DE OPORTUNIDADES
3) FUNDESTAR
Actual.) FUNDACION FUDAC

CERTIFICA - CAMBIOS DE NOMBRE O RAZON SOCIAL

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE MAYO DE 2008 SUSCRITO POR ASAMBLEA DE FUNDADORES REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2295 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE JULIO DE 2008, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL RECICLAJE PARA LA CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE POR FUNDACION SEMILLA DE OPORTUNIDADES

POR ACTA NÚMERO 10 DEL 21 DE MARZO DE 2014 SUSCRITO POR ASAMBLEA DE ASOCIADOS REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3537 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 26 DE MAYO DE 2014, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE FUNDACION SEMILLA DE OPORTUNIDADES POR FUNDESTAR

POR ACTA NÚMERO 11 DEL 30 DE MAYO DE 2014 SUSCRITO POR CONSEJO DE FUNDADORES REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 3563 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 04 DE JUNIO DE 2014, LA PERSONA JURIDICA CAMBIO SU NOMBRE DE FUNDESTAR POR FUNDACION FUDAC

Fecha expedición: 2026/10/09 - 10:08:05 **** **Recibo No.** S000241286 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20261009-0007

CODIGO DE VERIFICACIÓN J7vfvRQxAe

CERTIFICA - ENTIDAD DE VIGILANCIA

QUE LA ENTIDAD QUE EJERCE LA FUNCIÓN DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ES SECRETARÍA DE GOBIERNO DEPARTAMENTAL Y SEGURIDAD CIUDADANA

CERTIFICA - REFORMAS

DOCUMENTO	FECHA	PROCEDENCIA DOCUMENTO		INSCRIPCION	FECHA
AC-2	20120326	CONSEJO DE FUNDADORES	ARAUCA	RE01-3141	20120418
AC-2	20120326	CONSEJO DE FUNDADORES	ARAUCA	RE01-3142	20120418
	20150924	EL COMERCIANTE		RE01-3830	20150924
DOC.PRIV.	20170801	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4619	20170801
DOC.PRIV.	20170922	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4666	20170922
DOC.PRIV.	20171205	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4716	20171205
DOC.PRIV.	20180522	EL COMERCIANTE O INSCRITO	ARAUCA	RE01-4865	20180522
AC-13	20180402	REUNION EXTRAORDINARIA CONSEJO DE FUNDADORES	ARAUCA	RE01-4923	20180827
AC-14	20191114	ACTA DE ASAMBLEA DE ACCIONISTA	ARAUCA	RE01-5205	20191209

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TERMINO DE DURACION DE LA PERSONA JURIDICA ES INDEFINIDO

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL. LA FUNDACIÓN TENDRÁ COMO OBJETO: DISEÑAR Y EJECUTAR PROGRAMAS Y PROYECTOS CLAROS Y VIABLES PARA EL DESARROLLO SOCIAL, ECONÓMICO Y CULTURAL DE LA POBLACIÓN, APORTAND CAPITAL HUMANO PARA TRABAJAR POR EL BIENESTAR DE LA GENTE SIN OLVIDAR LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACIÓN GARANTIZANDO SU CALIDAD DE VIDA, INVIRTIENDO EN CAPITAL SOCIAL CREANDO ESTILOS DE VIDA SALUDABLES Y FOMENTANDO LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA, GENERAND MECANISMOS ALTERNATIVOS DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS, CON EL FIN D CREAR HECHOS DE PAZ. Y SUS FINES ESPECÍFICOS SON: A. PROMOVER ESTUDIOS E INVESTIGACIONES QUE APORTEN ELEMENTOS QUE CONTRIBUYAN A LA MODIFICACIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES. B. DESARROLLAR E INCENTIVAR EL ESPÍRITU EMPRESARIAL EN LA COMUNIDAD, MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES QUE PROPICIEN EN ELLA LA AUTOVALORACIÓN, LA AUTOESTIMA Y EL RECONOCIMIENTO DE SUS SABERES Y POTENCIALIZARLOS EN ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS. C. ESTABLECER Y MANTENER UN SISTEMA DE INFORMACIÓN SOBRE PROGRAMAS Y SERVIDOS SOCIALES PARA MEJORAR LA CALIDAD Y LAS CONDICIONES DE VIDA DE LA COMUNIDAD NECESITADA EN EL INTENTO DE LUCHAR CONTRA LA POBREZA, LA INEQUIDAD Y LA EXCLUSIÓN SOCIAL. D. DESARROLLAR PROGRAMAS PRODUCTIVOS PARA LA JUVENTUD, FORTALECIENDO LA VEEDURÍA CIUDADANA Y EJECUTANDO PROYECTOS QUE AFIANCEN EL CONCEPTO DE SOLIDARIDAD. E. FORTALECER LA FORMACIÓN EMPRESARIAL EN LA POBLACI EN LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES EXISTENTES O POTENCIALES, CON ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL PARA FACILITAR Y GUIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE EMPRESAS EN LAS ETAPA DE PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS, CONCERTADOS CON INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA REGIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA CREACIÓN DE LA CULTURA DE LA PRODUCCIÓN. F. DENT DEL OBJETO SOCIAL SE ENCUENTRAN COMPRENDIDOS TODOS LOS ACTOS TENDIENTES A CUMPLIR CON EL MISMO, PARA REALIZAR Y FACILITAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBJETIVOS, PRESTARA LOS SERVICIOS DE SALUD INTRA Y EXTRAMURAL, ENTENDIDOS COMO UN SERVICIO PUBLICO ESENCIAL COMO PARTE INTEGRANTE DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD. EN DESARROLLO DE ESTE OBJETO, ADELANTARA

ACCIONES DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DIAGNOSTICO, TRATAMIENTO Y REHABILITACIÓN, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SALUD Y CON SU CAPACIDAD DE RESOLUCIÓN. EN CUMPLIMIENTO DE ESTE OBJETO, DESARROLLARA E IMPLEMENTARA HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS E INFORMÁTICAS RELACIONADAS CON LAS GESTIÓN TÉCNICO-ADMINISTRATIVA LOS SERVICIOS DE SALUD Y FORTALECERÁ LA INVESTIGACIÓN, LA INNOVACIÓN, COMO PRINCIPIOS DEL CONOCIMIENTO Y DE LA PRAXIS, QUE ESTARÁN ORIENTADOS A GENERAR Y DIFUNDIR CONOCIMIENTOS, TÉCNICAS Y ARTES, A COMPROBAR AQUELLOS QUE YA FORMAN PARE DEL SABER Y DE LAS ACTIVIDADES DEL HOMBRE, ASI COMO A ADECUAR MÉTODOS Y SISTEMAS EN ÁREA DE LA SALUD CON VOCACIÓN PROFUNDAMENTE HUMANISTA. PODRÁ REALIZAR ACTIVIDADES DE INTERVENTORIAS, ASESORIAS, CONSULTORIAS Y OPERACIÓN LOGÍSTICA DE ENTIDADES DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD, EN EL MARCO DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD. ASÍ MISMO, PODRÁ COMERCIALIZAR LOS BIENES Y SERVICIOS QUE CUMPLIMIENTO DE SU OBJETO SOCIAL SE DERIVEN. PODRÁ REALIZAR TODOS LOS NEGOCIOS Y CONTRATOS, OPERACIONES O ACTOS LÍCITOS QUE CONSIDE NECESARIOS O CONVENIENTES PARA SU OBJETO SOCIAL COMO SON: DESARROLLO DE PROYECTOS PARA APOYAR LAS ESTRATEGIAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES LOS QUE ENCUENTREN LA CALLE, EN SITUACIÓN DE ABANDONO O DE RIESGO, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA IDENTIFICACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS CASOS DE ABUSO O MALTRATO INFANTIL Y ATENCIÓN A MINORES INFRACTORES, APOYO A ESTRATEGIAS PARA IDENTIFICACIÓN Y ATENCIÓN DE LOS CASOS DE EXPLOTACIÓN SEXUAL Y LABORAL INFANTIL, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA PROMOCIÓN DE PROGRAMAS DE VIVIENDA, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA LA PROMOCIÓN Y APOYO A PROGRAMAS DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL PRIORITARIA NUEVA, IMPLEMENTACIÓN PROYECTO PARA LA PROMOCIÓN Y APOYO A PROGRAMAS DE VIVIENDA PRIORITARIA PARA LA POBLACIÓN DESPLAZADA, APOYO Y A8ESORAMIENTO A PROYECTOS PARA LA .ADQUISICIÓN Y/O ADECUACIÓN DE PREDIOS PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL, APOYO A PROYECTOS DE CONSTRUCCIÓN DE OBRAS DE URBANISMO PARA LOS PROGRAMAS DE VIVIENDA, APOYO A PROYECTOS PARA LA PROMOCIÓN Y APOYO A PROGRAMAS DE MEJORAMIENTO DE VIVIENDAS, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE CAPACITACIÓN PARA INCREMENTAR LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN SOBRE EL DESARROLLO COMUNITARIO LA INTEGRACIÓN REGIONAL, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA CONSOLIDACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA PÚBLICA PARA TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y DESARROLLO REGIONAL, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL Y LA PLANIFICACIÓN ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO Y GESTIÓN DEL DESARROLLO, FORMULACIONES DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE INFANCIA, ADOLESCENCIA Y JUVENTUD, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA FOMENTAR LA APROPIACIÓN DE LA CIENCIA, TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN, EL INCREMENTO DE LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO, LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO PRODUCTIVO, LA INFRAESTRUCTURA DE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL DEPARTAMENTO MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES PARA UNA MEJOR GESTIÓN Y DESARROLLO EFICIENTE DE LAS COMPETENCIAS DE NACIÓN, DEPARTAMENTOS Y MUNICIPIOS, FORTALECIMIENTO DE CONTROL INTERNO, APOYO A MECANISMOS DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, MEDIANTE LA CAPACITACIÓN Y EJERCICIO ACTIVO DE LOS CONSEJOS TERRITORIALES DE PLANEACIÓN, PROYECTO PARA EL DESARROLLO INSTITUCIONAL MEDIANTE ESTRATEGIAS DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL EN EL DEPARTAMENTO, DESARROLLO DE PROYECTOS DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA EVALUACIÓN SEGUIMIENTO DE PLANES DE DESARROLLO DE LOS DEPARTAMENTOS Y MUNICIPIOS QUE PERMITAN EL AJUSTE Y EFICIENTE EJERCICIO DE SUS COMPETENCIAS, APOYO A PROGRAMAS, PROCESOS Y ESTRATEGIAS EN EL PROCESO DE ARMONIZACIÓN CON EL PLAN DE DESARROLLO NACIONAL, PLANES TERRITORIALES Y MUNICIPALES, IMPLEMENTACIÓN Y ASESORAMIENTO PARA LA ELABORACIÓN Y FORMULACIÓN DE PLANES DE DESARROLLO NACIONAL,

DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES, ANÁLISIS Y AJUSTES DE PLANES DE DESARROLLO, DISEÑO Y EVALUACIÓN DE INDICADORES, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE PLANES DE DESARROLLO, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO Y REMODELACIÓN DE VIVIENDA URBANA Y RURAL, ADECUACIONES DE VIVIENDAS, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL, CONSTRUCCIÓN Y MEJORAMIENTO DE OBRAS DE URBANISMO, ADECUACIONES DE VIVIENDA, ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS DE VIVIENDA, ATENCIÓN A GRUPOS VULNERABLES CON PROGRAMAS DE VIVIENDA, PROMOCIÓN DE VIVIENDA, SUMINISTROS Y DOTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE PROGRAMAS DE VIVIENDA, DIAGNÓSTICOS DEL SECTOR DE VIVIENDA, ESTUDIOS DE PRE INVERSIÓN, REUBICACIÓN DE ASENTAMIENTOS HUMANOS, DESARROLLO DE ÁREAS COMUNES, FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA FINANCIERO DEL PROGRAMA DE SANEAMIENTO CONTABLE Y FINANCIERO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS QUE PERMITAN MEJORAR EL RECAUDO DE RENTA PROPIA, ESTUDIO Y ANÁLISIS, CONTABILIDAD PÚBLICA Y PRIVADA, ANÁLISIS FINANCIERO, DISEÑO DE INDICADORES, EVALUACIONES FINANCIERAS, AUDITORIAS FINANCIERAS Y CONTABLES, ELABORACIÓN DE INFORMES FINANCIEROS Y CONTABLES, DESARROLLO DE PROYECTOS DE SEMAFORIZACIÓN, DEMARCACIÓN VIAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN Y EL DESARROLLO EFICIENTE DE LAS COMPETENCIAS DE LOS ORGANISMOS O ENTIDADES DE CONTROL DE VIGILANCIA DEL TRÁNSITO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS EDUCAR PARA SALVAR VIDAS, DIAGNÓSTICOS, DESARROLLO DE PROYECTOS DE SEGURIDAD VIAL, DEMARCACIONES VIALES, SEMAFORIZACIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE MECANISMOS PARA LA SEGURIDAD VIAL, CAPACITACIÓN, SENSIBILIZACIÓN PARA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, PROMOCIÓN DE NORMAS DE TRANSITO, DOTACIÓN Y SUMINISTRO DE ELEMENTOS, EQUIPOS PARA LA SEGURIDAD VIAL, ASESORAMIENTO PARA LA SEGURIDAD VIAL, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE GRÚA, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE APOYO EN CARRETERAS, TRANSPORTE DE PASAJEROS Y DE CARGA, IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE DEPORTE FORMATIVO Y EDUCATIVO, IMPLANTACIÓN DE PROGRAMAS DE DEPORTE SOCIAL Y COMPETITIVO, FORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE ACTORES DEPORTIVOS Y RECREATIVOS, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMA DE RECREACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, REALIZACIÓN DE ENCUENTROS DEPORTIVOS COMPETITIVOS, IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES QUE FOMENTEN EL DEPORTE ASOCIADO Y COMUNICATIVO, CONSTRUCCIÓN Y / O MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA DEPORTIVA Y RECREATIVA, DOTACIÓN Y SUMINISTRO DE ELEMENTOS DEPORTIVOS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DEPORTIVOS, DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE RECREACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, DIAGNÓSTICOS Y ESTUDIOS EN DEPORTE, CULTURA Y RECREACIÓN, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE INFRAESTRUCTURA DEPORTIVA, SUMINISTRO DE ELEMENTOS, EQUIPOS Y UNIFORMES PARA EL DEPORTE, REALIZACIÓN DE JORNADAS Y EVENTOS DEPORTIVOS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, ADECUACIÓN Y DOTACIÓN DE INFRAESTRUCTURA ECONÓMICA, AGROPECUARIA, GANADERA, AGRÍCOLA, EMPRESARIAL, AGRO INDUSTRIAL, PÚBLICA Y PRIVADA Y DE TODA ÍNDOLE, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA APOYO AL MANEJO Y PROVISIÓN PARA EL ABASTECIMIENTO PERMANENTE DE AGUA PARA DESARROLLO DEL SECTOR RURAL, PARA CONSUMO HUMANO Y PRODUCTIVO, CONSTRUCCIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y DOTACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL, CONSTRUCCIÓN DE CORRALES COMUNITARIOS, APOYO AL FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS MEDIANTE LA ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍAS, APOYO Y FOMENTO DE CULTIVOS TRADICIONALES Y ALTERNATIVOS, DESARROLLO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS Y EMPRESARIALES AGROPECUARIOS SOSTENIBLES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE GRUPOS MUJER RURAL Y URBANA, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE GRUPOS DE POBLACIÓN DESPLAZADA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD DE LA CADENA CARNE U LÁCTEO A PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES, ASISTENCIA TÉCNICA, SEGUIMIENTO, ACOMPAÑAMIENTO Y SOPORTE PARA EL INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA INTRODUCCIÓN,

TRANSFERENCIA, AJUSTE, ADAPTACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD, CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MEJORAR EL NIVEL EMPRESARIAL DE LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE LAS FINCAS GANADERAS, DISEÑO DE ESTUDIOS DE DE PRE INVERSIÓN, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN DISTRITO DE RIEGO DE PEQUEÑA IRRIGACIÓN, APOYO PARA IMPLEMENTACIÓN DE INCENTIVOS PRODUCTORES, APOYO A PROGRAMAS DE DESARROLLO RURAL, APOYO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS INTEGRALES A TRAVÉS DE CRÉDITOS E INCENTIVOS A PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES, CONSTRUCCIÓN Y ADECUACIÓN DE PLANTAS DE SACRIFICIO, MATADEROS, APOYO A PROYECTOS ORIENTADOS A MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL, DESARROLLO DE PROYECTOS AGRO PRODUCTIVOS E INICIATIVAS DE EMPLEO LOCAL A TRAVÉS DE COFINANCIACIÓN, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, PROMOCIÓN DE PRODUCTOS, PARTICIPACIÓN IN EVENTOS DE COMERCIALIZACIÓN Y FERIAS TURÍSTICAS, PRODUCTIVAS, AGROPECUARIAS, EMPRESARIALES Y EN GENERAL, TODO TIPO DE EVENTOS, DESARROLLO DE TODO TIPO DE FIESTAS, APOYO A PROYECTOS ORIENTADOS A MEJORAR LA COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL Y APOYO DE INICIATIVAS DE EMPLEO LOCAL, DESARROLLO DE PROYECTOS DEL SECTOR SERVICIOS, EMPRESARIAL, COMERCIAL, TURÍSTICO, DESARROLLO DE PLANES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS DE CONSERVACIÓN Y SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS NATURALES, CADENA FORESTAL PARA LA PROTECCIÓN Y FORMULACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE PLANES CUENCAS, MICRO CUENCAS Y ORDENAMIENTO DE ORDENAMIENTO AMBIENTAL, PROGRAMAS PARA DE ESPECIES, GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO, USO DE LA BIODIVERSIDAD, CONSERVACIÓN OBRAS DE PROTECCIÓN DE FUENTES, REFORESTACIÓN PROTECTORA Y PRODUCTORA, COMERCIAL Y DE ORNATO, CONSERVACIÓN, RECUPERACIÓN, Y PROTECCIÓN DE ECOSISTEMAS URBANOS Y RURALES DEL DEPARTAMENTO, PROTECCIÓN DEL PAISAJE URBANO Y RURAL MEDIANTE LA EJECUCIÓN DE OBRAS DE MEJORAMIENTO PAISAJÍSTICO DEL ÁREA URBANA Y RURAL, ASISTENCIA TÉCNICA PARA EL SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, CONTROL, DEFENSA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LOS ECOSISTEMAS ESTRATÉGICOS, SUMINISTRO Y DOTACIÓN DE INSUMOS, MATERIALES, ELEMENTOS, EQUIPOS Y MAQUINARIA AGRÍCOLA Y GANADERA, ASISTENCIA TÉCNICA AGROPECUARIA, ASISTENCIA TÉCNICA Y ASESORÍA AGROPECUARIA Y FINANCIERA, ASESORAMIENTO PARA ACCEDER A FUENTE DE FINANCIACIÓN PARA PROYECTOS PRODUCTIVOS, OPERADORES DE CRÉDITO AGROPECUARIO, PLANIFICACIÓN AGROPECUARIA, REALIZACIÓN DE VISITAS DE ASISTENCIA TÉCNICA, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, MANTENIMIENTO Y REMODELACIÓN DE INFRAESTRUCTURA AGROPECUARIA, EXTENSIÓN RURAL, CAPACITACIÓN, REALIZACIÓN DE TALLERES, IMPLEMENTACIÓN DE TODA CLASE DE CULTIVO, CREACIÓN, AJUSTE, TRANSFERENCIA Y ASESORAMIENTO PARA LA ADOPCIÓN TECNOLÓGICA PRODUCTIVA, SUMINISTRO DE SEMILLAS, REALIZACIÓN DE VISITAS DE ASISTENCIA TÉCNICA, REALIZACIÓN DE TALLERES DE CAPACITACIÓN AGROPECUARIO, DE APOYO CREDITICIO, REALIZACIÓN DE VISITAS DE CONTROL DE CRÉDITOS, REALIZACIÓN DE VISITAS DE PLANIFICACIÓN, PROMOCIÓN DE PROYECTOS AGROPECUARIOS, DIRECCIÓN DE PROYECTOS, AMPLIACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE EDIFICACIONES DE PEQUEÑAS, MEDIANAS Y GRAN ESCALA URBANOS RURALES, CONSTRUCCIÓN, AMPLIACIÓN, MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE HOSPITALES, REMODELACIONES, RESTAURACIONES, MODELACIONES DE INFRAESTRUCTURAS, ADECUACIÓN, MANTENIMIENTO, DOTACIÓN, OPERATIVIZACION DE PUESTOS DE SALUD, HOSPITALES Y CUALQUIER OBRA PÚBLICA Y PRIVADA, CONSTRUCCIÓN, ADECUACIÓN, AMPLIACIÓN Y MANTENIMIENTO DE VÍAS Y/O PUENTES, MANTENIMIENTO DE DIQUES Y REPRESAS, APOYO A LA CONSTRUCCIÓN, ADECUACIÓN Y/ O MANTENIMIENTO DE LA RED VIAL TERCIARIA, SECUNDARIA Y PRIMARIA, RECUPERACIÓN Y REFUERZO PISTAS Y PLATAFORMAS DE AEROPUERTOS, CONSTRUCCIÓN, REMODELACIÓN, AMPLIACIÓN Y DOTACIÓN DE AEROPUERTOS, CONSTRUCCIÓN DE FÓRUM PARA LA RECREACIÓN Y LA CULTURA, CONSTRUCCIÓN PLAZOLETAS, REMODELACIÓN Y MEJORAMIENTO DE PARQUES, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN Y DOTACIÓN DE CENTROS RECREATIVOS, PISCINAS Y OTROS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN Y DOTACIÓN DE PARQUES DIDÁCTICOS,

CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN DE MONUMENTOS, TODO TIPO DE READECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA, PARQUES, EDIFICIOS, PUENTES, VÍAS, ENTRE OTROS, CONSTRUCCIÓN DE RESTAURANTES Y COMEDORES, CONSTRUCCIÓN DE COMPLEJOS FERIALES, CONSTRUCCIÓN DE PLAZOLETAS PARA LA DIVULGACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, REMODELACIÓN Y DOTACIÓN DE PLAZAS DE MERCADO, OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO, SISTEMAS DE SOLUCIONES ALTERNAS DÉ SUMINISTRO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO EN EL ÁREA RURAL, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ACUEDUCTO EN EL ÁREA URBANA Y RURAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA OPTIMIZAR LA DISTRIBUCIÓN DEL AGUA TRATADA MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE ACOMETIDOS DOMICILIARIOS, OPTIMIZACIÓN DEL SISTEMA DE SANEAMIENTO BÁSICO, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ALCANTARILLADO SANITARIO, AMPLIACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ALCANTARILLADO SANITARIO Y SOLUCIONES ALTERNAS EN EL ÁREA RURAL, DIAGNOSTICO Y FORMULACIÓN DE PLANES DE MAESTROS DE ACUEDUCTO EN EL ÁREA RURAL, CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS DE ALCANTARILLADO PLUVIAL, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA EL TRANSPORTE, TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS, PROGRAMAS PARA LA MODERNIZACIÓN INSTITUCIONAL Y EMPRESARIAL DE LAS IMPRESAS Y/ O ENTIDADES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE ACUEDUCTO, ALCANTARILLADO Y SANEAMIENTO BÁSICO, PRE INVERSIÓN PARA LA AMPLIACIÓN DE SERVICIOS DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO EN PROGRAMA VIS Y VIP, CONSTRUCCIÓN SEGUNDO CIRCUITO DE SUTRANSMISIÓN DE ENERGÍA CAÑO LIMÓN A ARAUCA. AMPLIACIÓN DEL SISTEMA DE MICRO MEDICIÓN Y EL SERVICIO DE EMERGÍA ELÉCTRICO, PROYECTOS DE ELECTRIFICACIÓN, CONSTRUCCIÓN DE REDES DE DISTRIBUCIÓN, ENERGIZACIÓN, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA GENERACIÓN DE ENERGÍA, ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD PARA DESARROLLAR CUALQUIER TIPO DE OBRA, ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN DE HIDROELÉCTRICA PARA LA GENERACIÓN DE ENERGÍA, CONSTRUCCIÓN DE REDES DE DISTRIBUCIONES EN LAS ZONAS URBANAS Y RURALES, ELECTRIFICACIÓN EN MEDIA Y BAJA TENSIÓN, IMPLEMENTACIÓN PROYECTOS PARA EL PLAN DE EXTENSIÓN DEL SECTOR ELÉCTRICO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA LA FORMULACIÓN, EJECUCIÓN, PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN DEL PLAN DE MASIFICACIÓN DEL GAS, CONSTRUCCIÓN DE BATERÍAS SANITARIAS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE UNIDADES BÁSICAS, SOLUCIONES ALTERNATIVAS, CONSTRUCCIONES RURALES DE TODO TIPO, CONSTRUCCIONES DE DIQUES, CONSTRUCCIÓN DE ALJIBES PARA GARANTIZAR LA DISPONIBILIDAD DE AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO Y PRODUCTIVO, CONSTRUCCIÓN DE ESTANQUILLAS, ESTANQUES, TANQUES AÉREOS, CONDUCCIÓN DE AGUAS, CONSTRUCCIÓN DE POZOS PROFUNDOS, CONSTRUCCIÓN DE PUNTILLOS, USO Y APROVECHAMIENTO DEL AGUA, OBRAS DE RELLENOS, RELLENOS SANITARIOS, CONSTRUCCIÓN DE CANALES, CONSTRUCCIÓN DE MAGAS DE COLEO, CONSTRUCCIONES AGROPECUARIAS, DOTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MANTENIMIENTO DE COMPUTADORES, INSTALACIÓN DE EQUIPOS, ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE COMPUTADORES, DESARROLLO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, SUMINISTRO DE PARTES, DESARROLLO DE SOFTWARE DE INFORMACIÓN, DESARROLLO DE SISTEMAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, DESARROLLO PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA, DOTACIONES DE EQUIPOS, DESARROLLOS DE REDES DE COMUNICACIÓN, INTERCONEXIONES DE COMUNICACIÓN, DISEÑOS DE PÁGINAS WEB, PORTALES DE INFORMACIÓN, PROCESADORES DE DATOS, DISEÑO DE BASE DE DATOS, DESARROLLO DE MÓDULOS DE INFORMACIÓN EN TODA LAS AÉREAS, MÓDULOS DE REALIZACIÓN DE EVENTOS, COTIZACIONES ONLINE, MÓDULOS DE PUBLICACIÓN DE PROYECTOS, BÚSQUEDA DE PROYECTOS, BÚSQUEDA DE EMPLEOS, REDISEÑO Y ACTUALIZACIÓN DE ESTRATEGIAS DE DESARROLLO, DESARROLLO DE APLICACIONES, CAPACITACIÓN Y ASESORÍAS EN SISTEMAS DE INFORMACIÓN, MODELA MIENTO Y DIAGRAMACIÓN, LEVANTAMIENTO, PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN, ANÁLISIS ESTADÍSTICO, DESARROLLO DE CASOS, ESTUDIOS DE MERCADOS, DE FACTIBILIDAD, PLANES MAESTROS EN TODAS LAS ÁREAS, DISEÑOS DE MÓDULOS CONCEPTUALES, RELACIONAL,

CORRELACIONAL DE BASE DE DATOS, DESARROLLO DE PRUEBAS, CAPACITACIÓN PARA INCREMENTAR LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO SOBRE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA EL DESARROLLO COMUNITARIO Y LA INTEGRACIÓN REGIONAL, REFORESTACIÓN PRODUCTORA, PROTECTORA, COMERCIAL Y ORNAMENTAL, ASISTENCIA TÉCNICA Y CAPACITACIÓN AMBIENTAL, ESTUDIOS EN INVESTIGACIÓN AMBIENTAL, CONTROL Y SEGUIMIENTO AMBIENTAL, PLAÑÍS DE MANEJO AMBIENTAL, CONSTRUCCIONES DE SANEAMIENTO AMBIENTAL, PROTECCIÓN DE RECURSOS Y ECOSISTEMAS PROTECCIÓN DE CUENCAS HIDROGRÁFICAS, LIMPIEZA HÍDRICAS, DESTAPONAMIENTO DE CAÑOS, CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE ESPECIES, PLANES INTEGRALES DE PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN, DESARROLLO DE PROYECTOS DE MITIGACIÓN AMBIENTAL, DE ECOSISTEMAS URBANOS Y RURALES, OBRAS DE CONSTRUCCIÓN DE PARQUES, CREACIÓN DE ESPACIOS VERDES, ASESORAMIENTO AMBIENTAL, FORMACIÓN DE LÍDERES Y VEEDORES PARA EL CONTROL AMBIENTAL, REALIZACIÓN DE ANÁLISIS Y PRUEBAS DE LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO AL COMPORTAMIENTO DE VARIABLES AMBIENTALES, DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS AMBIENTALES, APOYO A PROGRAMAS DE APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE GRATUIDAD EN LA EDUCACIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA, PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TRANSPORTE ESCOLAR MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE RUTAS ESCOLARES, ADQUISICIÓN DE MEDIOS DE TRANSPORTE PARA GARANTIZAR EL ACCESO Y PERMANENCIA EN EL SISTEMA EDUCATIVO DE LA POBLACIÓN ESCOLARIZADA, IMPLANTACIÓN Y MEJORAMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, IMPLANTACIÓN Y MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DEL PROGRAMA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS CENTROS EDUCATIVOS INDÍGENAS, CONSTRUCCIÓN, MEJORAMIENTO, ADECUACIÓN Y MANTENIMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, DOTACIÓN DE RESTAURANTES ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, CONSTRUCCIÓN, ADECUACIÓN, MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE LOS CENTROS EDUCATIVOS INDÍGENAS, CONSTRUCCIÓN DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, CONSTRUCCIÓN DE CENTROS DE CONOCIMIENTO, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, ESTUDIO DE PRE INVERSIÓN PARA AMPLIACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA, DOTACIÓN DE CENTROS EDUCATIVOS, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTO PARA LA PERMANENCIA EDUCATIVA MEDIANTE EL PROGRAMA NIÑOS Y NIÑAS ESTUDIANDO, IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO DEL PROYECTO DE EDUCACIÓN RURAL PER, DESARROLLO DEL PROYECTO PARA IMPULSAR EL PROGRAMA INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA, APOYO AL PROGRAMA TALENTOS EXCEPCIONALES, APOYO AL PROGRAMA NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES PARA ESTUDIANTES, CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA EDUCATIVA, IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LAS INSTITUCIONES, DOCENTES Y ESTUDIANTES COMO PROMOCIÓN DE LA CALIDAD EDUCATIVA, IMPLANTACIÓN DE PROGRAMA ONDAS PARA EL FOMENTAR DE LA CULTURA DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA ENTRE NIÑOS, NIÑAS Y JÓVENES, IMPLANTACIÓN DE REDES PEDAGÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS ARGUMENTATIVAS, INTERPRETATIVAS Y PROPOSITIVAS MEDIANTE TÉCNICAS DE ESTUDIO Y ALTERNATIVAS DE APRENDIZAJE, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA AUMENTAR LAS CONDICIONES EDUCATIVAS EN LA FORMACIÓN PARA EL TRABAJO, CON ESTUDIANTES DE MEDIA VOCACIONAL DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE MEJORAMIENTO DEL DESARROLLO PROFESIONAL Y CAPACITACIÓN DEL DOCENTE DE EDUCACIÓN BÁSICA, ADECUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR, AMPLIACIÓN Y DESARROLLO DEL SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN EN LA RED DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, MEJORAMIENTO DE LA EDUCACIÓN BÁSICA A TRAVÉS DEL USO Y APROPIACIÓN DE MEDIOS Y NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN, DOTACIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO, SUMINISTRO, COMPRA, VENTA, ALQUILER Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE ALTA TECNOLOGÍA, DOTACIÓN DE EQUIPOS, AYUDAS AUDIOVISUALES, MOBILIARIO, MATERIALES Y ELEMENTOS DE SOPORTE PEDAGÓGICO PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, ADQUISICIÓN Y MANTENIMIENTO DE

IMPLEMENTOS, EQUIPOS, MOBILIARIO PARA CENTROS EDUCATIVOS Y CUALQUIER TIPO DE INSTITUCIÓN PÚBLICA O PRIVADA, MANTENIMIENTO DE PUPITRES, IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL EN LAS INSTITUCIONES, IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE ESCUELAS SALUDABLES, IMPLANTACIÓN DE UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN SEXUAL, APOYO A PROGRAMAS DE EDUCACIÓN EN SALUD MENTAL Y ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO, IMPLANTACIÓN PROGRAMA ARAUCA BILING&UUML;E, ADQUISICIÓN DE AULAS PEDAGÓGICAS PARA APOYAR PROGRAMAS FORMATIVOS EN EL CAMPO DEL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES, APLICACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALFABETIZACIÓN DE ADULTOS A CRECER, FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN SOLDADURA API CONVENIO SENA EN EL TRABAJO, DIFUSIÓN, FOMENTO Y ESTIMULACIÓN A LA INNOVACIÓN, LA CREACIÓN Y LA PRODUCCIÓN ARTÍSTICA, FOLKLOR LLANERO, LITERATURA, CINE, TEATRO Y OTRAS MANIFESTACIONES DEL ARTE DENTRO DEL CONTEXTO NACIONAL Y REGIONAL, IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN DE LAS EXPRESIONES MULTICULTURALES ARTÍSTICAS, FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS, FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA POBLACIÓN AFRO DESCENDIENTE, DIFUSIÓN, FOMENTO, ESTIMULO A LA INNOVACIÓN, LA CREACIÓN Y LA PRODUCCIÓN ARTÍSTICA, ELABORACIÓN DE MURALES ARTÍSTICOS I HISTÓRICOS, IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE PROMUEVAN Y ARTICULEN LOS PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN CIUDADANA EN LOS ESQUEMAS DE LA CULTURA CIUDADANA, APORTE CULTURAL Y SOCIAL DE LOS PUEBLOS, MUNICIPIOS Y DEPARTAMENTOS, PROMOCIÓN, DIFUSIÓN POSICIONAMIENTO DE LA IMAGEN CULTURAL Y TURÍSTICA, PROGRAMAS DE MARKETING TERRITORIAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN, DOTACIÓN Y SOSTENIMIENTO DE CUALQUIER TIPO DE INFRAESTRUCTURA, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN, DOTACIÓN Y SOSTENIMIENTO DE PARQUES, ADECUACIÓN Y ARTICULACIÓN A LA RED DE BIBLIOTECAS DEPARTAMENTALES, MUNICIPALES, DOTACIÓN DE BIBLIOTECAS, PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN, DIFUSIÓN, PROMOCIÓN, CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO HISTÓRICO Y CULTURAL INTANGIBLE Y TANGIBLE, FERIAS, EVENTOS CULTURALES, CONSTRUCCIONES PARA CENTROS CULTURALES, SUMINISTROS, DOTACIONES PARA EVENTOS, PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN, ELABORACIÓN DE VIDEOS, MEMORIAS, REGISTROS FOTOGRÁFICOS, SUMINISTRO DE INSUMOS DE TODO TIPO, ELABORACIÓN DE VALLAS, ELABORACIÓN DE PENDONES, ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS MEMORIA, PROMOCIÓN DEL FOLKLOR, ORGANIZACIÓN, PROMOCIÓN DE IMAGEN INSTITUCIONAL, APOYO A TALENTOS, APOYO A FOLKLORISTAS, APOYO A DANZAS, GIRAS PROMOCIONALES, DESARROLLO DE FESTIVIDADES, PROTECCIÓN SOCIAL Y BIENESTAR DEL RECURSO HUMANO, PLANEACIÓN, EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DE ACCIONES DE PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA ASISTENCIA TÉCNICA , CONFORMACIÓN Y OPERACIÓN DE LAS REDES INTERINSTITUCIONALES Y REDES DE BUEN TRATO, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS PARA LA DIVULGACIÓN DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LAS FAMILIAS, DERECHOS DE LA NIÑEZ Y CÓDIGO DE LA INFANCIA, DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA REDUCIR FACTORES DE RIESGO DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR EN EL DEPARTAMENTO, PROGRAMAS PARA LA PROMOCIÓN DE LOS DERECHOS DE NIÑOS, NIÑAS, JÓVENES, ADOLECENTES, MUJERES, HOMBRES, VULNERABLES Y VULNERADOS, IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS QUE PERMITAN LA ARTICULACIÓN E INTEGRACIÓN DEL DESARROLLO REGIONAL Y TERRITORIAL, IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE MONITOREO Y ALERTA TEMPRANA, APOYO A LA ETNOEDUCACIÓN, ATENCIÓN CULTURAL, GRUPOS ÉTNICOS, APOYO A LA EDUCACIÓN SUPERIOR, IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTO PARA EL BUEN MANEJO DEL TIEMPO LIBRE DE NIÑOS, NIÑAS Y JÓVENES QUE GARANTICEN LA PERMANENCIA DE LOS ESTUDIANTES, PROGRAMAS DE PAZ Y CONVIVENCIA ESCOLAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PROGRAMAS DE ATENCIÓN A DISCAPACITADOS, PROYECTO DE IDENTIFICACIÓN Y ATENCIÓN HUMANITARIA A ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE RIESGO O VULNERABILIDAD DE SUS DERECHOS HUMANOS, ASISTENCIA JURÍDICA, ALIMENTARIA Y PSICOSOCIAL EN POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DESPLAZAMIENTO, PROMOCIÓN Y GENERACIÓN DE PROGRAMAS DE EMPLEO, PARTICIPACIÓN, EMPODERAMIENTO DE DE LAS MUJERES Y DESARROLLO EMPRESARIAL, SOLARES PRODUCTIVOS, FORTALECIMIENTO DEL GOBIERNO PROPIO DE PUEBLOS INDÍGENAS,

FORTALECIMIENTO DE LAS FORMAS TRADICIONALES DE ORGANIZACIÓN DE LAS COMUNIDADES AFRO DESCENDIENTES, APOYO E IMPLEMENTACIÓN DE MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, FORMACIÓN DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS ORGANIZATIVAS Y PRODUCTIVAS DE LA POBLACIÓN DESPLAZADA, DISCAPACITADA, ADULTO MAYOR, JUVENTUDES, MUJERES, INDÍGENAS Y AFRO DESCENDIENTES PARA LA SUBSISTENCIA Y EL DESARROLLO PRODUCTIVO, IMPLEMENTACIÓN DE ESCUELAS DE FORMACIÓN CULTURAL Y LIDERAZGO, CREACIÓN DE ESCUELAS DE FORMACIÓN CULTURAL QUE PROMUEVA LA ASOCIATIVIDAD, LA CONFIANZA Y LA CULTURA CÍVICA, CONSTRUCCIÓN DE OBRAS PARA LA PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL RIESGO URBANO Y RURAL, ATENCIÓN DE LAS SITUACIONES DE DESASTRES, ASESORAMIENTO PARA LA REUBICACIÓN DE ASENTAMIENTOS AFECTADOS, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN DE DERECHOS HUMANOS Y DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS DEL CONFLICTO, DESARROLLO DE CAMPAÑAS DE FORMACIÓN SOBRE DERECHOS HUMANOS, PLURALISMOS, DIVERSIDAD Y MULTICULTURALIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE INSTRUMENTOS Y MECANISMOS DIRIGIDOS A LA PROTECCIÓN DE BIENES PATRONALES, ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE GARANTICEN LA LUCHA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN Y PROMOCIÓN DEL RESPETO DE LAS IDENTIDADES, SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS, INSUMOS PARA SALUD, PRODUCTOS DE ASEO, UNIFORMES, SABANAS, PRODUCTOS, MATERIALES, ELEMENTOS, EQUIPOS MEDICO QUIRÚRGICOS, APOYO A PROYECTOS PARA EL MANEJO MATERNO FETAL Y OTRAS PATOLOGÍAS, EMBARAZO, PARTO, PUERPERIO, DOTACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES DE REHIDRATACIÓN, APOYO A PROYECTOS PARA ATENCIÓN DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS AGUDAS, APOYO A PROYECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE LA MORBIMORTALIDAD MATERNA, PERINATAL, INFANTIL, DESARROLLO DE PROGRAMAS PARA PREVENIR LA ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA E INFECCIÓN RESPIRATORIA, APOYO A LA ESTRATEGIA AIEPI CLÍNICO, COMUNITARIO Y ORGANIZACIONAL, APOYO A PROGRAMAS AMPLIADO DE INMUNIZACIONES PAR LA DISMINUCIÓN DE LA MORBIMORTALIDAD INFANTIL, MEJORAMIENTO DE LOS RECURSOS FÍSICOS, TECNOLÓGICOS, CIENTÍFICOS DE LA RED PÚBLICA HOSPITALARIA DEL DEPARTAMENTO, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIONAL, ATENCIÓN INTEGRAL A GRUPOS VULNERABLES, ATENCIÓN INTEGRAL A LA POBLACIÓN INFANTIL, PROGRAMAS DE ESTÍMULOS PARA LA NIÑEZ, MUJER, Y JUVENTUD, ADMINISTRACIÓN, ATENCIÓN, CONTROL Y ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL PARA LA GESTIÓN DEL ESTADO, FORTALECIMIENTO DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL, COBERTURA DEL RÉGIMEN SUBSIDIADO EN SALUD, ASISTENCIA INTEGRAL EN SALUD A LA POBLACIÓN POBRE Y VULNERABLE Y LOS NO POSS DEL RÉGIMEN SUBSIDIADO, APOYO Y FORTALECIMIENTO DE LA ETNOSALUD, REDUCCIÓN DE LAS PATOLOGÍAS Y LA MORBIMORTALIDAD INFANTIL, APOYO INTEGRAL EN SALUD A LA POBLACIÓN AFRO DESCENDIENTE, APOYO A PROYECTOS PARA LA REDUCCIÓN DE LA DESNUTRICIÓN DE NIÑOS Y NIÑAS, APOYO INTEGRAL EN LA SALUD A LA POBLACIÓN EN SITUACIÓN DE DESPLAZAMIENTO NO CUBIERTA, APOYO PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL EN SALUD A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR, PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD A LA POBLACIÓN POBRE NO CUBIERTA CON SUBSIDIOS A LA DEMANDA DEL DEPARTAMENTO, FORTALECIMIENTO DE ACTIVIDADES DE SALUD PÚBLICA, LABORATORIO, ATENCIÓN A RED DE LABORATORIOS, APOYO A PROYECTOS DE PLANES INTEGRALES DE PROMOCIÓN EN LACTANCIA MATERNA A MADRES GESTANTES Y LACTANTES, APOYO A PROGRAMAS DE ATENCIÓN PRENATAL Y APOYO NUTRICIONAL, FORTALECIMIENTO DE LAS ACCIONES DE SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVAS POBRES Y VULNERABLES, PROMOCIÓN DE HÁBITOS DE SALUD ORAL, IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS DE SALUD MENTAL PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE LA ENFERMEDAD MENTAL Y DEL COMPORTAMIENTO SUICIDA Y CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS, ATENCIÓN INTEGRAL EN SALUD MENTAL Y SESIONES PREVENIBLES A LA POBLACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA SGP, ATENCIÓN PSICOSOCIAL A LA POBLACIÓN AFECTADA POR LA VIOLENCIA, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS, PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA, APOYO, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ZOONOSIS EN LA POBLACIÓN, APOYO A

PROGRAMAS PARA REDUCIR LOS ÍNDICES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN VECTORIAL, ENFERMEDAD DE CHACAS Y DENGUE HEMORRÁGICO Y OTRAS PATOLOGÍAS, APOYO A PROYECTOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL PARA LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD AUDITIVA, POBRE Y VULNERABLE, DOTACIÓN Y / O FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE ONCOLOGÍA EN EL HOSPITAL, DESARROLLO DE PROGRAMAS DE PREVENCIÓN DE DEFICIENCIAS DE MICRO NUTRIENTES A NIÑOS, MADRES GESTANTES, LACTANTES, APOYO A LA LACTANCIA, SEGURIDAD ALIMENTARIA, APOYO PARA MEJORAR LAS CONDICIONES DE NUTRICIÓN EN LA POBLACIÓN INFANTIL, APOYO FORTALECIMIENTO A LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO SANITARIO Y AMBIENTAL ASOCIADOS AL SANEAMIENTO BÁSICO, APOYO A ACTIVIDADES DE LOS PROGRAMAS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, APOYO A IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA NACIONAL DE SANGRE, FORTALECIMIENTO DE LA VIGILANCIA DE LA SALUD PÚBLICA, ASISTENCIA TÉCNICA, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS PLANES TERRITORIALES DE SALUD DEL DEPARTAMENTO, IMPLEMENTACIÓN Y ADECUACIÓN DEL CENTRO REGULADOR DE URGENCIAS, EMERGENCIAS Y DESASTRES, DESARROLLO EMPRESARIAL, CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA EMPRESARIAL, DE SERVICIOS, AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL, REALIZACIÓN DE TALLERES PARA LA PROMOCIÓN EMPRESARIAL, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA MUJERES Y JÓVENES RURALES, DESARROLLO DE PROYECTOS PARA MUJERES CABEZA DE FAMILIA, INCUBACIÓN DE EMPRESAS, IMPLEMENTACIÓN DE COMERCIALIZADORAS, FERIAS COMERCIALES, FESTIVALES, ALIANZAS COMERCIALES, DOTACIÓN DE EQUIPOS Y MAQUINARIA AGRO INDUSTRIAL, OPERACIÓN DE PROYECTOS AGROINDUSTRIALES, GIRAS PROMOCIONALES, INTERCAMBIOS TECNOLÓGICOS, ELABORACIÓN DE PLAÑÍS DE DESARROLLO EMPRESARIAL, CIENCIA Y TECNOLOGÍA PRODUCTIVA, INFORMATIVA Y EMPRESARIAL, ASESORAMIENTO A IMPRESAS PARA ACCESO A CRÉDITO, OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS EMPRESARIALES, MUESTRAS EMPRESARIALES, MERCADO EMPRESARIAL, COMPRA Y VENTA DE COMBUSTIBLES, LUBRICANTES, FABRICACIÓN, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN: DE TODA CLASE DE INSUMOS, MATERIALES Y ELEMENTOS DE TODOS LOS SECTORES, COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CONOCIMIENTO, DE MATERIALES DE ASEO, MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPOS, TECNOLOGÍA, SISTEMAS DE INFORMACIÓN, EQUIPOS MEDICO QUIRÚRGICOS, INSUMOS AGROPECUARIOS, ELEMENTOS DE OFICINA, MUEBLES Y ENSERES, VEHÍCULOS AUTOMOTORES, SISTEMAS DE TRANSPORTE, CALZADO, VESTIDO, MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS FRESCOS, VERDURAS, Y PROCESADOS, TODO LO RELACIONADO CON FARMACÉUTICOS, MEDICAMENTOS, COMPONENTES, SUSTANCIAS, VACUNAS, ANTÍGENOS, FABRICACIÓN Y ELABORACIÓN DE: INSUMOS, MATERIALES, MUEBLES Y ENSERES, AYUDAS DIDÁCTICAS, ELEMENTOS, EQUIPOS, MAQUINARIA, INFORMES, ZAPATOS, LENCERÍA, ROPA, PRODUCTOS ELABORADOS, MARROQUINERÍA, ALIMENTOS PROCESADOS, PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES, EN GENERAL PRESTACIÓN DE TODO SERVICIO, SUMINISTRO, CONSULTORÍA Y CONSTRUCCIÓN DE TODA OBRA, DOTACIÓN, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE TODO TIPO DE EQUIPOS, MAQUINARIA , ELECTRODOMÉSTICOS, DOTACIÓN E INSTALACIÓN DE AIRES ACONDICIONADOS, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO Y MEJORAMIENTO DE TODA CLASE DE OBRAS PÚBLICAS, SUMINISTRO Y DOTACIÓN DE TODA CLASE DE EQUIPOS, MATERIAL O INSUMO, IMPLEMENTO, MOBILIARIO, MAQUINARIA, ARTESANÍA, ELEMENTO, O ELECTRODOMÉSTICO, SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS, SUSTANCIAS, VACUNAS, ANTÍGENOS EN GENERAL DE TODO LO RELACIONADO EN LA MEDICINA Y LA FARMACÉUTICA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN, COMPRA Y VENTA DE EQUIPOS DE COMPUTO, MAQUINARIA, MUEBLES, ENSERES Y ELEMENTOS, SUMINISTRO DE ARTÍCULOS DE PROMOCIÓN REGIONAL, SERVICIO DE TRANSPORTE, SERVICIOS DE ASIÓ, SERVICIO DE VIGILANCIA, MANTENIMIENTO, REPARACIÓN, SUMINISTRO DE MERIENDAS ESCOLARES, SUMINISTRO DE MATERIALES, INSUMOS, ELEMENTOS Y DEMÁS PARA RESTAURANTES, MANTENIMIENTO DE EDIFICACIONES, MANTENIMIENTO DE MUEBLES, MANTENIMIENTO DE ENSERES, MANTENIMIENTO DE MATERIALES Y ELEMENTOS, ASESORÍAS Y CONSULTORÍAS EN TODAS LAS ÁREAS, SUMINISTRO Y DOTACIÓN DE TODA CLASE DE ELEMENTOS MOBILIARIOS, MATERIAL, ENSERES, EQUIPOS, MAQUINARIA, INSUMO, REPUESTOS, PARTES, MANTENIMIENTO DE TODA CLASE

DE OBRAS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA, MANTENIMIENTO DE MUEBLES Y ENSERES, MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y ELEMENTOS, MANTENIMIENTO DE PUPITRES, COMPRA Y VENTA DE METALES Y PIEDRA PRECIOSAS, TALLADO DE PIEDRAS, COMPRA Y VENTA EN BRUTO DE TODA CLASE DE PIEDRAS, MANTENIMIENTO DE PUDRAS, ALEACIONES, FUNDICIÓN DE METALES, COMPRA Y VENTA DE JOYAS, SUMINISTRO, COMPRA Y VENTA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA FABRICACIÓN DE JOYAS, TODO LO RELACIONADO EN ORFEBRERÍA, EBANISTERÍA, CARPINTERÍA, REPARACIONES Y SOLDADURA, FABRICACIÓN Y SUMINISTRO DE FILTROS, PLANTAS ELÉCTRICAS, PLANTAS SOLARES, PANELES, ATENCIÓN INTEGRAL EN BELLEZA, SUMINISTRO DE ARTÍCULOS PARA BELLEZA, ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO Y OTROS DISPOSITIVOS DE TECNOLOGÍA EN HARDWARE Y COMUNICACIONES, ORGANIZACIÓN DE ARCHIVOS, DESARROLLO DE PROCESOS INTEGRALES PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN, IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD, MECÍ, ASESORAMIENTO PARA LA ADECUACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA ADMINISTRATIVA PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS, DESARROLLO DE INTERVENTORÍAS, OPERACIÓN DE PROYECTOS, MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MATERIALES, SUMINISTROS Y SERVICIOS PROPIOS DEL SECTOR, MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA, DOTACIÓN DE MATERIAL ESCOLAR BÁSICO, DIDÁCTICO Y HERRAMIENTAS PARA TALLERES Y AMBIENTES DE APRENDIZAJE EN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS, APOYO LOGÍSTICO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LOS PROCESOS MISIONALES INHERENTES A LA ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO, DOTACIÓN DE VESTIDO Y CALZADO PARA PERSONAL ADMINISTRATIVO DOCENTE, MEDICO, DE SEGURIDAD, ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA EL EJERCICIO DE LAS LABORES ADMINISTRATIVAS DE TODOS LOS SECTORES, AMPLIACIÓN DE LA COBERTURA EDUCATIVA A TRAVÉS DEL MODELO SER PARA LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VULNERABLE, GESTIÓN DE TODA CLASE DE PROYECTOS, ESTUDIOS PREVISTOS DE FACTIBILIDAD DE INVESTIGACIÓN, DE PRE FACTIBILIDAD DE PRE INVERSIÓN, DIAGNOSTICO IN TODAS LAS ÁREAS, MEDICINA VETERINARIA, MEDICINA HUMANA, EQUIPOS Y MATERIAL DE LABORATORIO, EQUIPOS ORTOPÉDICOS, DOTACIÓN DE PERSONAL, PROMOCIÓN, PUBLICIDAD Y DIVULGACIÓN EN TODAS LAS ARIAS, OBRAS HIDRÁULICAS , PRESAS, DIQUES Y MUEBLES, REGULACIÓN Y CONTROL DE RÍOS, SISTEMAS DE IRRIGACIÓN Y DRENAJE, DRAGADO Y CANALES, AGUAS SUBTERRÁNEAS Y POZOS PROFUNDOS, GENERACIÓN Y MODIFICACIÓN DE PLAYAS, CONDUCCIÓN DE AGUAS, OBRAS SANITARIAS Y AMBIENTALES, REDES DE DISTRIBUCIÓN DE AGUA POTABLE, REDES DE DISTRIBUCIÓN DE AGUAS SERVIDAS, ESTACIONES DE SOMBRA, PLANTAS DE TRATAMIENTO, TANQUES DE ALMACENAMIENTO, PROTECCIÓN Y CONTROL DE EROSIONES, RECUPERACIÓN ECOLÓGICA Y MORFOLÓGICA, EMPRADIZACIÓN, REVEGETALIZACIÓN O FORMACIÓN DE COBERTURA VEGETAL, RELLENOS SANITARIOS, POZOS SÉPTICOS, MANEJO Y CONTROL AMBIENTAL, EXPLOTACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES, CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS DE COMUNICACIÓN Y OBRAS COMPLEMENTARIAS, CENTRALES TELEFÓNICAS, REDES DE FIBRA ÓPTICA, REDES DE TRANSMISIÓN DE DATOS, ANTENAS Y EQUIPOS DE REPETICIÓN, REDES DE COMPUTACIÓN Y CONMUTACIÓN, EDIFICACIONES Y OBRAS DE URBANISMO, EDIFICACIONES SENCILLAS HASTA 500 M2 Y DE ALTURAS MENORES DE 15 M, EDIFICACIONES MAYORES DE 500 M2 Y DE ALTURAS MAYORES DE 15 M, REMODELACIONES, CONSERVACIÓN MANTENIMIENTO, RESTAURACIÓN DE EDIFICACIONES, PARQUES, OBRAS DE URBANISMO, PAISAJISMO Y COMPLEMENTARIOS, ESTRUCTURAS DE CONCRETO CONVENCIONALES, ESTRUCTURAS ESPECIALES DE CONCRETO, ESTRUCTURAS METÁLICAS, ESTRUCTURAS DE MADERA, INSTALACIONES INTERIORES Y EXTERIORES PARA EDIFICACIONES, CONSTRUCCIÓN PARA MONTAJES ELECTROMECÁNICOS Y OBRAS COMPLEMENTARIAS, MONTAJE PARA CENTRALES HIDRÁULICAS, MONTAJE PARA CENTRALES TÉRMICAS, SUBESTACIONES DE ENERGÍA, SISTEMAS DE CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN Y ENFRIAMIENTO, MONTAJE DE ASCENSORES, MONTACARGAS Y PUENTE GRÚAS, LÍNEAS DE TRANSMISIÓN Y SUTRANSMISIÓN DE ENERGÍA, REDES DE DISTRIBUCIÓN AÉREAS Y SUBTERRÁNEAS, MONTAJES DE TUBERÍAS DE PRESIÓN, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON SISTEMAS Y SERVICIOS INDUSTRIALES, UNIDADES DE PROCESO, SERVICIOS INDUSTRIALES, ALIMENTICIOS, FARMACÉUTICOS, QUÍMICOS, VIDRIOS, ACRÍLICOS Y SIMILARES, FRIGORÍFICOS,

SIDERÚRGICOS, MADEREROS, PAPELEROS, ZONAS FRANCAS, ASTILLEROS, MATADEROS, BODEGAS, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON OBRAS PARA MINERÍA E HIDROCARBUROS, EXPLOTACIÓN MINERA, DUCTOS PARA TRANSPORTE DE HIDROCARBUROS, CRUCES SUBFLUVIALES DE LÍNEAS, ESTRUCTURAS MARINAS, PLATAFORMAS Y MONO BOYAS, REFINERÍAS Y PLANTAS PETROQUÍMICAS, TANQUES Y RECIPIENTES METÁLICOS PARA ALMACENAMIENTO, VASIJAS DE PROCESO, ESTACIONES DE RECOLECCIÓN Y / O DE BOMBEO, LÍNEAS REGULARES, SALVAMENTO Y SEGURIDAD MINERA, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON OBRAS DE TRANSPORTE Y COMPLEMENTARIOS, VÍAS DE COMUNICACIÓN EN SUPERFICIE, PAVIMENTOS RÍGIDOS, PAVIMENTOS FLEXIBLES, PUENTES ATIRANTADOS Y CABLES AÉREOS, PERFORACIONES, TÚNELES Y EXCAVACIONES SUBTERRÁNEAS, PUERTOS MARÍTIMOS Y FLUVIALES, SEÑALIZACIÓN Y SEMAFORIZACIÓN, SEGURIDAD AÉREA, CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON SERVICIOS GENERALES DE SISTEMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SISTEMAS DE INSTRUMENTOS Y CONTROL, SISTEMAS CONTRA INCENDIO, SISTEMAS DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA, SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y/ O EVACUACIÓN DE PRODUCTOS INDUSTRIALES, CERCAS ELÉCTRICAS DE SEGURIDAD, Y EN GENERAL CUALQUIER TIPO DE OBRA DE PEQUEÑA, MEDIANA Y GRAN ESCALA, PUENTES, VÍAS, EDIFICACIONES, CONSTRUCCIONES URBANAS Y RURALES, CONSULTORÍAS, CAPACITACIONES, ASESORÍAS, Y ASISTENCIA TÉCNICA EN TEMAS RELACIONADOS CON AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, REGIONES CLIMÁTICAS, ESTUDIOS MACROECONÓMICOS, APROVECHAMIENTO Y USO DE LA TIERRA, APROVECHAMIENTO Y USO DE RECURSOS HÍDRICOS, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, INFRAESTRUCTURA SOCIAL, DESARROLLO Y PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, ORGANIZACIÓN DE COMUNIDADES RURALES, SERVICIOS SOCIALES RURALES, NUTRICIÓN, PROTECCIÓN DE ALIMENTOS, TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONTROL DE CALIDAD, EMPAQUES, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN, CRÉDITO E INSTITUCIONES, CRÉDITOS AGRÍCOLAS EN GENERAL, CRÉDITOS NO AGRÍCOLAS, CRÉDITOS PECUARIOS, CRÉDITOS COMERCIALES, CRÉDITOS EMPRESARIALES, CRÉDITOS AGROINDUSTRIALES, BANCA COMERCIAL, CRÉDITO COOPERATIVO, ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE INSTITUCIONES FINANCIERAS, CORPORACIONES DE DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y SISTEMAS DE MERCADEO, ORGANIZACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS, ORGANIZACIÓN DE COOPERATIVAS, SEGUROS DE COSECHA Y GANADO, ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE OTROS SERVICIOS FINANCIEROS, ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA, PRODUCCIÓN RURAL NO AGRÍCOLA, MEDIANAS Y PEQUEÑAS EMPRESAS, ARTESANÍAS, METALISTERÍA, CARPINTERÍA, MINERÍA, SUMINISTRO DE PERSONAL, NUTRICIÓN, SERVICIO DE TRANSPORTE, SERVICIOS DE REPARACIÓN, OTRAS MICROEMPRESAS, ADMINISTRACIÓN DE MICROEMPRESAS, SERVICIOS NO AGRÍCOLAS, INVESTIGACIÓN Y APLICACIÓN, MECANIZACIÓN AGRÍCOLA, MOVIMIENTO DE TIERRAS, PREPARACIÓN DE TERRENO, CULTIVOS, PROTECCIÓN DE CULTIVOS, COSECHAS, PROCESAMIENTO, MANEJO DE MATERIALES, IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS PARA PEQUEÑAS FINCAS, TALLERES DE REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO, SEMILLAS, PRODUCCIÓN Y COSECHA, SECADOS Y PROCESAMIENTO, ESCARIFICACIÓN, SEMILLAS PRODUCCIÓN Y COSECHAS, SECADOS Y PROCESAMIENTO, ENSAYOS DE CONTROL DE CALIDAD, ANÁLISIS DE LABORATORIO, CERTIFICACIÓN Y / O LEGISLACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y MERCADEO, CONTROL DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS, CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS, ENTOMOLOGÍA, CULTIVOS, ARBOLES, ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS, CONTROL DE MALEZAS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTROL DE PLAGAS DE GANADO, SERVICIOS GANADEROS, ALUD ANIMAL, NUTRICIÓN ANIMAL, PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE FORRAJES, REPRODUCCIÓN GENÉTICA, CUEROS Y PULES, ESTADÍSTICA PECUARIA, TRANSPORTE DE GANADO, INFRAESTRUCTURA PECUARIA, ADMINISTRACIÓN GANADERA, FORESTAL, ECONOMÍA FORESTAL, INVENTARIOS FORESTALES, PLANEACIÓN FORESTAL, DESARROLLO DE ARIAS FORESTALES, VÍAS Y TRANSPORTE DE MADERA, PLANTACIONES FORESTALES, ADMINISTRACIÓN FORESTAL GENERAL, CONTROL DE PLAGAS FORESTALES, SIEMBRA DE ÁRBOLES, CORTE Y ASERRÍO, MADERA PROCESADA, INDUSTRIA DE PULPA DE PAPEL, OTRAS INDUSTRIAS DE PRODUCCIÓN DE MADERA, MERCADEO, INSTITUCIONES FORESTALES, INVESTIGACIONES FORESTALES, PESCA, POLÍTICAS DE DESARROLLO PESQUERO, EVALUACIÓN DE RECURSOS PESQUEROS, OPERACIONES

PESQUERAS, EMBARCACIONES Y MOTORES PARA PESCA, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA PESCA, PROCESAMIENTO DEL PESCADO, REFRIGERACIÓN, MANEJO Y EMPAQUE, OPERACIONES DE DESEMBARQUE, MERCADO, ACUICULTURA, PUERTOS PESQUEROS, OTROS SERVICIOS PESQUEROS, MINERÍA GENERAL, ECONOMÍA MINERA, COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y PRECIOS DE MINERALES, FONDOS PAR LA EXPLOTACIÓN MINERA, GEOLOGÍA MINERA, EXPLOTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESERVAS, TECNOLOGÍA MINERA, MINERÍA A CIELO ABIERTO, MINERÍA SUBTERRÁNEA, PROCESAMIENTO DE MINERAL, MANEJO Y TRANSPORTE DE MINERALES, METALURGIA, METALES NO FERROSOS, METALURGIA - METALES FERROSOS, EXPLOTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MINERALES USUALES: COBRE ZINC, NÍQUEL, MINERAL DE HIERRO, BAUXITA, FOSFATOS, ORO -PLATA, MAGNESIO, CROMO, URANIO, PETROLÍFEROS, CARBÓN LIGNITO ANTRACITA, METALES RAROS, EN GENERAL TODO METAL Y PIEDRA PRECIOSA, ELABORACIÓN DE JOYAS, ECONOMÍA INDUSTRIAL, ECONOMÍA Y POLÍTICA INDUSTRIAL, PLANEACIÓN DE LA INVERSIÓN INDUSTRIAL, TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO INDUSTRIAL, ESTUDIOS DE EFICIENCIA INDUSTRIAL, ANÁLISIS DE COSTOS, PROCESAMIENTOS, PARQUES INDUSTRIALES, PLANTAS INDUSTRIALES, CONSTRUCCIÓN DE FABRICAS, PEQUEÑA Y MEDIANA INDUSTRIA, PRODUCTOS INDUSTRIALES, NORMAS DE COMERCIO Y MERCADO, DESARROLLO DE MERCADOS DOMÉSTICOS, DESARROLLO DE MERCADOS DE EXPLOTACIÓN, CRÉDITOS Y ORGANIZACIONES INDUSTRIALES, BANCA DE FOMENTO, BANCA COMERCIAL, OTRAS INSTITUCIONES DE CRÉDITO, INSTITUCIONES DE ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN, MOVILIZACIÓN DE RECURSOS, TÉCNICAS INDUSTRIALE S- SERVICIOS DE EXTENSIÓN TÉCNICA, FIBRAS SINTÉTICAS, POLIÉSTER, POLIAMIDAS, ACRÍLICAS, RAYÓN, ACETATO, POLIPROPILENO, PRODUCTOS TEXTILES, TEJIDOS, ROPA Y ACCESORIOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y AFINES, CAUCHO Y PRODUCTOS PLÁSTICOS, LLANTAS Y NEUMÁTICOS, VEHÍCULOS, MAQUINARIA, CALZADO DE CAUCHO Y PLÁSTICO, CUERO Y PRODUCTOS DE CUERO, PIEDRA, ARCILLA, VIDRIO, CONCRETO Y OTROS MATERIALES, PIEDRA, ARCILLA, VIDRIO, CONCRETO Y OTROS MATERIALES, INDUSTRIAS DE MATERIALES BÁSICOS, PRODUCTOS METÁLICOS, EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO DE TRANSPORTE, MAQUINARIA Y EQUIPOS AGRÍCOLAS, TRACTORES, HERRAMIENTAS COMPLEMENTARIAS, HERRAMIENTAS PARA MAQUINARIA Y ACCESORIOS, MAQUINARIA Y EQUIPO INDUSTRIAL ESPECIAL, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA CONSTRUCCIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA CONSTRUCCIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA MANEJO DE MATERIALES, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA MINERÍA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA CARPINTERÍA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA ALIMENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA MEDICINA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA GRÁFICA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA METALURGIA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA QUÍMICO FARMACÉUTICA, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA FABRICACIÓN DE CIMENTO, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA TEXTIL, MAQUINARIA Y EQUIPO PARA LA INDUSTRIA EN GENERAL, MAQUINARIA MOTOR, BOMBAS, COMPRESORES, RODAMIENTOS, CALDERAS, CAJAS DE VELOCIDAD, EQUIPOS DE VENTILACIÓN, HORNOS PARA PROCESOS INDUSTRIALES, COMPUTADORES, COPIADORAS, CALCULADORAS, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS, EQUIPOS PARA GENERACIÓN, TRANSMISIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ENERGÍA, TURBOGENERADORES, TRANSFORMADORES, INTERRUPTORES Y CONTROLES, MOTORES ELÉCTRICOS, CABLES Y CONDUCTORES, APARATOS ELÉCTRICOS INDUSTRIALES, BATERÍAS, HERRAMIENTAS EN GENERAL, PROBADORES E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, ARTEFACTOS DOMÉSTICOS, ALUMBRADO ELÉCTRICO, SEMICONDUCTORES, PRODUCTOS INDUSTRIALES, BIENES DE CONSUMO, EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE DATOS Y COMPUTACIÓN ELECTRÓNICA, ANTENAS DE TRANSMISIÓN DE ONDAS, CONTROL DE PROCESOS Y EQUIPOS, EQUIPO DE TRANSPORTE, VEHÍCULOS AUTOMOTORES Y EQUIPO AUXILIAR, TODO TIPO DE VEHÍCULO Y SISTEMA DE TRANSPORTE FLUVIAL, AÉREO Y TERRESTRE, SERVICIOS EN SALUD DOMICILIARIO, ATENCIÓN BÁSICA DE SALUD, SALUD OCUPACIONAL, SALUD AMBIENTAL, ENFERMEDADES TROPICALES, CONTROL DE ENFERMEDADES, SALUD MATERNO INFANTIL, SALUD DENTAL, SALUD MENTAL, NUTRICIÓN, EDUCACIÓN EN SALUD, PROVEEDURÍA DE MEDICAMENTOS, PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, SALUD ESCOLAR, SALUD PÚBLICA GENERAL,

DESARROLLO DEL RECURSO HUMANO EN SALUD, MÉDICOS Y ODONTOLÓGICOS, ENFERMEDADES Y PERSONAL PARAMÉDICA, PROMOCIÓN EN SALUD, AUXILIARES, VOLUNTARIADO, DISEÑO DE PROGRAMAS DE SUPERVISIÓN, MONITOREO, EVALUACIÓN, INVESTIGACIÓN, EPIDEMIOLOGÍA, ANTROPOLOGÍA, ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO, DISEÑO DE SISTEMAS DE EVALUACIÓN, INVESTIGACIÓN DE OPERACIONES, INVESTIGACIÓN DE SERVICIOS EN SALUD Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN, ECONOMÍA DE LA SALUD, POBLACIÓN, PLANIFICACIÓN FAMILIAR Y DESARROLLO, INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DEMOGRÁFICO, FERTILIDAD, ASPECTOS SOCIALES, ECONÓMICOS, CULTURALES, PUBLICIDAD, ASPECTOS DE LA SALUD EN PLANIFICACIÓN FAMILIAR, ASPECTOS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, PROGRAMADA DE DESARROLLO DE LA MUJER, EDUCACIÓN EN LA POBLACIÓN, CENSOS Y ESTADÍSTICAS, PLANEAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DE LA POBLACIÓN Y PROGRAMAS DE PANIFICACIÓN FAMILIAR, PLANEACIÓN NACIONAL Y POLÍTICAS DE DESARROLLO, ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA, PLANEACIÓN DEL RECURSO HUMANO, COMUNICACIONES, DISEÑO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN, INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS PARA PLANEACIÓN FAMILIAR, DISEÑO GENERAL, DISEÑO DE INSTALACIONES ARQUITECTURA Y CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS, SISTEMAS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, CLÍNICAS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, SERVICIOS DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR EN HOSPITALES, DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTROS PARA LA PLANIFICACIÓN FAMILIAR, CONTRATACIÓN DE PERSONAL PARA EL SERVICIO DE PLANIFICACIÓN FAMILIAR, CONTRATACIÓN DE TODO TIPO DE PERSONAL PROFESIONAL, TÉCNICO, OPERATIVO, AUXILIAR, PERSONAL MÉDICO, ENFERMERAS, PARTERAS, PERSONAL PARAMÉDICA, PERSONAL EN TODAS LAS ÁREAS, ESPECIALIZADOS, DISEÑO DE PROGRAMAS DE INSTRUCCIÓN, DISEÑO DE SISTEMAS DE SUPERVISIÓN, INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIONES EN POBLACIÓN, COMUNICACIONES POR MEDIOS MASIVOS, AYUDAS AUDIOVISUALES, COMUNICACIONES INTERPERSONALES, EDUCACIÓN, SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, INVESTIGACIÓN, ESTADÍSTICAS EN TODAS LAS ARIAS, DESARROLLO DE INVESTIGACIONES, ESTUDIOS SOCIOLÓGICOS Y ANTROPOLÓGICOS, ENERGÍA, GESTIÓN ENERGÉTICA, PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE ENERGÍA, PLANEACIÓN ENERGÉTICA, DIAGNÓSTICOS ENERGÉTICOS, ESTRUCTURACIÓN DE TARIFAS Y PRECIOS DE LA ENERGÍA, PERDIDAS DE ENERGÍA, VIVIENDA, INDUSTRIA, TRANSPORTE, CONSTRUCCIÓN, LÍNEAS DE TRANSMISIÓN, ENERGÍA ELÉCTRICA, GENERACIÓN DE ENERGÍA, PLANTAS DE VAPOR, PLANTAS DE COMBUSTIÓN, PLANTAS DIESEL, GENERACIÓN DE ENERGÍA NUCLEAR, PLANTAS DE CICLOS COMBINADOS, SISTEMAS DE GENERACIÓN DE ENERGÍA, GERENCIA Y APROVECHAMIENTO DE LA ENERGÍA, SISTEMAS DE AUDITORÍA, SISTEMAS CONTABLES, SISTEMAS ESTADÍSTICOS, SISTEMAS COMPUTARIZADOS, ELECTRIFICACIÓN RURAL, GASOLINA, PETRÓLEO, GEOFÍSICA, INGENIERÍA EN PERFORACIÓN, INGENIERÍA DE RESERVAS, CONDUCCIÓN DE PETRÓLEO Y SUS DERIVADOS, CONDUCCIÓN DE REFINERÍAS, OPERACIÓN DE REFINERÍAS, ESTUDIOS DE SUELOS, CONDUCCIÓN SUBMARINA, DISTRIBUCIÓN DE GAS, GASEODUCTOS Y TERMINALES, CARBÓN, ENERGÍA RENOVABLE Y OTROS, AMBIENTAL, PLANEACIÓN Y LEGISLACIÓN AMBIENTAL, POLÍTICAS AMBIENTALES, LEGISLACIÓN AMBIENTAL, POLÍTICAS INSTITUCIONALES, ESPECIFICACIONES AMBIENTALES, CALIDAD AMBIENTAL, TOPOGRAFÍA Y GEOLOGÍA, ATMOSFERA, AGUAS SUPERFICIALES Y SUBTERRÁNEAS, MAR, ECOLOGÍA, PAISAJE, RUIDO, EVALUACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL, SENSORES REMOTOS, MAPAS DE ÁREAS AFECTADAS ECOLÓGICAMENTE, CAPACITACIÓN AMBIENTAL, MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, CONTAMINACIÓN, DISPOSICIÓN DE DESECHOS, PROTECCIÓN AMBIENTAL, IMPACTOS DE PROYECTOS, PROTECCIÓN Y RESTAURACIÓN DE MONUMENTOS CULTURALES HISTÓRICOS, PROTECCIÓN DE LA VIDA SALVAJE, PLANEAMIENTO AMBIENTAL URBANO, INGENIERÍA PAISAJÍSTICA, TELECOMUNICACIONES, ESTUDIOS EN TELECOMUNICACIONES, SISTEMAS DE TELEFONÍA MASIVA, TELÉGRAFO Y TELEFAX, SISTEMAS DE TRANSMISIÓN DE DATOS, CIRCUITOS CONMUTABLES, CIRCUITOS ESPECIALIZADOS, ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE TELECOMUNICACIONES, ORGANIZACIÓN Y GERENCIA, SISTEMAS CONTABLES DE AUDITORÍA, ESTRUCTURA DE TARIFAS, SISTEMAS DE TRANSMISIÓN POR RADIO Y TELEVISIÓN, RADIOTELEFONÍA, SISTEMAS ESPECIALIZADOS DE TELECOMUNICACIONES, VIDEOS, APLICACIONES DE COMPUTADOR,

PROCESAMIENTO DE DATOS, REDES EN LÍNEA, RADIO Y TELÉFONO, PORTÁTILES Y CENTRALES, TRANSPORTE, ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE TRANSPORTE, MEDIOS DE TRANSPORTE, CAPACITACIÓN Y ASESORAMIENTO RELACIONADO CON EL TRANSPORTE, TERMINALES DE CARGA, INFRAESTRUCTURA PARA EL TRANSPORTE VIAL, PLANEACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE CARRETERAS, CAMINOS VECINALES, NUEVAS CARRETERAS, VÍAS DE PENETRACIÓN, RECONSTRUCCIÓN, TRONCALES CARRETERAS PRIMARIAS, SECUNDARIAS Y TERCIARIAS, PUENTES, TÚNELES, PASOS ELEVADOS, MUELLES, MANTENIMIENTO VIAL, ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS, LEGISLACIÓN VIAL, SEGURIDAD VIAL, CAPACITACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE, SERVICIO DE TRANSPORTE, GERENCIA DE EMPRESAS, TRANSPORTE DE PASAJEROS, TRANSPORTE DE CARGA, ANÁLISIS FINANCIERO, TARIFAS Y COSTOS, TERMINALES, PASAJEROS, TRANSPORTE RURAL, TRANSPORTE FERROVIARIO, PUERTOS MARÍTIMOS Y FLUVIALES, OPERACIONES PORTUARIAS, PUERTOS MUELLES Y EMBARCADEROS, PUERTOS MAR ADENTRO, AYUDAS COSTERAS, PUERTOS PARA CONTENEDORES, PUERTOS PARA CARGA SOLIDA Y LIQUIDA, OPERACIÓN Y MANEJO DE CARGA, AYUDA DE NAVEGACIÓN, OPERACIONES PORTUARIAS, NAVEGACIÓN, CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE BARCOS, CONSTRUCCIÓN DE BARCOS, MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE BARCOS, ASTILLEROS, DIQUES SECOS, DIQUES FLOTANTES, ARQUITECTURA NAVAL, INGENIERÍA NAVAL, FLETES DE CARGA, ENTRENAMIENTO RELACIONADO CON NAVEGACIÓN, VÍAS DE NAVEGACIÓN, REGULACIÓN Y CONTROL DE RÍOS, DRAGADO Y RECUPERACIÓN, ESCLUSAS Y DIQUES, CANALES, PUERTOS, ESPOLONES, MANTENIMIENTO, AEROPUERTOS, DEPÓSITOS Y MEDIOS PARA EL MANEJO DE CARGA, HANGARES Y TALLERES, INFRAESTRUCTURA, ABASTECIMIENTO DE COMBUSTIBLES, ALUMBRADO, OPERACIÓN DE AEROPUERTOS, CONTROL DE TRÁFICO AIREO, AYUDAS PARA LA NAVEGACIÓN AÉREA, PISTAS DE ATERRIZAJE, ENTRENAMIENTO AEROPORTUARIO, SERVICIOS DE TRANSPORTE AÉREO, AERONAVES, MANTENIMIENTO DE AERONAVES, OTROS TRANSPORTES, BANDAS TRANSPORTADORAS, CARROS POR CABLE, DESARROLLO URBANO, PLANEAMIENTO EN DESARROLLO URBANO, ENCUESTAS, ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO EN EL ÁREA URBANA, ENCUESTAS SOCIOECONÓMICAS, ENCUESTAS DEL USO DE LA TIERRA, MODELOS DE DESARROLLO URBANO, PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, PLANES DE INVERSIÓN URBANA, POLÍTICAS DE INVERSIÓN, PLANEACIÓN, DISEÑOS DE INGENIERÍA Y APLICACIONES EN PROYECTOS DE VIVIENDA, ENCUESTAS Y DIAGNÓSTICOS DEL SECTOR VIVIENDA, PLANTACIÓN, LOCALIZACIÓN, DISEÑO E INGENIERÍA DE DETALLE DE SERVICIOS, PROGRAMAS DE DESARROLLO Y RENOVACIÓN, MÉTODOS Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN, DISEÑO DE EDIFICIOS PARA OFICINAS, ADMINISTRACIÓN DE CONSTRUCCIONES, USO DE LA TIERRA URBANA, MEJORAMIENTO DEL USO DE LA TIERRA, DE DESARROLLO URBANO, SERVICIOS URBANOS, CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE VÍAS URBANAS, ALUMBRADO PÚBLICO, RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS, PREVENCIÓN DE INCENDIOS, PLANEACIÓN Y DISEÑO DE SERVICIOS, CENTROS COMUNALES, EMPLEO URBANO, ANÁLISIS DEL SECTOR EMPLEO, PROGRAMAS DE GENERACIÓN DE EMPLEO, CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES, FINANZAS URBANAS, FINANCIAMIENTO DEL VIVIENDA, AHORRO Y PROGRAMAS DE PRÉSTAMO, PRESTAMOS PARA CONSTRUCCIÓN, FINANCIACIÓN DE MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN, FINANCIAMIENTO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA, ADMINISTRACIÓN URBANA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE SERVICIOS MUNICIPALES, CÓDIGOS DE URBANISMO, NORMALIZACIÓN Y REGULACIÓN DE LA CONSTRUCCIÓN, PROGRAMAS DE AUTOAYUDAS , ENTRENAMIENTO EN DESARROLLO URBANO, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE LA TIERRA, ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS Y PROGRAMAS, TRANSPORTE URBANO, ADMINISTRACIÓN DEL TRAFICO, AVISOS Y SEÑALIZACIÓN, CANALIZACIÓN, MEDIDAS PARA REGULACIÓN DE TRÁFICO, ESQUEMAS DE CONTROL DE TRÁFICO ZONAL, TRANSPORTE PÚBLICO, PARQUEO, OPERACIONES PARA TRANSPORTE PÚBLICO, , BUSES, SISTEMAS DE TRAFICO RÁPIDO, ESTRUCTURA TARIFARIA, OPERACIONES RELACIONADAS CON EL TRÁFICO, ESTRUCTURA TARIFARIA, CICLO VÍAS, PEATONALES, PLANEACIÓN DEL TRANSPORTE URBANO, ENCUESTAS Y ANÁLISIS DEL TRANSPORTE, MODELOS DE TRÁFICO Y TRANSPORTE, ADMINISTRACIÓN DEL TRANSPORTE URBANO, LICENCIAS PARA VEHÍCULOS, DISEÑO ARQUITECTÓNICO, SUMINISTRO DE AGUA Y SANEAMIENTO, PLANEACIÓN Y DISEÑO DE ACUEDUCTOS,

DESARROLLO DE RECURSOS HÍDRICOS, SANEAMIENTO, DESECHOS SÓLIDOS, EMPRESAS DE COMERCIO EXTERIOR, PLANEACIÓN Y GESTIÓN PÚBLICA, ESTRATEGIAS DE DESARROLLO NACIONAL, POLÍTICAS DE COMERCIO EXTERIOR, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, EMPRESAS PÚBLICAS, SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y CONTROL, INVERSIÓN PÚBLICA Y PRESUPUESTO, FINANZAS PUBLICAS Y PRESUPUESTO, FINANZAS PUBLICAS Y DEUDA, DESARROLLO INSTITUCIONAL, BANCA DE DESARROLLO, PROGRAMA DE PRIVATIZACIÓN, SISTEMAS DE INFORMACIÓN, CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, PROCESOS DE COMPUTO, TECNOLOGÍA DE COMPUTADORES, MANEJO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN, ESTUDIOS ESTRATÉGICOS DE AUTOMATIZACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN, DISEÑO Y SUMINISTRO DE HARDWARE, SOFTWARE, DISEÑO Y APLICACIÓN DE SISTEMAS DE COMPUTACIÓN, MICRO COMPUTACIÓN Y AUTOMATIZACIÓN DE OFICINAS, ORGANIZACIÓN, DESARROLLO INSTITUCIONAL, ASESORÍA INSTITUCIONAL, ESTUDIOS ADMINISTRATIVOS, ESTUDIOS DE DESARROLLO ORGANIZACIONAL, ESTUDIOS DE DEMANDA DEL RECURSO HUMANO, TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA, ENTRENAMIENTO, GESTIÓN DE PROYECTOS, SERVICIOS DE GESTIÓN, GERENCIA DE PROYECTOS, ASISTENCIA TÉCNICA, ASESORÍA EN SERVICIOS, OPERACIONES LLAVE MANO A MANO, GESTIÓN DE ARRANQUE DE PROYECTOS, MANEJO DE RIESGOS, PROYECTOS RELACIONADOS CON SEGUROS, ASESORÍA PARA FINANCIACIÓN DE PROYECTOS, INTERVENTORÍAS , SERVICIOS BÁSICOS DE INGENIERÍA, AEROFOTOGRAMETRÍA E IMÁGENES DE SATÉLITE, ESTUDIOS GEOLÓGICOS, ESTUDIOS GEOFÍSICOS, ESTUDIOS HIDROLÓGICOS, ESTUDIOS HIDROGRÁFICOS, ESTUDIO DE SUELOS, ESTUDIOS TOPOGRÁFICOS, ESTUDIO DE FUENTES DE MATERIALES, ESTUDIOS HIDROGEOLÓGICOS, ENSAYOS DE LABORATORIO Y MODELOS DE SIMULACIÓN, ESTUDIOS CLIMATOLÓGICOS, ESTUDIOS SISMOLÓGICOS, ESTUDIOS OCEANOGRÁFICOS, ESTUDIOS DE INGENIERÍA, ASESORÍA LEGAL, ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL RUNO ANIMAL, CARNES Y DESPOJOS COMESTIBLES, PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y TOROS, INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS DE AVE, MIEL NATURAL, PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, LOS DEMÁS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL, PRODUCTOS DEL REINO VEGETAL, PLANTAS VIVAS Y PRODUCTOS DE FLORICULTURA, LEGUMBRES Y HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS, FRUTOS COMESTIBLES, CORTEZAS, CAFÉ, TE, YERBAS, MATE Y ESPECIAS, CEREALES, PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA, MALTA, ALMIDÓN Y FÉCULA, GLUTEN DE TRIGO, SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS, SEMILLAS Y FRUTOS DIVERSOS, PLANTAS INDUSTRIALES O MEDICINALES, PAJA Y FORRAJES, GOMAS, RESINAS Y DEMÁS JUGOS Y EXTRACTOS VEGETALES, MATERIALES TRENZABLES Y DEMÁS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, GRASAS Y ACEITES ANIMALES O VEGETALES, PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO, GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS, CERAS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL, PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTICIAS, BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE, TABACO Y SUCEDÁNEOS DEL TABACO ELABORADOS, PREPARACIONES DE CARNE, DE PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, DE MOLUSCOS O DE OTROS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, AZUCARES Y ARTÍCULOS DE CONFITERÍA, CACAO Y SUS PREPARACIONES, PREPARACIONES ALIMENTICIAS DIVERSAS, BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE, RESIDUOS Y DESPERDICIOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTICIAS, ALIMENTOS PREPARADOS PARA ANIMALES, TABACO Y SUCEDÁNEOS DEL TABACO ELABORADOS, PRODUCTOS MINERALES, SAL, AZUFRE, TIERRAS, PIEDRAS, YESOS, CALES Y CEMENTOS, MINERALES, ESCORIAS Y CENIZAS, COMBUSTIBLES MINERALES, ACEITES MINERALES Y PRODUCTOS DE SU DESTILACIÓN, MATERIAS BITUMINOSAS, CERAS MINERALES, PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS QUÍMICAS O DE LAS INDUSTRIAS CONEXAS, PRODUCTOS QUÍMICOS INORGÁNICOS, PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, ABONOS, EXTRACTOS CURTIENTES O TINTÓREOS, TANINOS Y SUS DERIVADOS, PIGMENTOS Y DEMÁS MATERIALES COLORANTES, PINTURAS Y BARNICES, MASTIQUES, TINTAS, ACEITES ESENCIALES Y RESINOIDES, PREPARACIONES DE PERFUMERÍA DE TOCADOR O DE COSMÉTICA, JABONES, AGENTES DE SUPERFICIE ORGÁNICOS, PREPARACIONES PARA LAVAR, PREPARACIONES LUBRICANTES, CERAS ARTIFICIALES, CERAS PREPARADAS, PRODUCTOS DE LIMPIEZA, VELAS Y ARTÍCULOS SIMILARES, PASTAS PARA MOLDEAR, CERAS PARA ODONTOLOGÍA Y PREPARACIONES PARA ODONTOLOGÍA A DE YESO, MATERIAS ALBUMINOIDEAS -, PRODUCTOS A BASE DE ALMIDÓN O D FÉCULA MODIFICADOS, COLAS, ENZIMAS,

PÓLVORA Y EXPLOSIVOS, ARTÍCULOS DE PIROTECNIA, FÓSFOROS, CERILLAS, ALEACIONES PIROFÓRICAS, MATERIAS INFLAMABLES, PRODUCTOS FOTOGRÁFICOS O CINEMATOGRÁFICOS, PRODUCTOS DIVERSAS DE LAS INDUSTRIAS, MATERIAS PLÁSTICAS Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS, CAUCHO Y MANUFACTURAS DE CAUCHO, PULES, CUEROS, PELETERÍA Y MANUFACTURAS DE ESTAS MATERIAS, ARTÍCULOS DE GUARNICIONERÍA O DE TALABARTERÍA, ARTÍCULOS DE VIAJE, BOLSOS MANUFACTURAS DE TRIPA, PIELES Y CUEROS, MANUFACTURAS DE CUERO, PELETERÍA Y CONFECCIONES DE PELETERÍA, PELETERÍA ARTIFICIAL O FICTICIA, MADERA, CARBÓN VEGETAL Y MANUFACTURAS DE MADERA, CORCHO Y MANUFACTURAS DE CORCHO, MANUFACTURAS DE ESPARTERÍA O CESTERÍA, MADERA Y MANUFACTURAS DE MADERA, PRODUCTOS DE OTRAS MATERIAS FIBROSAS, CELULÓSICAS, DESPERDICIOS Y DESECHOS DE PAPEL O CARTÓN Y SUS APLICACIONES, PASTAS DE MADERA O DE OTRAS MATERIAS FIBROSAS CELULÓSICAS, DESPERDICIOS Y DESECHOS DE PAPEL O DE CARTÓN, PAPEL Y CARTÓN, MANUFACTURAS DE PASTA DE CELULOSA, DE PAPEL O DE CARTÓN, PRODUCTOS EDITORIALES, DE LA PRENSA O DE OTRAS INDUSTRIAS GRÁFICAS, TEXTOS MANUSCRITOS O MECANOGRAFIADOS Y PLANOS, MATERIAS TEXTILES Y SUS MANUFACTURAS, SEDAS, LANA O PELO FINO U ORDINARIO, HILADOS Y TEJIDOS DE CRIN, ALGODÓN, LAS DEMÁS FIBRAS Y TEXTILES VEGETALES, HILADOS DE PAPEL Y TEJIDOS DE HILADOS DE PAPEL, FILAMENTOS SINTÉTICOS O ARTIFICIALES, FIBRAS SINTÉTICAS O ARTIFICIALES, GUATA, FIELTRO, Y TELAS SIN TEJER, HILADOS ESPECIALES, CORDELES, CUERDAS Y CORDAJES; ARTÍCULOS DE CORDELERÍA, ALFOMBRAS Y DEMÁS REVESTIMIENTOS PARA EL SUELO, DE MATERIAS TEXTILES, TEJIDOS ESPECIALES, SUPERFICIALES TEXTILES CON PELO INSERTADO, ENCAJES, TAPICERÍA, PASAMANERÍA, BORDADOS, TEJIDOS IMPREGNADOS, RECUBIERTOS, REVESTIDOS O ESTRATIFICADOS, ARTÍCULOS TÉCNICOS DE MATERIALES TEXTILES, TEJIDOS DE PUNTO, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR, DE PUNTO, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR DE PUNTO, PRENDAS Y COMPLEMENTOS DE VESTIR, EXCEPTO LOS DE PUNTO, LOS DEMÁS ARTÍCULOS TEXTILES, CONFECCIONES DE PUNTO, LOS DEMÁS ARTÍCULOS TEXTILES, CONFECCIONADOS, CONJUNTOS O SURTIDOS, PRENDERÍA Y TRAPOS, CALZADO, SOMBRERÍA, PARAGUAS, QUITASOLES, BASTONES, LÁTIGOS, FUSTAS Y SUS PARTES, PLUMAS PREPARADAS Y ARTÍCULOS DE PLUMAS, FLORES ARTIFICIALES, MANUFACTURAS DE CABELLO, CALZADO, POLAINAS, BOTINES Y ARTÍCULOS ANÁLOGOS, PARTES DE ESTOS ARTÍCULOS DE SOMBRERÍA Y SUS PARTES, PARAGUAS, SOMBRILLAS, LÁTIGOS, FUSTAS Y SUS PARTES, PLUMAS Y PLUMÓN PREPARADOS Y ARTÍCULOS DE PLUMAS O PLUMÓN, FLORES ARTIFICIALES, MANUFACTURAS DE CABELLO, CALZADO, POLAINAS, BOTINES Y ARTÍCULOS ANÁLOGOS, PARTES DE ESTOS ARTÍCULOS, MANUFACTURAS DE PIEDRA, YESO, CEMENTO, AMIANTO, MICA O MATERIAS ANÁLOGAS, PRODUCTOS CERÁMICOS, VIDRIO Y MANUFACTURAS DE VIDRIO, MANUFACTURAS DE PIEDRA, VIDRIO Y MANUFACTURAS DE VIDRIO, PERLAS FINAS O CULTIVADAS, PIEDRAS PRECIOSAS Y SEMIPRECIOSAS O SIMILARES, METALES PRECIOSOS, CHAPADOS DE METALES PRECIOSOS Y MANUFACTURAS DE ESAS MATERIAS, BISUTERÍA, MONEDAS, METALES COMUNES Y MANUFACTURAS DE ESTOS METALES, FUNDICIÓN, HIERRO Y ACERO, MANUFACTURA DE FUNDICIÓN DE HIERRO O DE ACERO, COBRE Y MANUFACTURAS DE COBRE, NÍQUEL Y MANUFACTURAS DE NÍQUEL, ALUMINIO Y MANUFACTURAS DE ALUMINIO, PLOMO Y MANUFACTURAS DE PLOMO, CINC Y MANUFACTURAS DE ZINC, ESTAÑO Y MANUFACTURAS DE ESTAÑO, LOS DEMÁS METALES COMUNES, HERRAMIENTAS Y ÚTILES, ARTÍCULOS DE CUCHILLERÍA Y CUBIERTOS DE MESA, DE METALES COMUNES, PARTES DE ESTOS ARTÍCULOS, DE METALES COMUNES, MAQUINAS Y APARATOS, MATERIAL ELÉCTRICO Y SUS PARTÍS, APARATOS PARA LA GRABACIÓN O LA REPRODUCCIÓN DE SONIDO, APARATOS PARA LA GRABACIÓN O REPRODUCCIÓN DE IMÁGENES Y SONIDOS DE TELEVISIÓN Y PROGRAMAS DE RADIO, PROGRAMAS DE DIFUSIÓN MASIVA Y LAS PARTES Y ACCESORIOS DE APARATOS, REACTORES NUCLEARES, CALDERAS, MAQUINAS, ARTEFACTOS MECÁNICOS, PARTÍS DE ESTAS MAQUINAS REACTORES NUCLEARES, CALDERAS, APARATOS Y ARTEFACTOS PARTES DE ESTAS MAQUINAS O APARATOS, MATERIAL Y PARTES, APARATOS PARA LA GRABACIÓN, O LA REPRODUCCIÓN DE IMAGINES Y SONIDO EN TELEVISIÓN Y LAS PARTES Y ACCESORIOS DE ESTOS APARATOS, MATERIAL DE TRANSPORTE, VEHÍCULOS Y MATERIAL PARA VÍAS

FÉRREAS O SIMILARES Y SUS PARTES, APARATOS MECÁNICOS (INCLUSO ELECTROMECÁNICOS) DE SEÑALIZACIÓN PARA LAS VÍAS DE COMUNICACIÓN, VEHÍCULOS, AUTOMÓVILES, TRACTORES, CICLOS Y DEMÁS VEHÍCULOS TERRESTRES, SU PARTES Y ACCESORIOS, MERCANCÍAS Y PRODUCTOS DIVERSOS, MUEBLES, MOBILIARIO MÓDICO QUIRÚRGICO, ARTÍCULOS DE CAMA Y SIMILARES, APARATOS DE ALUMBRADO NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS, JUGUETES, JUEGOS Y ARTÍCULOS PARA RECREO O PARA DEPORTE; SUS PARTES Y ACCESORIOS, MANUFACTURAS DIVERSAS, OBJETOS DE ARTE, DE COLECCIÓN O DE ANTIG&UUML;EDAD, OBJETOS DE ARTE, DE COLECCIÓN, DE ANTIG&UUML;EDAD, DISPOSICIONES DE TRATAMIENTO ESPECIAL, OTROS, REPARACIONES LOCATIVAS, VENTA Y ADMINISTRACIÓN DE SEGUROS, PROGRAMAS Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE GOBIERNOS EN LÍNEA, TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN TIC, PROGRAMAS DE SEGURIDAD PARA LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN TIC, SISTEMAS DE PROMOCIÓN PARA EL DESARROLLO EMPRESARIAL, SISTEMAS DE COMUNICACIÓN Y DE INFORMACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA, INSTALACIÓN Y SUMINISTRO DE CABINAS PARA LA COMUNICACIÓN, INSTALACIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIA, ELEMENTOS, BIENES Y ELECTRODOMÉSTICOS, DESARROLLO DE INTERVENTORÍAS EN TODAS LAS AÉREAS, DISEÑO Y MONTAJE DE ESTAND PARA LA PROMOCIÓN PRODUCTIVA, AGROPECUARIA, CULTURAL, EMPRESARIAL Y SOCIAL, CONSTRUCCIÓN DE RESERVORIOS DE AGUA, CONSTRUCCIÓN MEJORAMIENTO UBICACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PLAZAS DE FERIAS, CONSTRUCCIÓN DE VIVEROS Y ZONAS VERDES, DESARROLLO DE LA COMPETITIVIDAD PRODUCTIVA Y LA COMERCIALIZACIÓN EN GENERAL, DISEÑO DE POLÍTICAS PÚBLICAS PARA TODOS LOS SECTORES, APOYO Y DESARROLLO A PARTICIPACIÓN EN EVENTOS INTERNACIONALES, NACIONALES Y REGIONALES, COMPRA, VENTA, CRÍA Y SEBA DE SEMOVIENTES, SUMINISTRO DE PAPELERÍA, DESARROLLO DE CAMPAÑAS DE SANIDAD ANIMAL Y HUMANA, SUMINISTRO, COMPRA Y VENTA DE ESPECIES FLORÍSTICAS Y FAUNÍSTICAS, ESPECIES ARBUSTIVOS DE TODO TIPO Y SEMOVIENTES Y EN GENERAL DESARROLLO DE TODA ACTIVIDAD LICITA COMERCIALMENTE. DISEÑO, PRODUCCIÓN Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS DE PUBLICIDAD AUDITIVA, VISUAL EN MEDIOS RADIALES, MURALES, PASACALLES, TELEVISIVO Y ADEMÁS COMPRA Y VENTA DE MATERIALES RELACIONADOS CON LA PUBLICIDAD. COMPRA Y VENTA DE IMPLEMENTOS DEPORTIVOS, CONSTRUCCIÓN Y ADECUACIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA DEPORTIVA. DESARROLLAR ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN, PREVENCIÓN, ASESORÍAS, CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN EN SALUD Y DEPORTE. ASISTENCIA TÉCNICA EDUCATIVA, CAPACITACIÓN, TALLERES CONFERENCIAS, INTERVENTORÍAS.**LA FUNDACION FUDAC PUEDE DESARROLLAR, ADMINISTRAR, OPERAR Y REALIZAR ALIANZAS PARA ATENDER POBLACIÓN VULNERABLE, POBLACIÓN EN EXTREMA POBREZA, INDÍGENAS, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, RETORNADOS, PROYECTOS Y PROGRAMAS DE PAZ, CONVIVENCIA SOCIAL, INTEGRACIÓN DE REINSERTADOS, ATENCIÓN DE PROGRAMAS HUMANITARIOS, ATENCIÓN A VÍCTIMAS DEL CONFLICTO. IMPLEMENTAR LA ESTRATEGIA OBRAS PDET A TRAVÉS DE LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES ENFOCADAS AL FORTALECIMIENTO COMUNITARIO Y DE CONTROL SOCIAL, MEDIANTE LA EJECUCIÓN DE OBRAS DE BAJA ESCALA Y RÁPIDA EJECUCIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL Y ECONÓMICA DE LAS COMUNIDADES ASENTADAS EN LOS TERRITORIOS OBJETO DE INTERVENCIÓN. PODRÁ PRESTAR SERVICIOS DE GESTIÓN, SERVICIOS PROFESIONALES DE EMPRESAS Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS. PODRÁ ATENDER PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PROGRAMAS MUNDIALES DE ALIMENTOS, PROGRAMAS DE ATENCIÓN HUMANITARIA, PROGRAMAS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL, ALIANZAS ESTRATÉGICAS PARA ATENDER EL CONFLICTO ARMADO, PROGRAMAS DE APOYO SOCIAL Y COMUNITARIO, DE PEQUEÑA, MEDIANA Y GRAN INFRAESTRUCTURA PARA EL DESARROLLO. PODRÁ REALIZAR ALIANZAS PÚBLICO PRIVADAS, Y FIRMAR CONVENIOS NACIONALES E INTERNACIONALES PARA ATENDER LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS PARA EL DESARROLLO DEL PAÍS. PODRÁ ATENDER PROYECTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ACUERDO FINAL PARA LA TERMINACIÓN DEL CONFLICTO Y LA CONSTRUCCIÓN DE UNA PAZ ESTABLE Y DURADERA, EJECUCIÓN Y OPERACIÓN DE PROYECTOS PARA LA PAZ, PROYECTOS PARA LA ERRADICACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS, ATENCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, PROYECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ACCESO A LOS

ALIMENTOS DE LOS HOGARES MEDIANTE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE AUTOCONSUMO, LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE Y EL RESCATE DE LOS PRODUCTOS LOCALES, EJECUCIÓN DE PROGRAMAS DE FAMILIAS EN SU TIERRA FEST, PARA CONTRIBUIR A LA ESTABILIZACIÓN SOCIO ECONÓMICA DE LOS HOGARES VICTIMAS DE DESPLAZAMIENTO FORZADO, RETOMADOS O REUBICADOS EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD, ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES. A SU VEZ PODRÁ DESARROLLAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y COMERCIALIZACIÓN DE TODA CLASE DE ALIMENTOS Y/O ALIMENTACIÓN PARA TODO TIPO DE CONSUMIDORES EN GENERAL Y A PERSONAL DE EMPRESAS INDUSTRIALES, EMPRESARIALES, INTERNOS DE ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS, PERSONAL DE LA FUERZA PÚBLICA EN TODAS SUS ÁREAS, EMPLEADOS DE EMPRESAS PETROLÍFERAS, MINERAS, HIDROELÉCTRICAS Y EN GENERAL PARA TODO TIPO DE INSTITUCIONES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, PACIENTES HOSPITALARIOS, COLEGIALES, ESCOLARES, ESTUDIANTES, ALIMENTACIÓN PARA ADULTOS MAYORES, NIÑEZ, ADOLESCENCIA, ATENCIÓN DE ALIMENTACIÓN EN CASINOS, RESTAURANTES, CATERING, ALIMENTOS FRESCOS, PROCESADOS, ELABORADOS Y EN GENERAL TODO TIPO DE PREPARACIONES O FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN GENERAL, SERVICIO A LA MESA O COMERCIALIZACIÓN AL POR MENOR Y AL POR MAYOR DE PRODUCTOS FRESCOS, PREPARADOS, PROCESADOS, EN CALIENTE, FRÍOS, REFRIGERADOS EN GENERAL TODO ALIMENTO FRESCO O AL QUE SE LE HAYA PRACTICADO ALGUNA PREPARACIÓN, PROCESAMIENTO O TRANSFORMACIÓN, PREPARARLOS, TRANSPORTARLOS, DISTRIBUIRLOS, Y SERVIRLOS.

CERTIFICA

JUNTA DIRECTIVA - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 15 DEL 29 DE MARZO DE 2023 DE REUNION EXTRAORDINARIA DEL CONSEJO DE FUNDADORES, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 6096 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 14 DE ABRIL DE 2023, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	RIOBO TORRADO MARIA ISABEL	CC 1,090,483,086

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 19 DEL 20 DE DICIEMBRE DE 2024 DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE SOCIOS, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 6516 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 23 DE DICIEMBRE DE 2024, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION

REPRESENTANTE LEGAL Y/O GERENTE	NAVEA MANRIQUE FREDDY MAURICIO	CC 17,594,866

CERTIFICA - FACULTADES Y LIMITACIONES

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PRESIDENTE: A. ACTUAR COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACIÓN. B. CONVOCAR Y PRESIDIR CON LOS LÍMITES QUE SEÑALAN LOS PRESENTES ESTATUTOS, TODAS LAS ASAMBLEAS GENERALES, REUNIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA Y ACTOS SOCIALES DE LA FUNDACIÓN. C. VELAR POR LOS INTERESES DE LA FUNDACIÓN DEBIENDO FIRMAR LAS ACTAS, CONTRATOS, CONVENIOS, CORRESPONDENCIA ESPECIAL, MEMORIAS Y TODOS LOS DOCUMENTOS EMANADOS DE LA FUNDACIÓN; SIN DICHA FIRMA TALES ACTOS NO TENDRÁN VALIDES. D. ESTABLECER ACCIÓN JURÍDICA A QUIENES MALVERSEN, DESTRUYAN O DAÑEN LOS FONDOS O BIENES DE LA FUNDACIÓN. E. ORDENAR LOS GASTOS Y FIRMAR CONJUNTAMENTE CON EL TESORERO DE LA FUNDACIÓN LOS PAGOS, DENTRO DE SUS LIMITACIONES. APROBAR LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE COMPROMETAN A LA FUNDACIÓN Y LOS QUE SEÑALEN LOS ESTATUTOS, REGLAMENTOS, ACUERDOS DE LA ASAMBLEA O LA JUNTA DIRECTIVA, RESOLUCIONES O DEMÁS DOCUMENTOS. G. PRESENTAR A LA ASAMBLEA GENERAL DE FUNDADORES INFORME ESCRITO SOBRE LA MARCHA DE LA FUNDACIÓN Y EN LAS REUNIONES EXTRAORDINARIAS EXPLICACIONES SOBRE LOS MOTIVOS DE LA CONVOCATORIA. H. HACER CUMPLIR LA LEY, LOS ESTATUTOS, LOS REGLAMENTOS INTERNOS, LOS ACUERDOS DE LA ASAMBLEA, LAS RESOLUCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA, Y LOS PRINCIPIOS DE LA FUNDACIÓN. I. LAS DEMÁS QUE CORRESPONDAN A LA NATURALEZA DE SU CARGO. J. NOMBRAR LOS FUNCIONARIOS Y CARGOS QUE SEAN NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA FUNDACIÓN. K. CELEBRAR LOS ACTOS Y LOS CONTRATOS PARA EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL DE LA FUNDACIÓN LOS CUALES PUEDE CELEBRAR EN CUMPLIMIENTO DE SU FUNCIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL INDEFINIDAMENTE SIN LÍMITE DE CUANTÍA ECONÓMICA. L. COLOCAR A CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA Y DE LA ASAMBLEA, LOS PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS DE LA FUNDACIÓN. M. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCESOS DETERMINADOS POR LA JUNTA DIRECTIVA EN LA FORMULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PROYECTOS. N. VELARA QUE LOS PROYECTOS SE PRESENTEN DE MANERA OPORTUNA Y CON ADECUADA CALIDAD. O. PODRÁ SUSCRIBIR TODO TIPO DE CONTRATOS Y/O CONVENIOS CON CUALQUIER ENTIDAD PRIVADA, MIXTA O PÚBLICA SIN LÍMITE DE CUANTÍA.

CERTIFICA

REVISOR FISCAL - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 1 DEL 22 DE MAYO DE 2008 DE ASAMBLEA DE FUNDADORES, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 2298 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE JULIO DE 2008, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
REVISOR FISCAL	MORENO MALDONADO JOSE ARISTOBULO	CC 13,448,632	23151T

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es GRAN EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el

Fecha expedición: 2026/10/09 - 10:08:06 **** **Recibo No.** S000241286 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20261009-0007

CODIGO DE VERIFICACIÓN J7vfvRQxAe

formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $62,822,586,300
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : N7730

CERTIFICA

PATRIMONIO: EL PATRIMONIO INICIAL DE LA FUNDACION EQUIVALE A LA SUMA DE $800.000.000,00 (OCHOCIENTOS MILLONES PESOS MCTE) Y SERA INTEGRADO POR: LAS DONACIONES DE LOS FUNDADORES. LOS AUXILIOS QUE RECIBA DE ENTIDADES PUBLICAS O PRIVADAS. DONACIONES, HERENCIAS O LEGADOS QUE RECIBA DE PERSONAS NATURALES O JURIDICAS. LOS BENEFICIOS QUE OBTENGA DE SUS ACTIVIDADES. POR TODOS LOS BIENES QUE POR CUALQUIER CONCEPTO INGRESEN EN LA FUNDACION.

IMPORTANTE

LA PERSONA JURIDICA DE QUE TRATA ESTE CERTIFICADO SE ENCUENTRA SUJETA A LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS AUTORIDADES QUE EJERCEN ESTA FUNCION, POR LO TANTO DEBERA PRESENTAR ANTE LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE, EL CERTIFICADO DE REGISTRO RESPECTIVO, EXPEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO, DENTRO DE LOS 10 DIAS HABILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INSCRIPCION, MAS EL TERMINO DE LA DISTANCIA CUANDO EL DOMICILIO DE LA PERSONA JURIDICA SIN ANIMO DE LUCRO QUE SE REGISTRA ES DIFERENTE AL DE LA CAMARA DE COMERCIO QUE LE CORRESPONDE. EN EL CASO DE REFORMAS ESTATUTARIAS ADEMAS SE ALLEGARA COPIA DE LOS ESTATUTOS.TODA AUTORIZACION, PERMISO, LICENCIA O RECONOCIMIENTO DE CARACTER OFICIAL, SE TRAMITARA CON POSTERIORIDAD A LA INSCRIPCION DE LAS PERSONAS JURIDICAS SIN ANIMO DE LUCRO EN LA RESPECTIVA CAMARA DE COMERCIO

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $12,100

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE ARAUCA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera, el contenido del mismo, ingresando al enlace https://siifront.confecamaras.co/cv/48 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación J7vfvRQxAe

Fecha expedición: 2026/10/09 - 10:08:06 **** **Recibo No.** S000241286 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20261009-0007

CODIGO DE VERIFICACIÓN J7vfvRQxAe

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



SECRETARIO REGISTROS PUBLICOS
MARIANELA BOTELLO SANGUINO

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141261524859

(415)7707212489984(8020) 000014126152485 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
FUNDACION FUDAC

36. Nombre comercial	37. Sigla
FUNDACION FUDAC	FUDAC

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Arauca 0 0 1

41. Dirección principal
CR 19 10 49 BRR LAS CANADAS

42. Correo electrónico fudacfundacion2020@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
8 1 0 0 0 1	3 1 0 3 1 3 4 8 9 4	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
9 4 9 9	2 0 1 3 0 6 1 4	8 2 9 9	2 0 1 3 0 6 1 4	1 0 8 4	5 6 2 9		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26

53. Código 4 7 1 4 4 8 5 2 5 5

04- Impto renta y compl. régimen especial
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

54. Código

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2026-07-14 / 04:10:45PM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre NAVEA MANRIQUE FREDDY MAURICIO
985. Cargo Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 31-08-2026 05:11:02PM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) 000014126152485 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

Caracteristicas y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	1 6	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número	0 0 0 0 1	
73. Fecha	2 0 0 8 0 5 2 2	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 0 8 0 7 0 1	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 S 0 5 0 0 5 2 7	
78. Departamento	8 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 0 8 0 5 2 2	
81. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Gobernación 9

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) 000014126152485 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 1 2 2 0

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadani 1 3	1 7 5 9 4 8 6 6		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
NAVEA	MANRIQUE	FREDDY	MAURICIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) 000014126152485 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	1 0 9 0 4 8 3 0 8 6		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
RIOBO	TORRADO	MARIA	ISABEL

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 9	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 5 de 5 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141261524859

(415)7707212489984(8020) 000014126152485 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 2 3 0 4 4 1	6	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 3 4 4 8 6 3 2		2 3 1 5 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
MORENO	MALDONADO	JOSE	ARISTOBULO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento: 2 0 0 8 0 7 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 17.594.866
NAVEA MANRIQUE

APELLIDOS
FREDDY MAURICIO

NOMBRES
FREDDY

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 10-JUN-1982
ARAUCA
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA
O- G.S. RH
M SEXO

30-AGO-2000 ARAUCA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-4000100-00353965-M-0017594866-20120104 0028877890A 1 8121660104

Anexo 2. Capacidad financiera

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

ANEXO 2

CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

(Numeral 5 artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015)

OBJETO: FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026).

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.1.1, numeral 5 del Decreto 1082 de 2015, se proceden a establecer los criterios para seleccionar la oferta más favorable dentro del presente proceso de selección, en aplicabilidad del principio de selección objetiva en el marco de la contratación estatal.

CAPACIDAD FINANCIERA

El decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.1.1.6.2 señala que la entidad establecerá los requisitos habilitantes, de conformidad con a) el riesgo del proceso, b) el valor del contrato; c) el análisis del sector económico; d) el conocimiento de fondo de los posibles oferentes desde la perspectiva comercial; en atención al sector económico se clasificará así:

REGION	DEPARTAMENTO	CIUDAD
TODO	TODO	TODO
MACROSECTOR	**SECTOR**	**ACTIVIDAD**
SERVICIOS	ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS	I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS

De conformidad con Artículo 2.2.1.1.1.5.3. Numeral 3 - Capacidad Financiera estos son los requisitos habilitantes.

INDICADOR DE CAPACIDAD FINANCIERA	REQUERIMIENTO
LIQUIDEZ	Mayor o igual a 4.70
ENDEUDAMIENTO	Menor o igual a 42.27%
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual a 4.99%

CAPITAL DE TRABAJO	Mayor o igual a 25% P.O.
PATRIMONIO	Mayor o igual a 40% P.O.
INDICADOR DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	**REQUERIMIENTO**
RENTABILIDAD DELPATRIMONIO	Mayor o igual a 24.44%
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mayor o igual a 14.52%

INDICADOR DE CAPACIDAD FINANCIERA - LIQUIDEZ

El proponente deberá acreditar un indicador de liquidez mayor o igual a 4.70

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme, se determinará Activo corriente / pasivo corriente > = a 4.70

Observación: En caso de que de manera individual o en un Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad alguno de sus integrantes o el total de integrantes presente en el concepto de Pasivo corriente cero (0) registro de proponente vigente y en firme (RUP) y haya presentado Activo Corriente en los estados financieros del registro de proponente vigente y en firme (RUP) el integrante y por ende el proponente **CUMPLE** con el indicador solicitado.

INDICADOR DE CAPACIDAD FINANCIERA - ENDEUDAMIENTO

El proponente deberá acreditar un indicador de endeudamiento menor o igual a 42,27%

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme se determinará Pasivo Total / Activo Total * 100 < o = a 42.27%

INDICADOR DE CAPACIDAD FINANCIERA - RAZÓN DE COBERTURA DE INTERES

El proponente deberá acreditar un indicador de razón de cobertura de intereses mayor o igual a 4.99

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme, se determinará: Utilidad Operacional / Gastos de Intereses mayor o igual a 4.99

Observación: En caso de que de manera individual o en un Consorcio, Unión Temporal o Promesa de Sociedad alguno de sus integrantes presente en el concepto de gastos de intereses cero (0) registro de proponente vigente y en firme, (RUP) y haya presentado utilidad operacional en los estados financieros del año registro de proponente vigente y en firme este integrante se declarará financieramente hábil.

INDICADOR CAPACIDAD FINANCIERA - CAPITAL DE TRABAJO

El proponente deberá acreditar un indicador de Capital de trabajo mayor o igual al 25,0% del presupuesto oficial.

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme, se determinará: Activo Corriente – Pasivo Corriente mayor o igual al 25,0% del presupuesto oficial.

INDICADOR CAPACIDAD FINANCIERA - PATRIMONIO

El proponente deberá acreditar un indicador de Patrimonio mayor o igual al 40% del presupuesto oficial.

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme, se determinará: Activo Total – Pasivo Total mayor o igual al 40% del presupuesto oficial.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL - RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO

El proponente deberá acreditar un indicador de Rentabilidad sobre Patrimonio >= 24.44%

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme, se determinará: Utilidad operacional / Patrimonio *100. Mayor o igual a 24.44%

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL - RENTABILIDAD DEL ACTIVO

El proponente deberá acreditar un indicador de Rentabilidad sobre Activo > = a 14.52%

Como acreditarlo: De su registro de proponente vigente y en firme, se determinará: Utilidad operacional / Activo *100 Mayor o igual a 14.52%

CONSIDERACIONES PARTICULARES

Para Sociedades constituidas en el año 2026, la evaluación financiera de las propuestas, se efectuará a partir de la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) Vigente y en Firme de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, para todos los demás casos se tendrá en cuenta el Registro Único de Proponentes Vigente y en Firme.

La administración departamental de Arauca, conforme a la guía para la elaboración de requisitos habilitantes **“cce-eicp-ma-04._manual_requisitos_habilitantes_v3_29-09-**

2023.pdf", estableció que para el presente proceso de contratación se tendrá en cuenta como criterio evaluativo la siguiente formula.

SUMA DE LOS COMPONENTES DE LOS INDICADORES

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador en la misma proporción. En los indicadores que se calculan por medio de una división, los componentes son el numerador y el denominador de la operación, como se muestra en la siguiente expresión:

$$Indicador = \frac{Numerador_1 + \cdots + Numerador_n}{Denominador_1 + \cdots + Denominador_n} = \frac{\sum_{i=1}^{n} Numerador_i}{\sum_{i=1}^{n} Denominador_i}$$

Donde i representa a una empresa que conforma el oferente plural y n es el número total de empresas integrantes del oferente plural (unión temporal o consorcio).

En esta opción, el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural.

Para la evaluación financiera y organizacional de los indicadores, Liquidez, Endeudamiento, Razón de cobertura de intereses, Rentabilidad del Activo y Rentabilidad del Patrimonio se tendrá en cuenta para habilitar la propuesta hasta los dos primeros decimales después del punto.

Si la propuesta no cumple con alguno de los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional establecidos en el Anexo 2, ésta será evaluada como no hábil.

ARIEL PEDRAZA PINZÓN
Secretario de Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	María Alicia Garcés Blanco	Profesional de Apoyo PAE	

Anexo 3. Capacidad técnica

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5

ANEXO No 3

NUMERAL 5 ARTICULO 2.2.1.1.2.1.1 DEL DECRETO 1082 DE 2015
CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

CAPACIDAD TECNICA

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MEDIANTE SUBASTA INVERSA**:**

OBJETO: "FORTALECIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA - POBLACION MAYORITARIA CONFORME A LA RESOLUCIÓN No. 003 DE 2026 (PROYECTO CON AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS ORDINARIAS – ORDENANZA No. 225 DE 2026)"

La secretaría de Educación Departamental dando cumplimiento a manual de funciones de la Entidad procede a dar desarrollo al numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, en lo que corresponde a la capacidad técnica, para lo cual se pone de presente los criterios habilitantes de la capacidad técnica, la cual rige para el presente proceso de selección.

1. EXPERIENCIA GENERAL

Los proponentes deben acreditar la experiencia a través de: (I) la información consignada en el RUP, (II) la presentación del formato de experiencia para todos los Proponentes y (III) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia señalados en el numeral 1.5.

La evaluación de los Proponentes se efectuará de acuerdo con la experiencia contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme antes del cierre del presente proceso.

1.1. CARACTERISTICAS DE LOS CONTRATOS PRESENTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA GENERAL EXIGIDA.

Los contratos para acreditar la experiencia general exigida deberán cumplir las siguientes características:

A. Que, las actividades ejecutadas correspondan al suministro de raciones alimentarias, en cumplimiento de los lineamientos administrativos emitidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y/o la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para Aprender" (UApA), para el programa de alimentación escolar.
B. Estar relacionados en el formato de experiencia con el número del consecutivo del contrato en el RUP. Los Proponentes Plurales deben indicar que integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el Formato de experiencia. Este documento debe presentarlo el Proponente Plural y no sus integrantes.
   Si el proponente no diligencia el formato de experiencia, la entidad pedirá su subsanación conforme a la normatividad vigente.
   En los eventos en que el oferente aporte más de tres (03) contratos, se tendrán en cuenta para la evaluación los tres (03) primeros contratos relacionados en el formato de experiencia, con estos la entidad verificará la acreditación de los requisitos de experiencia general exigida.
   El proponente deberá acreditar la experiencia solicitada mediante los tres (3) contratos aportados. La entidad los evaluará de acuerdo con la tabla del numeral 1.3 de este

documento. El valor de las actividades requeridas acreditadas con dichos contratos deberá ser igual o superior al mínimo establecido en esa tabla.

En los eventos en que los contratos aportados acrediten actividades diferentes a las aquí exigidas es carga del proponente demostrar de manera clara la documentación exigida en el numeral 1.3 que monto fue ejecutado conforme las actividades aquí requeridas.

C. Los contratos aportados deberán estar terminados y/o liquidados, a la fecha de cierre del presente proceso de selección.
D. Para los contratos que sean aportados por personas jurídicas que no cuentan con más de tres (03) años de constituidas, que pretendan acreditar la experiencia de sus socios, accionistas o constituyentes de conformidad con la posibilidad establecida En el numeral 2.5 de artículo 2.2.1.1.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, además del RUP deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la persona jurídica. La entidad tendrá en cuenta la experiencia de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.
E. La experiencia a la que se refiere este numeral podrá ser validada mediante alguno o algunos de los documentos establecidos en el numeral 1.5 del presente documento.
F. Al menos dos de los contratos aportados deberán acreditar la prestación del servicio en la modalidad de preparación en sitio. Cada uno de esos contratos deberá demostrar la entrega de ambos tipos de complemento alimentario: i) complemento para la jornada de la mañana o de la tarde; y ii) complemento de almuerzo.

1.2. CLASIFICACION DE LA EXPERIENCIA GENERAL EN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE LAS NACIONES UNIDAS.

Los contratos aportados para efectos de acreditación de la experiencia general requerida deben estar clasificados de manera individual en los siguientes códigos:

CLASIFICACION UNSPSC					
101915	501317	501915	502023	781216	811417
411040	501318	501927	761015	781318	851515
501115	501817	501930	761118	781416	851516
501316	501819	501932	761215	801417	851517

1.3. RELACION DE LOS CONTRATOS DE LA EXPERIENCIA GENERAL FRENTE AL PRESUPUESTO OFICIAL.

La verificación del número de contratos para la acreditación de experiencia genérica se realizará de la siguiente manera:

Número de contratos con los cuales el proponente cumple la experiencia genérica requerida	Valor mínimo a certificar (% del presupuesto oficial expresado en SMMLV) de la experiencia genérica debidamente acreditada
3 contratos	120%

La verificación se hará con base en la sumatoria de los valores totales contratadas de las actividades requeridas (incluido IVA) en SMMLV de los contratos que cumplan con los requisitos establecidos en el presente documento.

El proponente cumple el requisito de experiencia si la sumatoria de los valores totales contratadas (incluido IVA) de los contratos expresados en SMMLV en mayor o igual al valor mínimo a certificar establecido en la tabla anterior.

En caso de que el número de contratos con los cuales el Proponente acredita la experiencia no satisface el porcentaje mínimo a certificar establecido en la tabla anterior, se calificará a propuesta como no cumple.

El valor de los SMLMV por cada contrato aportado se tendrá, del valor contratadas de las actividades aquí exigidas, expresados en SMLMV.

El valor de cada contrato aportado se calculará con base en el valor ejecutado de las actividades exigidas, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) correspondientes al año de terminación del respectivo contrato.

1.4. ACREDITACION DE LA EXPERIENCIA GENERAL REQUERIDA

Los proponentes acreditarán para cada uno de los contratos aportados la siguiente información mediante alguno, o algunos, de los documentos señalados en el numeral 1.5 del presente documento.

- **A.** Contratante
- **B.** Objeto del contrato
- **C.** La fecha de iniciación del contrato
- **D.** La fecha de terminación de la ejecución del contrato
- **E.** La fecha de liquidación del contrato.
- **F.** Nombre y cargo de la persona que expide del documento.
- **G.** El porcentaje de participación del integrante del contratista plural
- **H.** Actividades ejecutadas
- **I.** Demandas situaciones que sean requeridas en el presente documento.

1.5. DOCUMENTOS VALIDOS PARA LA ACREDITACION DE LA EXPERIENCIA GENERAL REQUERIDA.

- **A.** Contrato
- **B.** Acta de Inicio
- **C.** Acta de terminación o recibo final
- **D.** Acta de liquidación
- **E.** Certificación de experiencia
- **F.** Para los contratos entre particulares, deberá aportarse adicionalmente la factura generada de dicho negocio jurídico.
- **G.** Para subcontratos, provenientes de contratos celebrados con Entidades Públicas deberá aportarse la autorización de esta, de la respectiva cesión.

1.6. CONSIDERACIONES PARA LA VALIDEZ DE LA EXPERIENCIA GENERAL REQUERIDA

La entidad tendrá en cuenta los siguientes aspectos para analizar la experiencia acreditada que la misma sea válida como experiencia requerida:

A. Los contratos aportados deberán encontrarse debidamente clasificados conforme el numeral 1.2 del presente documento.

B. La Entidad únicamente podrá exigir para la verificación de la experiencia los contratos celebrados por el interesado, identificados por el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

C. Si el Proponente relaciona o anexa más de tres (3) contratos en el Formato de experiencia, se tendrán en cuenta para la evaluación los tres primeros contratos relacionados en el formato de experiencia, con estos la entidad verificará la acreditación de los requisitos de experiencia general exigida.

D. Tratándose de Proponentes Plurales se tendrá en cuenta lo siguiente: i) uno de los integrantes debe aportar como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia solicitada.

Estos porcentajes que acreditarán los integrantes del Proponente Plural se podrán cumplir con contratos válidos que acrediten el requisito de experiencia general solicitada en el presente documento y se calculará sobre el "valor mínimo a certificar (como % del Presupuesto Oficial expresad en SMMLV) de conformidad con el numeral 1.3.

E. Cuando el contrato que se pretende acreditar como experiencia haya sido ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, el porcentaje de participación del integrante será el acreditado conforme a los documentos del numeral 1.5 del presente documento, en todo caso deberá ser el mismo porcentaje debidamente reportado en el RUP.

F. Cuando el contrato que se pretende adjuntar como experiencia haya sido ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, el valor a considerar será el valor ejecutado de las actividades requeridas (incluido IVA), cuyo monto se hace la conversión a SMLMV conforme al año terminado del respectivo contrato, y afectado por el porcentaje de participación que tuvo el integrante o los integrantes que presentan la oferta.

G. Como mínimo uno de los contratos aportados, deberá acreditar la ejecución en entrega mínima de 34.254 raciones por día en la modalidad preparada en sitio, y que demuestre la entrega de mínimo dos tiempos de comida o complementos alimentarios, (I) Complemento jornada mañana, II) almuerzo y III) complemento jornada tarde o cena). Cuando el contrato que se pretende acreditar como experiencia haya sido ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, el número de raciones día, será el número de raciones día ejecutadas, afectadas por el porcentaje de participación del integrante que presente la oferta.

H. Cuando el contrato que se aporte para la experiencia haya sido ejecutado por un Consorcio o una Unión Temporal y dos (2) o más de sus integrantes conformen un Proponente Plural para participar en el presente proceso, dicho Contrato se entenderá aportado como un (1) solo Contrato y se tendrá en cuenta para el aporte de la experiencia la sumatoria de los porcentajes de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal que ejecutaron el Contrato y que están participando en el presente Proceso de Contratación.

I. La entidad se reserva el derecho de verificar la información que a su juicio considere inexacta, para lo cual podrá hacer los respectivos requerimientos del caso. Sin perjuicio de lo anterior.

J. Las auto certificaciones no servirán para acreditar la experiencia requerida, ya que con estas no puede constatarse la ejecución de contratos que deben certificar los terceros que recibieron los bienes y servicios. Para la aplicación de esta regla, se entiende por auto certificaciones aquellas expedidas por el mismo Proponente, sus representantes, los integrantes del Proponente Plural o del mismo grupo empresarial para demostrar su propia experiencia.

K. El valor de los SMLMV, por cada contrato aportado se tendrá, del valor ejecutado de las actividades aquí exigidas, expresadas en SMLMV, y que se haya demostrado la entrega de dos tiempos de comida, I) Complemento jornada mañana, II) almuerzo y III) complemento jornada tarde o cena.

L. Los contratos aportados en la experiencia general deben ser diferentes a los contratos aportados en la experiencia específica.

2. EXPERIENCIA ESPECIFICA

Los Proponentes deben acreditar su experiencia a través de (I) la información consignada en el RUP, (II) la presentación del formato de Experiencia para todos los Proponentes y (III) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia señalados en el numeral 2.5.

La evaluación de los Proponentes se efectuará de acuerdo con la experiencia contenida en el Registro único de Proponentes (RUP) vigente y en firme antes del cierre del presente proceso.

2.1. CARACTERISTICAS DE LOS CONTRATOS PRESENTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA ESPECIFICA EXIGIDA.

Los contratos para acreditar la experiencia específica exigida, deberán cumplir las siguientes características:

A. Que las actividades ejecutadas correspondan al suministro de raciones alimentarias la en la modalidad preparada en sitio, en cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos emitidos por el la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA, para el programa de alimentación escolar.

B. Estar relacionados en el formato de experiencia con el número consecutivo del contrato en el RUP. Los proponentes plurales deben indicar que integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el formato de experiencia. Este documento debe presentarlo el proponente plural y no sus integrantes.

Si el proponente no diligencia el formato de experiencia, la entidad pedirá su subsanación conforme a la normatividad vigente.

En los eventos en que el oferente aporte más de tres (03) contratos, se tendrán en cuenta para la evaluación los tres (03) primeros contratos relacionados en el formato de

experiencia, con estos la entidad verificará la acreditación de los requisitos de experiencia específica exigida.

C. El proponente deberá acreditar la experiencia solicita conforme los tres (03) contratos debidamente aportados, los cuales serán evaluados teniendo en cuenta la tabla del numeral 2.3 del presente documento, para lo cual deberán acreditar las actividades requeridas en un monto superior al exigido en la tabla antes enunciada.

D. En los eventos en que los contratos aportados acrediten actividades diferentes a las aquí exigidas, dichos montos no serán tenidos en cuenta para el cálculo de los SMLMV, y será carga del proponente demostrar de manera clara de la documentación exigida en el numeral 2.5, que monto fue ejecutado conforme las actividades aquí requeridas.

E. Los contratos aportados deben encontrarse en estado terminado y liquidado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

F. Para los contratos que sean aportados por personas jurídicas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, que pretendan acreditar la experiencia de sus socios, accionistas o constituyentes de conformidad con la posibilidad establecida en el numeral 2.5 del artículo 2.2.1.1.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, además del RUP deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la persona jurídica. La entidad tendrá en cuenta la experiencia de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas, pasado ese tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal como haya quedado registrada en el RUP.

G. La experiencia a la que se refiere el numeral podrá ser validada mediante alguno o algunos de los documentos establecidos en el numeral 2.5 del presente documento.

H. No será válida la experiencia acreditada en una modalidad distinta de la preparación de alimentos en sitio.

2.2. CLASIFICACION DE LA EXPERIENCIA ESPECIFICA EN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS DE LAS NACIONES UNIDAS.

Los contratos aportados para efectos de la acreditación de la experiencia específica requerida, deben estar clasificados de manera individual en los siguientes códigos:

CLASIFICACION UNSPSC					
101915	501317	501915	502023	781216	811417
411040	501318	501927	761015	781318	851515
501115	501817	501930	761118	781416	851516
501316	501819	501932	761215	801417	851517

2.3. RELACION DE LOS CONTRATOS DE LA EXPERIENCIA ESPECIFICA FRENTE AL PRESUPUESTO OFICIAL.

La verificación del número de contratos para acreditar la experiencia se realiza de la siguiente manera:

Número de contratos con los cuales el proponente cumple la experiencia genérica requerida	Valor mínimo a certificar (% del presupuesto oficial expresado en SMMLV) de la experiencia genérica debidamente acreditada
3 contratos	120%

La verificación se hará con base en la sumatoria de los valores totales ejecutados de las actividades requeridas (incluido IVA) en SMMLV de los contratos que cumplan con los requisitos establecidos en el presente documento.

El proponente cumple el requisito de experiencia si la sumatoria de los valores totales ejecutados (incluido IVA) de los contratos expresados en SMMLV es mayor o igual al valor mínimo a certificar establecido en la tabla anterior.

En caso de que el número de contratos con los cuales el Proponente acredita la experiencia no satisface el porcentaje mínimo a certificar establecido en la tabla anterior, se calificará la propuesta como no cumple.

El valor de los SMLMV, por cada contrato aportado se tendrá, del valor ejecutado de las actividades aquí exigidas, expresas en SMLMV.

El valor de los SMLMV será calculado, del valor ejecutado de las actividades aquí exigidas, respecto del año de terminación del respectivo contrato.

2.4. ACREDITACION DE LA EXPERIENCIA ESPECIFICA REQUERIDA

Los proponentes acreditarán para cada uno de los contratos aportados la siguiente información mediante alguno, o algunos, de los documentos señalados en el numeral 2.5 del presente documento.

- **A.** Contratante
- **B.** Objeto del contrato
- **C.** La fecha de iniciación del contrato
- **D.** La fecha de terminación de la ejecución del contrato
- **E.** La fecha de liquidación del contrato.
- **F.** Nombre y cargo de la persona que expide del documento.
- **G.** El porcentaje de participación del integrante del contratista plural
- **H.** Actividades ejecutadas
- **I.** Demas situaciones que sean requeridas en el presente documento.

2.5. DOCUMENTOS VALIDOS PARA LA ACREDITACION DE LA EXPERIENCIA ESPECIFICA REQUERIDA

- **A.** Contrato
- **B.** Acta de Inicio
- **C.** Acta de terminación o recibo final
- **D.** Acta de liquidación
- **E.** Certificación de experiencia

F. Para los contratos entre particulares, deberá aportarse adicionalmente la factura generada de dicho negocio jurídico.

G. Para subcontratos, provenientes de contratos celebrados con Entidades Públicas deberá aportarse la autorización de esta, de la respectiva cesión.

2.6. CONSIDERACIONES PARA LA VALIDEZ DE LA EXPERIENCIA ESPECIFICA REQUERIDA

La entidad tendrá en cuenta los siguientes aspectos para analizar la experiencia acreditada y que a misma sea válida como experiencia requerida:

A. Los contratos aportados deberán encontrarse debidamente clasificados conforme el numeral 2.2 del presente documento.

B. La Entidad únicamente podrá exigir para la verificación de la experiencia los contratos celebrados por el interesado, identificados por el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

C. Si el Proponente relaciona o anexa más de tres (3) contratos en el Formato de experiencia, se tendrán en cuenta para la evaluación los tres (3) primeros contratos relacionados en el formato de experiencia, con estos la entidad verificará la acreditación de los requisitos de experiencia especifica exigida.

D. Tratándose de Proponentes Plurales se tendrá en cuenta lo siguiente: I) uno de los integrantes debe aportar como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia solicitada.

Estos porcentajes que acreditarán los integrantes del Proponente Plural se podrán cumplir con contratos válidos que acrediten el requisito de experiencia genera solicitada en el presente documento y se calculará sobre el “valor mínimo a certificar (como % del Presupuesto Oficial expresado en SMMLV) de conformidad con el numeral 2.3.

E. Cuando el contrato que se pretende acreditar como experiencia haya sido ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, el porcentaje de participación del integrante será el acreditado conforme a los documentos del numeral 2.5 del presente documento, en todo caso deberá ser el mismo porcentaje debidamente reportado en el RUP.

F. Cuando el contrato que se pretende adjuntar como experiencia haya sido ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, el valor a considerar será el valor ejecutado de las actividades requeridas (incluido IVA), cuyo monto se hace la conversión a SMLMV conforme al año terminado del respectivo contrato, y afectado por el porcentaje de participación que tuvo el integrante o los integrantes que presentan la oferta.

G. Cuando el contrato que se pretende acreditar como experiencia haya sido ejecutado por un Consorcio o una Unión Temporal, y dos (2) o más de sus integrantes conforme un proponente plural para participar en el presente proceso, dicho contrato se entenderá aportado como un (1) solo Contrato y se tendrá en cuenta para el aporte de la experiencia la sumatoria de los porcentajes de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal que ejecutaron el Contrato y que están participando en el presente Proceso de Contratación.

H. La entidad se reserva el derecho de verificar la información que a su juicio considere inexacta, para lo cual podrá hacer los respectivos requerimientos del caso. Sin perjuicio de lo anterior.

I. Los contratos aportados para acreditar la experiencia específica que hayan sido ejecutados por persona natural, persona jurídica, Consorcio o una Unión Temporal, deberán demostrar de manera individual, I) la ejecución en zona urbana y rural, II) entrega de alimentos con transporte terrestre y fluvial, III) atención a estudiantes de residencias escolares (internados).

J. Las auto certificaciones no servirán para acreditar la experiencia requerida, ya que con estas no puede constatarse la ejecución de contratos que deben certificar los terceros que recibieron los bienes y servicios. Para la aplicación de esta regla, se entiende por auto certificaciones aquellas expedidas por el mismo Proponente, sus representantes, los integrantes del Proponente Plural o del mismo grupo empresarial para demostrar su propia experiencia.

K. El valor de los SMLMV, por cada contrato aportado se tendrá, del valor ejecutado de las actividades aquí exigidas, expresados en SMLMV, y que se haya demostrado la atención con dos complementos alimentarios (Complemento alimentario jornada mañana/Tarde y complemento alimentario almuerzo) a estudiantes no residentes y cinco tiempos de comida (desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, refrigerio media tarde y comida) a estudiantes de residencias escolares. Sin perjuicio de lo anterior, los contratos aportados deberán acreditar de forma individual la entrega de cinco tiempos de comida y dos complementos alimentarios.

A. Los contratos aportados en la experiencia general deben ser diferentes a los contratos aportados en la experiencia específica.

3. BODEGAS DE ALMACENAMIENTO REQUERIDAS

3.1. CARACTERISTICAS DE LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REQUERIDAS

El proponente al momento de la presentación de la propuesta deberá contar con mínimo siete (7) bodegas de almacenamiento de víveres.

3.2. ACREDITACION DE LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO REQUERIDAS

A. Las bodegas deberán encontrarse ubicadas en los siete municipios del Departamento: Arauca, Arauquita, Cravo Norte, Fortul, Puerto Rondón, Saravena y Tame.

B. El proponente podrá acreditar la propiedad o la tenencia.

3.3. DOCUMENTOS VALIDOS PARA LA ACREDITACION DE ALMACENAMIENTO REQUERIDAS

A. Propiedad- El proponente deberá presentar copia legible del certificado de libertad y tradición donde se encuentran ubicadas las bodegas de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no mayor a 30 días, los inmuebles deberán ser de propiedad del proponente, y para el caso de estructuras plurales (consorcio y/o unión temporal) de alguno de los integrantes de la misma.

B. Tenencia- En caso en que las mismas sean arrendadas, deberán presentarse certificados de libertad y tradición donde se encuentran ubicadas las bodegas, con fecha de expedición no mayor a 30 días, y los contratos de arrendamiento suscritos entre el propietario y el proponente, y para el caso de estructuras plurales (consorcio y/o unión temporal) de alguno de los integrantes de la misma; el término del contrato de arrendamiento deberá tener un plazo de ejecución no menor al plazo de ejecución del futuro contrato, contados a partir del cierre de la presente convocatoria.

C. Deberá aportarse copia legible del concepto favorable o favorable con requerimientos, emitido por la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca, cuya fecha de expedición no sea superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre de la convocatoria.

4. VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

4.1. CARACTERISTICAS DE LOS VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El proponente al momento de la presentación de la propuesta, deberá contar con un mínimo de quince (15) vehículos para el transporte de alimentos.

4.2. ACREDITACION DE LOS VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

A. El proponente podrá acreditar la propiedad o tenencia.

4.3. DOCUMENTOS VALIDOS PARA LA ACREDITACION DE LOS VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Si el vehículo es de propiedad del proponente o de uno de los integrantes de la estructura plural (Consorcio o Unión Temporal).

- **A.** Copia legible de la tarjeta de propiedad.
- **B.** Revisión técnico mecánica del vehículo vigente
- **C.** Copia legible del SOAT vigente
- **D.** Acta de inspección sanitaria, concepto favorable o favorable con requerimientos emitido por la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca, no mayor a seis (06) meses de expedición.

Si el vehículo es en calidad de arrendamiento del proponente o de uno de los integrantes de la estructura plural (consorcio o Unión Temporal).

- **A.** Copia legible de la tarjeta de propiedad
- **B.** Revisión técnico mecánica del vehículo vigente
- **C.** Copia legible del SOAT vigente
- **D.** Acta de inspección sanitaria, concepto favorable o favorable con requerimientos emitido por la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca, no mayor a seis (06) meses de expedición
- **E.** Contrato de arrendamiento suscrito entre el propietario del vehículo y el proponente o uno de los integrantes de la estructura plural (consorcio o unión temporal). El plazo del arrendamiento deberá ser igual o superior al plazo de ejecución del contrato que resulte del presente proceso, contado a partir de la fecha de cierre de la convocatoria.

5. PERSONAL MINIMO REQUERIDO CON LA PROPUESTA

De conformidad con lo establecido en la ficha técnica, se relaciona al personal mínimo que deberá presentar el proponente junto con su propuesta corresponde:

5.1. GERENTE DE PROYECTO:
El proponente deberá contar con un gerente de proyecto, el cual deberá ostentar como mínimo el perfil que se describe a continuación.

CRITERIO	REQUISITO
Formación académica	Profesión: ingeniero de alimentos.
	Posgrado: Especialización en gerencia de proyectos.
	Posgrado: Especialización en seguridad y salud en él trabajo.
Experiencia general	Una experiencia mínima de diez (10) años.
Experiencia especifica	Experiencia mínima de cinco (05) años en cargos directivos o de apoyo a las labores directivas, en proyectos de alimentación escolar con lineamientos PAE.

5.2. COORDINADOR OPERATIVO DE PROYECTO:
El proponente deberá contar con un coordinador operativo de proyecto, el cual tendrá la disponibilidad requerida en el estudio previo, el cual deberá ostentar como mínimo el perfil que se describe a continuación.

CRITERIO	REQUISITO
Formación académica	Profesión: Ingeniero de alimentos.
	Posgrado: Especialización en gestión y planificación.
	Posgrado: Maestría en gestión ambiental
Experiencia general	Una experiencia mínima de diez (10) años.
Experiencia especifica	una experiencia mínima de cinco (05) años como como coordinador o en cargos directivos, en proyectos de suministro de alimentación escolar con lineamientos PAE.

5.3. PROFESIONAL HSEQ:
El proponente deberá contar con un profesional especializado para el proyecto, el cual tendrá la disponibilidad requerida en el estudio previo, el cual deberá ostentar como mínimo el perfil que se describe a continuación

CRITERIO	REQUISITO
Formación académica	Profesión: Ingeniero de alimentos.
	Posgrado: Especialización en Gerencia en seguridad y salud en el trabajo
Experiencia general	Una experiencia mínima de veinticuatro (24) meses de experiencia profesional.
Experiencia especifica	Una experiencia mínima de dos (02) años como profesional para coordinación y/o supervisor HSEQ en proyectos de suministro de alimentación escolar con lineamientos PAE

5.4. COORDINADORES TÉCNICOS:

El proponente deberá contar con mínimo cinco coordinadores, los cuales tendrán la disponibilidad requerida en el estudio previo y ostentar como mínimo el perfil que se describe a continuación.

CRITERIO	REQUISITO
Formación académica	Profesión: Ingeniero de alimentos.
Experiencia general	Una experiencia profesional mínima de veinticuatro (24) meses.
Experiencia especifica	Una experiencia profesional mínima de veinticuatro (24) meses, en la operación de programas de alimentación escolar.

5.5. ACREDITACION DEL PERSONAL MINIMO REQUERIDO CON LA PROPUESTA:

A. Se verificará la experiencia general del personal mínimo requerido con la propuesta, del cómputo efectivo contado a partir de la expedición de la matricula profesional.

B. Se verificará la experiencia específica del personal mínimo requerido con la propuesta, del cómputo efectivo de la experiencia certificada, correspondiente a la experiencia requerida y acreditada con la documentación aportada de conformidad con el numeral 5 del presente documento. En todo caso dichas certificaciones deberán haber sido desempeñadas con posterioridad a la fecha de expedición de la respectiva expedición de la matricula profesional. Sin perjuicio de lo anterior si se presentan dos experiencias en el mismo periodo de tiempo, solo se tendrá en cuenta para el computo una sola.

C. Para acreditar los estudios de posgrado del personal mínimo requerido, la fecha de grado deberá ser anterior, como mínimo, en tres (3) años a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

5.6. DOCUMENTOS VALIDOS PARA EL PERSONAL MINIMO REQUERIDO CON LA PROPUESTA.

A. El personal mínimo requerido deberá presentar modelo de carta de compromiso del personal aquí exigido, de conformidad con el anexo correspondiente.

B. Fotocopia de documento de identidad.

C. Para acreditar la formación académica del personal mínimo requerido, deberá aportarse copia legible del diploma y/o acta de grado del título profesional y/o del título de posgrado, así como copia de la matrícula profesional o su equivalente y certificado de vigencia de la matricula profesional en original y/o copia cuando esto aplique.

Tratándose de títulos obtenidos en el exterior, estos deberán estar debidamente homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentación vigente. El proponente debe anexar copia de la respectiva resolución de convalidación de estudios expedida por el Ministerio de Educación Nacional; adicionalmente debe acreditar las mismas exigencias que requieren los nacionales para el ejercicio de la profesión tales como: tarjeta profesional o su equivalente en el país de origen.

D. Para acreditar la experiencia específica del personal mínimo requerido con la propuesta, deberá presentarse certificación expedida por el contratante la cual deberá contener como mínimo objeto, plazo, actividades, fecha de inicio y fecha de terminación, en los eventos a que la experiencia específica provenga de la ejecución de contratos para entidades públicas, las mismas deberán ser expedidas por la entidad pública contratante.
En los eventos en que la experiencia provenga de ejecución con entidades privadas, adicional a la respectiva certificación emitida por el contratante, deberá aportarse las planillas de seguridad social del tiempo certificado donde se pueda verificar la relación entre contratante y contratista.

6. FICHA TECNICA

El proponente deberá presentar la ficha técnica debidamente suscrita por el representante del proponente, con la información mínima contenida en la ficha técnica publicada por la Entidad, o certificación de cumplimiento de esta.

7. PROVEEDURIA

El proponente con su propuesta deberá aportar la respectiva promesa de contrato de proveeduría, conforme a los estudios previos y el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 del 2021.

8. OFERTA ECONOMICA

El proponente deberá aportar su oferta económica de conformidad con lo señalado en la plataforma electrónica del SECOP II, así como el respectivo anexo de la misma de conformidad con el modelo suministrado por la entidad, sin que el mismo pueda superar el valor del presupuesto oficial.

La entidad cotejará el anexo de la propuesta económica presentado por el proponente para verificar que la oferta incluya la totalidad de los bienes y servicios requeridos, se ajuste al presupuesto publicado por la entidad y no incurra en causal de rechazo. Cuando haya lugar, la entidad realizará las correcciones aritméticas correspondientes y establecerá el valor de la propuesta económica, que en ningún caso podrá superar el presupuesto oficial.

Si existe una inconsistencia entre el valor total digitado en SECOP II y el indicado en el anexo de la propuesta económica, prevalecerá el valor consignado en el anexo.

ARIEL PEDRAZA PINZÓN
Secretaría De Educación Departamental

ACTIVIDAD	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Proyectó:	Natanael Bohórquez Álvarez	Profesional de Apoyo	
Proyectó:	Edis Yelitza Garces Ojeda	Profesional de Apoyo	
Reviso y Aprobó:	María Alicia Garces Blanco	Profesional de Apoyo	

Anexo 4. Criterios diferenciales (Desarrollado por la Gerencia de Contratación)

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co sac@sedarauca.edu.co
NIT. 800102838 - 5