

ANEXO 9

MANUAL PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS COMPRAS PÚBLICAS LOCALES EN LA ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA QUIBDÓ

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como propósito "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables".

Su modelo de operación descentralizado, basado en los principios de coordinación y concurrencia, permite adaptar el PAE a las características y necesidades específicas de cada territorio y comunidad, garantizando su pertinencia cultural y social. De esta manera, el programa se consolida como un instrumento de inclusión social, que impulsa aspectos sociales, ambientales, económicos y de enfoque diferencial, aprovechando los recursos locales y la disponibilidad de alimentos del territorio. Además, promueve la recuperación de la cultura gastronómica tradicional y ancestral, mejorando la aceptación de los menús y contribuyendo a la reducción del desperdicio de alimentos.

Es por esto que, la Entidad Territorial Certificada (ETC) Quibdó, desde su autonomía, dispone de una metodología para implementar y promover el cumplimiento de la estrategia de compras públicas locales.

OBJETIVO

Determinar la metodología mediante la cual se implementa la estrategia de compras públicas locales en el Programa de Alimentación Escolar en la ETC Quibdó, en todas sus modalidades de atención, incluida la modalidad «Canasta PAE en casa» durante el receso estudiantil.

ALCANCE

El presente documento establece los lineamientos, procedimientos y criterios técnicos que orientan la planeación, ejecución, seguimiento y evaluación de las compras públicas en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Su propósito es garantizar procesos transparentes, eficientes y alineados con los principios de economía, equidad, sostenibilidad y fortalecimiento de la producción local.

Este manual es de aplicación obligatoria para la Secretaría de Educación Municipal de Quibdó, el equipo PAE, la supervisión o interventoría y los contratistas que ejecuten contratos del PAE en la ETC Quibdó, y se incorpora como anexo a los procesos de contratación del programa. Su contenido se articula con la Resolución 0003 de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, UApA, en particular con su Anexo 4, Compras Públicas Locales, y con las demás directrices que expida esa entidad, asegurando la coherencia normativa y operativa en todos los niveles territoriales.

GLOSARIO

Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC): Sistema de producción y organización gestionado y operado por mujeres, hombres, familias, y comunidades campesinas, indígenas, negras,



afrodescendientes, raizales y palenqueras que conviven en los territorios rurales del país. En este sistema se desarrollan principalmente

actividades de producción, transformación y comercialización de bienes y servicios agrícolas, pecuarios, pesqueros, acuícolas y silvícolas; que suelen complementarse con actividades no agropecuarias. Esta diversificación de actividades y medios de vida se realiza predominantemente mediante la gestión y el trabajo familiar, asociativo o comunitario, aunque también puede emplearse mano de obra contratada. El territorio y los actores que gestionan este sistema están estrechamente vinculados y evolucionan conjuntamente, combinando funciones económicas, sociales, ecológicas, políticas y culturales.

Pequeño Productor: Se consideran pequeños productores aquellas personas naturales que cumplan con los requisitos consagrados en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, modificado por el artículo 10 del Decreto 691 de 2018, o la norma que los modifique o los sustituya.

Agroecología: Es una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia las interacciones ecológicas de los diferentes componentes del agroecosistema, como conjunto de prácticas, busca sistemas agroalimentarios sostenibles que optimicen y estabilicen la producción, y que se basen tanto en los conocimientos locales y tradicionales como en los de la ciencia moderna y como movimiento social, impulsa la multifuncionalidad y sostenibilidad de la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales.

Circuitos cortos de comercialización: Forma de comercio basada en la venta directa de productos frescos o de temporada, sin intermediario o reduciendo al mínimo la intermediación entre productores y consumidores.

Comercio justo: Es aquel que favorece las redes y la organización de productores locales, permite valorar el trabajo y la protección del medioambiente y genera responsabilidad de los consumidores al momento de la compra, permitiendo relaciones más solidarias entre estos y los productores. Los principios del comercio justo están relacionados con la soberanía alimentaria y seguridad alimentaria.

Compra local de alimentos: Es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

Sistema Participativo de Garantía (SPG): Sistemas de garantía desarrollados a través de la relación y participación directa entre los productores, los consumidores, y otros miembros de la comunidad, quienes verifican, entre sí el origen y la condición de los productos agroecológicos, y a través del sistema, garantizan la producción, comercialización y consumo de estos productos en el mercado local y regional.

Trazabilidad agropecuaria: Conjunto de características y condiciones que hacen posible identificar el origen y las diferentes etapas del proceso de producción y distribución de los alimentos de origen agropecuario.



Zona geográfica para la compra pública local de alimentos: Es la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3 de la Ley 2046 de 2020.. Para que la compra de los mismos sea considerada como compra local, la definición de esta zona geográfica debe priorizar la adquisición de lo producido desde lo veredal hasta lo municipal, departamental o regional dependiendo de las características productivas territoriales y las necesidades de las entidades demandantes.

Comité intersectorial e interinstitucional departamental de derecho a la alimentación de seguridad alimentaria y nutricional: Es una instancia para el diseño, formulación, concertación, coordinación, implementación y seguimiento de la política pública de seguridad alimentaria y nutricional de un departamento.

Zonas más Afectadas por el Conflicto Armado (Zomac): Es el conjunto de municipios que sean considerados como más afectados por el conflicto armado, definidos por el Decreto 1650 de 2017, o aquellas normas que lo sustituyan, modifiquen o complementen

MARCO LEGAL Y NORMATIVO

Las compras públicas locales, en el marco de la operación del PAE, son previstas en:

El **Artículo 67 de la Constitución Política de Colombia**, que define la educación como “un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; (...)”, asimismo, 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.”, el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

La **Ley General de Educación (Ley 115 de 1994)**, 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, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de “alcanzar los objetivos de la educación”, determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras.

El **Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006)** 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.

La **Ley 1955 de 2019**, Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022, creó en su artículo 189 la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, UApA, entidad responsable



de expedir los lineamientos técnicos y administrativos del PAE. La Ley 2294 de 2023, Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, define la alimentación escolar como estrategia de permanencia escolar y de seguridad alimentaria. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales.

La **Ley 2042 de 2020** otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

La **Ley 2046 de 2020** establece 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, reglamentada esta última por el decreto 248 de 2021, que adicionó la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales.

De esta norma se ponen de presente los siguientes artículos:

Artículo 7. Porcentajes mínimos de compra local:

- a) Adquirir localmente en un porcentaje mínimo del 30% del valor destinado a compra de alimentos
- b) Establecer en los pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10% de los puntos asignables, en los procesos de selección que asignen puntaje. En la selección abreviada por subasta inversa el único factor de selección es el precio, por lo que este puntaje no se aplica.
- c) Todas las entidades a que se refiere el presente artículo incluirán en sus contratos la obligación por parte de sus contratistas que ejecuten y operen programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos 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 presente ley.
- d) 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 productos de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones.

La **Resolución 0003 del 7 de enero de 2026** de la UApA establece los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Su Anexo 4, Compras Públicas Locales, desarrolla las obligaciones de compra local en la operación del programa. Esta resolución derogó, en su artículo 15, las Resoluciones 335 de 2021, 421 de 2023, 374 de 2024 y 404 de 2024. La Resolución 0155 de 2026 ajustó algunos contenidos de sus documentos técnicos y operativos.



La **Resolución 18858 de 2018** establece los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los establecimientos educativos que atienden a poblaciones mayoritariamente indígenas.

La **Resolución 051 de 2025** establece los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con un enfoque étnico para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. Esta resolución reconoce el derecho de estas comunidades a una alimentación escolar que respete su cosmovisión y saberes ancestrales. Además, se expiden los lineamientos técnicos y administrativos necesarios para su implementación en los establecimientos educativos.

La Resolución 0003 de 2026 regula la atención en receso estudiantil mediante la modalidad «Canasta PAE en casa» en el numeral 4 y en los párrafos 4 y 5 de su artículo 8. En esa modalidad, las compras públicas locales se aplican sobre los alimentos que integran la canasta.

La **Resolución 2674 de 2013** establece los requisitos sanitarios 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 materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

La **Resolución 5109 de 2005** establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

La **Resolución 333 de 2011** establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

El **Decreto 1082 de 2015**, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, regula los procesos de contratación en los que se incorporan las obligaciones de compra local, y la Ley 2069 de 2020, en su artículo 35, incluye entre los factores de desempate la vinculación de la economía campesina y de las Mipyme.

La **Resolución 810 de 2021** establece el reglamento técnico a través del cual se disponen las condiciones y requisitos que debe cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, con el propósito de proporcionar al consumidor final una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, y prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una elección informada.

La **Resolución 2492 de 2022** modificó la Resolución 810 de 2021 en lo relativo a los requisitos de etiquetado nutricional y frontal de advertencia.



La **Ley 2466 de 2025**, en su artículo 69, regula las condiciones laborales del personal manipulador de alimentos del PAE, al que remite el parágrafo 2 del artículo 9 de la Resolución 0003 de 2026.

PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA LOCAL

En cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020, el contratista deberá destinar como mínimo el 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos en el contrato, porcentaje que se verificará mensualmente en los contratos de ejecución periódica y con la entrega, en la modalidad **"Canasta PAE en casa"**, a la adquisición directa de productos agropecuarios provenientes de pequeños productores, así como de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y de sus respectivas organizaciones, siempre que se encuentren debidamente registrados en el registro de productores consolidado por la Secretaría de Agricultura o de Desarrollo Económico del Departamento del Chocó, o por la dependencia que cumpla funciones equivalentes, conforme al Decreto 248 de 2021.

Si durante la operación del programa o en el marco del seguimiento y supervisión a la ejecución, se identifica que no es posible el cumplimiento del porcentaje mínimo, se debe notificar por escrito a la ETC acompañado de los soportes que se requiera, con el fin de realizar la verificación y de que la Secretaría de Educación lo comunique a la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes. La insuficiencia de oferta local no exonera al contratista del cumplimiento de la obligación.

DISEÑO Y ADECUACIÓN DE MINUTAS ALIMENTARIAS Y MENÚ

Si bien el Programa de Alimentación Escolar busca garantizar el acceso a una alimentación adecuada y equilibrada, en territorios como el departamento del Chocó y el municipio de Quibdó, donde la diversidad étnica y cultural es significativa, se hace indispensable contemplar en la planeación del Programa, minutas que no solo garanticen el cumplimiento de las recomendaciones nutricionales sino que también sean culturalmente pertinentes para los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo. En este caso, las minutas flexibles permiten adaptar la alimentación escolar a las particularidades del contexto local.

En cada uno de los territorios se diseñan los ciclos de menú tomando como insumos las minutas patrón establecidas a nivel nacional, pero, dada la diversidad cultural y gastronómica de las poblaciones, desde cada territorio se planea la alimentación diaria según consideraciones como disponibilidad, hábitos y costumbres, calendarios de cosecha, inclusión de alimentos autóctonos, atención a diferentes grupos étnicos, promoción de alimentación saludable y adecuada.

Para el caso de la ETC Quibdó, la minuta patrón presenta una propuesta flexible con enfoque en las compras locales, la cual promueve:

- El aprovechamiento de los alimentos presentes en la región
- La participación activa de los productores locales y asociaciones campesinas, afrodescendientes e indígenas
- La preparación de los alimentos tradicionales de la región con pertinencia a nivel cultural.
- La activación de la economía rural y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria en los territorios.



Además de lo anteriormente mencionada, la minuta patrón del Programa de Alimentación Escolar se considera flexible ya que se tienen en cuenta las siguientes consideraciones:

En la modalidad "Canasta PAE en casa", la conformación de la canasta se realiza conforme al numeral 6.4 del Anexo 12 de la Resolución 0003 de 2026. En las instituciones con población mayoritariamente perteneciente a comunidades negras, afrocolombianas, raizales o palenqueras, el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC homologa en la canasta los acuerdos previamente establecidos con las comunidades.

- La disponibilidad de los alimentos locales por temporadas
- La costumbres alimentarias y culinarias en el territorio
- La posibilidad de realizar intercambios dentro de un mismo grupo de alimentos
- La participación activa y dinámica de las manipuladoras de alimentos con respecto a las presentaciones de los alimentos, rescatando y conservando las tradiciones y/o prácticas de la región.

PROGRAMA DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES: ACFC.

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

Dicho programa debe contener los siguientes aspectos:

1. Registro, notificación o permiso sanitario: es la autorización para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un producto de consumo humano a nivel del territorio nacional. Es de obligatorio cumplimiento.
2. Fichas técnicas de los alimentos: Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera.

Ejemplo 1. Ficha Técnica.

GRUPO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES
DESCRIPCIÓN	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.
REQUISITOS GENERALES	-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.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- 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.
TRANSPORTE	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente con buena ventilación, clasificados y separados, protegidos del sol y la humedad, protegidos del ingreso de insectos y roedores.
NORMATIVIDAD Y GUÍAS DE REFERENCIA	- NTC 1255, NTC 341, NTC 1190, Resolución 2674/2013, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

*Tomado de: Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad Resolución 0335 de 2021.

Ejemplo 2. Ficha Técnica

GRUPO	GRASAS O AZÚCARES
ALIMENTO Y/O PRODUCTO	CHOCOLATE
DESCRIPCIÓN	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.
REQUISITOS GENERALES	- 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 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- Color: Color café oscuro. Descartar si presenta brillo o tonalidad diversa. - Olor: aroma intenso y característico.



	- Textura: de acuerdo al tipo puede ser pastilla (dura), polvo (textura fina y suave). Descartar si presenta partículas indeseables y textura pegajosa.
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente no mayor a 15°C 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 el proveedor
NORMATIVIDAD Y GUÍAS DE REFERENCIA	NTC 793, Resolución 1511/2011, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.
NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	El número correspondiente, asignado por el INVIA.
DILIGENCIADO POR	Nombre de la persona responsable de diligenciar los datos de la ficha técnica.
CARGO	Cargo de la persona responsable de diligenciar los datos de la ficha técnica.
APROBADO POR	Nombre de la persona responsable de revisar y aprobar el documento Ficha Técnica.

3. Caracterización de las materias primas: Descripción de los atributos, características y propiedades de las materias primas.
4. Especificaciones de calidad: Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo. Dichas especificaciones son el conjunto detallado y medible de requisitos que deben cumplir las materias primas.
5. Rotulado y empaque: La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
6. Controles de calidad: procesos, herramientas y mecanismos para asegurar que un producto o servicio cumple con las especificaciones y normas establecidas, garantizando su utilidad, seguridad y funcionalidad
7. Criterios de aceptación y rechazo: condiciones específicas que definen si un producto cumple con los estándares de calidad de acuerdo con su naturaleza.
 - 7.1. Producto: Los productos deben dar cumplimiento a la caracterización y especificaciones de calidad de la materia prima.
 - 7.2. Materiales, empaques y embalajes: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:
 - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.
 - El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.



- No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.
- Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Recepción de materia prima

1. Actividades preliminares al recibo de la materia prima: El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación médica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.
2. Recibo de materia prima: El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:
 - Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
 - Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
 - Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
 - Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
 - Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
 - Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
 - Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
 - Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
 - Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
 - Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
 - Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.



- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados. Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

3. Actividades posteriores al recibo de materia prima

Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

4. Almacenamiento y conservación:

Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

Muestreo microbiológico

De acuerdo con las operaciones de fabricación, descritas en el Artículo 18 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013, toda persona, natural o jurídica que desarrolle actividades de fabricación de alimentos, debe "establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.", en este sentido, es necesario solicitar a los proveedores, los resultados de los análisis microbiológicos realizados a los productos, a fin de justificar su viabilidad.

Visitas a proveedores locales

✉ despacho@semquibdo.edu.co

📍 Calle 28 N° 7 - 37 Quibdó - Chocó | Código postal 270001

☎ Tel. (601) 672.550 - 6716875

🌐 www.semquibdo.gov.co



El operador deberá realizar visitas de inspección a las plantas de producción, procesamiento y almacenamiento de alimentos de los proveedores, a fin de verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos. La visita debe ser consignada en acta, debe ser firmada por las partes y debe dar conocimiento sobre las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos y procesos.

ZONAS GEOGRÁFICAS PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS

De conformidad con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, se entiende por compras públicas locales aquellas adquisiciones de productos agropecuarios realizadas dentro del territorio que garantiza la participación de pequeños productores, asociaciones campesinas, comunidades indígenas, afrodescendientes y organizaciones de la agricultura familiar y comunitaria. Esto, con el fin de fortalecer las economías regionales, fomentar la inclusión de los pequeños productores y garantizar la sostenibilidad alimentaria desde los territorios.

En el Departamento del Chocó, se consideran zonas de compras públicas locales todas aquellas áreas geográficas que conforman su división político-administrativa, incluyendo:

- Los municipios que integran el departamento, entre ellos: Quibdó, Istmina, Condoto, Tadó, Medio San Juan, Bajo Baudó, Alto Baudó, Riosucio, Carmen del Darién, Lloró, Bahía Solano, Nuquí, Unión Panamericana, Atrato, Bojayá, Unguía, Acandí, Juradó, Medio Atrato, Medio Baudó y demás territorios que hacen parte de su jurisdicción.
- Las zonas rurales y corregimientos de dichos municipios, especialmente aquellas donde se desarrollan actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras y de recolección artesanal de productos locales.
- Las comunidades y resguardos indígenas y territorios colectivos afrodescendientes, que históricamente aportan a la producción agroalimentaria del departamento.

Para el cumplimiento de los compromisos contractuales en materia de abastecimiento alimentario, se reconocerá como compra pública local toda adquisición efectuada a pequeños productores agropecuarios, a productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria o a sus organizaciones, ubicados en las zonas mencionadas y, que además, cumplan de manera integral con los requisitos (técnicos, jurídicos, financieros y sanitarios) exigidos por la normatividad vigente.

CÁLCULO DE LA DEMANDA

La información del SIMAT (Sistema Integrado de Matrícula) constituye la fuente oficial y primaria para la identificación, planeación y focalización de la población beneficiaria del programa. Los datos consolidados en el SIMAT permiten determinar el número real de estudiantes matriculados por institución, sede, jornada y nivel educativo, garantizando que la asignación de cupos y la programación de raciones alimentarias se realicen con base en información verificada, actualizada y ajustada a la normatividad establecida por el Ministerio de Educación Nacional.

1. Documentos requeridos para calcular la demanda:

- Base de datos SIMAT (Sistema Integrado de Matrícula): Fuente oficial para determinar la población estudiantil matriculada por sede, jornada, nivel y modalidad.



- Listados de beneficiarios con la estrategia: emitido por la Secretaría de Educación que define los estudiantes beneficiarios.
- Cronograma académico oficial: Define el número de días lectivos del año escolar y las semanas de receso estudiantil.
- Modalidad del servicio alimentario: establece el tipo de complemento que se brindará (complemento jornada mañana o tarde, almuerzo o, en el receso estudiantil, "Canasta PAE en casa").
- Históricos de atención PAE: Información de años anteriores que permite validar cobertura real.

2. Herramienta utilizada para calcular la demanda

La herramienta oficial es una matriz en Excel o formato institucional suministrado o validado por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar (UApA) o la Secretaría de Educación. Esta consolida la información del SIMAT y permite calcular la cantidad de raciones requeridas por día, semana, mes y vigencia.

3. Metodología para calcular la demanda

El cálculo de la demanda se realiza de acuerdo con los lineamientos técnicos del MEN y la información oficial del SIMAT.

Pasos del procedimiento:

- a. Identificación de la población objetivo: A partir del reporte del SIMAT.
- b. Focalización de beneficiarios: Aplicación de criterios de priorización.
- c. Definición de modalidades: Asignación del tipo de complemento alimentario.
- d. Cálculo del número de raciones: Estudiantes beneficiarios × Días de atención. En la modalidad "Canasta PAE en casa", una canasta por beneficiario focalizado para cada receso atendido.
- e. Determinación de demanda mensual y anual.
- f. Validación y aprobación por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento, CTPS, conforme al artículo 5 de la Resolución 0003 de 2026.

4. Relación con las compras públicas locales

El cálculo de la demanda es la base técnica y legal para realizar los procesos de contratación y compras públicas del PAE, ya que determina las cantidades de alimentos a adquirir, permite planificar la logística de distribución y garantiza el uso adecuado de los recursos públicos.

REPORTE DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES.

La Secretaría de Educación, a través del Equipo PAE, debe reportar de manera trimestral el estado de las compras públicas locales a través de un link habilitado por la UApA el cual contempla: cantidades, productos, valor y listado de proveedores a los que se le realizó la compra.



Por esto, dicha información debe ser entregada por el operador a la supervisión y/o interventoría de manera oportuna y verídica.

FORMATOS

Para el reporte, seguimiento y verificación de las compras públicas se utilizan distintos formatos dispuestos por la UApA y la ETC los cuales debe ser diligenciados por el operador y entregados a la supervisión y/o interventoría de manera oportuna y verídica. Actualmente se cuenta con:

- Formato de verificación de compras locales.
- Listado consolidado de proveedores locales.
- Informe de cumplimiento del 30%, mensual o con la entrega, según la modalidad.
- Acta de visita técnica o supervisión.

CLÁUSULAS CONTRACTUALES

1. Obligaciones del operador:

- Compra local mínima: adquirir al menos el 30% del valor total de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o de la ACFC.
- Evidencias de cumplimiento: entregar mensualmente a la interventoría y/o supervisor del contrato, los soportes documentales que demuestren la adquisición de productos locales (facturas, certificaciones, contratos o registros de compra).
- Participación en espacios institucionales: asistir a las Mesas Territoriales y ruedas de negocios, promoviendo la vinculación de productores locales.
- Pago oportuno a proveedores locales: cumplir con la obligación de pagar contra entrega las compras efectuadas a pequeños productores.
- Comunicación de falta de oferta local: si la oferta de productos locales no alcanza el 30% exigido, el operador deberá informar de manera inmediata a la entidad territorial contratante para que esta notifique a la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes. La comunicación de falta de oferta no exime al operador del cumplimiento de la obligación.

2. Requisitos del proveedor para compras públicas locales:

El proveedor local deberá acreditar ante el operador los siguientes documentos:

- Registro Único Tributario (RUT) actualizado.
- Certificado de Cámara de Comercio, con una vigencia no mayor a 30 días y con la actividad económica correspondiente a la producción o comercialización de alimentos.
- Documento de identidad del representante legal o productor.
- Certificación bancaria vigente.
- Facturación electrónica habilitada ante la DIAN.
- Certificación sanitaria o de inocuidad alimentaria, cuando aplique.
- Constancia de pertenencia o registro como productor local o de la ACFC, emitida por la autoridad competente (Secretaría de Agricultura, UMATA u organización campesina reconocida).



3. Sanciones por incumplimiento:

El incumplimiento de las obligaciones relacionadas con las compras públicas locales constituye falta contractual grave, que puede dar lugar a:

- Imposición de multas y sanciones económicas conforme al contrato.
- Apertura de proceso sancionatorio por incumplimiento contractual.
- Terminación unilateral del contrato, en caso de reincidencia o negativa de cumplimiento.
- Reportes al SECOP y Registro de Proponentes, según corresponda.

VERIFICACIÓN DE LA COMPRA LOCAL DE ALIMENTOS

Será función del Equipo PAE de la ETC y/o Interventoría realizar el seguimiento y la verificación del cumplimiento las compras públicas, tanto en cantidad como en calidad. Dicha supervisión contempla:

1. En campo: La verificación se realiza en campo, durante las visitas de supervisión, diligenciando los ítems consignados en el acta, los cuales nos dan cuenta de la idoneidad de las materias primas locales, obtenidas para la operación del programa. Estas visitas se llevarán a cabo tanto en la bodega como en las unidades de servicio y demás puntos de recepción, almacenamiento y distribución.

2. Visitas a sede administrativa del operador: mediante la revisión de promesas de proveeduría, contratos, certificados, facturas, soportes de pago y demás documentos relacionados

3. Funciones específicas:

- Verificar mensualmente los porcentajes de compras efectuadas a pequeños productores locales.
- Revisar y certificar evidencias documentales, tales como contratos de compra, facturas, actas de entrega y comprobantes de pago.
- Emitir informes técnicos y financieros sobre el cumplimiento del operador, adjuntando soportes.
- Alertar a la entidad territorial en caso de incumplimiento, recomendando las acciones correctivas o sancionatorias pertinentes.
- Verificar la asistencia del operador a las Mesas Territoriales y ruedas de negocios.

ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL

1. Ministerio de Educación Nacional (MEN) y Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aponder (AUPA): definen las políticas, lineamientos técnicos y normativos que orientan la implementación del PAE, promoviendo la incorporación del enfoque de compras públicas locales y la articulación con otros sectores para fortalecer la gestión territorial del programa.
2. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR): promueve la producción agropecuaria local y coordina programas de apoyo a los productores rurales, garantizando su fortalecimiento técnico y organizativo para participar en los procesos de abastecimiento institucional.
3. Entidad Territorial Certificada (ETC) y Secretaría de Educación Municipal de Qui:bdó (SEMQ): responsable directa de la implementación del PAE en su jurisdicción, garantizando que las compras públicas locales se realicen de acuerdo con la normatividad vigente y los principios de



transparencia, eficiencia, economía y pertinencia territorial. Además, lidera la ejecución operativa del PAE, coordinan la planeación de la demanda de alimentos, la estructuración de procesos contractuales y la verificación de la calidad y aceptación de los menús.

4. Secretarías de Desarrollo Económico: identifican y caracterizan a los productores locales, promueven su capacitación y articulan la oferta de productos agropecuarios con la demanda institucional generada por el PAE y otras entidades del territorio.
5. Secretarías de Salud: garantizan que los alimentos adquiridos cumplan con las normas sanitarias, de inocuidad y calidad, realizando acompañamiento técnico y supervisión sanitaria en los procesos de almacenamiento, transporte y distribución.
6. Secretaría de Hacienda: participa en la planeación presupuestal, gestión de recursos y control financiero de los procesos contractuales asociados al PAE.
7. Operadores del PAE: ejecutan los contratos de suministro, asegurando la adquisición prioritaria de alimentos locales, la calidad de los productos y el cumplimiento de los estándares nutricionales y logísticos establecidos.
8. Organizaciones de productores, asociaciones campesinas y cooperativas: constituyen la base del abastecimiento local, ofreciendo productos agropecuarios y transformados que cumplen con los requerimientos del programa. Su participación promueve el fortalecimiento de las economías locales y la inclusión de pequeños productores.
9. Comunidad educativa: contribuyen al seguimiento del servicio alimentario, la evaluación de la aceptabilidad de los menús y el control social del cumplimiento de las condiciones de calidad y oportunidad.
10. Interventoría PAE: actúa como un garante técnico y facilitador del diálogo entre las instituciones, asegurando que las compras públicas locales se realicen bajo principios de coordinación, concurrencia y complementariedad institucional, fortalezcan las economías locales y la seguridad alimentaria y mantengan la integridad, legalidad y eficiencia en la ejecución de los recursos del PAE.
11. Entes de control: realizan seguimiento, acompañamiento preventivo y control fiscal, garantizando la transparencia en el manejo de los recursos públicos destinados a las compras locales.

PROYECTA: Contratista del Equipo PAE que acompaña el proceso:

Natalia C

NOMBRE: NATALIA CÓRDOBA DÍAZ
CARGO: CONTRATISTA EQUIPO PAE

REVISAR: Contratista Estructurador que acompaña el proceso:

[Firma]
NOMBRE: HECTOR STEVE BALLESTEROS SANABRIA
CARGO: CONTRATISTA SECRETARÍA GENERAL

VBO: Secretaría de Educación:

[Firma]
NOMBRE: CESAR YUDIS CRUZ MOSQUERA
CARGO: SECRETARIO DE EDUCACIÓN

✉ despacho@semquibdo.edu.co

📍 Calle 28 N° 7 - 37 Quibdó - Chocó | Código postal 270001

☎ Tel. (601) 672.550 - 6716875

🌐 www.semquibdo.gov.co

