Piedecuesta, 07 octubre de 2026

PARA: **MARÍA CAMILA SALAZAR FIGUEROA**
DIRECTORA DE CONTRATACIÓN

DE: **LEIDY PATRICIA DELGADO CERON**
SECRETARIA DE EDUCACIÓN

ASUNTO: Solicitud de procedimiento contractual para el siguiente objeto: "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DIARIAS VIGENCIA 2027 PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER"

De manera atenta, me permito remitir los documentos necesarios para dar inicio al procedimiento de selección de contratista, en el cual se incluye una relación de requerimientos mínimos que consideramos debe ser tenida en cuenta a la hora de realizar la futura contratación, lo cual garantiza la correcta ejecución contractual:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Declaración de los Derechos Humanos Universales, contiene la Declaración de los Derechos del Niño, aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959, los derechos de los niños, niñas y adolescentes, incluidos en el texto final de la Convención sobre los Derechos del Niño, firmada y aceptada, reconoce el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños, incluyendo alimento, vivienda, educación, recreo, salud y vestido adecuado.

Todo niño tiene derecho a la educación y es obligación del Estado asegurar por lo menos la educación primaria gratuita y obligatoria. La Convención en su artículo 28, pide "*adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar*" (Convención sobre los Derechos del Niño adoptada y abierta a la firma y ratificación por la Asamblea General en su resolución 44/25, del 20 de noviembre de 1989).

La educación es un derecho humano fundamental y una herramienta decisiva para el desarrollo de las personas y las sociedades. Sin embargo, millones de niños, niñas y jóvenes siguen sin acceder a la educación. Según los datos más recientes de la UNESCO, 273 millones de niños, adolescentes y jóvenes estaban fuera de la escuela en 2024: 79 millones en edad de cursar educación primaria, 64 millones en edad de secundaria inferior y 130 millones en edad de secundaria superior. Del total, 133 millones eran niñas y adolescentes, frente a 140 millones de niños y adolescentes.

En 1974, los gobiernos participantes en la Conferencia Mundial de la Alimentación proclamaron que "*todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales.*" La conferencia también fijó el objetivo de erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el plazo de un decenio, objetivo que no se logró por diferentes motivos.

En la Cumbre Mundial sobre Alimentación celebrada del 13 al 17 de noviembre de 1996 en la sede de la FAO en roma se tuvo como objetivo renovar el compromiso de eliminar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para toda la población. Es así como se da la Declaración de Roma dónde el gobierno de este país reafirma el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre[1].

La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud" (2002, resolución WHA55.23), aprobada y divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud (2004, resolución WHA57.17), invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas. En la Declaración de la Asamblea de las Naciones Unidas de septiembre de 2000, conocida como la Cumbre del Milenio, los países del mundo se comprometieron con el logro de 8 objetivos y metas, entre las cuales se encuentra la de reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen

[1] Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial (fao.org)

de hambre y pobreza en el mundo y la de lograr en el 2015, que todos los niños y niñas puedan terminar el ciclo completo de educación primaria.

Con la Declaración del Milenio aprobada el 8 de septiembre de 2000 por los 189 Estados miembros de las Naciones Unidas en la Cumbre del Milenio, los estados parte reafirmaron el propósito de tener un mundo más pacífico, más próspero y justo, para todos los habitantes. Bajo los valores de libertad, igualdad, solidaridad, tolerancia, respeto por la naturaleza y responsabilidad común, se acordaron ocho objetivos claves, conocidos como los "Objetivos de Desarrollo del Milenio –ODM".

En Colombia la Constitución Política en su artículo 44, consagra que, los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente, estableciendo, entre otros, la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado y el acceso a la educación. Los niños y niñas forman parte de una considerable población desprotegida, con muy poco peso en las decisiones gubernamentales. Por tanto, es fundamental asegurar que sus necesidades se consideran prioritarias en las leyes, políticas, programas y, sobre todo, en la asignación de recursos.

El estado colombiano adoptó mediante el documento CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 "Las metas y estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio - 2015", presentando para cada uno de los objetivos, las metas particulares que el país espera alcanzar en el año 2015, así como las estrategias necesarias para implementar y fortalecer su consecución. Dicho CONPES fue modificado por el CONPES 140 de 28 de marzo de 2011, que tiene como propósito formalizar los compromisos del gobierno que derivan de la actualización, para algunos indicadores, de sus líneas de base y las metas correspondientes.

Si conseguimos cumplir los dos primeros ODM, erradicar la pobreza extrema y el hambre, reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen hambre y, lograr la enseñanza primaria universal, velar por que todos los niños y niñas puedan terminar un ciclo completo de enseñanza primaria, será posible evitar que millones de niños y niñas contraigan enfermedades, mueran prematuramente o sufran de pobreza extrema o desnutrición; al mismo tiempo, será posible conseguir que disfruten de una escolarización de buena calidad y de acceso al agua potable e instalaciones decentes de saneamiento.

En el año 2015 la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo sostenible la cual cuenta con 17 objetivos de desarrollo sostenible, que incluyen desde la eliminación de la pobreza hasta el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer y la defensa del medio ambiente[2].

Lograr los objetivos de hambre cero, salud y bienestar, educación de calidad, agua limpia y saneamiento y reducción de las desigualdades junto con sus metas son una garantía para el desarrollo de una vida sana, reducción de la desnutrición, de la mortalidad infantil y de las enfermedades.

La Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia en su Articulo 41 de las Obligaciones del Estado, prescribe para el nivel Nacional, Departamental, Distrital y Municipal, entre otras, las obligaciones de reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición, especialmente en los menores de cinco años, diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar.

La promoción del consumo de frutas y verduras en Colombia cuenta con antecedentes técnicos como el *Lineamiento Técnico Nacional para la Promoción de Frutas y Verduras. Estrategias para el aprovisionamiento, manejo, expendio y promoción del consumo de frutas y verduras*, elaborado en 2013 por el Ministerio de Salud y Protección Social, con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Este documento estableció acciones integradoras orientadas a fortalecer la cadena de producción, abastecimiento y consumo de frutas y verduras, así como su promoción en diferentes entornos de la vida cotidiana, entre ellos la escuela, la universidad, el trabajo, la vivienda y el espacio público.

En el marco actual, estas acciones se articulan con las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana y con el Plan Nacional de Implementación de Guías Alimentarias para Colombia 2023-2026, liderado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), en coordinación con diferentes entidades, sectores y organizaciones y con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

[2] Desarrollo Sostenible – United Nations Sustainable Development Sites

(FAO). Este Plan busca posicionar las recomendaciones de las guías alimentarias en los ámbitos nacional y territorial mediante procesos participativos y mecanismos de articulación y colaboración intersectorial e interinstitucional.

De manera más reciente, el ICBF publicó en agosto de 2025 la *Guía de alimentación para la población colombiana basada en biodiversidad y alimentación real*, que constituye el referente actualizado para orientar acciones de alimentación saludable en la población colombiana mayor de dos años. Esta actualización incorpora, además de aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición, enfoques asociados con la biodiversidad, la alimentación real, la sostenibilidad y las particularidades culturales y territoriales del país.

En este marco, se mantiene la importancia de promover el consumo habitual de frutas enteras y verduras frescas como parte de una alimentación saludable. Las orientaciones de educación alimentaria y nutricional del ICBF recomiendan incluir frutas enteras y verduras frescas en las comidas, reconociendo su contribución a una alimentación variada y saludable. Por tanto, las estrategias dirigidas a incrementar su disponibilidad, acceso, aceptación y consumo continúan siendo pertinentes y deben desarrollarse de manera articulada en los diferentes entornos donde transcurre la vida cotidiana de la población colombiana.

Respecto a la relación entre la educación y el consumo, el Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011), actualmente vigente y con sus modificaciones y actualizaciones posteriores, precisa dentro de sus principios generales: **a)** la protección de los consumidores frente a los riesgos para su salud y seguridad; **b)** el acceso del consumidor a información adecuada para la toma de decisiones bien fundadas; **d)** la protección especial a los niños, las niñas y adolescentes en su calidad de consumidores, de acuerdo con lo establecido en el Código de la Infancia y la Adolescencia; y, **e)** la educación al consumidor. Estas disposiciones resultan aplicables y pertinentes para las acciones orientadas a la promoción de decisiones de consumo informadas y saludables, entre ellas las relacionadas con la promoción del consumo de frutas y verduras.

La garantía del derecho a la educación no se agota con la asignación de un cupo escolar, sino que exige la adopción de medidas que permitan superar las barreras económicas, sociales, geográficas y alimentarias que puedan afectar la asistencia regular y la continuidad de los estudiantes en el sistema educativo.

Dentro de estas medidas se encuentra la alimentación escolar, la cual constituye un componente estrechamente relacionado con la garantía de los derechos a la educación y a la alimentación adecuada de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. La jurisprudencia de la Corte Constitucional ha reconocido de manera reiterada que el Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye una herramienta para promover el acceso y la permanencia en el sistema educativo, en tanto contribuye a garantizar que los estudiantes puedan asistir a las aulas en condiciones dignas, favorece los procesos de aprendizaje y permite reducir factores asociados al ausentismo y la deserción escolar.

La deserción escolar es el resultado de un proceso en el que intervienen múltiples factores y causas en los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, algunas de las causas se presentan por sus situaciones socioeconómicas y de familia (factores extraescolares), y de otros más asociados a las insuficiencias del propio sistema educativo (factores intraescolares).

En ese sentido, se presenta la deserción escolar como una cadena de hechos que van aumentando el riesgo y disminuyendo la permanencia a término en el sistema educativo, a medida que se avanza en la edad y se experimentan crecientes dificultades de rendimiento y adaptación, especialmente cuando se transita del ciclo primario al secundario.

Las situaciones socioeconómicas de las familias constituyen una de las causas por la cuales muchos niños tienen un alto índice de desnutrición, debido a que, las familias no tienen recursos suficientes para darles una adecuada alimentación, lo cual disminuye las condiciones favorables de desarrollo cognitivo, social, emocional, rendimiento académico, crecimiento físico y permanencia a término en el sistema educativo, aumentando las de deserción escolar.

Los Programas de Alimentación Escolar (PAE) son una estrategia del Estado orientada a contribuir al acceso y permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de complementos alimentarios durante la jornada escolar. Su implementación busca favorecer condiciones adecuadas para el aprendizaje, el bienestar y el desarrollo integral de los estudiantes, especialmente de aquellos que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad. De esta manera, el PAE constituye una herramienta de apoyo a la

garantía de los derechos a la educación y a la alimentación adecuada, y contribuye a reducir barreras que pueden afectar la asistencia y permanencia escolar.

Las modalidades de prestación del servicio del programa se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a objetivos de mejoramiento del estado nutricional de los escolares.

A partir de 2006, el programa de alimentación escolar se vincula directamente con objetivos relacionados con el sistema educativo, como una estrategia para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y la deserción escolar y mejorar la permanencia a término indefinido en el sistema educativo y la función cognitiva de los escolares.

En el municipio de Piedecuesta se evidencia la necesidad de mantener y fortalecer las estrategias orientadas a garantizar el acceso a una alimentación adecuada durante la jornada escolar. La persistencia de condiciones de inseguridad alimentaria, especialmente en hogares con menores de edad, junto con la existencia de tasas de deserción escolar que continúan afectando a estudiantes del sistema educativo oficial, justifican la implementación de acciones integrales dirigidas a favorecer la asistencia, permanencia, bienestar y condiciones de aprendizaje de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

En este marco, el Programa de Alimentación Escolar – PAE constituye una herramienta de política pública que contribuye a enfrentar barreras socioeconómicas relacionadas con la alimentación y favorece condiciones adecuadas para la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo. Su prestación oportuna, continua, suficiente, segura y con criterios de calidad nutricional y pertinencia territorial resulta fundamental para contribuir a la garantía de los derechos a la educación y a la alimentación adecuada, especialmente respecto de la población escolar que se encuentra en condiciones de mayor vulnerabilidad.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La Ley General de Educación (115 de 1994) en su artículo 153, define lo que implica para los municipios, la Administración municipal de la educación así: "Administrar la educación en los municipios es organizar, ejecutar, vigilar y evaluar el servicio educativo; nombrar, remover, trasladar, sancionar, estimular, dar licencias y permisos a los docentes, directivos docentes y personal administrativo; orientar, asesorar y en general dirigir la educación en el municipio; todo ello de acuerdo con lo establecido en la presente Ley, el Estatuto Docente y en la Ley 60 de 1993.

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 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 del niño.

El código de infancia y adolescencia (Ley 1098 de 1994) en relación con el 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 su participación activa en la efectividad de los derechos de esta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos establecidos.

El municipio de Piedecuesta, de acuerdo con las competencias enmarcadas en la Ley 715 de 2001, administra el Sector Educativo oficial y brinda atención en educación preescolar, básica y media a 25655 niños, niñas y adolescentes, a corte de 1 de noviembre de 2023 según el SIMAT, dentro de las 18 Instituciones Educativas oficiales del Municipio, lo que corresponde a 80 sedes educativas.

El artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 dispone la obligatoriedad de los alcaldes de asignar los recursos necesarios para la Alimentación Escolar.

El Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución No. 9101 de noviembre 23 de 2009 certifica en Educación al Municipio de Piedecuesta, razón por la cual asume la competencia para la administración del sector Educativo Estatal de su jurisdicción.

El Decreto 1852 de septiembre 16 de 2015, "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4 o 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 artículo 16,17,18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar -PAE", busca generar una responsabilidad compartida con las gobernaciones y alcaldías para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta norma tiene como principios básicos la cofinanciación a través de una bolsa común, en la que deben confluir diferentes fuentes de financiación: recursos transferidos por el Ministerio, los del Sistema General de Participaciones, regalías y los que asignen para este fin cada una de las entidades territoriales certificadas.

El Gobierno Nacional en su Plan Nacional Decenal de Educación 2016 – 2026, establece las garantías para el cumplimiento pleno del derecho a la educación en Colombia, contempla la equidad, acceso, permanencia y calidad, en el cual se establece como macro objetivo el bienestar estudiantil, que plantea ofrecer en las instituciones educativas acciones y programas de bienestar estudiantil con profesionales idóneos que permitan el desarrollo armónico, físico, psicológico y social de los educandos para promover su permanencia a término en el sistema educativo. Además, como objetivo, propone garantizar la asistencia nutricional y psicosocial en todos los niveles educativos con el fin de facilitar el desarrollo físico, psicológico y social de los educandos con acciones en acceso, cobertura y permanencia que conduzcan al cumplimiento de sus metas a través de programas tendientes a garantizar y favorecer el acceso y la permanencia y disminuir la deserción de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo.

De conformidad con la sentencia T-415 del 27 de noviembre del 2018 la sala quinta de revisión de la honorable Corte Constutucional expone: *"la alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, reconocida en el Mall Curicó colombiano; uno de sus principales objetivos consiste en garantizar la asistencia A las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y a la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar, igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo físico y psicológico adecuado; propende por el nivel de salud más alto posible potencia a la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumentar la matrícula escolar"*

El Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 "Colombia, Potencia Mundial de la Vida", adoptado mediante la Ley 2294 de 2023, particularmente en lo relacionado con la transformación del Derecho Humano a la Alimentación y las acciones orientadas a garantizar el acceso a una alimentación adecuada, saludable y sostenible.

La Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar- Alimentos Para Aprender tiene como objetivos específicos: 1) fortalecer los esquemas de financiación del programa de alimentación escolar 2) Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del programa de alimentación escolar 3) Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos de focalización 4) Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar 5) Proponer modelo de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia.

Que esta unidad adscrita al MEN, asume la responsabilidad que dentro del marco normativo del decreto 1075 del 2015, adicionado por el decreto 1052 del 2015, le correspondía al Ministerio de Educación nacional sobre la reglamentación para alcanzar las metas previstas en los planes que desarrolló, articulando las entidades territoriales certificadas en educación; Que la política fórmulada en el Marco de las normas del sector educación y las definidas por las entidades nacionales relacionadas con la planeación, ejecución y seguimiento del programa de alimentación escolar, y ejecutada por las entidades territoriales, atendiendo a sus competencias y en observancia de los principios ya expuestos, dentro de la administración del sector educativo y acorde con su contexto (población, cultura, condiciones naturales, de producción y mercado, características de las sedes educativas).

Para la vigencia 2026, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) estableció mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, y la Resolución 0155 de 2026, la cual modificó los Lineamientos Técnicos–Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, constituyéndose este acto administrativo en el referente técnico y operativo vigente para la implementación del programa. Los lineamientos incorporan aspectos relacionados con alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad, planeación financiera, participación ciudadana, evaluación, estructuración y contratación, entre otros componentes necesarios para garantizar una prestación adecuada del servicio.

En el municipio de Piedecuesta el Plan de Desarrollo Municipal "Hagamos equipo por Piedecuesta 2024-2027" cumple con los parámetros legales del ordenamiento jurídico colombiano, y con el valor agregado de establecer nuevos espacios de participación ciudadana; en el que hubo un amplio proceso participativo a nivel presencial y virtual, con lo cual se logró fortalecer el diagnóstico, la parte estratégica del plan, y las metas establecidas en el mismo, que buscan dar una respuesta a las necesidades prioritarias del Municipio.

El Desarrollo Sostenible es "Educación de Calidad" una propuesta que busca dar respuesta a la primera línea estratégica del Plan de Desarrollo Municipal "Hagamos equipo por Piedecuesta", "Educación de Calidad", por lo cual las metas para el Sector educativo fueron planteadas bajo esta premisa. Se plantearon 4 programas, 5 metas de resultado y 29 metas de producto.

La Secretaría de Educación busca proporcionar un servicio de educación oportuno, integral y de calidad, que propenda por el desarrollo humano y social de los niños, niñas, adolescentes, jóvenes y adultos del Municipio de Piedecuesta, garantice el acceso y permanencia en el sistema educativo e incorpore la innovación para fortalecer la gestión institucional, mediante la implementación de procesos de modernización y el cumplimiento de las metas educativas del PDM.

Así mismo, el Municipio de Piedecuesta cuenta con un total de 79 sedes educativas distribuidas quienes ofrecen una educación completa desde el nivel de preescolar, básica primaria, básica secundaria y educación media, registrando una matrícula aproximada a corte de 27 septiembre de 2026 del SIMAT de 25.717 estudiantes; motivo por el cual es importante garantizar a los estudiantes educación de calidad, contribuyendo de esta manera al acceso y permanencia, así como garantizar el bienestar de niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la básica y media, mediante el complemento alimentario diario dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En razón a lo anteriormente expuesto, se cuenta con la necesidad que abarca la contratación del Programa de Alimentación Escolar para la Vigencia 2027, por medio del Lineamiento Técnico establecido ya citado anteriormente.

Que el municipio de Piedecuesta adelantara este proceso mediante la modalidad de vigencias futuras.

3. LIMITACIÓN DE LA NECESIDAD

3.1. POBLACIÓN OBJETIVO

El Programa de Alimentación Escolar PAE tiene como población objetivo la matriculada en básica y media, desde preescolar hasta el grado 11, diseñada para todos los Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), del área rural y urbana, independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o de aprendizaje dentro de su Municipalidad, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, de acuerdo con la disponibilidad de recursos y criterios de priorización aplicados por la SEM en la distribución de cupos y que por parte de las instituciones educativas son focalizados conforme a la Resolución 0003 de 2026, establecidos en el Título 1, artículo , en razón de esta estrategia de permanencia implementada desde el área de Cobertura educativa.

3.2. CRITERIOS DE LAS SEDES EDUCATIVAS Y GRADOS

En el mes de agosto de 2026, se convocó al comité territorial de planeación y seguimiento del programa de alimentación escolar PAE. La Entidad realizó la respectiva convocatoria y mesa de trabajo para la planeación del Programa, además de dar a conocer, el proceso de Planeación del PAE en su nuevo proceso, lo anterior se rige según lo expuesto en la Resolución 0003 de 2026 y su modificación la Resolución 0155 de 2026.

En este comité, se cuenta con la participación del secretario Municipal de Educación, el líder PAE, el líder de cobertura educativa, el líder de Planeación Educativa, el Líder de Contratación de la entidad territorial que en el caso de la entidad territorial será el Secretario General y de las TIC, el Delegado de la entidad territorial de salud, el Delegado de la secretaría de agricultura y de desarrollo económico entre otros actores, que se consideren pertinentes en el marco de la gestión territorial. En la correspondiente mesa de trabajo se definirán los aspectos relacionados con el diagnóstico situacional del municipio y análisis profundo de la información, tales como conceptos Sanitarios emitidos por la Secretaría de Salud en la modalidad Ración Preparado en Sitio de las

instituciones educativas y infraestructura, selección del tipo de complemento alimentario a suministrar y las modalidades del suministro del Plan de Alimentación Escolar.

1. **Criterios de Priorización:** El Municipio de Piedecuesta define el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico adelantado por el área de cobertura y el equipo PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número y tipo de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se tendrán en cuenta los criterios establecidos en el artículo 5, criterios de priorización de la población beneficiaria, de la resolución 0003 de 2026.

   - 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)
   - El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
   - 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).
   - 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.
   - 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. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

De acuerdo con la disponibilidad de recursos financieros fijados y recibidos de orden nacional de parte del Ministerio de Educación Nacional MEN, de la unidad administrativa especial Alimentos para Aprender - UApA y de la disponibilidad recursos propios, se estima para la presente anualidad un total 11340 ESTUDIANTES de las 18 Instituciones Educativas Oficiales urbanos y rurales del municipio de Piedecuesta, priorizados de acuerdo a los criterios de priorizaciòn establecidos en la Resolución 0003 de 2026, en su artículo 5.

Los cupos para contratar son el número máximo de servicios a entregar diariamente en los diferentes establecimientos educativos y/o sus correspondientes sedes. La asignación y evolución de los cupos puede variar entre Establecimientos Educativos, y/o sedes teniendo en cuenta el comportamiento de la matrícula; por ejemplo, retiros de estudiantes, trasladados, ampliación de la matrícula en jornada única, en jornada regular, etc. o debido a la dinámica propia de ejecución del programa de alimentación escolar.

Nota 1: La ración ofrecida es suministrada de acuerdo con el calendario académico escolar de la vigencia, de lunes a viernes como suministro diario dentro de la presencialidad académica para la prestación del servicio educativo, el suministro se realizará en los tiempos y periodos de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente y partir del cronograma de actividades reportado por cada establecimiento educativo.

Nota 2: Se pueden presentar situaciones de anormalidad en el servicio de acuerdo con situaciones, tales como paros o cese de actividades que se convocan desde los sindicatos del magisterio o demás centrales obreras, también de acuerdo a cambios en las condiciones locativas de la infraestructura educativa, a condiciones antrópicas de dificulten el acceso de docentes y/o estudiantes de acuerdo a la dinámica propia de actividades realizadas por cada establecimiento educativo.

2. Diagnóstico situacional del municipio y análisis de la información: con el fin de identificar a la población escolar que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, se consolidó y analizó la siguiente información del municipio:

- Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales);
- Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural;
- Condiciones de accesibilidad a los establecimientos educativos;
- Jornadas escolares por establecimiento educativo;
- Establecimientos educativos con jornada única;
- Población víctima del conflicto armado;
- Población con pertenencia étnica (indígenas, negros, afrocolombianos, raizales, palenqueros y ROM);
- Población en situación de discapacidad;
- Total matrícula escolar por grados;
- Tasas de ausentismo y deserción rurales urbanas;
- Niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran fuera del sistema educativo.

En coordinación con el sector salud, se revisó los resultados del diagnóstico de infraestructura que ha sido realizado previamente por la Entidad Territorial, frente a la existencia, calidad y acceso a los servicios públicos, condiciones fitosanitarias y sanitarias de dotación de equipos y menaje en los comedores escolares donde se prestará el servicio de alimentación; así como, los resultados de las visitas de inspección sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud, y con la planeación de entrega de obras, ya que con base en estos resultados se determinará el tipo de complemento alimentario a suministrar.

3.3. COBERTURA PROYECTADA

Teniendo en cuenta la proyección y la evolución de la matrícula realizada por la entidad una aproximada de 24. 842. estudiantes a corte de 9 de septiembre de 2026, y su evolución en los diferentes grados a atender priorizados de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 0155 de 2026 en el Titulo I, articulo 4, la entidad estima en **11.340 ESTUDIANTES de las 79 SEDES EDUCATIVAS OFICIALES URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA** que para la vigencia del año 2027 se beneficiarán de las diferentes modalidades de atención de servicio PAE.

Los cupos a contratar, son el número de raciones a entregar por día precisando que éste, puede variar entre establecimientos educativos, teniendo en cuenta el comportamiento de la matrícula; por ejemplo niños retirados, trasladados, etc. o debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como: cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio educativo y del programa, entre otros, como problemas de orden público, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido. Comportamiento de matrícula y a las actividades propias académicas organizadas por cada Institución educativa la cual debe ser informada con la suficiente antelación.

La cobertura en el municipio de Piedecuesta para la vigencia 2027 se encuentra distribuida en 18 Instituciones Educativas con 79 sedes de las cuales 59 se encuentran ubicadas en el área Rural y 20 sedes educativas ubicadas en el área Urbana.

Nota: Se pide ir al sitio a realizar reconocimiento de cada sede educativa, a fin de conocer las distancias y condiciones locativas.

Frente a la zonas rurales de difícil acceso determinadas por esta entidad territorial certificada- ETC, mediante acto administrativo de forma anual, y de acuerdo con la Resolución 003 de 2026 y su modificación en la Resolución 155 de 2026, la Entidad, en ejercicio de sus competencias y atendiendo a los principios de planeación, eficiencia, economía y sostenibilidad fiscal, realizó un análisis de las condiciones particulares de operación de las sedes educativas ubicadas en zonas determinadas como de difícil acceso mediante acto administrativo, en dicho análisis se determinó que, brindar el complemento almuerzo en la totalidad de las sedes educativas representa costos adicionales, los cuales deben ser tenidos en cuenta dentro de la estructuración financiera.

En este contexto, la ETC, en el marco de sus competencias y atendiendo a los principios de planeación, eficiencia, economía y sostenibilidad fiscal, ha venido adelantando acciones orientadas al mejoramiento progresivo de la prestación del servicio de alimentación escolar. Actualmente, las sedes educativas determinadas como zonas rurales de dificl acceso son cincuenta y nueve (59) de las cuales en treinta y seis (36) se tiene lamodalidad de preparado en sitio, toda vez que, se cumple con las condiciones para brindar el servicio bajo esta modalidad, así mismo, se brinda el complemento almuerzo en trece (13) de las treinta y seis (36) sedes educativas ubicadas en dichas zonas, como parte de los esfuerzos institucionales para avanzar hacia la implementación de esta modalidad en un mayor número de establecimientos educativos.

No obstante, la modificación de este complemento almuerzo implica la ampliación de la cobertura, lo cual, requiere considerar factores como la disponibilidad presupuestal, los costos adicionales asociados a la operación, la logística de abastecimiento, la infraestructura disponible y las condiciones particulares de acceso y prestación del servicio en cada sede. En consecuencia, para la vigencia 2027, las limitaciones presupuestales no permiten realizar de manera inmediata el cambio de modalidad en las veintitrés (23) sedes educativas en modalidad preparado en sitio restantes, sin comprometer la adecuada planeación financiera, ni la continuidad y calidad del servicio.

Sin embargo, esta ETC continuará adelantando las gestiones administrativas y presupuestales pertinentes para avanzar en la implementación de la modalidad de complemento almuerzo en las sedes educativas catalogadas como zonas rurales de dificil acceso que aún no cuentan con ella y se encuentran bajo la modalidad de preparado en sitio, lo anterior, de acuerdo con la disponibilidad de recursos, las condiciones técnicas y operativas y las prioridades establecidas para la prestación del servicio.

La presente determinación se adopta sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones y lineamientos aplicables al Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como de las competencias de la ETC en materia de planeación, seguimiento, supervisión y garantía de la adecuada destinación de los recursos públicos.

Distribución general de tipo de complemento por número de sedes según ubicación Urbana o Rural.

TIPO DE RACIÓN (MODALIDAD)	APORTE NUTRICIONAL	MODALIDAD	ÁREA	No UNIDADES DE SERVICIO (SEDES)
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	20%	PREPARADO EN SITIO	URBANO	7
			RURAL	41
		INDUSTRIALIZADO	URBANO	10
			RURAL	5
ALMUERZO PAE REGULAR	30%	PREPARADO EN SITIO	RURAL	4
ALMUERZO JORNADA UNICA	30%	PREPARADO EN SITIO	URBANO	4
	30%	PREPARADO EN SITIO	RURAL	11
No TOTAL DE UNIDADES DE ATENCIÓN				82

Nota: si bien son 79 sedes cabe aclarar que en la Escuela Normal superior Piedecuesta (hay dos unidades de servicio) en el colegio agroecológico Holanda (hay dos unidades de servicio) y en el Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento y una sede del Instituto del Oriente se propone entregar en dos modalidades.

A continuación, se presenta la proyección de la cobertura de beneficiarios PAE para el año:

Distribución cobertura proyectada por establecimientos educativos y sedes:

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PROYECTADA PARA EL 2027 MUNICIPIO DE PIEDECUESTA SECRETARIA DE EDUCACIÓN - PAE												
SEDE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDES	TOTAL FOCALIZAD	CUPOS POR SEDE	MODALIDAD		NIVEL GRADO					
					ALMUERZO	COMPLEMENTO AM/PM	JARDIN	PREESCOLAR	PRIMARIA	PRIMARIA	SECUNDARIA	MEDIA

			OS CUPOS POR I.E.		JORNADA ÚNICA	JORNADA REGULAR (*)	PREPARADO EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		GRADO CERO	1°-2°-3°	4° Y 5°	6°-7°-8°-9°	10° Y 11°
1	CENTRO DE COMERCIO	CENTRO DE COMERCIO SEDE A	660	200			200						150	50
2		CONC. NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION SEDE B		250			250				250			
3		JARDIN INFANTIL NACIONAL SEDE C		210				210		210				
4	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	657	517	367		150			150				367
5		VILLANUEVA		140			140			140				
6	INST. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CENTRO EDUCATIVO INTEGRA. ALFA Y OMEGA	996	419	75		344			75	344			
7		ESCUELA RURAL BARROBLANCO		292				292		50	142	100		
8		ESCUELA URBANA BARROBLANCO		285				285		75	210			
9		INST. LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO DEL SUR		0				0						
10	COLEGIO BALBINO GARCIA	COLEGIO DPTAL. BALBINO GARCIA	785	0				0						
11		CONCENTRACIÓN BALBINO GARCIA		385				385	40	100	245			
12		CONCENTRACION MARIA AUXILIADORA		400			400		40	50	245	65		
13	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL	287	287				287		52	175	60		

14	COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY	COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY SEDE A	505	240	240									240
15		CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS		155				155		50	105			
16		CONCENTRACION ESCOLAR SAN CRISTÓBAL		110				110		50	60			
17	COLEGIO CABECERA DE LLANO	COLEGIO CABECERA DEL LLANO	532	496				496	21	75	250	150		
18		ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS		21			21			3	10	8		
19		ESCUELA RURAL MESETA GRANDE		15				15	1	1	9	4		
20	COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA	COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA SEDE A	663	331				331	20	50	261			
21		CONC. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B		332				332	20	66	246			
22	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	258	258	258					60				198
23	INSTITUTO PROMOCIÓN SOCIAL	ESCUELA RURAL EL DIAMANTE	1635	127			127		10	11	63	43		
24		ESCUELA RURAL GUATIGUARA		403			403			50	192	161		
25		ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO		53			53		6	7	19	21		
26		INSTITUTO PROMOCIÓN SOCIAL		1052			1052			100	432	380	140	
27	INSTITUCION EDUCATI	ESCUELA RURAL ALTO DE VACAS	193	6				6		1	3	2		

28	VA LA VEGA	ESCUELA RURAL CARTAGENA		11			11			2	4	5		
29		ESCUELA RURAL CHUCURI		0			0							
30		ESCUELA RURAL LA CHORRERA		7			7			2	3	2		
31		ESCUELA RURAL LA CUCHILLA		13	13					2	4	7		
32		ESCUELA RURAL SAN ISIDRO		20			20			2	8	3	7	
33		I.E. LA VEGA - SEDE PRINCIPAL		136	136					4	18	12	70	32
34	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA GUAMO GRANDE	633	161			161		2	8	29	17	79	26
35		ESCUELA RURAL BLANQUISCAL		63				63	4	6	33	20		
36		ESCUELA RURAL EL GUAMO		39			39		4	6	22	7		
37		ESCUELA RURAL EL MANSITO		18			18		2	2	6	8		
38		ESCUELA RURAL EL VOLADOR		19			19		2	3	7	7		
39		IE SAN FRANCISCO		292			292		10	10	45	44	127	56
40		ESCUELA TRES ESQUINAS		41			41		5	5	18	13		
41	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	910	640	170		470		15	20	75	50	345	135
42		ESCUELA RURAL BUENOS AIRES.		125			125			15	60	50		
43		ESCUELA RURAL LAS COLINAS		145			145			20	75	50		
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA RURAL EL CUBIN	422	12			12		2	1	4	5		

45	FALTRIQUERA	ESCUELA RURAL EL GRANADILLO		125		125			4	4	18	15	61	23	
46		ESCUELA RURAL EL LIMONAL		37			37		7	7	18	5			
47		ESCUELA RURAL LA AURORA		51			51		3	3	10	10	12	13	
48		ESCUELA RURAL LA PALMA		13			13		2	2	6	3			
49		ESCUELA RURAL LAS ROSAS		13			13		1	1	5	6			
50		ESCUELA RURAL MENSULI ALTO		7			7		1	1	3	2			
51		ESCUELA RURAL MENSULI CHIQUITO		44			44		2	2	11	6	23		
52		ESCUELA RURAL SAN LUIS		12			12		2	2	6	2			
53		I.E. FALTRIQUERA - SEDE PRINCIPAL		108		108			2	4	19	25	42	16	
54	INSTITUTO DEL ORIENTE	ESCUELA RURAL CRISTALES	529	27			27		1	4	14	8			
55		ESCUELA RURAL EL CANELO		5			5		1	1	1	2			
56		ESCUELA RURAL EL POLO		25			25		1	1	11	12			
57		ESCUELA RURAL LA NEVERA		0			0								
58		ESCUELA RURAL LOS CACAOS		9			9		1		3	5			
59		ESCUELA RURAL MIRAFLORES		19			19		1	3	5	10			
60		ESCUELA RURAL PINCHOTE		11			11		1	1	4	5			
61		ESCUELA RURAL SAN PEDRO		14			14		1	1	7	5			

62		ESCUELA RURAL SANTA RITA		20			20		1		4	2	11	2
63		ESCUELA RURAL SEVILLA		171		38	133		1		9	10	113	38
64		ESCUELA RURAL ZARAGOZA		9			9		1	2	3	3		
65		INSTITUTO DEL ORIENTE-PRINCIPAL		219		51	168		10	12	26	24	96	51
66	COLEGIO HOLANDA	COLEGIO HOLANDA PRIMARIA	843	138	138					15	66	57		
		COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO		429	429								296	133
67		ESCUELA RURAL EL DUENDE		31	31					5	14	12		
68		ESCUELA RURAL LA ESPERANZA		117	117					17	52	48		
69		ESCUELA RURAL LA NAVARRA		19	19					1	13	5		
70		ESCUELA RURAL LOS CACAOS		24	24					5	10	9		
71		ESCUELA RURAL MESITAS		51	51					8	25	18		
72		ESCUELA RURAL SAN MIGUEL		34	34					6	16	12		
73	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS	ESCUELA RURAL UMPALA	455	11			11			2	3	3	3	
74		ESCUELA RURAL EL FICAL		32			32			6	17	9		
75		ESCUELA RURAL LA AGUADA		10				10		1		1	4	4
76		ESCUELA RURAL PESCADERO		70			70			7	23	13	19	8
77		ESCUELA RURAL RIO NEGRO		4				4		1	2	1		
78		I.E. LOS CUROS - SEDE PRINCIPAL		328			328		22	22	77	55	107	45

79	INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO	ESCUELA RURAL PAJONAL	377	77			77		10	10	34	23		
80		INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO		300			300		10	10	40	36	136	68
TOTALES			11.340	11340	2102	322	5935	2981	290	1701	4247	1756	1841	1505
					11.340				11.340					

Nota: La presente cobertura estará sujeta a cambios, de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa.

*Durante la vigencia 2027, se tiene proyectada la atención de 11.340 raciones alimentarias, de acuerdo con el cronograma de entrega de obras y ambientes escolares por parte del convenio interadministrativo 1117 de 2017 suscrito entre el Ministerio de Educación Nacional y el municipio de Piedecuesta a través del Fondo de Financiamiento de Infraestructura FFIE, a la culminación de las obras complementarias de parte del municipio en esas IE, a la correspondiente aprobación de la planta docente de parte del MEN y al aumento de recursos para la atención del programa por parte de la UApA.

Las modalidades implementadas en cada sede educativa se aplican de conformidad a las condiciones mínimas requeridas de los comedores escolares, condiciones que son verificadas a través de visitas de profesionales de la Secretaría de Salud quien emite los conceptos sanitarios y personal de la secretaría de Educación.

Cabe resaltar que las condiciones de los comedores pueden cambiar, antes y/o durante la ejecución del contrato, lo que puede representar un cambio de modalidad en algunas sedes educativas.

4. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

4.1. IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE

Alimentación saludable y sostenible; Calidad e Inocuidad; Participación Ciudadana; Seguimiento, Monitoreo y evaluación; Administrativo y Financiero; y Compras Públicas Locales, se convierten en los temas básicos dentro de los que se encuentran los Lineamientos que, a través de Anexos Técnicos, son desarrollados normativamente y de manera práctica todos los aspectos a tener en cuenta por el Programa de Alimentación Escolar – PAE, que como cuerpo estructurado hacen parte integral de la Resolución, teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y su ejecución, que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, forman un programa que por ley es ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin, por lo cual nos permitimos desglosar cada uno de estos componentes de la siguiente manera.

A continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE, con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico, social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar que promueva hábitos alimentarios adecuados; así como la recuperación de la gastronomía y dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa.

4.2. MODALIDADES DE ATENCIÓN

La modalidad de atención en el PAE, hace referencia al tipo de proceso, lugar de elaboración, preparación y entrega de los complementos alimentos a suministrar. En el PAE en este marco, se prevèn las siguientes modalidades de atención, cuya elección depende del diagnóstico y la planeación realizada por el equipo PAE de la Entidad Territorial. (Resolución UApA 0155 de 2026)

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones mínimas para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la

atención bajo la Modalidad Industrializada debe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su correspondiente implementación.

4.2.1. MODALIDAD 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, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patròn y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del equipo PAE o a través de la supervisión e interventoría, 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 educativas; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementaciòn de la modalidad de atención, asì como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales tècnicos correspondientes del equipo PAE o a travès de la supervisión e interventoría; si bien la verificaciòn por parte del equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberà ser favorable o favorable con requerimientos, habilitarà la prestaciòn del servicio de alimentaciòn escolar bajo esta modalidad de atenciòn, entre tanto se realice la gestiòn necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspecciòn, 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 prepara en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada, de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

4.2.2. 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.

4.2.3. MODALIDAD INSDUSTRIALIZADA

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

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 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 o la interventoría o supervisión de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la entidad competente sea desfavorable.

Así mismo podrá aplicarse en escasos 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 003 del 2026 y las modificaciones de la 155 del 2026, en consecuencia, las Entidades Territoriales que prestan la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

4.2.4 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 por 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".

Gobierno de Colombia Educación Alimentos para Aprender

COMPONENTE ALIMENTARIO PARA MODALIDAD ATENCIÓN CANASTA PAE EN CASA				
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	PRESENTACION	CANTIDAD	
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz o pastas	500 g	1	
	Harina de maíz o trigo	500 g	1	
GRUPO II. Frutas y verduras	Fruta y/o verduras	Kilos	3	
Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche en polvo	900 g	1	
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	Frijol	500 g	1	
	Lenteja	500 g	1	
	Garbanzo	500 g	1	
	Huevos	unidades	15	
Grupo V. Grasas	Aceite vegetal	250 cc	1	
Grupo VI. Azúcares	Chocolate o panela	500 g	1	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS				
FIRMA	YENI LANDINEZ CRUZ		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND0 1848

4.2.5 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 de bono debe corresponder al valor de los alimentos que conforman la Canasta PAE en casa.

4.3. TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

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:

I. 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.

II. 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. Para este caso se debe tener en cuenta lo establecido en el capítulo 10 del anexo de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 0155 del 2026.

Todos los cambios que realice la ETC 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.

4.4. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

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 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 Energía y Nutrientes, se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados tomando como referencia el Sistema Integrado de Matricula - SIMAT; además de considerar el nivel de actividad física moderada

Tabla 2. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de Suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente -Transportada	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 Jardìn, jardìn, transiciòn.	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 Y CICLO COMPLEMENTARIO	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

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

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta d eenergìa 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 Jarín, jardín y transcición	1300	45,4	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 Y CICLO COMPLEMENTARIO	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

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

4.4.1. APORTE NUTRICIONAL DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, 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 Jardìn, jardìn, transiciòn.	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 Jardìn, jardìn, transiciòn.	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: Construcciòn 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)
PREESCOLAR: Pre Jardìn, jardìn, transiciòn.	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 y un mayor aporte en la distribución de macronutrientes para el caso de proteína (18%).

Frente a cualquier iniciativa por parte de la ETC 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 ETC deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región con los promedios nacionales. El resultado de este análisis debe obligatoriamente ser reportado a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la ETC, previo a su implementación.

4.5. 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 de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

1. Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
2. 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 los previsto en los correspondientes contratos. A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

4.5.1. 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.

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.

4.5.2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN CASA

Cuando se determine 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 de 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 alimentarios y cantidades que se presentan en la tabla 21 del Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 0155 del 2026, 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.

4.6. 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:

4.6.1. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Desde la ETC 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.

Las guías alimentarias se constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable en el PAE.

4.6.2. ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

En el marco del PAE, la ETC 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)

4.6.2.1 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 palanqueras.

4.6.2.2. 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.
El plan pedagógico de la UApA 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 ETC, en el marco de su autonomía podrá diseñar e implementar estrategias adicionales.

4.6.3. 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, se deben implementar medidas orientadas a reducir el consumo de alimentos y bebidas ultra procesados, especialmente aquellos comercializados en las tiendas escolares durante el momento destinado al consumo del complemento alimentario del PAE.

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 se restrinja la oferta, distribución, publicidad, promoción y patrocinio de alimentos ultra procesados, especialmente bebidas azucaradas, o aquellas endulzadas con edulcorantes naturales, artificiales o ambos y productos de paquete altos en sodio, grasa y azúcares de acuerdo a la normatividad vigente.

4.6.4. MANEJO DE NUTRIENTES CRÍTICOS

Para la planeación de la alimentación en el PAE, se debe tener en cuenta el manejo de nutrientes críticos; teniendo en cuenta la cantidad excesiva de los nutrientes críticos según el "modelo de perfil de nutrientes" de la OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022, ley 2120 de 2021 y demás normatividad vigente.

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 sofio, 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.

Productos NO PERMITIDOS en el PAE:

Salsas comerciales como (tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas).

Caldos concentrados sazonadores en cubo o en polvo, saborizantes artificiales, realzadores de sabor artificial, sopas o cremas deshidratadas, salsas en sobres deshidratadas, cereales extruidos, productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans, gomas, bombones, chicles, caramelos duros y blandos, bebidas con excesos 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.

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.

4.7. 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.

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. (Ver minutas patrón en anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible de la resolución 0155 del 2026 de la UApA).

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.

La inclusión de 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 por 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 del 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.

4.7.1. CONSIDERACIONES PARA EL AJUSTE DE LAS MINUTAS PATRÓN

En caso 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 niveles 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 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 mismos 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 anexo de Alimentación saludable y sostenible de la resolución 0155 del 2026 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 de la UApA; 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.

4.8. 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.

4.8.1 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 administraciones 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.

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 las preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellos 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.

4.8.2. 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 de achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros. (Ministerio de Salud y Protección, 2014)

4.8.3. ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS MATRICULADOS EN EL SEGUNDO CICLO DE LA EDUCACIÓN INICIAL (PREESCOLAR: PRE JARDÍN, JARDÍN, 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 el sistema educativo formal, la trayectoria educativa inicia con las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: pre jardín, 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.

Por tanto, la modalidad de atención y el número de complementos alimentarios para la atención de las niñas yl niños del segundo ciclo de la educación inicial se determina en función del tiempo efectivo de permanencia en la sede educativa.
Tabla 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.

Duraciòn de la jornada escolar	Nùmero de complementos alimentarios diarios	% Aporte energètico respecto a las RIEN	Modalidades de atenciòn
4 horas (jornada regular	1	CA JM/JT 20%	Cualquiera de las modalidades de atenciòn
5 horas (jornada ùnica)	1	CA Almuerzo 30%	Preparada en sitio o caliente transportada
6 horas	1(1 CA JM/+1 CA Almuerzo)	20% CA JM/JT+30% CA Almuerzo	Preparada en sitio o caliente transportada
8 horas	3(2CA JM/JT+1 CA Almuerzo)	2X20% CA JM/JT + 30% CA Almuerzo	Preparada en sitio o caliente transportada

Fuente: Construcción UApA

4.9. CARACTERÍSTICAS E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

En caso de que se llegara a realizar la preparación y entrega de alguno de los siguientes productos, se deberá tener en cuenta la aplicación y verificación de las normas señaladas a continuación, conforme a los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas fijados en la Resolución 0003 de 2026 (ajustada por la Resolución 0155 de 2026), el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, y la normatividad sanitaria nacional correspondiente.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
Carnes	Pollo	Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Resolución 3651 de 2014, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Carnes rojas (res y cerdo)	Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Pescado	Decreto 551 de 1984, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Hígado	Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
		0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Atún en Conserva	Decreto 561 de 1984, Resolución 148 de 2007, Resolución 2195 de 2010, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Sardinas	Decreto 561 de 1984, Resolución 337 de 2006, Resolución 2195 de 2010, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Huevos	Huevos	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Lácteos	Leche en Polvo	Decreto 616 de 2006, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Leche entera de vaca	Decreto 616 de 2006, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Queso	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Leguminosa	Lenteja, Frijol, Garbanzo, Arveja Verde Seca o Amarilla	Resoluciones 2906 de 2007, 4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Frutas	Frutas	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Verduras, Hortalizas y Leguminosas verdes	Verduras, Hortalizas y Leguminosas verdes	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
Tubérculos, Plátanos y Raíces	Tubérculos, Plátanos y Raíces	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Cereales	Arroz	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Cuchuco de Maíz, Cebada, Trigo y Cebada Perlada	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Harina de Maíz Precocida	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Arepas de Maíz	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Productos panificados	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Pastas	Resolución 4394 de 1991, Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Harina de Trigo	Decreto 1944 de 1996, Codex Standard 152-1985, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Avena en Hojuelas	Resolución 2674 de 2013, Codex Standard 201-1995, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Azúcares	Azúcar Blanca refinada	Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
	Panela	Resoluciones 779 de 2006, 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Chocolate	Resolución 1511 de 2011, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Grasas	Aceite	Resolución 2154 de 2012, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Margarinas	Resolución 2154 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Sal	Sal	Decretos 547 de 1996, Decreto 698 de 1998, Resolución 9553 de 1988, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026 - Res. 0155/2026) y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

NOTA: De conformidad con la Resolución 0003 de 2026 (ajustada por la Resolución 0155 de 2026) y el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad, cada uno de los documentos que se derivan de las diferentes leyes, decretos, resoluciones y normatividad sanitaria vigente (fichas técnicas, registros/permisos/notificaciones sanitarias INVIMA, certificados de lote y análisis microbiológicos/físico-químicos) deberán ser entregados para soportar cada lote de cada producto entregado.

Estos soportes deberán ser solicitados a los proveedores con la debida antelación para ser presentados ante la Interventoría o Supervisión para su verificación, evaluación técnica y aprobación, así como para la liberación de los productos de la Ración Industrializada (Lácteo, Panificado y Dulces/Acompañantes) y de los productos clasificados como críticos e insumos de las modalidades de Preparado en Sitio.

4.9.1. COMPONENTE CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad e inocuidad de los alimentos constituye un atributo fundamental que debe garantizarse a lo largo de la cadena agroalimentaria y de suministro, desde la producción, adquisición y recepción de las materias primas y alimentos, hasta su almacenamiento, preparación, transporte, distribución, entrega y consumo final. En el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la gestión de la calidad e inocuidad es una responsabilidad compartida entre la Entidad Territorial Certificada – ETC, el operador, los proveedores, el personal manipulador de alimentos, los actores que intervienen en la cadena de suministro, las autoridades sanitarias y demás participantes, de acuerdo con las competencias y obligaciones establecidas en la normativa vigente.

La gestión de la inocuidad debe desarrollarse bajo un enfoque preventivo y basado en el riesgo, orientado a identificar, evaluar, prevenir, controlar y monitorear los peligros de naturaleza biológica, física y química que puedan afectar los alimentos durante las diferentes etapas de la operación del PAE. Para ello, deberán implementarse las medidas de control y vigilancia necesarias en los procesos de adquisición, recepción, almacenamiento, preparación,

transporte, distribución y entrega de los complementos alimentarios, de acuerdo con la modalidad de atención y las condiciones particulares de cada sede educativa.

En este sentido, la planeación y ejecución del componente de calidad e inocuidad del PAE deberá desarrollarse de conformidad con la Resolución 003 de 2026, la Resolución 0155 de 2026, el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad y demás normas sanitarias vigentes que resulten aplicables. Lo anterior comprende el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias relacionadas con materias primas y alimentos, proveedores, infraestructura, equipos y utensilios, agua, personal manipulador, almacenamiento, cadena de frío, transporte, preparación, distribución, manejo de residuos, limpieza y desinfección, control de plagas, trazabilidad, vigilancia y demás medidas necesarias para prevenir la contaminación y garantizar alimentos seguros para los beneficiarios del Programa.

Por lo anterior, la gestión de calidad e inocuidad en el PAE deberá orientarse a la prevención y mitigación de los riesgos asociados a cada etapa de la cadena de suministro y operación, mediante procedimientos documentados, controles, registros, seguimiento y verificación, con el propósito de garantizar que los complementos alimentarios suministrados a los beneficiarios sean seguros, cumplan las especificaciones técnicas y sanitarias establecidas y sean entregados en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad.

4.9.1.1. ENFOQUE DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL BASADO EN RIESGOS

En Colombia, la gestión sanitaria de los alimentos se desarrolla bajo un enfoque de inspección, vigilancia y control basado en riesgos, orientado a la identificación, evaluación, prevención y control de los peligros que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y, en consecuencia, la salud de los consumidores.

Este enfoque considera factores relacionados con la severidad, probabilidad de ocurrencia y afectación, permitiendo priorizar las acciones de control de acuerdo con el nivel de riesgo identificado. En el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, este enfoque se articula con las disposiciones establecidas en la Resolución 003 de 2026, la Resolución 0155 de 2026, el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad y demás normativa sanitaria vigente aplicable, con el propósito de prevenir y controlar los riesgos asociados a las diferentes etapas de la cadena de suministro y operación del servicio de alimentación escolar.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguientes:

- Retraso en la talla menores de 5 años en niños es de 12,1% y en niñas es de 9,5%
- Escolares y adolescentes retraso en la talla, en niños es de 10,6% y en niñas es de 14,8%
- Desnutrición aguda en menores de 5 años, pasó del 0.9% para 2010 a 2,3%
- Desnutrición global menores de 5 años; pasa del 3,4% para 2010 a 3,7% en 2015
- Exceso de peso en menores de 5 años; pasa del 5,2% al 6,3% en 2015, con un porcentaje de 5,1 para el caso de niñas y 7,5 para el caso de los niños.
- Retraso en talla en escolares de un 7,4%, y un exceso de peso de 24,4%
- Retraso en talla en adolescentes de 9,7% y un exceso de peso de 17,9%

Los resultados muestran, inicialmente, una disminución notable de la baja talla para la edad (desnutrición crónica) en menores de 5 años. Este indicador pasó de 13,2% en 2010 a 10,8% en 2015. La baja talla para la edad también disminuyó en escolares y adolescentes. Los resultados muestran, de otro lado, un aumento en el exceso de peso en todos los grupos poblacionales, la tendencia es preocupante. Por último, los resultados señalan un aumento leve e insuficiente en la actividad física en tiempo libre y un tiempo excesivo frente a pantallas en escolares y adolescentes.

Es importante precisar que las disposiciones relacionadas a continuación corresponden a las principales normas que sirven de referencia para la planeación, contratación, ejecución, seguimiento y control de las condiciones de calidad e inocuidad del Programa de Alimentación Escolar – PAE. No obstante, esta relación es de carácter nunciativo y no taxativo, por lo cual deberán observarse igualmente las demás disposiciones sanitarias, técnicas y reglamentarias vigentes que resulten aplicables de acuerdo con la naturaleza de los alimentos, las modalidades de atención, los procesos desarrollados y las condiciones particulares de la operación.

En el marco del PAE, la gestión de la calidad e inocuidad deberá desarrollarse de conformidad con la Resolución 003 de 2026, la Resolución 0155 de 2026, el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad y las demás normas que las modifiquen, sustituyan, adicionen o reglamenten, entre las cuales se encuentran, según su ámbito de aplicación:

1. Constitución Política de Colombia, especialmente los artículos 65 y 78, relacionados con la protección de la producción de alimentos, la regulación de la calidad de bienes y servicios y la protección de los consumidores.
2. Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, en lo relacionado con las disposiciones sanitarias aplicables a la producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
3. Ley 1122 de 2007, en lo relacionado con las competencias de inspección, vigilancia y control sanitario y las demás disposiciones que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
4. Ley 1990 de 2019, por medio de la cual se establece la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, en lo que resulte aplicable a la operación del PAE.
5. Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, mediante el cual se establece el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados al consumo humano, junto con las disposiciones reglamentarias que resulten aplicables.
6. Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano, y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.
7. Resolución 2674 de 2013, por la cual se establecen 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, así como los requisitos relacionados con notificación, permiso o registro sanitario, según corresponda.
8. Resolución 719 de 2015, mediante la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, y las disposiciones que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
9. Resolución 5109 de 2005, relacionada con los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, y demás disposiciones vigentes que la modifiquen o sustituyan.
10. Resolución 333 de 2011, en lo relacionado con los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados para consumo humano, junto con las normas posteriores que la modifiquen, sustituyan o complementen.
11. Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y las demás disposiciones vigentes relacionadas con el etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados o empacados para consumo humano.
12. Resolución 2115 de 2007 y demás disposiciones vigentes relacionadas con las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano.
13. Las demás normas sanitarias específicas aplicables a carnes, productos cárnicos, pescado, huevos, leche y derivados lácteos, alimentos procesados, cereales, grasas, aceites, sal, panela, bebidas, frutas, verduras, tubérculos y demás alimentos que hagan parte de los complementos alimentarios suministrados por el PAE.
14. Las normas, reglamentos técnicos, documentos y disposiciones aplicables expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, INVIMA, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio de Educación Nacional, UApA y demás autoridades competentes, así como las disposiciones técnicas nacionales e internacionales que resulten aplicables, incluyendo aquellas relacionadas con el Codex Alimentarius, cuando corresponda.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, la ETC y el operador deberán implementar y realizar el seguimiento de las actividades, programas y controles necesarios para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad, de acuerdo con la modalidad de atención, las condiciones de las sedes educativas, la normativa vigente del PAE y las disposiciones sanitarias aplicables de los Programas:

A) PLAN DE SANEAMIENTO

El operador deberá elaborar, implementar, mantener y actualizar el Plan de Saneamiento para cada sede educativa, área de almacenamiento, ensamble, producción, distribución y demás espacios donde se desarrollen actividades relacionadas con la operación del PAE, de acuerdo con la modalidad de atención, las condiciones identificadas en territorio y lo establecido en la Resolución 003 de 2026, la Resolución 0155 de 2026, el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad y las demás disposiciones sanitarias vigentes que las modifiquen, adicionen, sustituyan o reglamenten.

El Plan de Saneamiento deberá contemplar, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos, control de plagas y abastecimiento y monitoreo de la calidad del agua, así como los procedimientos, responsables, frecuencias, productos utilizados, concentraciones, elementos de protección

personal, cronogramas, formatos de registro, mecanismos de verificación y acciones correctivas, de acuerdo con las características y necesidades de cada sede o lugar de operación.

El operador deberá garantizar que el Plan de Saneamiento sea específico para las condiciones de cada sede y modalidad de operación, considerando las características de la infraestructura, disponibilidad y calidad del agua, equipos, menaje, manejo de residuos, condiciones de almacenamiento, preparación o ensamble y demás factores que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

El Plan de Saneamiento deberá ser objeto de seguimiento, verificación y actualización periódica por parte del operador y de la ETC, especialmente cuando se presenten cambios en la modalidad de atención, infraestructura, procedimientos, equipos, productos, personal, condiciones sanitarias o requisitos normativos. Las actividades ejecutadas deberán estar debidamente soportadas mediante los registros y evidencias correspondientes.

Entre las principales disposiciones aplicables, según el ámbito de operación, se deberán considerar la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas sanitarias relacionadas con alimentos, agua para consumo humano, gestión de residuos y condiciones de higiene.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El operador deberá elaborar, implementar y mantener un Programa de Limpieza y Desinfección, sustentado en criterios científicos y técnicos actualizados y acorde con el volumen de operación y la modalidad de atención en cada servicio de la sede educativa, con el propósito de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la prestación del PAE.

El programa deberá estandarizar los procesos de limpieza y desinfección necesarios para mantener en condiciones adecuadas de higiene las áreas, equipos, menaje y demás elementos utilizados en la operación, así como establecer las actividades de registro y verificación que permitan evidenciar el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad.

El programa deberá contemplar los procedimientos de limpieza y desinfección aplicables a las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como a los cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte, de acuerdo con las características de cada modalidad de atención.

Cada procedimiento deberá identificar como mínimo los agentes y sustancias empleadas, cantidades, concentraciones, responsables de ejecución y procedimientos de higiene del personal manipulador de alimentos, así como los mecanismos establecidos para el control y verificación de su cumplimiento.
El operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de los implementos e insumos de aseo, así como su reposición cuando se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención y las necesidades propias de la operación.

PROGRAMA DE RESIDUOS

El operador deberá diseñar, presentar, implementar y mantener durante toda la ejecución contractual un Programa de Manejo de Residuos Sólidos, articulado con el Plan de Manejo Ambiental de la operación del PAE establecido por la normatividad vigente, las condiciones particulares de las sedes educativas y las modalidades de atención definidas por la Entidad Territorial Certificada de Piedecuesta.

El programa deberá establecer las acciones, procedimientos, responsables, frecuencias, recursos, registros, mecanismos de seguimiento e indicadores necesarios para garantizar el manejo adecuado de los residuos generados durante las actividades bajo responsabilidad del operador, incluyendo, según corresponda, la separación en la fuente, recolección, almacenamiento temporal, aprovechamiento, manejo, entrega y disposición final, conforme a la normativa vigente y a los lineamientos técnicos aplicables al PAE.

El operador deberá garantizar que el manejo de los residuos no genere condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos, las áreas de operación, los equipos, utensilios, instalaciones o la comunidad educativa, evitando la acumulación de residuos, contaminación, malos olores y condiciones que favorezcan la presencia de

vectores y plagas, establecido en la Resolución 2184 de 2019,específicamente en su artículo 4 o en la norma que lo modifique y sustituya, Respecto al código de colores para la separación en la fuente de los residuos sólidos.

Como parte de la ejecución del programa, deberá implementar acciones para la adecuada gestión de los residuos ordinarios, aprovechables, orgánicos y demás residuos generados durante la operación que requieran manejo específico. Igualmente, deberá garantizar el manejo adecuado de los aceites vegetales usados, mediante su recolección y almacenamiento en recipientes apropiados e identificados y su entrega a los mecanismos o gestores que correspondan, conservando los respectivos registros y soportes, establecidos en la Resolución 316 de 2018.

El programa deberá contemplar acciones orientadas a la prevención y reducción 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 educativas. En los casos que se generen excedentes, deberá aplicarse el procedimiento definido por la entidad territorial, conforme a lo establecido en anexo técnico de participación Ciudadana.

así como actividades de educación y sensibilización ambiental relacionadas con la separación y manejo adecuado de los residuos, dirigidas al personal manipulador y demás actores vinculados a la operación, de acuerdo con las actividades y responsabilidades que correspondan.

Se estableció un procedimiento técnico y seguro para la recolección, tratamiento y transformación del aceite vegetal usado en los servicios de alimentación escolar, mediante un proceso de saponificación con soda caustica (hidróxido de sodio), promoviendo prácticas sostenibles en el marco de la economía circular.

CONTROL DE PLAGAS

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

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 Situacional en las áreas de Producción, Preparación 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.

MONITOREO DE CALIDAD DEL AGUA

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

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

En caso de que el establecimiento educativo no se encuentre conectado a una red de acueducto o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar de forma clara el método alternativo de potabilización implementado (por ejemplo, cloración, filtración, hervido u otros métodos de tratamiento seguro). Dichos métodos aplican tanto para el agua destinada al consumo directo e indirecto de la comunidad educativa, como para la empleada en los procedimientos de preparación de alimentos y en las operaciones de limpieza y desinfección de alimentos, equipos, utensilios y áreas.

Asimismo, en el marco de la gestión territorial y la aplicación de los métodos de potabilización, la Entidad Territorial en articulación con el operador con los prestadores del servicio de acueducto y las Autoridades Territoriales de Salud para acordar y validar los métodos de potabilización utilizados en las sedes educativas, deberán coordinar acciones para socializar alertas ambientales, verificar el Índice de Riesgo de Calidad del Agua para Consumo Humano (IRCA) y aplicar las recomendaciones o métodos de potabilización pertinentes para garantizar el cumplimiento de los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos exigidos por la normatividad sanitaria vigente

B. PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN

El Operador deberá estructurar, socializar e implementar el Plan de Rutas de Distribución para la entrega oportuna, inocua y segura de los alimentos, insumos de limpieza y desinfección, y combustible (gas GLP o en cilindros, en los casos donde no se disponga de red pública de gas natural u otras fuentes de energía autorizadas), en el 100 % de las sedes educativas priorizadas.

Para garantizar la efectividad del plan, se deberán considerar los siguientes lineamientos mínimos:

1. Diseño de Rutas y Dinámicas Territoriales: El plan deberá definir itinerarios, frecuencias, horarios, tipos de vehículos (que cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias y de control de temperatura exigidas por el Anexo 5) y contingencias de acceso geográfico, adaptándose a los horarios escolares, características rurales/urbanas y dinámicas específicas de cada sede educativa.
2. Transporte de Gas e Insumos: La distribución de gas y de sustancias químicas de limpieza y desinfección debe realizarse asegurando su total separación del transporte de materias primas o alimentos preparados/industrializados, previniendo cualquier riesgo de contaminación cruzada o de seguridad técnica durante el traslado.
3. Protocolo de Recepción y Verificación: La entrega de alimentos, insumos y gas debe programarse de modo que la recepción sea realizada de forma presencial por el personal designado por la Institución Educativa o la Entidad Territorial (ej. manipuladoras de alimentos, Comité de Alimentación Escolar - CAE, o directivos docentes).
4. Trazabilidad y Control Sanitario: En cada punto de entrega se adelantarán las verificaciones cualitativas y cuantitativas obligatorias (temperatura de transporte, fechas de vencimiento, integridad de empaques, características organolépticas de los alimentos y estado de insumos de limpieza y combustible), diligenciando y firmando el formato o acta de recepción técnica correspondiente, en consonancia con el sistema de trazabilidad del programa.

C. ÁREAS DE ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y PROCESAMIENTO

Adecuar, mantener y garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y locativas en las áreas destinadas al almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, cumpliendo estrictamente con las disposiciones de la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026 de la UApA), y la normatividad sanitaria nacional vigente (Resolución 2674 de 2013 o la que la modifique o sustituya).

La adecuación operativa debe responder a las exigencias específicas de la modalidad de atención autorizada (Preparada en Sitio, Caliente Transportada o Industrializada), asegurando:

1. Diseño Sanitario y Flujo Operativo: Un flujo de procesos unidireccional y secuencial que evite la contaminación cruzada entre áreas sucias, de preparación básica, cocción, ensamble y servido.
2. Almacenamiento Seguro (Secos y Refrigeración/Congelación): Espacios delimitados e identificados para materias primas e insumos. Se debe garantizar la separación de alimentos respecto a productos químicos de limpieza y desinfección, la elevación sobre estibas o estantes de material inalterable (evitando contacto directo con piso o paredes) y el control continuo de temperatura y humedad según el tipo de producto.
3. Higiene y Protección: Paredes, pisos, techos y mesones de fácil limpieza y desinfección, con sistemas de protección para evitar el ingreso de plagas, garantizar ventilación, iluminación adecuada y abastecimiento de agua potable.
4. Zonas de Ensamble y Distribución: Garantizar ambientes limpios e higienizados donde el porcionado, ensamble o servido se realice bajo estrictas prácticas de inocuidad y control de temperaturas de servido.

D. PLAN DE MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN DE EQUIPOS

Elaboración, implementación, ejecución y seguimiento del Plan de Mantenimiento Preventivo, Correctivo y de Reposición de Equipos, Herramientas y Utensilios, acorde con las disposiciones de la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026 de la UApA), las pautas técnicas del Anexo 5 (Calidad e Inocuidad) y los lineamientos definidos por la Entidad Territorial Certificada (ETC).

Este plan aplicará para la totalidad de las áreas de almacenamiento, ensamble, procesamiento, cocinas y comedores en las sedes educativas priorizadas, garantizando su constante disponibilidad y óptimo funcionamiento operativo para evitar interrupciones o afectaciones en la prestación del servicio de alimentación escolar.
Para asegurar la eficacia del plan, se deberán atender los siguientes componentes obligatorios:

1. Mantenimiento Preventivo Programado: Diseño y cumplimiento estricto de un cronograma periódico de mantenimiento preventivo para los equipos de refrigeración, congelación, cocción, preparación industrial o semiindustrial, pesaje y extracción. El mantenimiento incluirá la calibración y/o verificación periódica de los instrumentos de medición térmica (termómetros de punzón) y de gramaje (balanzas/granatarias) exigidos por el Anexo 5.
2. Mantenimiento Correctivo Oportuno: Establecimiento de un protocolo de atención de fallas o contingencias técnicas con tiempos máximos de respuesta definidos, asegurando la sustitución o reparación inmediata de los equipos averiados para evitar alteraciones en las temperaturas de conservación/seguridad de los alimentos o parálisis en la preparación de las raciones.
3. Plan de Reposición Directa y Contingencia: Protocolo de reposición inmediata para aquellos equipos o utensilios que cumplan su vida útil, presenten deterioro físico/sanitario (corrosión, fisuras, desgaste de sellos térmicos) o no cumplan con el material sanitario exigido (acero inoxidable o plástico de grado alimenticio). Se deberá disponer de un stock de contingencia o fondo de reposición por parte del Operador.
4. Hojas de Vida y Registro Documental: Consolidación y actualización permanente de las hojas de vida técnicas de cada equipo, anexando los soportes de mantenimientos ejecutados, certificados de calibración/verificación e intervenciones correctivas realizadas en cada sede educativa.

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, bàsculas, grameras) y temperatura (termòmetros, termocuplas). Asì mismo, deberà garantizar y certificar que la frecuencia de verificaciòn de los equipos de mediciòn se realice acorde al manual del fabricante, horas de uso, antiguedad y demàs recomendaciones tècnicas.

El programa de calibraciòn de equipos debe contener como mìnimo:

- Objetivos del programa
- Listado y descripciòn de los instrumentos sujetos a calibraciòn
- Cronograma del plan de calibraciòn
- Responsables de la ejecuciòn
- Formatos y registros de verificaciòn de la calibraciòn.

E. PLAN DE CAPACITACIÓN

Diseñar, implementar, ejecutar y evaluar un Plan de Capacitación y Formación Continua dirigido al personal manipulador de alimentos y dinamizadores del servicio, dando cumplimiento estricto a las exigencias y la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 o la que la modifique o sustituya).

El plan debe orientarse al fortalecimiento de competencias operativas, sanitarias y pedagógicas, garantizando una intensidad horaria periódica, materiales didácticos accesibles y metodologías teórico-prácticas adaptadas a las realidades territoriales de las sedes educativas.

Módulos Temáticos Mínimos del Plan:

1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e Inocuidad Alimentaria: Higiene personal, estado de salud del manipulador, lavado de manos, uso de dotación, prevención de la contaminación cruzada y control de plagas.
2. Control de Puntos Críticos y Operaciones Sanitarias: Procedimientos estandarizados de almacenamiento, desinfección de alimentos y superficies, temperaturas de cocción, conservación térmicamente segura y tiempos máximos de servido (en línea con el Anexo 5).
3. Alimentación Saludable, Sostenible y Enfoque Pedagógico: Promoción de hábitos alimentarios saludables, control de nutrientes críticos (azúcares, sodio y grasas saturadas), reducción del desperdicio de alimentos y manejo ambientalmente responsable de residuos.
4. Manejo de ciclos de menú, minutas patrón, gramajes de alimentos y servido de alimentos.
5. Dignificación, Enfoque de Género y Aspectos Laborales: Promoción del respeto y reconocimiento del rol de las manipuladoras en la comunidad educativa, así como el entrenamiento en uso seguro de equipos y elementos de protección personal (EPP) para la prevención de riesgos laborales.
6. Atención de Alertas Sanitarias y Protocolos de Respuesta: Procedimientos de contingencia ante eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) o alertas por calidad del agua.

Seguimiento, Registros y Control:

• Cronograma y Certificación: El Operador debe presentar a la Entidad Territorial Certificada (ETC) el cronograma detallado y las evidencias documentales (listas de asistencia firmadas, registros fotográficos, evaluaciones de aprendizaje y certificaciones de idoneidad del capacitador).
• Supervisión y Verificación: El cumplimiento y aplicación en campo del Plan de Capacitación estará sujeto a la auditoría, seguimiento y verificación por parte de la ETC y de los Comités de Alimentación Escolar (CAE).

F. PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y CONTROL DE CONTRAMUESTRAS

Diseñar, ejecutar y hacer seguimiento al Plan de Muestreo Microbiológico, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026 de la UApA), las especificaciones técnicas del Anexo 5 (Calidad e Inocuidad) y los criterios microbiológicos vigentes definidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social (o la norma que la modifique o sustituya).

Este plan aplicará a las diferentes modalidades de atención (Preparada en Sitio, Caliente Transportada e Industrializada) en la frecuencia, representatividad y términos concertados con la Entidad Territorial Certificada (ETC), garantizando el análisis periódico de los factores de riesgo microbiológico en la cadena alimentaria.
Componentes Estructurales del Plan de Muestreo:

1. Focalización en Alimentos Críticos: Priorización de muestreos en materias primas de mayor riesgo epidemiológico (carnes, lácteos, huevos, productos ensamblados de alto contenido de humedad y ensaladas de hortalizas crudas o cocidas) y alimentos procesados lista para el consumo.

2. Muestreo Multisectorial de Inocuidad: Evaluación analítica que abarque:

- Alimentos e Insumos: Verificación de parámetros microbiológicos según la Resolución 1407 de 2022.
- Superficies y Utensilios: Control de higiene en equipos, mesas de trabajo, tablas de picar y utensilios en contacto directo con alimentos.
- Ambientes: Control de calidad microbiológica del aire en zonas de ensamble y empaque.

- Personal Manipulador: Frotis de manos y uñas al personal operacional para verificar la efectividad del lavado de manos y BPM.

3. Procedimiento para Toma y Almacenamiento de Contramuestras:

- Implementar el protocolo estandarizado de recolección, rotulado y conservación de contramuestras de los alimentos servidos/distribuidos diariamente en las sedes educativas, atendiendo las directrices del INVIMA y el Anexo 5.
- Las contramuestras deberán recolectarse bajo condiciones asépticas (mínimo 100 g o 100 mL), identificando fecha, lote, tiempo de preparación y sede.
- Se mantendrán bajo refrigeración (0 °C a 4 °C) durante el tiempo reglamentario (mínimo 72 horas) para actuar como soporte analítico y de trazabilidad ante la eventualidad de un Brote de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) o alerta sanitaria.

4. Análisis por Laboratorios Autorizados y Acciones Correctivas:

- Los análisis microbiológicos deberán realizarse obligatoriamente en laboratorios acreditados por el ONAC o autorizados por el Instituto Nacional de Salud / INVIMA.

En caso de obtener resultados no conformes o fuera de especificación, el Operador deberá activar inmediatamente un Plan de Acción Correctivo, informando a la ETC y a la Autoridad Sanitaria competente, adelantando el re-muestreo, la trazabilidad del lote y la revisión exhaustiva de los procesos de desinfección y cocción.

G. ADOPCIÓN DE CICLOS DE MENÚ

Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría.

a) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.
b) Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientosy directrices de alimentación saludable.
c) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.

d) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:
   - *Análisis nutricional*: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipode 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 cabocon tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, el análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido portipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.
   - *Guías de Preparación:* son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser defácil lectura y comprensión.
   - *Lista de Intercambios:* es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte

similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera[8]. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

- *Estandarización de recetas:* de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuenta la definición en el apartado de alimentación saludable del presente anexo; de igual manera tener presente la estandarización de medidas caseras.

NOTA: Se implementará por modalidad de atención un menú especial el cual deberá cumplir los requisitos mínimos establecidos en la resolución 003 de 2026 y su modificación en la Resolución 155 de 2026, y su anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE, para ser entregado en fechas especiales, el cual será concertado con el operador y la entidad territorial durante la ejecución del contrato para la implementación de menú especial por actividad de celebración o conmemoración que realice el municipio y /o las sedes educativas.

4.9.1.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El presente apartado se fundamenta en las disposiciones sanitarias y técnicas de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026) expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el Anexo 5 (Calidad e Inocuidad) y demás normas complementarias, modificatorias o sustitutivas en materia de inocuidad alimentaria.

4.9.2. DEL PERSONAL MANIPULADOR

4.9.2.1. Reconocimiento médico y estado de Salud.

De conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y el Anexo 5 de la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026), todo el personal manipulador de alimentos debe contar con un certificado médico vigente en el que conste explícitamente su aptitud clínica para la manipulación e higienización de alimentos.

• Periodicidad: El reconocimiento médico se practicará por lo menos una (1) vez al año o cuando se considere necesario por razones clínicas, epidemiológicas o tras ausencias laborales motivadas por infecciones que representen riesgo de contaminación alimentaria.
• Pruebas Complementarias: Según el criterio médico, se practicarán los exámenes clínicos o de laboratorio que resulten pertinentes, implementando de inmediato las medidas preventivas y correctivas a que haya lugar.

4.9.2.2. Higiene Personal, Hábitos y Dotación Operativa.

El personal manipulador deberá mantener una rigurosa higiene personal e indumentaria. El Operador garantizará la entrega oportuna y en cantidad suficiente de los elementos de dotación y Protección Personal (EPP) de color claro o blanco, sin botones ni bolsillos por encima de la cintura, cofia o malla que cubra totalmente el cabello, tapabocas y calzado cerrado antideslizante, en estricto cumplimiento de lo establecido en el Anexo 5. Se realizarán lavados frecuentes de manos con jabón desinfectante y secado higiénico en las estaciones habilitadas antes del inicio de labores, en los cambios de actividad y tras manipular objetos que puedan generar contaminación cruzada.

4.9.2.3. Plan de Capacitación Continua E idoneidad.

El Operador diseñará e implementará un Plan de Capacitación Continuo y Permanente dirigido a todo el personal manipulador de alimentos, con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales, abarcando temas relativos a BPM, hábitos de higiene, control de puntos críticos, manipulación segura de alimentos, prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y atención a alertas microbiológicas/hídricas (Anexo 5).

• Demostración de Idoneidad: El plan de capacitación podrá ser impartido directamente por la empresa capacitadora o contratada, demostrando la idoneidad técnica y científica en higiene e inocuidad alimentaria (en consonancia con la Circular Externa INVIMA DAB 4150-10264-19).
• Acreditación de Capacitación: En cumplimiento de las directrices sanitarias, el soporte exigible de la capacitación serán los certificados e informes de ejecución técnica del plan aprobados por la Entidad Territorial

Certificada (ETC), eliminando el requisito de "carnet de manipulador", el cual no es exigido por la normatividad sanitaria ni por la reglamentación técnica de la UApA.

4.9.2.4. Parámetros para la Determinación del Personal Manipulador

En el marco del cálculo de necesidades del PAE, el número mínimo de personal manipulador de alimentos exigido por sede educativa para la preparación, ensamble y/o distribución de los complementos se fijará según la modalidad, la extensión de las áreas de atención y el número de raciones adjudicadas, de acuerdo con los siguientes parámetros:

Los parámetros para determinar el número de manipuladores requerida en la cocina/comedor de las sedes educativas por jornada escolar de atención que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

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

Nota 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según resolución 2346 de 2007; y esta nueva vinculación debe estar adherida a los parámetros mencionados, dando cumplimiento a las exigencias respecto a personal manipulador.
Nota 2: Mantener en la Sede Administrativa y unidades de servicio, un archivo físico con la información de todo el personal, tanto administrativo como manipulador, donde repose toda la documentación exigida.

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

Adicionalmente, al número de manipuladores relacionados en la tabla el operador deberá contar con un mínimo de tres (3) manipuladores de alimentos quienes tendrán funciones de supernumerarios, es decir, brindando apoyo en las sedes que así lo requieran.

En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos, en cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

Sin embargo, en las sedes donde se atiendan entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, que no se cuente con el apoyo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, el operador debe garantizar en punto personal manipulador que realice las actividades descritas para la recepción y entrega del complemento a los beneficiarios acorde a los parametros normativos y tecnicos aplicables del PAE.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el (los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quién(es) coordinará (n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Tabla. Relación mínima de manipuladores por jornada de suministro de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Industrializada:

De 1 a 150 raciones	De 151 a 400 Raciones	De 401 a 600 raciones	De 601 a 1000 Raciones	De 1001 a 1500 raciones	De 1501 a 2500 Raciones
1	2	3	4	5	6

Adicional al personal mencionado, el operador deberá contar con el personal que permita garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad social y parafiscal de todo su personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador. Así como efectuar los pagos al personal manipulador de manera oportuna, dentro de los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente al de la prestación de su servicio.

4.9.2.4.1. Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos asignado a las sedes educativas:

1. Cumplir rigurosamente las normas sanitarias vigentes y las pautas técnicas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas en el desarrollo de sus labores.
3. Usar de manera limpia, completa y adecuada la dotación asignada y los Elementos de Protección Personal (EPP), velando por una excelente presentación personal.
4. Ejecutar las actividades del Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas) y diligenciar diariamente los formatos y registros de control.
5. Realizar la recepción, verificación cualitativa/cuantitativa y alistamiento de víveres e insumos, registrando novedades en las actas y formatos institucionales.
6. Garantizar el adecuado almacenamiento y la rotación continua de alimentos bajo el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), controlando las fechas de vencimiento.
7. Llevar el registro diario de inventario y control de existencias (Kardex o formato equivalente).
8. Preparar y ensamblar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús y las guías de preparación aprobadas. En caso de requerirse un intercambio de alimentos, este deberá contar con la autorización previa según el protocolo estipulado.
9. Distribuir y servirlos complementos alimentarios asegurando el cumplimiento de los gramajes y aportes nutricionales por grupo de edad/escolaridad establecidos en la minuta patronal.
10. Exigir al personal externo autorizado o visitantes que ingresen a las áreas de preparación o almacenamiento el uso de indumentaria de protección y el cumplimiento de las normas de inocuidad.
11. Reportar oportunamente al rector, al Comité de Alimentación Escolar (CAE) o al supervisor del Operador cualquier faltante, no conformidad o alimento no apto, gestionando su respectiva reposición.
12. Atender y aplicar de manera inmediata las observaciones e instrucciones dadas por la supervisión, interventoría, autoridades sanitarias y/o Ministerio de Educación Nacional.

4.9.2.4.2. Perfil Mínimo Requerido Para El Personal Manipulador

El personal manipulador de alimentos contratado para la operación del PAE deberá acreditar el siguiente perfil:

1. Edad: Ser mayor de 18 años.

2. Aptitud Médica: Certificación médica vigente emitida por profesional de la salud, en la que conste la aptitud clínica para manipular alimentos (Resolución 2674 de 2013 y Anexo 5 de la Resolución 0003 de 2026, modificada por la Resolución 0155 de 2026). La fecha de expedición no podrá ser superior a un (1) año al inicio de la operación.

3. Formación en Inocuidad: Certificado de formación/capacitación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y manipulación higiénica de alimentos, con vigencia no mayor a un (1) año al inicio de la operación.

4. Disposición Operativa: Poner en práctica los conocimientos y lineamientos impartidos en el Plan de Capacitación Continua del PAE.

4.9.2.4.3. Obligaciones Generales del Operador en el Personal y las Unidades de Servicio.

En concordancia con la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026) y el Anexo 5, el Operador asumirá las siguientes obligaciones operativas y laborales:

1. Garantía Contractual y Prestacional: Garantizar la vinculación formal de todo el personal a su cargo bajo las normas laborales colombianas, incluyendo el pago de salarios, seguridad social integral (Salud, Pensión, ARL) y pa rafiscales, dentro de los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente al servicio.

2. Suministro de Dotación y EPP: Dotar al personal manipulador de mínimo dos (2) dotaciones completas de color claro (sin botones ni bolsillos superiores, calzado antideslizante, tapabocas y cofia/malla) al momento de su vinculación, garantizando su reposición inmediata ante cualquier deterioro.

3. Archivo Documental de Personal: Mantener un archivo físico o digital en la sede administrativa y una copia disponible en cada sede educativa con las hojas de vida, certificados médicos, soportes de capacitación y entregas de dotación de cada manipulador. Todo cambio de personal deberá ser notificado y soportado documentalmente cumpliendo los mismos requisitos.

4.9.3. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

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

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Igualmente se debe contar con un 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 (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

4.9.4. 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, que contengan las especiaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011, 810 de 2021 y 2492 de 2022) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

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

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

4.9.4.1. RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

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

- **Actividades Preliminares al Recibo de 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 medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

- **Recepción de Productos y Materias Primas:** 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.

4.9.5. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

- El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.

- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble 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 un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

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

- 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 según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.

- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Nota: Para el caso de las sedes ubicadas en la ruralidad dispersa, teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras: si alguno de los parámetros mencionados anteriormente es imposible en darle cumplimiento, la ETC debe documentar la forma como se entran a subsanar estas condiciones y demostrar que la alternativa tomada es la adecuada y la mejor opción para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Lo anterior, con el fin de sustentar que la decisión tomada es la más cercana al cumplimiento de la norma.

Para los materiales, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

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

- 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 pueden 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, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.
- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada beneficiario del programa.
- 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 números 683 de 2012, 4142 y 4143 de 2012; 834; 835 de 2013 y 0803 de 2024, las demas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

4.9.6. EQUIPOS Y MENAJE

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

- Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por el Municipio de Piedecuesta.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.
- Los oferentes se obligan con el municipio de Piedecuesta Santander, a suministrar los utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.

4.9.7. CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

A. RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

A continuación, se describen los requisitos definidos por el Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013.

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas 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 sanitarias exigidas.
- 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.

- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados 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.
- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.
- 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 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 y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoria.
- Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. Lo anterior, hace referencia a que el plan que se vaya a ejecutar al interior de cada sede no vaya en contravía por lo dispuesto en la institución educativa pudiendo generar contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o su disposición final. La Entidad Territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

B. RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT):

Tipos de Proceso de la Modalidad de Comida Caliente Transportada:

PROCESO N.º 1, COMEDORES ESCOLARES: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el que 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 raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

PROCESO N.º 2, PLANTAS DE PRODUCCIÓN: en la modalidad de comida 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 raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

A continuación, se describen los requisitos definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "ración preparada en sitio" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013.

- 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 y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capitulo 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.
- A nivel internacional y 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/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- 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 el deterioro del mismo; 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 soluciones de sustancias permitidas.
- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- 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 servidos.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características:
- Empaque individual para cada beneficiario del Programa.
- Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
- Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
- Ser de material sanitario.
- Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).
- Fácil manejo y almacenamiento.
- Amigable con el medio ambiente (material reciclable).
- No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

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 ración preparada en sitio. 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 institución educativa.

4.9.8. TRANSPORTE

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago 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 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 para su manipulación. Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los

complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

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

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de CCT, se puede 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 raciones, 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 contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, 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 la minuta patrón por cada nivel escolar; 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 a cada sede educativa 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 deben ser de primer y único uso.

Adicionalmente, para la modalidad de CCT 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 desplazamiento (llantas).
- Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
- Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.
- Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control 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 las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales.
- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- 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 alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

- 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 recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida 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, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

Los complementos alimentarios por proveer por el contratista deben conservar la cadena de frio, garantizando la calidad e inocuidad de estos, para ello, el contratista deberá disponer de vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Min transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de salud y acatar las normas que componen el código nacional de tránsito.

Resolución 2505 de 2004	Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.
Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para la actividad de transporte Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas 2017	Presenta las condiciones sanitarias generales de operación de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos3 y bebidas establecidas en la Resolución 2674 de 2013 especifica para la actividad de transporte de alimentos y bebidas Guia-inocuidad-alimentos-transporte.pdf (minsalud.gov.co)
Guía de orientación sanitaria general para establecimientos y transporte de alimentos 2017	Orienta a las personas naturales y/o jurídicas en el cumplimiento de la legislación sanitaria que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guia-orientacion-sanitaria-general-establecimientos-transporte-alimentos.pdf

Nota: No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: Refrigerado
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: 2
DESCRIPCIÓN: 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 correcta limpieza y desinfección.

Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado.

El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor a 4°C.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: FURGÓN (Cerrado) y/o REFRIGERADO
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: 4

DESCRIPCIÓN: Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón.

Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado como estibas.

Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además, debe permitir la evacuación de las aguas de lavado.

Tabla. Disponibilidad de Medios de Transporte para Complementos Alimentarios

PARA LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO LOS PROPONENTES DEBERÁN GARANTIZAR SEIS (6) VEHÍCULOS; DE LOS CUALES DOS (2) DEBERÁN SER REFRIGERADOS GARANTIZANDO LA ADECUADA Y OPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES, SEAN ÉSTAS PREPARADAS EN SITIO O INDUSTRIALIZADAS			
TIPO DE RACIÓN	TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO	DESCRIPCIÓN Y/O CARACTERÍSTICAS ESPECIALES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	No. DE VEHÍCULOS REQUERIDOS
INDUSTRIALIZADA	REFRIGERADO	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 correcta limpieza y desinfección. Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado. El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: En el control normativo actual, la temperatura de refrigeración para alimentos de alto riesgo epidemiológico (como lácteos y carnes) debe mantenerse obligatoriamente entre **0 °C y 4 °C** (con un límite máximo operativo de **7 °C** en tránsito) **Temperatura de Congelación:** Se debe garantizar y mantener una temperatura de **-18 °C o inferior** durante todo el trayecto. **Monitoreo y Registros:** El vehículo deberá contar con un instrumento de medición de temperatura (termómetro de punzón o termómetro digital ambiental de furgón) debidamente calibrado o verificado, registrando los datos en la planilla de control de transporte y en las actas de recepción técnica al momento de la entrega en cada sede educativa.	2
PREPARADA EN SITIO	FURGÓN (Cerrado)	Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frio hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frio y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón. Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas,	4

		fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además, debe permitir la evacuación de liquidos de limpieza y desinfección.	

*Todos los vehículos que el oferente oferte deben ser modelos superiores o iguales a 2020.

- **DOCUMENTOS PARA ACREDITAR DISPONIBILIDAD DE TRANSPORTE E IDONEIDAD DE LOS TRANSPORTADORES.**

DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO (A LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA)

a. Si el vehículo es Propio: Tarjeta de propiedad
b. Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing
c. Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones de este.
d. Revisión Técnico Mecánica
e. Fotocopia del SOAT
f. Certificación técnico-mecánica del Mantenimiento de unidades de frío
g. Acta de inspección sanitaria del vehículo con concepto favorable. No mayor a un año de fecha de expedición, emitida por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud).

DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR (ETAPA DE ALISTAMIENTO)

a. Copia de la licencia de conducción
b. Certificado vigente de manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
c. Examen médico vigente, practicado al conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) donde se certifique que es apto para manipular alimentos (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas).

NOTA 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según resolución 2346 de 2007; y esta nueva vinculación debe estar adherida a los parámetros mencionados, dando cumplimiento a las exigencias respecto al personal transportador.
NOTA 2: Mantener en la Sede Administrativa y en cada vehículo, un archivo físico con la información de todo el personal, transportador, donde repose toda la documentación exigida.

4.9.8.2. REGISTROS SANITARIOS, PERMISO, SANITARIO, Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.
Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

- 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.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- 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.
- 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 excluidos en la norma) que se suministren en cualquiera de las modalidades de ejecución 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 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, adicionen o sustituyan.

4.9.9. CONCEPTO SANITARIO PROVEEDORES Y/O OPERADORES PAE

Para tener un mayor acercamiento a este importante aspecto, es necesario establecer normativamente el denominado CONCEPTO SANITARIO, el que 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, favorable con requerimiento o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada".

Igualmente, que 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.

Que las Entidades Territoriales de Salud (Secretarias de salud) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (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 realizado una vez terminada la visita, y éste no cuenta con una vigencia determinada. Luego el concepto sanitario vigente, es el que corresponde a lo reportado en la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o la entidad territorial de salud.

Es pertinente aclarar que si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las ETC la solicitud de conceptos sanitarios favorables, o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como el de mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones informadas 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.

Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de las Raciones industrializadas, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad en el PAE.

4.9.10. PROTOCOLO Y PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO

El Operador diseñará e implementará el Plan de Muestreo Microbiológico y Físico-Químico, sujeto a aprobación de la ETC, garantizando la inocuidad en las diferentes modalidades de atención en cumplimiento de la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026), el Anexo 5 (Calidad e Inocuidad) y la Resolución 1407 de 2022.

Tipo de muestra	Parámetro / análisis	Frecuencia	Cantidad de muestras	Responsable	Evidencia / soporte
Alimentos – RI	Análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos de productos industrializados, de acuerdo con su naturaleza y riesgo.	Según Plan de Muestreo aprobado y requisitos del producto.	Según plan, ficha técnica, lote y criterio técnico aplicable.	Operador	Plan de muestreo, cronograma, acta de toma, resultados de laboratorio, fichas técnicas y trazabilidad del lote.
Leche y derivados lácteos – RI	Análisis microbiológicos	Según Anexo Técnico 5, plan aprobado	Según plan y producto seleccionado.	Operador	Resultado de laboratorio, identificación del

Tipo de muestra	Parámetro / análisis	Frecuencia	Cantidad de muestras	Responsable	Evidencia / soporte
	aplicables al producto.	y características del producto.			producto, lote y fecha de vencimiento.
Quesos – RI	Análisis microbiológicos, de acuerdo con el tipo de queso y criterios aplicables.	Según plan de muestreo y riesgo.	Según plan aprobado.	Operador	Resultados de laboratorio y registros de trazabilidad.
Carnes y derivados cárnicos	Análisis de microorganismos indicadores y/o patógenos aplicables al producto.	Según riesgo, ficha técnica y plan aprobado.	Según plan.	Operador	Acta de muestreo, resultado de laboratorio y trazabilidad.
Huevos y ovoproductos	Análisis microbiológicos aplicables, incluyendo los parámetros establecidos para el producto.	Según plan y criterios microbiológicos vigentes.	Según plan aprobado.	Operador	Resultados de laboratorio, lote, proveedor y registros de recepción.
Preparaciones con huevo, leche, crema o mayonesa	Análisis microbiológico de preparaciones de mayor riesgo.	De acuerdo con evaluación de riesgo y programación aprobada.	Según plan.	Operador	Registro de toma, resultado, menú, sede, modalidad y responsable.
Ensaladas, frutas y jugos	Análisis microbiológico de alimentos listos para consumo.	Según riesgo y plan aprobado.	Según plan y rotación establecida.	Operador	Registro de muestreo, resultado, preparación, sede y fecha.
Arepas, productos de panadería y alimentos listos para consumo	Análisis microbiológico de acuerdo con la naturaleza del alimento.	Según plan y criterios aplicables.	Según plan aprobado.	Operador	Resultados de laboratorio y trazabilidad de preparación/producto.
Productos con maní o derivados	Análisis de aflatoxinas cuando resulte aplicable.	Según pertinencia del producto y plan aprobado.	Según plan.	Operador	Resultado de análisis, identificación del producto/lote y ficha técnica.
Productos UHT/esterilizados	Análisis de calidad e inocuidad correspondientes a la naturaleza del producto.	Conforme al Anexo Técnico 5, ficha técnica y plan aprobado.	Según producto/lote y plan.	Operador	Resultado de laboratorio, certificado o informe de análisis y trazabilidad.
Superficies	Análisis microbiológico mediante hisopado	Según riesgo, plan de muestreo y	Según plan aprobado.	Operador	Acta de toma, identificación del área/superficie,

Tipo de muestra	Parámetro / análisis	Frecuencia	Cantidad de muestras	Responsable	Evidencia / soporte
	u otra metodología técnicamente validada.	rotación de áreas.			resultado y acciones correctivas.
Equipos y utensilios	Análisis microbiológico de superficies de contacto con alimentos.	Según riesgo y plan aprobado.	Según plan y rotación.	Operador	Registro de muestreo, resultado, identificación del equipo/utensilio y acciones correctivas.
Ambientes	Análisis microbiológico ambiental en áreas de recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, refrigeración, despacho o distribución, cuando sea pertinente.	Según evaluación de riesgo y plan aprobado.	Según plan y rotación de áreas.	Operador	Cronograma, acta de toma, resultados y acciones de mejora.
Manipuladores – manos	Análisis microbiológico de manos mediante metodología establecida por el laboratorio.	Según plan, riesgo y rotación de personal/áreas.	Según plan aprobado.	Operador	Registro de manipulador, área, fecha, resultado y acción correctiva.
Manipuladores – garganta/nasofaringe	Toma y análisis mediante procedimiento técnicamente establecido, cuando corresponda.	Según criterios sanitarios y plan aprobado.	Según plan y población objeto.	Operador	Registro de toma, resultado y seguimiento correspondiente.
Manipuladores – uñas	Análisis microbiológico mediante metodología técnicamente establecida, cuando corresponda.	Según plan y evaluación de riesgo.	Según plan.	Operador	Registro de toma, resultado y acciones de mejora.
Agua potable – microbiológica	Análisis microbiológico de agua utilizada en las operaciones del PAE.	Según plan de muestreo, riesgo, condiciones de suministro y normativa sanitaria aplicable.	Según puntos definidos en el plan, con rotación cuando corresponda.	Operador	Resultados de laboratorio, punto de muestreo, fecha y registro de condiciones de toma.
Agua – fisicoquímica	Análisis de parámetros fisicoquímicos aplicables a la calidad del agua.	Según plan y normativa sanitaria vigente.	Según puntos y frecuencia establecidos en el plan.	Operador	Informe de laboratorio y registros de seguimiento.

Tipo de muestra	Parámetro / análisis	Frecuencia	Cantidad de muestras	Responsable	Evidencia / soporte
Cloro residual libre	Medición operativa del cloro residual libre del agua utilizada en la operación.	De acuerdo con el procedimiento de control operativo y requisitos sanitarios aplicables.	Según puntos de control definidos.	Operador	Formatos diarios de control, equipo utilizado, resultados y acciones correctivas.
pH del agua	Medición del pH como control operativo de la calidad del agua.	De acuerdo con el procedimiento establecido y plan de control.	Según puntos definidos.	Operador	Registro de medición, fecha, punto de control y responsable.
Análisis microbiológicos específicos	Análisis dirigido a microorganismos o contaminantes específicos según naturaleza del alimento, riesgo, antecedentes o alerta sanitaria.	Cuando sea técnicamente pertinente, requerido o programado en el plan.	Según situación, riesgo y criterio técnico.	Operador / ETC / Interventoría, según corresponda	Solicitud, acta de toma, resultado de laboratorio, análisis de causa y acciones implementadas.
Liberación de lote – RI	Análisis requeridos para verificar la conformidad de determinados productos o lotes antes de su utilización, cuando sean exigibles.	Según producto, lote, ficha técnica, Anexo Técnico 5 y plan aprobado.	Según producto/lote y requerimiento aplicable.	Operador	Certificado/informe de análisis, lote, proveedor, fecha y registro de liberación.
Contramuestras de alimentos	Conservación de muestras representativas de los alimentos suministrados o preparados.	Diaria, conforme a las condiciones establecidas en el Anexo Técnico 5.	Según naturaleza del alimento, método/protocolo del laboratorio y plan aplicable.	Operador	Registro de contramuestra, rotulado, fecha, hora, lote cuando aplique, modalidad y responsable.
Contramuestras – RPS/CCT	Conservación de preparaciones elaboradas y distribuidas en RPS y CCT.	Diaria durante la prestación del servicio.	Según operación, riesgo y condiciones técnicas establecidas.	Operador	Registro de contramuestras, rotulado y control de conservación.
Control de conservación de contramuestras	Verificación de condiciones de almacenamiento y conservación durante el tiempo requerido.	Diaria / permanente durante el periodo de conservación.	Totalidad de las contramuestras generadas.	Operador	Registro de almacenamiento, temperatura cuando aplique, identificación y disposición final.
Trazabilidad de muestras	Identificación de producto/preparación, sede, modalidad, fecha, lote,	En cada toma de muestra.	100 % de las muestras tomadas.	Operador	Formato de trazabilidad, acta de toma y resultado de laboratorio.

Tipo de muestra	Parámetro / análisis	Frecuencia	Cantidad de muestras	Responsable	Evidencia / soporte
	responsable, laboratorio y resultado.				
Muestreo por resultado no conforme	Muestra adicional para verificar una desviación o resultado no conforme.	Cada vez que se presente un resultado no conforme, alerta o situación que lo amerite.	Según análisis de causa y criterio técnico.	Operador, con seguimiento de interventoría/ETC	Informe de no conformidad, resultado, análisis de causa, acción correctiva y seguimiento.
Muestreo asociado a ETA	Alimentos, agua, superficies, ambientes o manipuladores relacionados con sospecha de Enfermedad Transmitida por Alimentos.	**Inmediata**, ante sospecha o evento, conforme a protocolo aplicable.	Según investigación y requerimiento de la autoridad sanitaria/ETC.	Operador / ETC / autoridad sanitaria, según competencia	Acta de atención, muestras, resultados, trazabilidad, investigación y plan de acción.

4.9.10.1. MUESTREO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

Como parte de las actividades de seguimiento a las condiciones de calidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar, se realizarán muestreos y controles de la calidad del agua utilizada en la preparación de alimentos, de acuerdo con las condiciones de suministro, modalidad de atención, características de cada sede educativa, evaluación del riesgo y el Plan de Muestreo Microbiológico y Físico-Químico aprobado por la ETC.

En las sedes ubicadas en el casco urbano del municipio de Piedecuesta, que cuentan con suministro de agua proveniente de la empresa Piedecuestana de Servicios Públicos E.S.P., el operador deberá garantizar que el agua utilizada en los procesos de preparación, manipulación, limpieza y desinfección que tengan contacto con alimentos cumpla las condiciones de calidad exigibles para su uso. Para tal efecto, deberá realizar los controles operativos y los muestreos de seguimiento que se establezcan en el Plan de Muestreo, incluyendo, cuando corresponda, la verificación de parámetros fisicoquímicos, microbiológicos, cloro residual libre y pH.

En las sedes rurales que cuenten con acueductos veredales u otras fuentes de abastecimiento, el operador deberá implementar y mantener un protocolo para el manejo, almacenamiento, tratamiento y utilización del agua destinada a la preparación de alimentos, de acuerdo con las condiciones particulares de la fuente de abastecimiento y los requisitos sanitarios aplicables. Asimismo, deberá realizar los controles y muestreos microbiológicos y fisicoquímicos definidos en el Plan de Muestreo, con una frecuencia y número de puntos determinados de acuerdo con la evaluación del riesgo y las condiciones de operación de cada sede.

Los muestreos microbiológicos tendrán como finalidad verificar las condiciones de calidad del agua utilizada en las operaciones del PAE y detectar oportunamente posibles condiciones que puedan representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos y la salud de los beneficiarios. Los análisis deberán contemplar los parámetros que resulten pertinentes de acuerdo con la normativa sanitaria vigente, las características de la fuente de abastecimiento y el riesgo identificado.

De manera complementaria, el operador deberá efectuar los controles operativos de calidad del agua establecidos en el plan correspondiente, incluyendo la medición de cloro residual libre y pH cuando sean aplicables, dejando los registros respectivos, identificando la sede, punto de control, fecha, hora, resultado, responsable y las acciones implementadas cuando se presenten valores que requieran intervención.

Cuando se obtengan resultados no conformes en los análisis microbiológicos, fisicoquímicos o controles operativos, el operador deberá informar oportunamente a la ETC y a la interventoría, realizar la correspondiente trazabilidad y

análisis de causa, implementar las acciones correctivas y efectuar los nuevos controles o muestreos que técnicamente correspondan para verificar la eficacia de las medidas adoptadas.

La selección de sedes, puntos de muestreo, tipo de análisis, parámetros, frecuencia y número de muestras deberá quedar establecida en el Plan de Muestreo Microbiológico y Físico-Químico, teniendo en cuenta las modalidades RI, RPS y CCT, las condiciones de abastecimiento de agua, la evaluación de riesgo, los antecedentes de resultados y las disposiciones sanitarias vigentes.

4.9.10.2. ATENCIÓN DE ALERTAS POR PRESUNTAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – ETA

En el evento de presentarse una alerta o sospecha de Enfermedad Transmitida por Alimentos – ETA, el caso deberá ser notificado oportunamente al equipo PAE territorial, a la Entidad Territorial de Salud competente y, cuando corresponda, a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, con el fin de facilitar el suministro de la información requerida y la articulación de las actuaciones correspondientes con las autoridades sanitarias.

Ante una sospecha de ETA, el Operador deberá garantizar la disponibilidad, identificación y trazabilidad de las muestras y contramuestras relacionadas con los alimentos potencialmente implicados. Asimismo, podrá realizar, cuando técnicamente corresponda y de manera articulada con la ETC, la interventoría y/o la autoridad sanitaria competente, los análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos de los alimentos, agua, superficies, ambientes u otros elementos que sean necesarios para apoyar la investigación del evento.

Los análisis deberán definirse de acuerdo con la naturaleza del alimento o muestra, la modalidad de atención, los antecedentes, la evaluación del riesgo, las características del evento y los criterios microbiológicos o sanitarios aplicables. Los resultados deberán ser interpretados de acuerdo con los criterios y valores de referencia establecidos para el parámetro y producto objeto de análisis, conforme a la normativa sanitaria vigente.

TOMA DE MUESTRAS Y CONTRAMUESTRAS

El Operador deberá garantizar diariamente la toma, identificación, conservación y disponibilidad de contramuestras de los alimentos suministrados o preparados en el marco del PAE, como mecanismo de apoyo para la verificación de las condiciones de calidad e inocuidad y para la atención de posibles eventos sanitarios.

La cantidad de contramuestra deberá ser suficiente para permitir los análisis que técnicamente correspondan, de acuerdo con la naturaleza del alimento, el método analítico, el protocolo del laboratorio y las condiciones establecidas en el Plan de Muestreo Microbiológico y Físico-Químico. No se establece una cantidad única aplicable a todos los alimentos, dado que esta puede variar según el producto y el análisis requerido.

Las contramuestras deberán ser representativas de los alimentos suministrados o preparados y deberán permitir su adecuada trazabilidad. Para tal efecto, deberán identificarse como mínimo con la fecha, hora de preparación, despacho o distribución, según corresponda, lote cuando aplique, sede educativa, modalidad de atención, tipo de complemento o menú y responsable del proceso.

Las contramuestras deberán conservarse de acuerdo con la naturaleza y condiciones de conservación del producto, ya sea mediante refrigeración, congelación o a temperatura ambiente cuando corresponda, garantizando su integridad durante el periodo establecido para su conservación. Como mínimo, deberán mantenerse durante 72 horas, de conformidad con las condiciones aplicables establecidas en el Plan de Muestreo y la normativa vigente.

Para las modalidades Ración Preparada en Sitio – RPS y Comida Caliente Transportada – CCT, la selección y cantidad de Contramuestras deberá definirse considerando las características de la operación, el menú, el número de preparaciones, el riesgo sanitario y las condiciones particulares de cada sede. Se deberán priorizar, entre otros, los siguientes alimentos y preparaciones:

- Alimentos proteicos: queso, huevo, carne de res, cerdo, pollo, pescado y otros productos de características similares.
- Ensaladas y otras preparaciones listas para consumo.

- Jugos y bebidas preparadas a partir de frutas.
- Salsas y preparaciones elaboradas con leche o derivados lácteos.
- Preparaciones que contengan ingredientes considerados de mayor riesgo, tales como leche, crema de leche, mayonesa, huevo u otros que, de acuerdo con la evaluación del riesgo, requieran especial seguimiento.

Cuando una preparación contenga como ingrediente un alimento de mayor riesgo, la contramuestra deberá corresponder a la preparación final, de manera que permita evaluar las condiciones del alimento efectivamente suministrado al beneficiario.

Las contramuestras deberán permanecer disponibles durante el periodo establecido para su conservación y deberán ser entregadas o puestas a disposición de la ETC, interventoría o autoridad sanitaria competente cuando sean requeridas para investigación de una ETA, verificación de calidad e inocuidad o cualquier otra actuación de control.

El Operador deberá mantener los registros que permitan demostrar la toma, identificación, conservación, trazabilidad y disposición de las contramuestras, así como las acciones adoptadas cuando los resultados de los análisis evidencien alguna condición no conforme.

4.9.10.2.1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA corresponden a eventos de interés sanitario asociados al consumo de alimentos o agua que pueden encontrarse contaminados con agentes biológicos, químicos o físicos y que pueden representar un riesgo para la salud de los consumidores.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la prevención y atención de eventos asociados a ETA requiere la aplicación de medidas de control durante las diferentes etapas de la operación, incluyendo recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, transporte, distribución y suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa sanitaria vigente y en el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad de los lineamientos del PAE.

Ante una alerta o sospecha de ETA posiblemente relacionada con el suministro de alimentos del PAE, el Operador deberá actuar de manera inmediata y articulada con la Entidad Territorial Certificada – ETC, el equipo PAE territorial, la interventoría y la Entidad Territorial de Salud – ETS competente, suministrando la información y documentación requerida para facilitar la investigación y atención del evento. Cuando corresponda, se deberá realizar la articulación con la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, conforme a los mecanismos de reporte y seguimiento establecidos.

En estos eventos, el Operador deberá como mínimo:

- Brindar información veraz, completa y oportuna a la ETC, interventoría y autoridades competentes.
- Garantizar la disponibilidad, identificación y custodia de los alimentos, preparaciones, lotes, materias primas y demás elementos que puedan estar relacionados con el evento, hasta tanto la autoridad sanitaria determine las actuaciones o disposición que correspondan.
- Garantizar la disponibilidad y entrega de las contramuestras relacionadas con los alimentos posiblemente implicados, de acuerdo con los registros de trazabilidad y las condiciones de conservación establecidas.
- Facilitar la toma de muestras y la realización de la investigación epidemiológica de campo por parte de la autoridad sanitaria competente.
- Aportar la información necesaria para establecer la trazabilidad de los alimentos, materias primas, proveedores, lotes, preparaciones, sedes, manipuladores, horarios de preparación, despacho, transporte y distribución, según corresponda.
- Facilitar los registros de temperaturas, limpieza y desinfección, control de agua, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y demás documentos relacionados con la operación que sean requeridos para la investigación.
- Identificar y documentar las posibles causas o factores contribuyentes asociados al evento, dentro del alcance de sus competencias.
- Acatar las medidas sanitarias y demás instrucciones impartidas por la autoridad competente.
- Implementar las acciones correctivas y de mejora que resulten de la investigación del evento, así como realizar el seguimiento a su cumplimiento y eficacia.

Cuando técnicamente corresponda, podrán realizarse análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos sobre alimentos, agua, superficies, ambientes u otros elementos relacionados con el evento. La selección de las muestras y de los parámetros analíticos deberá responder a la naturaleza del producto, las características del evento, los antecedentes clínicos y epidemiológicos, la evaluación del riesgo y los criterios microbiológicos o sanitarios aplicables.

Los resultados deberán interpretarse de acuerdo con los criterios establecidos para el producto y parámetro objeto de análisis, conforme a la normativa sanitaria vigente. La Resolución 1407 de 2022 establece expresamente que, en casos de ETA, deben obtenerse los restos de alimentos sospechosos y que los análisis microbiológicos deben estar de acuerdo con los antecedentes clínicos y epidemiológicos del brote.

La actuación del Operador frente a una ETA no sustituye las competencias de la ETC, la interventoria ni de la autoridad sanitaria, quienes podrán adelantar las actividades de verificación, inspección, vigilancia y control que correspondan.

Ver Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de alertas o casos de síntomas gastrointestinales posiblemente asociados al consumo de complementos alimentarios del PAE. (Remitirse a la Resolución 155 de 2026, anexo de calidad e inocuidad)

4.9.10.2.2. GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA

En el marco de las actividades de seguimiento, monitoreo y control de la operación del PAE, la ETC, el equipo PAE, la interventoría, el Operador y los demás actores involucrados deberán mantener mecanismos de identificación y comunicación oportuna de situaciones que puedan representar un riesgo para la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios.

- **Síntomas Gastrointestinales alertas en salud**

Ante la identificación de uno o más beneficiarios que presenten síntomas compatibles con una posible enfermedad de origen alimentario y exista sospecha de relación con el consumo de complementos alimentarios suministrados por el PAE, la situación deberá ser comunicada de manera inmediata a los responsables de la sede educativa y activarse la ruta de atención y notificación que corresponda.

Como criterio de alerta para activar la ruta territorial, se deberá prestar especial atención a la ocurrencia de dos o más casos que presenten síntomas gastrointestinales compatibles y que puedan estar asociados temporal o epidemiológicamente con el consumo de un mismo complemento alimentario o preparación. Entre los síntomas que pueden generar alerta se encuentran, entre otros, náuseas, vómito, diarrea, dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre, manifestaciones cutáneas u otros signos o síntomas que sean considerados relevantes por la autoridad sanitaria.

La identificación inicial podrá ser realizada por los beneficiarios, docentes, personal de la institución educativa, manipuladores, padres o acudientes u otros actores de la comunidad educativa. Una vez identificada la situación, deberá comunicarse de manera inmediata al Rector o responsable de la sede, quien deberá activar la ruta institucional y realizar las comunicaciones correspondientes al Operador PAE, equipo PAE, ETC, padres o acudientes y Entidad Territorial de Salud, de acuerdo con las competencias y protocolos establecidos.

A partir de la notificación, la ETC y los demás actores competentes adelantarán las acciones necesarias para consolidar la información y realizar el seguimiento del evento, incluyendo la trazabilidad de los alimentos y las acciones desarrolladas por el Operador, así como la articulación con la Investigación Epidemiológica de Campo – IEC que adelante la Entidad Territorial de Salud, cuando corresponda.

El Operador deberá prestar toda la colaboración requerida para la atención e investigación del evento, suministrar las contramuestras y demás elementos solicitados, garantizar la trazabilidad de los alimentos involucrados y ejecutar las acciones correctivas y de mejora que se determinen como resultado de la investigación.

Para la gestión del presente numeral se remite a la Gráfica 1. Flujograma de acciones ante la identificación de alertas o casos de beneficiarios con síntomas gastrointestinales posiblemente asociados a complementos alimentarios del PAE, la cual deberá articularse con los lineamientos y protocolos sanitarios vigentes.

4.9.11. NOVEDADES EN CALIDAD E INOCUIDAD

En caso de presentarse una alteración grave o tener sospecha en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados, como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros), contaminación química o física o biológica de los alimentos, alteración o falsificación en el rotulado del alimento y la aplicación de medidas sanitarias de seguridad por la autoridad sanitaria; La ruta inicia con la identificación de la alerta por parte de los estudiantes, personal manipulador, padres de familia, o el personal del establecimiento educativo, quienes lo comunicarán al Rector o su delegado, a fin de realizar la notificación inmediata; Operador PAE y Entidad territorial certificada en educación – ETC-, sin embargo, una identificación temprana puede darse por parte de los equipos de supervisión o interventoría del PAE, así como por el personal del operador.

Independientemente, de qué actor sea quien genera la alerta concerniente a la 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 PAE, que permitan mitigar el riesgo de daño en la salud y bienestar de la población beneficiaria del Programa siendo necesario recabar la evidencia pertinente tanto de las novedades presentadas, como de las acciones adelantadas, lo cual, puede incluir planes de mejora del operador y notificaciones a las entidades competentes en Inspección, vigilancia y control sanitario; a partir de esta información deberá consolidar un informe ejecutivo, el cual debe ser elaborado por el equipo técnico PAE de la ETC como evidencia y/o soporte para futuros requerimientos, en un periodo no mayor de 48 horas posterior a la identificación del evento.

Para los casos que involucren novedades relacionadas con contaminación, adulteración, falsificación y aplicación de medidas sanitarias de alimentos, se deberán informar a la UApA en los mismos tiempos solicitados para el informe ejecutivo. Para la gestión del presente numeral se remite a la Grafica 2. Flujograma de Acciones a Realizar ante la Identificación de Alteraciones de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. (Remitirse a la Resolución 155 de 2026, anexo de calidad e inocuidad)

4.9.12. FICHAS TÉCNICAS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, 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 el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Nota: Remitirse al anexo Tecnico No. 5 de Calidad e Inocuidad de la Resolución 155 de 2026.

4.9.13. DISPONIBILIDAD DE BODEGA

Cada oferente debe contar con una bodega ubicada en Bucaramanga o su área metropolitana (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Piedecuesta), la cual debe tener un área mínima de 500 mts^2 y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente al momento del cierre (fecha de presentación de la propuesta), estos requisitos serán verificados durante la visita técnica que realizará la entidad mediante la aplicación del Anexo de bodega del pliego de condiciones.

El programa de Alimentación escolar PAE, está acompañado de un Marco jurídico y Normativo de Politica vigente que establece entre otros, las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (Resolución 2674 de 2013 - capítulo VII art 27), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

El Municipio manifiesta que la proyección realizada de acuerdo con las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

ESPACIOS SANITARIOS PARA BODEGA DE RACIÓN PREPARADA E INDUSTRIALIZADA.

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud pública.
- Almacenamiento frío para alimentos de mayor riesgo en salud pública.
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a Oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de Frutas y verduras, áreas de cavas enfriamiento y congelación.
- Área de disposición de residuos
- Área de Acopio aceite vegetal usado.
- Condiciones que fueron tenidas en cuenta por el Municipio de Piedecuesta para establecer el área mínima requerida para la Bodega y Planta de ensamble ya que en esta se desarrollaran dos líneas de flujos diferentes que implican la separación física de las áreas para cada una de las raciones a contratar.
- Un esquema básico de distribución del espacio de la bodega se puede resumir de la manera siguiente:
- Zona de llegada: el punto por donde ingresarán las provisiones y se realizan las tareas de recepción, verificación y control de los contenidos, etc., antes de almacenarlas. (La zona de llegada y la zona de entrega deberán coexistir en el caso de locales que tengan solo una puerta de acceso. En estos casos se debe asignar de manera permanente el uso de uno de los costados de la entrada (izquierdo y derecho) para cada actividad.) Espacio calculado 16 m²
- Zona de separación y clasificación y registro: en esta zona se separan los alimentos y se clasifican por categoría según su vida útil y riesgo. Espacio calculado 20 m²
- Zona de empaque y preparación de entregas: donde se preparan los envíos que serán despachados. Las cajas vacías y el material de empaque reutilizable se pueden guardar en este sector también. Espacio calculado 61 m²
- Zona de almacenamiento: donde se mantiene el material o suministros sin destino inmediato. Esta zona está dividida en sectores de acuerdo con el tipo de suministro o alimento. Espacio calculado 365m²
- Zona de entrega: para colocar las provisiones que están listas para despacho. Estas provisiones deben ser apiladas en paletas separadas y etiquetadas de acuerdo con su destino. Espacio calculado 6m²
- Sector administrativo: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de manejo administrativo. Espacio calculado 12m²
- Zona de Servicios Sanitarios: 20 mts² separados por géneros.

Los espacios son espacios brutos, pues se debe tener en cuenta que el espacio neto en un espacio menor a 1000 m², puede reducirse hasta un 36%1

NOTA: El área que se estipula como mínima para la bodega (500mts²) resulta de la sumatoria del metraje del área de Almacenamiento, embalaje y distribución de ración preparada en sitio e industrializada, y el área mínima establecida para oficinas y demás.

Con respecto a la exigencia del concepto Higiénico Sanitario Favorable Vigente para el día del cierre del presente proceso licitatorio, requerido para verificación durante la visita técnica de habilitación de la bodega, se informa que este documento debe presentarse según lo consagrado en el presente documento, teniendo en cuenta que dicho concepto le brinda a la entidad la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (desde el primer día calendario escolar), lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

Para acreditación de este requisito de orden técnico el Proponente deberá allegar CARTA DE COMPROMISO acompañada de contrato de Arrendamiento, o Promesa de Contrato Arrendamiento en el que consten las características de la Bodega, o Certificado de Libertad y Tradición si es propietario del inmueble.

Así mismo en el evento que se quiera presentar para acreditar la disponibilidad de bodega una que sea objeto de contrato comercial de leasing, se deberá allegar tanto el contrato de arriendo comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing, como el contrato o la promesa de contrato de arriendo entre el locatario y el oferente.

Adicionalmente, el operador (proponente adjudicatario) deberá para la fecha de cierre del presente proceso (entrega de ofertas), tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente del Ente Territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto FAVORABLE VIGENTE y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato y como dotación mínima, equipos de refrigeración y congelación, sistema de transporte

(carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

Nota: La bodega deberá ser para el manejo exclusivo del PAE Piedecuesta.

4.10. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

1. COORDINADOR GENERAL

Los oferentes deberán ofrecer como mínimo un (1) Ingeniero de Alimentos, Nutricionista o Profesional en Química de Alimentos, para efectos de coordinar la producción, preparación, entrega y control de los alimentos a los beneficiarios del PAE, dentro de las fechas, lugares y cantidades establecidos.

Esta persona será el enlace del operador con la ETC para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del contrato, así mismo, realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

Para lo anterior, los profesionales mencionados deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Diploma otorgado por Institución de Educación Superior, debidamente reconocida.
- Certificación Laboral con un mínimo de seis (06) años de experiencia a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional, en actividades como Coordinación operativo o coordinador general en programas de alimentación escolar.
- Tarjeta Profesional Vigente, RETHUS para el caso de Nutricionista y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero de Alimentos.
- El coordinador ha de tener una dedicación del 100%, para la ejecución del contrato, para lo anterior debera presentar carta de compromiso.

2. JEFE DE BODEGA

El operador garantizará el seguimiento técnico, logístico, de calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato en la recepción y despacho de alimentos desde bodega.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

- Diploma de Técnico, Tecnólogo o profesional en áreas relacionadas a la Alimentación y afines.
- Tarjeta Profesional Vigente y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero. (Si Aplica).
- Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado:
- Copia de la hoja de vida
- Copia de los certificados académicos y/o laborales que acrediten la idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
- Adicionalmente, si el Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos es expedido en un lugar donde es obligatorio que la autoridad sanitaria competente emita resolución de habilitación para que una persona natural sea certificadora (ejemplo: Santander, Cesar entre otros), deberá anexar copia de la resolución vigente expedida por la autoridad sanitaria competente que acredite dicha habilitación.
- Experiencia laboral superior a venticuatro (24) meses en actividades como jefe de bodega, distribución y/o control de alimentos en general.

3. SUPERVISORES DE CAMPO (Cantidad cinco (5)

El operador garantizará el seguimiento técnico, logístico, de calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato en los restaurantes escolares, por parte de mínimo cinco (5) supervisores de campo, entre quienes estarán distribuidas la totalidad de las sedes educativas. Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

- Diploma de Técnico, Tecnólogo o profesional en áreas relacionadas a la Alimentación y afines.
- Tarjeta Profesional Vigente y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero. (Si Aplica).
- Personal con Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos y afines.
- Manejo de herramientas informáticas.
- Experiencia superior a superior a venticuatro (24) meses en actividades como supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general.
- Certificado con capacitación básica en manipulación de alimentos y afines.

4. AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Cantidad 1)

El operador garantizará el manejo del Personal, la gestión del recurso humano, contratación, vinculación a Caja de Compensación (Recolección de documentación para Beneficiarios) y vinculación a los demás subsistemas del Sistema General de Seguridad Social en el caso que aplique, archivo y manejo de hojas de vida e incluyente a la atención y apoyo a visitas por parte de la supervisión, interventoría u otra entidad y apoyo a las demás actividades requeridas por el Jefe de Bodega, desde la zona administrativa dispuesta en la bodega exclusiva para el municipio de Piedecuesta.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

- Técnico o Tecnólogo en Recursos Humanos, o afines.
- Manejo de herramientas ofimaticas, conocimiento en recurso humano.
- Experiencia superior a dieciocho (18) meses en cargos afines.

4.11. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS.

Con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, se deberá proponer un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se debe contemplar:

a. Para la verificación en bodega de los productos se deberán tener en cuenta las siguientes Normas Técnicas Colombianas:

Norma Técnica Colombiana	Aspectos Relevantes
NTC 1236	Plan de Muestreo y Niveles de Inspección
NTC-ISO 2859-1	Planes de Muestreo, Niveles de Inspección, Tamaños de Muestras, Aceptabilidad, productos no conformes.
NTC 1240	Características sensoriales, Peso en gramos, evaluación de cáscara, características microbiológicas y fisicoquímicas.
NTC 2003-07-04	Buenas Prácticas de Manufactura, BPM, en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.
NTC 1325	Plan de Muestreo, recepción y criterios de aceptación o rechazo del producto.
Los demás aspectos en las NTC (Norma Técnica Colombiana) no son excluyentes. Cada producto de la Ración a entregar deberá ser incluido dentro del programa y de ser necesario se podrá aplicar una NTC diferentes a la expuestas en la presente tabla. El programa deberá contemplar cada una de las modalidades posibles a entregar, Ración Preparada en Sitio, Ración Industrializada y a la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional o Ración contingencia y los posibles productos a disponer en cada una de las anteriores.	

b. Con el propósito de mantener la calidad y obtener datos objetivos y cuantificables de las características de los productos, se deberá implementar un Análisis Sensorial donde se deberá:
   - Basarse en la NTC 3925.
   - El operador deberá seleccionar y proponer un método sensorial de evaluación.
   - El operador deberá proponer un programa de muestreo.
   - El operador deberá contar con un espacio físico designado el cual podrá ser temporal para realizar la cata.
   - El operador deberá seleccionar y entrenar a los evaluadores, por lo cual deberá anexar fichas técnicas de las capacitaciones a realizar.

c. Deberá contemplar la guarda de muestras por cada lote, por un periodo mínimo de 30 días y dar resultado de estas con carácter mensual. Dicha trazabilidad se deberá soportar con una cantidad a proponer de productos a guardar por lote.

Proceso que debera ser presentado a la firma interventora para su aprobación y posterior seguimiento y acompañamiento a la implementación del mismo.

4.12. COMPONENTE PARTICIPACIÓN CIUDADANA

4.13.1 MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL EN EL PAE

La gestión social ha sido definida como la construcción de diversos espacios para la interacción social en una comunidad determinada y se basa en el aprendizaje colectivo, continuo y abierto para el diseño y la ejecución de proyectos que atiendan necesidades y problemas sociales. Por medio de acciones de gestión social es posible el desarrollo de estrategias o planes de actuación dirigidos a mejorar el bienestar de la sociedad, su calidad de vida y su acceso a distintos bienes y servicios considerados como básicos. Es así, que el PAE al hacer parte del servicio esencial a la educación requiere de la articulación de todos los actores con el fin de fortalecer la implementación en cada territorio. Para efectos del presente Anexo Técnico, la gestión social se estructura por los mecanismos de control social (Veedurías Ciudadanas y Rendición de Cuentas) y las instancias de participación (Comités de Alimentación Escolar y Mesas Públicas), a través de los cuales, en el marco del el PAE, se busca contribuir al mejoramiento de la eficiencia y la oportunidad en la prestación del servicio por parte de las Entidades Territoriales.

4.13.2. ROL DE LOS ACTORES PAE EN LA GESTIÓN SOCIAL

La noción de actor del PAE comprende a las personas, grupos u organizaciones que, desde sus distintos ámbitos de actuación, participan de manera directa o indirecta en la implementación, seguimiento y control del Programa, y que asumen roles de representación y corresponsabilidad orientados a la consecución de un objetivo común. En este sentido, la gestión social en el PAE no se concibe como una función exclusiva de un actor en particular, sino como un proceso articulado y corresponsable, en el cual los distintos actores intervienen de manera diferenciada y complementaria, de acuerdo con su naturaleza, competencias y niveles de incidencia. De conformidad con lo establecido en el Artículo 10 de la resolución de la cual hace parte el presente Anexo Técnico, los actores del PAE se encuentran expresamente definidos y se reconocen como sujetos activos de la gestión social. No obstante, para efectos del desarrollo de las acciones de participación ciudadana previstas en este Anexo, a los siguientes actores se les asignan y desarrollan acciones específicas, sin perjuicio de las funciones que le corresponden conforme a la resolución que lo adopta:

4.13.2.1. Entidades Territoriales Certificadas – ETC:

Responsables de promover, garantizar y articular los mecanismos de control social e instancias de participación en su jurisdicción, así como de capacitar a los actores, asegurar el acceso a la información y la atención oportuna de observaciones realizadas al Programa.

4.13.2.2. Rector(a) o director(a) de la institución educativa:

Facilitan y acompañan el ejercicio de la participación ciudadana, promoviendo la conformación y funcionamiento del CAE, garantizando condiciones para la vigilancia comunitaria y actuando como enlace entre la comunidad educativa y la Entidad Territorial.

4.13.2.3. Docentes delegados en el Comité de Alimentación Escolar – CAE:

Contribuyen al ejercicio de seguimiento y control social del PAE desde un enfoque pedagógico, articulando la información del Programa con la comunidad educativa, apoyando la sistematización de observaciones y promoviendo los procesos de educación alimentaria y nutricional.

La Institución Educativa es el escenario donde se concretan todos los esfuerzos realizados desde el Gobierno Nacional y las Entidades Territoriales para el desarrollo integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; sin embargo, solo articulando todos los esfuerzos y sumándose la participación, compromiso y apoyo por parte de la comunidad educativa, en especial de los docentes y directivos docentes, se podrá garantizar que el Programa tenga los impactos esperados contribuyendo al acceso y permanencia de la prestación del servicio educativo.

El docente tiene la responsabilidad de apoyar la formación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en temas relacionadas con la alimentación saludable y la convivencia escolar; así mismo, debe participar en los espacios definidos en todos los niveles del Gobierno para fomentar la participación ciudadana y el control social en su jurisdicción. Teniendo en cuenta lo anterior y lo previsto en la Ley 115 de 1994 "General de Educación", "el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos' y los directivos docentes son "los educadores que ejerzan funciones de dirección, de coordinación, de supervisión e inspección, de programación y de asesoría", la participación de estos actores permite que el Programa de Alimentación Escolar se constituya en un acto pedagógico, un espacio en donde se fomente hábitos de alimentación saludable, se promueva la participación y el ejercicio de los derechos humanos. Atendiendo las instrucciones impartidas por las Secretarías de Educación de las ETC y la reglamentación vigente para el Programa de Alimentación Escolar, el Rector debe entre otros asuntos:

1. Realizar la gestión y actividades previstas para la conformación del Comité de Alimentación Escolar en la Institución Educativa.
2. Socializar y facilitar la vinculación de la comunidad educativa en los espacios de participación ciudadana y control social.
3. Las demás que se establecen en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

4.13.2.4. Familia o personas cuidadoras:

Ejercen control social sobre la prestación del servicio de alimentación escolar, canalizan observaciones, sugerencias y alertas, y participan en los espacios de interlocución previstos para fortalecer la pertinencia, calidad y transparencia del Programa

La Constitución Política de Colombia reconoce que el Estado y los padres de familia tienen la responsabilidad de brindar protección especial y garantizar el derecho a la educación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Así mismo, se establece que la participación hace parte de los derechos que le asisten a la ciudadanía en aras de contribuir a garantizar el buen gobierno y la transparencia en la gestión pública. A su vez, los padres de familia tienen el rol de cuidadores de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, la responsabilidad de su alimentación y educación en articulación con el Estado y el deber de participar actrechace o ivamente en los espacios generados para promover la participación ciudadana y el control social.

Dentro de los objetivos planteados por el Gobierno Nacional se encuentra el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad real en cada territorio; por lo tanto, en caso de que el padre de familia o acudiente del niño, la niña, adolescente o joven beneficiario del PAE desista al servicio de alimentación escolar, este deberá manifestarlo por escrito en el formato establecido por la Unidad de Alimentos para Aprender UApA, ante el Rector de la Institución Educativa indicando las razones o motivos de su decisión,firmado por el padre/madre o acudiente del beneficiarios del derecho a la estrategia PAE quien deberá informar a la Entidad Territorial y al Comité de Alimentación Escolar con el fin de adelantar el proceso correspondiente de asignación del cupo a otro estudiante de la sede priorizada o en su defecto disponer del mismo, en otra de acuerdo con el procedimiento que para tal fin se establezca.

4.13.2.5. Estudiantes y representantes estudiantiles:

Participan como usuarios directos y sujetos activos de la vigilancia comunitaria, aportando desde su experiencia la evaluación de la aceptabilidad, calidad y pertinencia de los complementos alimentarios, así como propuestas de mejora en los espacios de participación establecidos.

Los beneficiarios de la estrategia son el objetivo del Gobierno Nacional y por ende del Programa, por ello es fundamental e inherente su participación en la implementación y ejecución del PAE, promoviendo la formación y el ejercicio de la ciudadanía y generando acciones para el mejoramiento de este a partir de su rol. Es así, como su participación formal se establece en la conformación de los Comités de Alimentación Escolar y demás mecanismos de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social previstos en cada territorio. Los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios tienen el deber de hacer el correcto uso del complemento alimentario que se suministra por parte de las Entidades Territoriales, contribuyendo a evitar los desperdicios y contribuyendo a una buena cultura alimentaria desde el entorno escolar; así mismo, el menaje y las instalaciones en donde se suministra el PAE en concordancia con los objetivos del Programa. A partir de su rol deben informar de manera oportuna al rector, docentes, integrantes del Comité de Alimentación Escolar, Asociación de Padres de Familia y otros actores sobre cualquier irregularidad que se presente en la prestación del servicio de Alimentación y que avoque sus conocimientos.

4.13.2.6. Organizaciones de base comunitaria:

Aportan al fortalecimiento del control social desde su conocimiento del territorio, facilitando la articulación comunitaria, la vigilancia colectiva del PAE y, cuando aplique, la interlocución con otros actores locales en el marco del Programa. La participación de estos actores en la gestión social del PAE se orienta a fortalecer la corresponsabilidad en la gestión pública, la transparencia en la operación del Programa y la mejora continua de su implementación territorial, en concordancia con los principios de participación ciudadana y control social.

4.13.3. CONTROL SOCIAL

El control social en la gestión pública de recursos es una condición necesaria para la construcción de una paz estable y duradera, así como para el desarrollo de una conciencia e identidad ciudadana que permita que todos aportemos a través del diálogo que día a día construye nuestro país. Es a través de la participación en los diferentes escenarios de discusión en el ciclo del desarrollo de políticas públicas, que los ciudadanos pueden efectivamente sentirse parte de la Nación y el PAE, se ha convertido en el escenario más relevante para la materialización de los fines esenciales del Estado. El control social es el derecho y un deber que tienen todas y todos los ciudadanos, individual o colectivamente, a vigilar y fiscalizar la gestión pública con el fin de acompañar el cumplimiento de los fines del Estado, promover y alcanzar la realización de los derechos y buscar la consolidación de la democracia y la gobernabilidad. Su ejercicio adecuado debe ser propositivo y proactivo, con el objeto de contribuir a mejorar la forma en que la administración pública suministra bienes y servicios para satisfacer las necesidades ciudadanas, y fortalecer el sentido de apropiación por parte de la comunidad. En este sentido, la UApA establece mecanismos específicos para facilitar el control social del PAE.

4.13.4. RENDICIÓN DE CUENTAS

Es el proceso mediante el cual, las entidades de la administración pública del nivel nacional y territorial, así como los servidores públicos informan, explican y dan a conocer los resultados de su gestión a los ciudadanos, la sociedad civil, otras entidades públicas y a los organismos de control, mediante la promoción del diálogo, la transparencia y la interacción permanente.

La rendición de cuentas fue establecida en la Ley 1757 de 2015 como una obligación permanente tanto de las entidades como de los servidores públicos durante todas las etapas de la gestión pública, en consecuencia, en cada vigencia deben desarrollarse ejercicios sistemáticos de rendición de cuentas. Este ejercicio por parte de las Entidades permite exponer al control ciudadano las decisiones y actuaciones en el desempeño de la gestión pública relacionadas con el PAE.

El PAE debe estar articulado al Plan de Desarrollo Departamental o Municipal correspondiente y vigente. En consecuencia, la gestión del PAE debe estar incluida en la rendición de cuentas que realiza la Entidad Territorial,

promoviendo la participación ciudadana y cuyo objetivo fundamental es garantizar acciones de información, diálogo y responsabilidad institucional para un adecuado ejercicio de evaluación por parte de la ciudadanía.

De acuerdo con la autonomía de cada Entidad Territorial, se definirá el número de ejercicios de rendición de cuentas que incluyan de manera robusta el PAE en cada vigencia, permitiendo dar a conocer entre otros aspectos; la gestión asociada a resultados, los avances en materia de garantía de derechos y el cumplimiento de los objetivos derivados de la estrategia y del Gobierno Nacional.

4.13.5. VEEDURÍAS CIUDADANAS PAE

Es el mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, realizada por las autoridades administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como aquellas públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público.

De conformidad con lo previsto en el artículo 270 de la Constitución Política y lo reglamentado a través de la Ley 850 de 2003, las Entidades Territoriales deben promover y facilitar la conformación de veedurías ciudadanas para la vigilancia del Programa; para esto, deberán articular, ya sea con personerías municipales, distritales, cámaras de comercio y organismos de control como la Contraloría Delegada para la Participación Ciudadana, con el fin de desarrollar estrategias que permitan su promoción en la comunidad en general. Igualmente, deben facilitar y brindar la orientación técnica que requieran, así como suministrar la información necesaria para su ejercicio de vigilancia.

Es pertinente aclarar que la vigilancia y control social que la ciudadanía puede ejercer a través de las Veedurías Ciudadanas del PAE, debe ser activa, objetiva y estar dirigida hacia el mejoramiento continuo del Programa y a la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. En ningún caso el veedor puede ejercer acciones contrarias a las previstas en la Ley 850 de 2003 ni actuaciones que resulten en el detrimento de la prestación del servicio de Alimentación Escolar. Este ejercicio facultado por el ordenamiento jurídico no puede ser utilizado como medio de presión indebida o de injerencia que no obedezca a las competencias constitucionales y legales.

Es importante precisar que, si bien la Entidad Territorial no tiene competencia para la conformación, inscripción o reconocimiento formal de las Veedurías Ciudadanas del PAE, su responsabilidad se circunscribe a promover condiciones habilitantes para su ejercicio, tales como el acceso a la información, la orientación técnica y la participación en los procesos de capacitación y fortalecimiento que se desarrollen en el marco del Programa, de conformidad con la normatividad vigente.

4.13.6. INSTANCIAS PARTICIPACIÓN CIUDADANA

En desarrollo de los principios de democracia participativa consagrados en la Constitución Política de Colombia de 1991, se reconoce el derecho de los ciudadanos a involucrarse e intervenir activamente en la planeación, el seguimiento y la vigilancia de los resultados de la gestión estatal.

En este marco, la participación ciudadana se materializa a través de mecanismos e instancias institucionales que permiten a individuos y colectivos incidir en la orientación, seguimiento y control de los programas públicos, garantizando una gestión transparente, corresponsable y acorde con las necesidades del territorio. Es así, que el PAE incorpora, dentro de su reglamentación, instancias específicas que permiten vincular a los diferentes actores en el ejercicio de control y vigilancia, dando cumplimiento a lo previsto en el ordenamiento legal vigente a través de la participación ciudadana, entendida como un ejercicio de gestión pública de cara a la comunidad.

Para el caso del PAE, la UApA ha definido los espacios de participación y vigilancia comunitaria que deben promover las Entidades Territoriales, que incluye lo establecido en la Ley 2042 de 2020, que "otorga herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE"

De acuerdo con lo señalado en el artículo 4 de la Ley 2042 de 2020, se deberá entender como "comité de vigilancia o control social", la instancia creada a través de los lineamientos del PAE; esto es, los Comité de Alimentación Escolar – CAE o comités dinamizadores previstos en la normativa que los reglamente a nivel nacional.

En este contexto, a continuación, se describen las instancias de participación ciudadana y control social previstas en el marco del PAE, orientadas al seguimiento y vigilancia de su implementación, con la participación de actores como las familias, docentes, estudiantes y comunidad en general.

4.13.7. COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS (CAE)

Es un espacio de participación ciudadana cuyo objetivo es efectuar la vigilancia del PAE, contribuyendo a fortalecer su operatividad y a la mejora en la atención de la población beneficiaria. El comité deberá crearse en cada Institución Educativa a cargo de las Entidades Territoriales responsables de la prestación del servicio educativo; no obstante, en el marco de su competencia y autonomía los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias.

4.13.8. COMITÉ DINAMIZADOR PAE

Los Dinamizadores PAE son las personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, teniendo en cuenta los tres componentes del Sistema Educativo Indígena Propio –SEIP, entendido como un sistema integral para la formación y atención de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes de los pueblos indígenas, de conformidad con lo establecido en la Resolución 18858 de 2018.

El Comité de Dinamizadores PAE es el 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 PAE, con el objetivo de contribuir, desde sus competencias, a la garantía del adecuado funcionamiento del Programa en sus respectivas comunidades.

Las Entidades Territoriales, en articulación con los rectores de las Instituciones Educativas o sedes educativas donde se implemente la Resolución 18858 de 2018 o la normatividad que la modifique o sustituya, deberán adelantar las acciones necesarias para la creación y funcionamiento del Comité de Dinamizadores PAE, atendiendo el procedimiento previsto en la citada resolución

4.13.9. 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 PAE, 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 El desarrollo de estos espacios permite articular y socializar las actividades de vigilancia que adelanten los CAE, los Comité Dinamizadores PAE, las veedurías ciudadanas y las Asociaciones de Padres de Familia de acuerdo con lo previsto en la Ley 2042 de 2020 con el objetivo de fortalecer la vigilancia comunitaria para la correcta prestación del servicio de Alimentación Escolar a cargo de las Entidades Territoriales.

4.13.10. ACCESO A LA INFORMACIÓN

La Ley 1712 de 2014 o Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional regula el ejercicio del derecho fundamental de acceso a la información pública en Colombia, bajo el principio de máxima publicidad. Tiene como objetivo que la información en posesión, custodia o bajo control de cualquier entidad pública, órgano y organismo del Estado colombiano, persona natural o jurídica de derecho privado que ejerza función pública delegada, reciba o administre recursos de naturaleza u origen público o preste un servicio público, esté a disposición de todos los ciudadanos e interesados de manera oportuna, veraz, completa, reutilizable y procesable y en formatos accesibles, de conformidad con lo dispuesto en dicha ley.

Para ejercer la participación ciudadana que permita generar en la ciudadanía la pertenencia del Programa, se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE, debiendo ser realizadas para este propósito y según su competencia, por parte de las Entidades Territoriales, los operadores PAE y la interventoría o la supervisión, las siguientes acciones de carácter obligatorio:

- Suministrar la información a la comunidad educativa, relacionada con las etapas de planeación, operación y seguimiento y evaluación del PAE, en los términos del parágrafo primero del artículo primero de la Ley 2042 del año 2020

• Garantizar la disponibilidad de información completa y oportuna en los sistemas de consolidación de datos y consulta establecidos por la UApA, incluyendo el Sistema Integrado de Información para la Alimentación Escolar y la herramienta de control social y participación ciudadana PAEstar al día, o el sistema que la Unidad determine como sustituto, con el propósito de facilitar el seguimiento y control social por parte de la ciudadanía.

• En las sedes educativas priorizadas para el PAE, el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, en caso de que en la sede educativa se atiende mayoritariamente grupos étnicos, la información publicada debe ser en castellano y en lengua nativa.

Documentos que el operador debe publicar:

- Ficha Técnica de Información del PAE

La Ficha Técnica de información del PAE es uno de los instrumentos dispuestos para garantizar el acceso a la información del Programa por parte de los diferentes actores, la cual puede ser consultada a fin de generar acciones de seguimiento y vigilancia comunitaria. Debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la UApA y contener como mínimo la siguiente información: identificación de la Entidad Territorial y de la sede educativa priorizada para el PAE, número de cupos asignados, tipo de complemento alimentario, modalidad de atención, fecha de inicio de calendario académico, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano de la entidad territorial, entre otros.

- Publicación de Menús

Como otro mecanismo de acceso a la información se encuentra la publicación de los ciclos de menús en cada una de las sedes educativas de acuerdo con las modalidades de atención y complemento alimentario; en un lugar visible para toda la comunidad educativa. De lo anterior, la Entidad Territorial deberá publicar el menú a suministrar cada día de acuerdo con el ciclo de menús establecidos y contratados. En todo caso, en el comedor escolar de la Sede educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días para consulta y como insumo para las acciones de vigilancia comunitaria y control social.

- Canales de Atención al Ciudadano

Las Entidades Territoriales y los operadores deben contar con una estrategia que deberá ser documentada y publicada; así como disponer de canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía demás asuntos relacionados con la prestación del servicio. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con lo previsto en la ley 1755 de 2015 y demás disposiciones que reglamenten la materia.

- Corresponsabilidad en el PAE

La Constitución Política de Colombia señala que "la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos", y los identifica como responsables directos en la garantía de las condiciones mencionadas, al declarar explícitamente la corresponsabilidad de estos, frente al principal objetivo. El principio de corresponsabilidad convoca a todas las personas y entidades públicas y privadas en beneficio de estos sujetos que gozan de especial protección.

- La entidad contratante

Entidad Contratante "El supervisor del contrato deberá verificar que el contratista haya comprado el o los productos directamente a los pequeños productores o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o a sus organizaciones, de conformidad con los listados registrados y validados por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, conforme a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y la demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Así mismo verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista

- **Obligaciones del Contratista**

Contratista "El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS)." Para esto es necesario que los indicadores financieros exigidos en el proceso de evaluación de los proveedores sean más robustos, atendiendo a los requerimientos de cada modalidad de selección, tales como:

- Rentabilidad sobre el activo
- Cobertura de intereses
- Rentabilidad sobre patrimonio
- Razón de endeudamiento
- Índice de liquidez • Capital de trabajo
- Capacidad de endeudamiento En los anteriores términos, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente -, promueve la implementación del "Pago Contra Entrega".

En el municipio de Piedecuesta según el reporte de la secretaría de desarrollo rural y económico, tienen identificados un número de asociaciones de productores locales organizados que pueden proveer algunos de los insumos, productos para la ejecución del programa PAE, dejando abierto en los presentes estudios previos y/o pliegos, que una vez los productores locales asociados cumplan con los requisitos que pide la normatividad vigente para ser oferentes como cámara de comercio, Invima, secretaria de salud, entre otras, dicha actividad de apoyo y de seguimiento para la inclusión de los pequeños productores locales asociados se contará con un canal de comunicación a través de la secretaría de desarrollo rural y económico, quienes lo informarán y serán tenidos en cuenta a los productores locales asociados en las compras y/o suministro de los alimentos que se requieran por parte del operador: dicha información se entregará a la empresa de interventoría y empresa operadora que sean seleccionadas en el proceso licitatorio del año 2026 para todo lo concerniente en ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE.

4.14. COMPONENTE COMPRAS PUBLICAS LOCALES

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 componente 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 economia local y a la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios territoriales.

4.14.1. ARTICULACIÓN DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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 lo modifiquen o sustituyan. A continuación, se definen las actividades mínimas requeridas para tal fin.

4.14.2. DEFINICIÓN DE LA OFERTA DE ALIMENTOS

La Entidad Territorial, deberá 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 proyectos 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.

4.14.3. 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.

4.14.4. 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

4.14.5. 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.

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.

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.

4.14.6. ETAPA DE OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO

4.14.6.1. 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.

4.14.6.2. 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.

4.14.7. ETAPA 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

4.15. COMPONENTE SEGUIMIENTO

La evaluación es una herramienta clave para verificar los efectos de las acciones públicas, reduciendo la carga de subjetividad y permitiendo decisiones informadas. Se trata de un proceso indispensable para conocer, valorar y mejorar la gestión pública en función de resultados concretos. Para efectos de esta guía, se definen dos momentos evaluativos en el ciclo de implementación del PAE: la evaluación que se realiza antes de la ejecución, con el fin de verificar condiciones de alistamiento, planeación y estructuración (*evaluación ex ante*); y la que se lleva a cabo una vez finalizada la vigencia, con el propósito de consolidar resultados, identificar aprendizajes y formular recomendaciones para la siguiente vigencia (*evaluación ex post*).

4.16. OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL CONTRATISTA. – ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

4.16.1 OBLIGACIÓN TÉCNICO Y NUTRICIONAL

El Operador del PAE cumplirá con las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015 (adicionado por el Decreto 1852 de 2015), la Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA) y sus anexos técnicos (especialmente el Anexo 5: Calidad e Inocuidad, Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible), la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas aplicables. En particular, asume las siguientes obligaciones:

1) Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
2) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
3) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, anjeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.
4) Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
5) El operador deberá garantizar la dotación completa de insumos e implementos necesarios para la adecuada prestación del servicio de alimentación, incluyendo el suministro de toallas desechables o papel absorbente para el secado de manos en los puntos de alistamiento, asegurando condiciones higiénicas conforme a los requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
6) El operador deberá asegurar la dotación, limpieza, señalización y demarcación del baño exclusivo y/o compartido de uso del personal manipulador de alimentos, conforme a las normas sanitarias vigentes, garantizando su uso exclusivo, permanente disponibilidad de insumos de higiene (jabón, toallas desechables y papel higiénico) y adecuado estado de mantenimiento.
7) En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
8) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.
9) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de escolaridad y por tipo de complemento.
10) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados de escolaridad establecidos y modalidad, Resolución 0003 de 2026 (modificada por la Resolución 0155 de 2026 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
11) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad".
12) Entregar mensualmente 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.
13) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

14) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
15) Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
16) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
17) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.
18) Implementar los ciclos de menús establecidos por la entidad contratante de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 3 Alimentación saludable y sostenible" convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.
19) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de Estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN y/o UApA; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
20) Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, de acuerdo a los establecido en la resolución 0155 de 2026
21) Realizar y aplicar los protocolos de Bioseguridad, en cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de Salud, en el marco de la emergencia e implementación del plan de alternancia establecido por la entidad territorial, donde el operador debe garantizar la prestación del servicio en las sedes educativas que así lo requiera bajo las modalidades definidas por la Entidad Territorial, acogiendo las medidas legales vigentes que le apliquen.
22) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
23) El Operador se obliga a: Diseñar, presentar para aprobación de la supervisión e interventoría, implementar y mantener actualizado durante la totalidad de la ejecución contractual, el Programa de Manejo de Residuos Sólidos, articulado con el Plan de Manejo Ambiental (PMA) de la operación del PAE,Dicho programa deberá adaptarse a las condiciones particulares de la bodega central de acopio, la infraestructura de las sedes educativas (urbanas y rurales) y las modalidades de atención (Ración Preparada en Sitio - RPS, y Ración Industrializada - RI) definidas por la Entidad Territorial Certificada (ETC) de Piedecuesta.
24) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega.
25) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
26) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UApA y/o del MEN.
27) Entregar a la supervisión y/o interventoría los resultados y soportes de los análisis de calidad e inocuidad, incluidos los análisis de liberación de lote cuando sean exigibles, correspondientes a los productos destinados a la modalidad de Ración Industrializada – RI, de conformidad con las fichas técnicas, requisitos sanitarios, frecuencias, parámetros y demás condiciones establecidas en el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad y la normatividad sanitaria vigente. Estos soportes deberán estar disponibles para consulta y verificación durante toda la ejecución contractual y ser entregados en las periodicidades establecidas en el Plan de Muestreo aprobado por la ETC

28) Garantizar la disponibilidad y suministro de agua potable en los comedores escolares urbanos y rurales donde se opere bajo la modalidad Ración preparada en sitio. Realizar el monitoreo operativo del cloro residual libre y demás controles que correspondan, de acuerdo con las condiciones del sistema de abastecimiento, el riesgo sanitario y el Plan de Muestreo Microbiológico y Físico-Químico aprobado por la ETC, manteniendo los registros y soportes correspondientes. Los valores de referencia y demás requisitos aplicables deberán atender la normativa sanitaria vigente.
29) Ejecutar el Plan de Muestreo Microbiológico y Físico-Químico aprobado por la ETC para las modalidades de Ración Preparada en Sitio – RPS, Comida Caliente Transportada – CCT y Ración Industrializada – RI, incluyendo, según corresponda y de acuerdo con el análisis de riesgo, alimentos, materias primas, productos terminados o preparados, agua, superficies, equipos, utensilios, ambientes y personal manipulador, en cumplimiento de las frecuencias, parámetros, criterios y demás condiciones establecidas en el Anexo Técnico 5 – Calidad e Inocuidad, la Resolución 1407 de 2022 y las demás disposiciones sanitarias vigentes que resulten aplicables.
30) Apoyar el desarrollo plan pedagógico en las sedes educativas oficiales, establecido por la ETC.
31) Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.
32) El operador deberá elaborar y cumplir el programa de calibración de equipos de acuerdo al establecido por la Resolución 0155 de 2026.
33) Dar cumplimiento a los ciclos de menús establecidos por la Entidad, cumpliendo con las minutas patrón y los niveles escolares establecidos en la resolución 0155 de 2026.
34) El operador debe dar cumplimiento a la estandarización de elementos de servido según lo establecido por la resolución 003 de 2026, y su modificación frente a los lineamientos técnicos en la resolución 0155 de 2026.

A su vez y durante la fase de operación del Programa en la cual se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

1. Coordinador Operativo: el Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN y/o UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
2. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
3. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
4. Contar con programa para implementación de protocolos de Bioseguridad para el punto (Instalaciones) y personal manipulador, en cumplimiento a lo establecido por la normatividad legal vigente.
5. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar;

4.16.2. OBLIGACIONES ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

1) Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.
2) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, UApA, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
3) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, UApA y demás actores que participan en el PAE.

4) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el "Anexo 4. Compras locales y la ley 2046 de 2020.
5) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos para dinamizar la economía en la región.
6) Elaborar el plan de proveeduría de alimentos, de acuerdo al anexo 4 de la resolución 0155 del 2026, el cual se deberá presentar en la etapa de alistamiento para ser aprobado por la Interventoria.
7) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
8) Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda.
9) Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.
10) Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.
11) Presentar la relación mensual de pagos a proveedores según acuerdos comerciales suscritos.
12) Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.
13) Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido)
14) Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial y/o la interventoría, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.
15) Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con el protocolo de Suplencias y/o repitencias según sea el caso, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.
16) Remitir de manera oportuna a la interventoria, dentro de los quince primeros dias hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).
17) Entregar a la interventoria, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación especifica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.
18) Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los ocho (8) dias hábiles del mes inmediatamente siguiente.

4.16.3. OBLIGACIONES COMPONENTE SOCIAL

1) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
2) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
3) Participación del representante legal (o delegado) de la empresa operadora en los Comités técnicos operativos de seguimiento municipal, mesas públicas del programa PAE, o cualquier reunión o comité técnico citado por ocasión a rendir informe de la ejecución del programa de alimentación escolar en el municipio.

4) Responder oportunamente y dar cierre a las peticiones, quejas y/o reclamos recibidos por los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en las instituciones educativas y comunidad en general con respecto a la ejecución del programa.
5) Diseñar, implementar, aplicar y analizar los resultados de las encuestas de seguimiento cada mes a la muestra representativa a los beneficiarios en el programa PAE regular o a los padres de familia o acudientes en el programa PAE modalidad transitoria RPC, que sirve de insumo para los informes ante los entes de control y comunidad en general sobre la ejecución del programa PAE en el municipio de Piedecuesta para medir el grado de satisfacción de los beneficiarios del programa.
6) Socializar los resultados arrojados por la encuesta de satisfacción realizados a los beneficiarios del programa a la entidad territorial /interventoría, para evaluar y realizar los respectivos planes de mejora para garantizar la adecuada prestación del servicio.
7) Apoyar el proceso de socialización de mecanismos que faciliten el trabajo con la comunidad educativa para fortalecer el buen funcionamiento del programa de alimentación escolar PAE
8) Aportar la información para la presentación de las Mesas públicas convocadas por el Municipio de Piedecuesta con ocasión a la ejecución del programa de alimentación escolar y lineamientos del Ministerio resolución 155 del 2026
9) Coadyuvar y participar en la conformación de las veedurías ciudadanas en el municipio de Piedecuesta que apoyen el control social de las condiciones de calidad, inocuidad de los alimentos y procesos de ejecución del programa de alimentación escolar.
10) Presentar un plan de capacitaciones formativas mensuales dirigidos a los actores del programa PAE: niños, niñas, adolescentes, docentes, rectores, padres y madres de familia sobre temas como (habitos y estilos de vida saludable, generalidades y funcionamiento del programa PAE, actores, responsabilidades y competencias, etapas del programa, aspectos y aportes nutricionales-minutas, participación ciudadana y control social, normatividad PAE), para generar sentido pertenencia al programa.
11) Realizar actividades lúdico- recreativas durante el año y cierre en las instituciones y sedes educativas que permitan fomentar los hábitos alimenticios saludables en los niños y niños, padres de familia y comunidad educativa.
12) Apoyar y participar en las mesas de trabajo con la entidad territorial, secretaria de desarrollo rural y económico, asociaciones, cooperativas y proveedores locales para fortalecer la cultura y producción alimentaria según la normatividad de Decreto reglamentario No 248 de 2020 y Ley No. 2046 de 2020, resolución 155 de 2026.
13) Participar en los encuentros locales y rueda de negocios entre la oferta y demanda de los productos locales y presentar informe de los compromisos que se establezcan con la oferta local.
14) Utilizar la imagen institucional de la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar Alimentos para aprender, Ministerio de Educación Nacional y la Administración municipal en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias necesarias que deban utilizarse durante la ejecución del programa PAE.
15) Publicar los documentos que hacen referencia al acceso de la información como ficha de información del PAE, publicación de menú, canales de atención al ciudadano.
16) Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
17) Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia y canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

4.17. ANALISIS ECONOMICO

El Municipio de Piedecuesta realizó una consulta de precios y condiciones del mercado para determinar el precio por ración del presupuesto.

Para la estimación del valor, de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015 establece como deber de las Entidades Territoriales el de analizar el sector, es decir el mercado relativo al objeto del contrato, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, técnica, organizacional y de análisis de riesgo, para lo cual, desde el equipo PAE se ha establecido una metodología corno punto de partida para estructurar el modelo de costos de los menús y sus componentes la cual se detalla a fondo en el ANEXO: ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE PIEDECUESTA 2027, a continuación se describe puntualmente los aspectos que permitieron estimar el Costo Unitario de los complementos por tipo de modalidad según la población a atender y así mismo el Costo Total del Programa de Alimentación Escolar para el resto de la vigencia 2027.

VER ANEXO: ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE PIEDECUESTA 2027.

Dentro del mismo anexo y en cumplimiento del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO, siguiendo los lineamientos que para el efecto Colombia Compra Eficiente estableció en la respectiva guia, el correspondiente análisis económico del sector con el fin de establecer el contexto del proceso de contratación a realizar, el cual contiene tres áreas a saber:

a) Análisis del mercado
b) Análisis de la demanda
c) Análisis de la oferta

Así las cosas, de acuerdo con el anterior análisis, la entidad sugiere a la oficina ordenadora del gasto tomar como referencia los precios de las raciones de las diferentes modalidades con respecto al estudio de mercado realizado teniendo en cuenta múltiples factores, como lo es por ejemplo la incorporación de nuevos tributos que mediante la Ley 2277 de 2022 en el Título V denominado "Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultra procesadas azucaradas y a los productos comestibles ultra procesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas que impactan principalmente a la ración industrializada del PAE.

A continuación, se presenta el precio por ración resultado del análisis económico realizado por la entidad:

ITEM	MODALIDADES EJECUCIÓN PAE 135 DÍAS VIGENCIA 2027	PRECIO RACIÓN
1	ALMUERZO JORNADA ÚNICA	$ 9.008,00
2	ALMUERZO JORNADA REGULAR	$ 9.008,00
3	AM/PM PREPARADO EN SITIO	$ 7.160,00
4	AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADO	$ 6.593,00

Al tomar como referencia los precios por ración para las distintas modalidades del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el presupuesto oficial proyectado para la atención de 11.340 beneficiarios durante un período mínimo de 135 días del calendario escolar 2027 se consolidó conforme se detalla en la siguiente tabla:

PRECIO POR RACION PARA OPERACIÓN AÑO 2027 DEL 18 DE ENERO AL 31 DE AGOSTO DE 2027						
ITEM	MODALIDADES EJECUCIÓN PAE 2027	No. RACIONES PROYECTADAS	No. DÍAS C.E 2027	PRECIO RACION	VALOR DIARIO PAE	VALOR TOTAL
1	Almuerzo Jornada Única	2102	135	$ 9.008	$ 18.934.816	$ 2.556.200.160
2	Almuerzo Jornada Regular	322	135	$ 9.008	$ 2.900.576	$ 391.577.760
4	Complemento AM/PM Preparado en Sitio	5935	135	$ 7.160	$ 42.494.600	$ 5.736.771.000
5	Complemento AM/PM Industrializado	2981	135	$ 6.593	$ 19.653.733	$ 2.653.253.955
TOTAL		11340			$ 83.983.725	$ 11.337.802.875

4.17.1. VALOR

El valor total estimado para atender el Programa de Alimentación Escolar para CIENTO TREINTA Y CINCO (135) días del CALENDARIO ESCOLAR para la vigencia 2027 es de ONCE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE. IVA INCLUIDO ($11.337.802.875).

Las fuentes de financiación que respaldan el presente proceso contractual y que están conforme al presupuesto proyectado para atender 135 días calendario escolar para la vigencia 2027 por la Secretaría de Hacienda, garantizan la operación del programa de alimentación escolar PAE y se describen a continuación:

RUBRO PRESUPUESTAL	Código Presupuestal	Nombre Oficial de la Fuente	Tipo de Recurso	Valor Asignado ($)
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02.006.01.04	1.2.3.3.03	APORTES NACIÓN - ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Destinación Específica (Nacional / UApA)	$ 6.966.713.854,79
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02.006.01.01	1.2.4.4.01	SGP - ASIGNACIÓN ESPECIAL - PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Destinación Específica (Sistema General de Participaciones)	$ 705.000.000,00
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02.006.01.02	1.2.4.1.03	SGP - EDUCACIÓN - CALIDAD POR MATRICULA OFICIAL	Cofinanciación / Inversión Sectorial	$ 1.404.988.184,00
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02.006.01.03	1.2.4.3.03	SGP - PROPÓSITO GENERAL - PROPÓSITO GENERAL LIBRE INVERSIÓN	Libre Destinación / Contrapartida Local	$ 2.261.100.836,21
TOTAL				$ 11.337.802.875,00

4.17.2. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecucion del contrato sera por ciento treinta y cinco (135) días correspondientes al calendario escolar de la vigencia 2027, lo anterior de acuerdo con la resolución 1177 de 2023, el cual establece que, para los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio de Piedecuesta, el calendario esocolar debe contener 40 semanas lectivas o de trabajo academico, 5 semanas de desarrollo institucional, 12 semanas de recesos estduiantil y 7 semanas de vacaciones de docentes y directivos docentes.

4.17.3. FORMA DE PAGO

El municipio de Piedecuesta cancelará el valor del presente contrato de la siguiente manera:

Se realizarán pagos parciales por mensualidad vencida, mediante la suscripción de acta de pago parcial suscritas por el supervisor del contrato de acuerdo con los servicios prestados conforme a los valores expresados en la propuesta. Para cada pago deberán allegar adicionalmente los siguientes documentos:

- Factura de venta del contratista
- Constancia de cumplimiento de obligaciones por parte del contratista frente al Sistema de Seguridad Social Integral
- Pago de la nómina de personal utilizado en el periodo facturado debidamente canceladas
- Informe de actividades y/o ejecución
- Informe de cumplimiento de la interventoría

Para el pago final, además de los requisitos establecidos anteriormente de pagos parciales, se deberá suscribir y presentar el acta de liquidación del contrato, adjuntando paz y salvo tanto de personal como de los proveedores de bienes y servicios durante la ejecución del contrato, previo cumplimiento de las obligaciones administrativas requeridas por el Municipio para el pago de un contrato estatal de suministro.

NOTA 1: VALOR: En el valor se entienden incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

NOTA 2: Se cancelará al contratista el número real de raciones entregadas en cada Instituciones Educativas - IE los cuales podrán variar, de acuerdo con las condiciones propias de ejecución en cada una de ellas, previo análisis realizado por la Entidad, por lo que se podrá ajustar en las cantidades necesarias, durante el calendario escolar del año 2027.

4.17.4. GRAVAMENES

Es de reconocer que la secretaría de hacienda municipal de Piedecuesta relaciona los descuentos, impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales y municipales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, atendiendo la naturaleza del contrato.

Para los cual se detalla a fondo en el ANEXO: DESCUENTOS TRIBUTARIOS A CONTRATOS

Frente a OTROS PAGOS, es de aclarar que también aplican las demás obligaciones tributarias a que haya lugar y que igualmente debe tener en cuenta el costo de las pólizas y demás erogaciones a que haya lugar.

4.17.5. LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución del contrato es el Municipio de PIEDECUESTA - SANTANDER

Se anexa un total de ochenta y dos (82) folios en medio fisico y en medio digital al correo contratacion@alcaldiadepiedecuesta.gov.co.

De igual forma se adjunta al correo electronico en formato PDF: certificación de los descuentos tributarios a contratos, diagnóstico situacional 2026, Plan operativo Anual (POA) y Resolución No. 155 de 2026 de formalizacion del POA, estudio compras públicas y listado de proveedores locales, ciclos de menu según tipo de complemento y minutas patrón definidas por la entidad.

Cordialmente,

LEIDY PATRICIA DELGADO CERÓN
Secretaria de Educación Municipal

Revisó	Kyhara Alejandra Peña Vargas.	CPS- Coordinadora PAE	Kyhara P.
Proyectó Aspectos Juridicos	Kelly Cobos	CPS- Juridica PAE - SEM	
Proyectó Aspectos Técnicos Nutricionales	Yeni Landinez Cruz	CPS-Nutricionista y Dietista PAE - SEM	
Proyecto Aspectos Técnicos de calidad	Claudia Bautista	CPS-Ingeniera de Alimentos PAE - SEM	
Proyectó Aspectos Técnicos Sociales	Claudia Chaparro	CPS- Psicóloga -componente social PAE - SEM	Claudia Patricia Chaparro Vivero
Proyectó Aspectos Técnicos Financieros	María Fernanda Infante	CPS- Financiera PAE -SEM	