ALCALDÍA DE FUNZA	**ESTUDIOS PREVIOS MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA Y CONCURSO DE MÉRITOS**
	11-FR-26

El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los Principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015; el cual se desarrollo en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
Fecha de emisión del estudio:	**Noviembre 2026**
Secretaría que elabora el estudio:	**Secretaría de Educación Municipal de Funza**
Modalidad de selección:	**Licitación Pública**
Objeto de la contratación:	**DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Que el artículo 315 de la Constitución Política de Colombia establece, entre las atribuciones del alcalde, dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo, así como representarlo judicial y extrajudicialmente. Estas competencias se desarrollan en el artículo 91 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, en lo relacionado con las funciones de los alcaldes municipales.

Que el artículo 44 de la Constitución Política consagra los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, entre ellos la vida, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada y la educación, y establece que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistirlos y protegerlos para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, los cuales prevalecen sobre los derechos de los demás.

Que el artículo 45 de la Constitución Política reconoce el derecho de los adolescentes a la protección y a la formación integral, mientras que el artículo 67 establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público con función social, cuya prestación debe contribuir al acceso al conocimiento, la ciencia y los demás bienes y valores de la cultura, así como a la formación integral de los educandos.

Que el artículo 209 de la Constitución Política dispone que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, principios que deben orientar la planeación, contratación, ejecución y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Que la Ley 1098 de 2006, por medio de la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia, establece obligaciones para el Estado relacionadas con la garantía de los derechos de los niños, niñas y adolescentes. En particular, el artículo 24 reconoce su derecho a los alimentos y a los demás medios para su desarrollo físico, psicológico, espiritual, moral, cultural y social, mientras que el numeral 23 del artículo 41 contempla obligaciones estatales relacionadas con la prevención y el control de la deserción escolar.

Que la Ley 715 de 2001 establece competencias y responsabilidades de la Nación y de las entidades territoriales en materia de educación, y que sus disposiciones, junto con las modificaciones introducidas por la Ley 1176 de 2007 y demás normas concordantes, constituyen parte del marco jurídico para la financiación, organización y prestación del servicio de alimentación escolar.

Que el artículo 4 de la Ley 489 de 1998 dispone que la función administrativa del Estado busca la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, en concordancia con los principios constitucionales que orientan la actuación de las autoridades públicas.

Que el artículo 189 de la Ley 1955 de 2019 creó la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con el objeto de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar.

Que el Decreto 218 del 14 de febrero de 2020 establece la estructura y funciones de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), entre las cuales se encuentran la formulación de instrumentos para la implementación de la política pública de alimentación escolar, la definición de parámetros técnicos y la expedición de directrices para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Que el Decreto 1075 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, incorpora las disposiciones reglamentarias aplicables al Programa de Alimentación Escolar, particularmente las adicionadas por el Decreto 1852 de 2015, mediante el cual se reglamentaron aspectos relacionados con la implementación, financiación, contratación, seguimiento y operación del PAE.

Que, conforme a las disposiciones incorporadas en el Decreto 1075 de 2015, las entidades territoriales tienen responsabilidades relacionadas con la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, la gestión de los recursos, la contratación de los operadores y la garantía de la prestación oportuna del servicio, de acuerdo con los lineamientos técnicos, estándares y condiciones mínimas establecidos por la autoridad competente.

Que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye una estrategia estatal orientada a contribuir al acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, con el propósito de favorecer el bienestar, la atención, los procesos de aprendizaje, el desarrollo integral y la promoción de hábitos alimentarios saludables, así como contribuir a la disminución del ausentismo y la deserción escolar.

Que, mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) estableció los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), junto con la guía de implementación y sus anexos técnicos, como instrumentos para orientar la planeación, estructuración, contratación, ejecución, seguimiento y evaluación del programa.

Que la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026 modificó parcialmente determinados contenidos de los documentos técnicos y operativos adoptados mediante la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, particularmente en aspectos relacionados con la guía de implementación y los anexos de diagnóstico del PAE; estructuración y contratación; alimentación saludable y sostenible; calidad e inocuidad; planeación financiera; participación ciudadana; y evaluación. En consecuencia, la planeación y ejecución del PAE para la vigencia 2027 debe sujetarse a la Resolución 0003 de 2026 y a los ajustes introducidos por la Resolución 0155 de 2026, junto con las demás disposiciones vigentes que resulten aplicables.

Que los lineamientos técnicos y administrativos vigentes del PAE orientan a las entidades territoriales en la identificación de las necesidades de atención, la definición de las modalidades de suministro, la estructuración de los procesos contractuales, la planeación financiera, la promoción de una alimentación saludable y sostenible, la aplicación de condiciones de calidad e inocuidad, el fortalecimiento de las compras públicas locales y el desarrollo de mecanismos de participación ciudadana, seguimiento y evaluación.

Que, en materia de contratación estatal, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o reglamenten establecen el marco general para la planeación y celebración de los contratos estatales, con observancia de los principios de transparencia, economía, responsabilidad, selección objetiva y demás principios aplicables a la gestión contractual.

Que la Ley 2046 de 2020 establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, disposiciones que deberán observarse en la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con su ámbito de aplicación y con los lineamientos técnicos vigentes.

Que el Consejo Nacional de Política Económica y Social, mediante el documento CONPES Social 113 del 31 de marzo de 2008, estableció la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, orientada a garantizar que la población disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente, oportuna y adecuada, en condiciones que favorezcan su aprovechamiento biológico, calidad e inocuidad.

Que, en el ámbito departamental, la Ordenanza 0261 de 2015 de la Asamblea de Cundinamarca adoptó la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el departamento para el periodo 2015-2025. Su aplicación como antecedente de política pública deberá armonizarse con los instrumentos y disposiciones que se encuentren vigentes para la vigencia correspondiente.

Que el municipio de Funza cuenta con el Plan Territorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2018-2028, instrumento que incorpora la alimentación y la nutrición dentro de las acciones territoriales orientadas a mejorar la calidad de vida de la población y promover estilos de vida saludables. La seguridad alimentaria y nutricional comprende, entre otros aspectos, la disponibilidad y el acceso físico y económico a los alimentos, su consumo adecuado, el aprovechamiento biológico y las condiciones de calidad e inocuidad.

Que a la Secretaría de Educación del municipio de Funza le corresponde, en el marco de sus competencias y de la organización administrativa municipal, adelantar las actuaciones de planeación, coordinación y seguimiento que le sean propias para contribuir a garantizar el acceso y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, mediante estrategias que respondan a las necesidades de la población escolar y a las disposiciones aplicables al Programa de Alimentación Escolar.

Que la alimentación escolar, como estrategia de permanencia educativa, contribuye al bienestar de los estudiantes y favorece condiciones propicias para la asistencia, la atención y el desarrollo de las actividades académicas. Su implementación requiere una adecuada planeación técnica, financiera, logística y contractual, así como mecanismos de seguimiento que permitan verificar la prestación efectiva del servicio y el cumplimiento de las obligaciones a cargo del operador.

Que la ejecución del Programa de Alimentación Escolar requiere la concurrencia y articulación de las fuentes de financiación legalmente disponibles, de las entidades responsables y de los actores que participan en su operación, así como el fortalecimiento de la participación ciudadana y del control social, en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.

Que, en cumplimiento de las competencias y responsabilidades asignadas a la entidad territorial, el municipio de Funza debe adelantar los procesos de contratación necesarios para garantizar la operación del Programa de Alimentación Escolar durante la vigencia correspondiente, con sujeción a la normativa de contratación pública y a los lineamientos técnicos, estándares y condiciones mínimas establecidos por la UApA.

Que la contratación del operador del PAE debe estructurarse a partir del diagnóstico de necesidades, la matrícula oficial, la planeación de la cobertura, las condiciones de infraestructura y logística de las sedes educativas, las modalidades de atención requeridas, los ciclos de menús y aportes nutricionales aplicables, los costos estimados, las condiciones de calidad e inocuidad, la disponibilidad presupuestal y los demás componentes técnicos, administrativos, financieros y jurídicos exigibles para la prestación del servicio.

Que el operador seleccionado deberá ejecutar el objeto contractual conforme a las obligaciones, especificaciones técnicas, condiciones de operación y mecanismos de supervisión establecidos en los documentos del proceso y en el contrato, garantizando el suministro oportuno de los complementos alimentarios, la disponibilidad del personal requerido, el cumplimiento de las condiciones sanitarias, la trazabilidad de los alimentos, el uso adecuado de los recursos y las demás obligaciones laborales, operativas y legales que resulten aplicables.

Que, de acuerdo con el artículo 27 de la Ley 715 de 2001 y sus modificaciones, las entidades territoriales certificadas en educación tienen responsabilidades en la prestación del servicio educativo en su jurisdicción. Por su parte, la contratación de la prestación del servicio público educativo con establecimientos no oficiales se encuentra regulada, entre otras disposiciones, por el Decreto 1851 de 2015, compilado en el Decreto 1075 de 2015. Estas disposiciones deben considerarse en lo que corresponda a la atención de estudiantes vinculados a la estrategia de educación contratada, sin confundir las reglas de contratación educativa con las que regulan la contratación del servicio de alimentación escolar.

Que, para la planeación de la cobertura del Programa de Alimentación Escolar de Funza para la vigencia 2027, la entidad territorial debe considerar la información oficial de matrícula registrada en el Sistema Integrado de

Matrícula (SIMAT), la identificación de los estudiantes beneficiarios, la organización de las jornadas académicas, la capacidad instalada de los establecimientos educativos, las condiciones de infraestructura para la preparación y distribución de los alimentos y las necesidades logísticas de las sedes, de conformidad con los lineamientos vigentes.

Que, para efectos de la estructuración del proceso contractual, se cuenta con una proyección de atención de hasta diez mil setecientos (10.700) estudiantes, distribuida inicialmente en diez mil trecientos (10.300) estudiantes de instituciones educativas oficiales y cuatrocientos (400) estudiantes vinculados a la educación contratada, cifras que deberán ser verificadas y armonizadas con el diagnóstico actualizado, los registros oficiales de matrícula, las necesidades efectivas de atención y los documentos técnicos que soportan el proceso contractual.

Tabla 1. COBERTURA PROYECTADA VIGENCIA 2027

ATENCIÓN PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Estudiantes Proyectados 2027 -Instituciones Educativas Oficiales	10.300
Estudiantes proyectados -Educación Contratada	400
TOTAL, TITULARES DE DERECHO	10.700

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo con la matrícula oficial en el Sistema SIMAT).
Que la definición de las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar deberá responder a las condiciones reales de las sedes educativas y a las alternativas técnicamente viables para garantizar la entrega oportuna, suficiente, segura y adecuada de los complementos alimentarios, de conformidad con los lineamientos vigentes y con las especificaciones técnicas del proceso de contratación.

Que, en concordancia con los principios de planeación y transparencia, la entidad deberá incorporar en los documentos del proceso contractual los estudios y documentos previos, el análisis del sector, los estudios de costos, las especificaciones técnicas, las condiciones de ejecución, la matriz de riesgos, los criterios de supervisión y los demás soportes exigidos por la normativa vigente, garantizando la trazabilidad de las decisiones y la adecuada utilización de los recursos públicos.

Que, una vez revisado el Plan Anual de Adquisiciones de la entidad correspondiente a la vigencia 2026, deberá verificarse que la contratación del servicio de operación del Programa de Alimentación Escolar se encuentre debidamente incluida y que su información sea consistente con la planeación presupuestal, las necesidades identificadas y los documentos que soportan el proceso contractual.

Que, en virtud de lo expuesto, resulta necesario adelantar las actuaciones contractuales y administrativas pertinentes para garantizar la prestación del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Funza, de conformidad con la normativa vigente, las necesidades identificadas y las condiciones técnicas, financieras y operativas establecidas para la respectiva vigencia.

LINEA ESTRATEGICA: Capital social.
SECTOR: Educación
PROGRAMA: Educación sin barreras, rumbo a un futuro que evoluciona.
PROYECTO: Fortalecimiento de las estrategias de acceso y permanencia en los establecimientos educativos del Municipio de Funza.
META PRODUCTO: 026 Desarrollar el programa de alimentación escolar dirigido a 10.300 de los estudiantes matriculados en el Sistema de Matrícula Oficial.

2. OBJETO A CONTRATAR, CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCION CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCION, LOS DOCUMENTOS TECNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 OBJETO A CONTRATAR: DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRÍCULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE FUNZA.

ALCANCE DEL OBJETO: Para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar PAE, el operador seleccionado, prestará el servicio de alimentación escolar para brindar el complemento alimentario, contemplando las Modalidades Preparada en sitio, Caliente transportada e Industrializada conforme a los lineamientos establecidos en las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026 y sus Anexos Técnicos, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, o aquellas que lo modifiquen, complementen o sustituyan, a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Funza, según focalización.

Para el periodo de contratación se tiene una proyección en cupos que puede variar según el SIMAT y las necesidades de cada institución educativa previa aprobación del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento de Alimentación Escolar. Los cupos proyectados de la vigencia 2027 son diez mil setecientos (10.700) estudiantes focalizados al 100%.

2.2 ESPECIFICACIONES:

De acuerdo con las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de los Complementos Alimentarios: Modalidades Preparada en sitio, Caliente transportada e Industrializada que serán entregadas a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Funza, según focalización.

Nota 1. Cuando en las instituciones educativas que son atendidas con modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada desarrollen actividades académicas o existan condiciones especiales que así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, el operador podrá entregar Industrializada a los titulares de derecho previa autorización por parte del Supervisor.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, de conformidad con la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y sus modificaciones, las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE) denominadas "Canasta PAE en Casa" y "Bono Alimentario" podrán implementarse en situaciones excepcionales.

INSTITUCIÓN	SEDE	MODALIDAD	FOCALIZACIÓN PROYECTADA
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO	Preparada en Sitio	137
	HATO		462
	SERREZUELITA		223
	MEXICO		188
	FURATENA		1115
	SAMARKANDA	Caliente Transportada	159
	I.E.D PPAL FUNZA		1000
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO	Preparada en Sitio	2070
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA		730
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL		728
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS	Preparada en Sitio	986
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON		834

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE	Preparada en Sitio	467
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL		899
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES	Caliente Transportada	302
OFRENCIA	COLEGIOS CONTRATADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL	Industrializada	400
			10700

Nota 3: No obstante, la proyección de cupos por complemento alimentario establecida en el cuadro anterior será ajustada de conformidad con el lineamiento técnico administrativo en la etapa de alistamiento y formalización de matrícula al inicio de la ejecución del programa y respectivo inicio de calendario escolar, variará mes a mes conforme al registro SIMAT, y a los aspectos técnicos, administrativos y de infraestructura

A continuación, se relacionan algunas generalidades contenidas en las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, no obstante, se aclara que se debe dar cumplimiento total a dichas resoluciones, a la propuesta y demás documentos y requerimientos inherentes al proceso.

La Secretaría de Educación, sólo reconocerá y pagará los complementos, siempre que cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad, que proporcionen el aporte de energía y nutrientes definidos en las Tablas de Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes tomadas de las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026 y que se prevengan posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) debido a su inadecuada manipulación. Estas condiciones deberán garantizarse hasta el consumo final de los alimentos conforme a la normatividad vigente y lo que se indica en el Anexo 5. Calidad e Inocuidad de las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026, así mismo; se deberán cumplir las especificaciones de las minutas patrón por cada uno de los complementos a suministrar.

El operador podrá retirar las certificaciones y/o planillas de entrega de los complementos alimentarios de los establecimientos educativos una vez se entreguen la totalidad de complementos focalizados por parte de la entidad en el mes.

De acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, establecidos en las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026, el Operador deberá dar cumplimiento, en el momento del suministro del complemento alimentario (según las modalidades requeridas por la entidad territorial), con el ciclo de menús y/o componentes de los complementos, el cubrimiento del aporte nutricional por grado escolar y tipo de complemento y demás indicaciones establecidas en el presente documento.

a. **APORTE NUTRICIONAL:** Las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes, las categorías por grados y niveles escolares para los titulares de derecho se basan en las tablas determinadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPA) a partir de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

TABLA 1. GRADOS Y NIVELES ESCOLARES

Nivel escolar	Grado	Rango de edades*
Segundo ciclo de la educación inicial	Preescolar (Pre Jardín, jardín, transición)	3 – 5 años y 11 meses
Básica primaria	Primero, segundo, tercero	6 – 8 años y 11 meses
Básica primaria	Cuarto, quinto	9 – 10 años y 11 meses
Básica secundaria	Sexto, séptimo, octavo, noveno	11 – 14 años y 11 meses
Media	Décimo, once	15 – 17 años y 11 meses

*Los rangos de edades se presentan únicamente a modo de contextualización de aquellos que se tuvieron en cuenta para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes en cada nivel escolar.

b. **MODALIDADES DE SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y APORTE NUTRICIONAL**

2.2.1 PREPARADA EN SITIO: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza el almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del servicio de alimentación escolar de la sede educativa, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos del Equipo PAE, debe realizar en la etapa de planeación, la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en las sedes educativos; en caso de presentarse novedades referentes a la infraestructura que afecten la implementación de la modalidad de atención, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE; si bien la verificación por parte del Equipo PAE, no sustituye el concepto sanitario emitido por la autoridad competente, el cual para esta modalidad deberá ser favorable o favorable con requerimientos, habilitará la prestación del servicio de alimentación escolar bajo esta modalidad de atención, entre tanto se realice la gestión necesaria para que la entidad territorial de salud realice las actividades de Inspección, Vigilancia y Control pertinentes en el marco de sus competencias.

El operador deberá implementar los ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial con base en la minuta patrón establecida en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar de La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, estipulados en las Resoluciones No. 0003 del 07 de enero y 0155 del 8 de abril de 2026.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada.

La modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada deberá aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro preparada en sitio es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%.

TABLA 2. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES – RIEN, POR NIVELES Y GRADOS ESCOLARES EN MODALIDADES DE ATENCIÓN DE SERVICIO: PREPARADA EN SITIO, CALIENTE TRANSPORTADA

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Tomado de: Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Nota 1. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes deben estar en un rango entre menos 10% a más 10%, respecto a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN.

TABLA 3. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

Complemento alimentario Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Tomado de: Tomado de: Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

2.2.2 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.

En caso de que, las sedes educativas no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, dicha situación deberá subsanarse mediante la implementación de la modalidad caliente transportada. Esta modalidad debe aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro caliente transportada es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%

TABLA 4. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD CALIENTE TRANSPORTADA

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Tomado de: Tomado de: Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

TABLA 5. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD CALIENTE TRANSPORTADA - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

Complemento alimentario Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Tomado de: Tomado de: Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Para la modalidad caliente transportada se deben cumplir los requisitos de la Resolución No. 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social, de los cuales se realiza énfasis de algunos de estos, descritos a continuación:

- Los alimentos listos para ser servidos si en sus características de conservación requieren refrigeración, deben mantenerse en temperaturas de (4° +/- 2°C) y los alimentos que hayan sido cocidos deben mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 60° C y deben realizar controles de temperatura antes de su servido.
- Se deben garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble y se deben aplicar los procedimientos para garantizar su calidad e inocuidad antes, durante y posterior a su procesamiento.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- De conformidad con el Acuerdo Municipal N.º 003 del 2020 expedido por el Concejo del Funza – Cundinamarca, los empaques que se deben utilizar para los complementos en la modalidad Caliente Transportada deben cumplir con las siguientes características: empaque individual para cada beneficiario del Programa, debe 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), amigable con el medio ambiente (material reciclable), no se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

2.2.3 INDUSTRIALIZADA: La Modalidad industrializada corresponde al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en las sedes educativas. Los componentes de esta modalidad se deben entregar en forma individual y en el empaque primario según las características de los alimentos y las demás condiciones exigidas en la normatividad vigente.

De acuerdo con el Diagnóstico Situacional Integral de las Condiciones Operativas - DACO realizado por la Entidad Territorial; esta modalidad solo podrá implementarse en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO cumpla con las condiciones para el almacenamiento o la preparación de los alimentos en las instalaciones de la sede educativa, determinada por la verificación de las condiciones de infraestructura, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En estos casos, y de manera previa a la adopción de la modalidad industrializada, deberá analizarse la viabilidad de implementar la modalidad caliente transportada, de conformidad con las condiciones descritas en el presente anexo.

La decisión de implementar la modalidad industrializada deberá quedar debidamente documentada y contar con el aval del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE – CTPS, teniendo en cuenta su carácter excepcional y transitorio, así como el desmonte progresivo de la atención regular bajo esta modalidad, de conformidad con lo establecido en la Resolución mediante la cual se adopta el presente anexo técnico. En consecuencia, las Entidades Territoriales que presten la atención mediante la modalidad industrializada deberán adelantar las gestiones necesarias para su desmonte progresivo, hasta máximo el año 2030.

La distribución de macronutrientes para la modalidad de suministro industrializada es: Proteína 10%, grasa 25% y carbohidratos 65%.

Esta modalidad de atención no podrá implementarse en los modelos de atención PAE para pueblos indígenas, PAE en zonas educativas rural de difícil acceso, PAE en comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras ni para las niñas y los niños matriculados en el segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición) cuya jornada escolar tenga un tiempo superior a seis horas diarias, considerando la normatividad vigente.

TABLA 6. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES – RIEN, POR NIVELES Y GRADOS ESCOLARES EN MODALIDADES DE ATENCIÓN DE SERVICIO: INDUSTRIALIZADA

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Tomado de: Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

TABLA 7. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NiVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - COMPLEMENTO (20%)

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Tomado de: Resoluciones 0003 y 0155 de 2026, Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

2.2.4 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 con el procedimiento establecido por la UApA; de igual forma, esta modalidad de atención se implementa para la atención en los recesos estudiantiles en las Entidades Territoriales definidas por la UApA; así como en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de "Itinerancia".

2.2.5 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, debiendo hacerse efectivo el bono con el equivalente a los alimentos que conforman la canasta o con el suministro de alimentos del mismo valor nutricional. El valor del bono alimentario deberá cubrir la totalidad de costos directos e indirectos de la operación.

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas que sean atendidas con modalidad preparada en sitio y caliente transportada, el operador podrá entregar modalidad industrializada a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por la Supervisión, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, de conformidad con las Resoluciones 0003 y 0155 del 7 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y sus modificaciones, las modalidades de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE) denominadas "Canasta PAE en Casa" y "Bono Alimentario" podrán implementarse en situaciones excepcionales.

2.2.6 MINUTA PATRÓN

La UApA establece las minutas patrón para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderada, grado y nivel escolar.

Las minutas patrón para modalidad preparada en sitio, industrializada y caliente transportada, se contemplan en las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026 en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, las cuales son:

MINUTAS PATRÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS DE LAS RESOLUCIONES 0003 Y 0155 DE 2026

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO, MODALIDADES DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA

TABLA 8. NIVEL PREESCOLAR

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

Aporte nutricional minuta patrón	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**417**	**15,6**	**13,4**	**56,3**	**110**	**2,9**	**132**
Recomendaciones diarias (Nivel Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	**32%**	**34%**	**31%**	**31%**	**16%**	**52%**	**12%**

Fuente: Resoluciones No. 0003 y 0155 del 2026, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE

TABLA 9. NIVEL BÁSICA PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

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

Aporte nutricional minuta patrón	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**499**	**18,5**	**16,2**	**67,3**	**122**	**3,5**	**152**
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: Primero, Segundo, Tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**15%**	**56%**	**13%**

Fuente: Resoluciones No. 0003 y 0155 del 2026, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

TABLA 10. NIVEL BÁSICA PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO

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

	Aporte nutricional minuta patrón						
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**614**	**22,8**	**20,1**	**82,4**	**160**	**4,1**	**201**
Recomendaciones diarias (Nivel Primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1.100	8,7	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**15%**	**48%**	**13%**

Fuente: Resoluciones No. 0003 y 0155 del 2026, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

TABLA 11. NIVEL BÁSICA SECUNDARIA

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

	Aporte nutricional minuta patrón						
	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**764**	**28,3**	**24,7**	**103,4**	**187**	**5,1**	**237**
Recomendaciones diarias (Nivel Secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1.100	9,5	1500
Adecuación total	**31%**	**32%**	**30%**	**30%**	**17%**	**53%**	**16%**

Fuente: Resoluciones No. 0003 y 0155 del 2026, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE

TABLA 12. NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

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

Aporte nutricional minuta patrón	Kcal	Proteínas g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
Total aporte promedio diario	**897**	**34,0**	**28,8**	**120,9**	**223**	**6,1**	**289**
Recomendaciones diarias (Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406,0	1.100	11,8	1500
Adecuación total	**31%**	**33%**	**30%**	**30%**	**20%**	**51%**	**19%**

Fuente: Resoluciones No. 0003 y 0155 del 2026, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

MINUTAS PATRÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

TABLA 13. MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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

Fuente: Resoluciones No. 0003 y 0155 del 2026, Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

2.2.7 CICLOS DE MENÚ

Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, que se repiten a lo largo de un periodo.

Los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

a. Diseñarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial previo concepto de la UApA, por cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario.

b. Ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico, lo que incluye revisión de preparaciones poco aceptadas, disponibilidad de alimentos, incorporación de técnicas culinarias; entre otras, estos deberán ser incluidos en el plan operativo anual – POA para ser presentados en el CTPS en el mes de agosto.
c. Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el Anexo 3. Alimentación Saludable y Sostenible, en cuanto a la variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.
d. Como parte de los insumos necesarios para el proceso de planeación de los ciclos de menús la Entidad Territorial debe documentar la disponibilidad de alimentos en el territorio, considerando la inclusión de tiempos de cosecha, alimentos fortificados y biofortificados, mecanismos de abastecimiento de alimentos; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros.
e. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden diseñar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con el aporte nutricional según el tipo de complemento alimentario, los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
f. Publicar el ciclo de menús completo y el menú del día para los diferentes tipos de complemento alimentario y modalidades de atención, en un lugar visible del comedor escolar o lugar donde se realiza el consumo de los alimentos en la sede educativa, para consulta de la ciudadanía.
g. Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:
    - **Análisis nutricional:** por nivel y grado escolar a atender, según modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos; teniendo en cuenta los posibles nombres o identificaciones del mismo alimento, según el territorio. Para productos industrializados se puede hacer uso de información de fichas técnicas de los fabricantes o productores, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos, dichos documentos deberán estar disponibles para efectos de verificación cuando así se requiera. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.
    - **Lista de Intercambio:** Es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo acorde a la preparación, considerando cantidades estandarizadas con un aporte igual o superior de energía y nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera6 . (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020). Estas listas de intercambios son parte del proceso de planeación alimentaria desarrollado por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, por lo tanto, son parte de los soportes que deben reposar en la sede educativa priorizada en el PAE.
    - **Guías de Preparación:** son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias e instrucciones de servido; esta guía de preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión para el personal manipulador de alimentos y es el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras. Estas guías de preparación son parte del proceso de planeación alimentaria desarrollado por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial con el apoyo del profesional en Gastronomía, técnico o tecnólogo en cocina (si cuenta con este perfil en el Equipo PAE), por lo tanto, son parte de los soportes que deben reposar en la sede educativa priorizada en el PAE.
    - **Estandarización de porciones e instrumentos para el servido:** corresponde al documento que consolida el proceso de estandarización de porciones para el servido; así como las indicaciones para su implementación por parte del personal manipulador de alimentos, incluyendo el uso de utensilios estandarizados para el servido; de tal manera que se garantice los gramajes establecidos según alimentos y preparaciones incluidos en el ciclo de menús. La UApA desarrolló la estrategia de estandarización de recetas con enfoque étnico y territorial la cual se puede consultar en la caja de herramientas.

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

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

i. Para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE se deben realizar las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial:

1. Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
2. Diseño y aplicación de encuestas de aceptabilidad para la revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad. Estas encuestas deberán ser aplicadas como mínimo una vez por cada vigencia.
3. De ser posible realizar articulación con entidades para implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

j. La Entidad Territorial deberá hacer adaptaciones y cambios en los ciclos de menú según los hallazgos relevantes en cuanto a la aceptabilidad de las preparaciones para sustituir aquellas que tengan una baja aceptación por parte de los beneficiarios, con el fin de reducir la cantidad de desperdicios.

Los ciclos de menú para cada modalidad se encuentran incluidos en los siguientes anexos: Anexo. PLANEACIÓN CICLOS DE MENÚS.

2.2.8 ETAPAS DEL PROGRAMA

REQUISITOS TÉCNICOS DE EJECUCIÓN

A) FASE DE ALISTAMIENTO

El operador deberá cumplir con los siguientes requisitos, los cuales deberá acreditar a la Entidad antes del inicio de la operación y que deberá seguir cumpliendo durante toda la ejecución del contrato:

a. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial.

b. El operador debe contar con un Coordinador, dedicado de tiempo completo que estará a cargo de la logística y será el enlace administrativo con la Entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. 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.

c. Los siguientes perfiles: Ingeniero o Químico de Alimentos, Nutricionista Dietista, Supervisores de Zona y Profesional en el área de Cocina, deberán contar con dedicación de tiempo completo y presencia física en las sedes educativas y/o en la planta de producción, según corresponda a sus funciones. Su labor deberá desarrollarse en cumplimiento de las responsabilidades propias de cada cargo y orientarse a garantizar la correcta, eficiente y satisfactoria ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio.

d. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años de edad.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulador alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe tener fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- Se requiere un equipo que conste de 92 manipuladores de alimentos para el 2027, este personal podrá ser ajustado de acuerdo a la variación en las modalidades de atención teniendo en cuenta lo mencionado en el Anexo 5. Calidad e Inocuidad de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender donde menciona en su numeral 1.2.1 Personal manipulador de alimentos: "L*a Entidad Territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención*", teniendo en cuenta las experiencias adquiridas con procesos anteriores.
- Además, se deberá mantener el perfil dentro del equipo de personal manipulador, denominado 'facilitador', para aquellas sedes educativas en las que, por trabajo de campo, la entidad lo requiera. Esta incorporación responde a la necesidad identificada en el área social de los

comedores escolares, con el objetivo de mantener el orden y reducir el desperdicio. En total, se necesitan 8 facilitadores para el servicio de ración preparada en sitio. Este perfil está incluido dentro de las 92 ecónomas relacionadas a continuación:

INSTITUCIÓN	SEDE	RACIÓN	FOCALIZACIÓN	FACILITADORAS	PERSONAL MANIPULADOR
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL DE FUNZA	CERRITO	PS	137		2
	HATO		462	1	4
	SERREZUELITA		223		3
	MEXICO		188		3
	FURATENA		1115	1	7
	SAMARKANDA	CT	159		1
	I.E.D PPAL FUNZA		1000		3
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL MIGUEL ANTONIO CARO	CONCENTRACION URBANA MIGUEL ANTONIO CARO	PS	2070	1	11
	CONCENTRACION ESCOLAR MARIA INMACULADA		730	1	6
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL ANTONIO CARO - PRINCIPAL		728	1	6
INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON	CONCENTRACION URBANA SAN MARCOS	PS	986	1	6
	INST EDUCATIVA DEPTAL TECNICO AGROPECUARIA SAN RAMON		834	1	7
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO	CONCENTRACION URBANA SAN JOSE	PS	467		5
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA BICENTENARIO PPAL		899	1	6
	UNIDAD BASICA SAN ANDRES	CT	302		2
PLANTA DE PRODUCCIÓN					11
OFRENCIA	COLEGIOS CONTRATADOS POR LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL	I	400		1
			10700	**8**	**84**

- EDUCACIÓN CONTRATADA: Las 400 raciones adicionales, equivalentes a los beneficiarios de la proyección de matrícula se entregarán en las Instituciones que se encuentren bajo la modalidad de matrícula contratada, razón por la cual, se requiere que como mínimo una (1) de las manipuladoras esté dispuesta para realizar la ruta y la entrega de dichas raciones.

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

e. Exámenes médicos y certificado de aptitud del personal manipulador de alimentos: Con base en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos. Artículo 11. Estado de salud. "El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año (...)", el operador deberá realizar la contratación de un laboratorio con el fin de efectuar la toma de las muestras al personal manipulador contratado y emitir el correspondiente certificado de aptitud para el manejo higiénico de alimentos. En todo caso y con base en la resolución mencionada, los costos de los exámenes y certificaciones médicas deberán ser asumidos por el operador, en ningún caso se permitirá que se descuente al personal manipulador dicho costo.

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

g. La bodega y la planta de producción deben compartir la misma planta teniendo en cuenta que, la sumatoria de las áreas exclusivas para el Programa de Alimentación Escolar de Funza debe ser mínimo de 1000 m^2, de los cuales se deben destinar mínimo 100 m^2 en áreas de producción para comida caliente transportada garantizando la separación, demarcación y señalización de las siguientes áreas:

a) área de recepción y control de calidad de materias primas
b) área de preparación de alimentos - mínimo 100 m2
c) área de almacenamiento de productos no perecederos
d) área de almacenamiento de productos perecederos
e) área de almacenamiento de Fruver
f) cuarto frío de congelación para almacenamiento de cárnicos
g) cuarto frío de refrigeración para almacenamiento de productos lácteos y sus derivados
h) área de ensamble y alistamiento de materias primas e insumos para las Instituciones educativas
i) área de despachos
j) área de disposición de residuos sólidos
k) área de almacenamiento de canastillas
l) área de lavado de canastillas y estibas
m) área de productos no conformes
n) área de servicios sanitarios
o) estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual
p) área de elementos de aseo e insumos no consumibles
q) área de Vestier y lockers

h. La bodega de almacenamiento y la planta de producción para la preparación de los complementos alimentarios en la modalidad Caliente Transportada, deberán tener una capacidad instalada que garantice las condiciones de conservación e inocuidad de todos los insumos que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Funza, relacionados en la Resolución 2674 de 2013 y Resoluciones 0003 y 0155 de 2026.

i. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 una planta de producción, almacenamiento y ensamble, para lo cual deberán presentarse actas de inspección higiénico sanitaria o conceptos higiénico sanitarios FAVORABLES expedidos por la autoridad sanitaria competente del Municipio de Funza, con fecha **no superior a seis (6) meses** de la fecha de la presentación de la oferta; teniendo en cuenta que, cada espacio deberá contar con el concepto sanitario de manera individual, es decir, el concepto sanitario de la planta de producción deberá llevar el enfoque en preparación de alimentos y la bodega enfoque de almacenamiento. Estos conceptos deberán mantenerse durante la ejecución del contrato. La bodega y la planta de producción deberán garantizar la adecuada operatividad del programa de alimentación escolar del Municipio de Funza.

j. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega de almacenamiento de alimentos o planta de producción, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, todos con su respectiva hoja de vida y ficha técnica la cual incluirá el registro fotográfico de cada equipo.

k. Presentar un plan y cronograma de mantenimiento preventivo y/o correctivo, y de reposición de equipos según corresponda, de equipos de bodega, planta de producción y restaurantes escolares donde se especifique la periodicidad de los mantenimientos y en que consiste el mantenimiento preventivo a ejecutar de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar, bodega de almacenamiento y planta de producción de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar

l. Presentar un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición de la bodega de almacenamiento y planta de producción, en el cual, el operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para realizar 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, básculas, entre otros, que se encuentren en los restaurantes escolares, se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

m. Presentar un programa que detalle los aspectos y criterios para la selección, evaluación, aceptación, reevaluación y seguimiento de proveedores; las especificaciones de calidad e inocuidad, los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos; las condiciones de transporte, recepción, inspección, almacenamiento, conservación y uso; los controles de calidad; la identificación y caracterización de las materias primas e insumos; y los procedimientos de rotación de inventarios mediante el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). Asimismo, deberá garantizarse el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de rotulado o etiquetado establecidos en la normativa vigente aplicable, en particular la Resolución 5109 de 2005, modificada en lo pertinente por la Resolución 557 de 2022; la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022 y corregida por la Resolución 254 de 2023, o las disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan; así como las demás normas sanitarias aplicables a las materias primas, los alimentos envasados y los insumos utilizados. El programa deberá contemplar registros verificables de recepción, inspección, almacenamiento, control de temperaturas cuando aplique, trazabilidad, rotación, manejo de productos no conformes, devoluciones y seguimiento a proveedores, tanto en la bodega como en cada sede educativa.

n. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en la planta de producción, bodega de almacenamiento y restaurantes escolares, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y líquidos, Programa de Control de Plagas, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable.

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

- Objetivos.
- Responsables
- Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc.
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones
- Formatos de monitoreo y control

b. Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos
- Caracterización de plagas.
- Tipo de control (físicos y químicos).
- Periodicidad y métodos de aplicación.
- Sustancias químicas con fichas técnicas.
- Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.

c. Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Caracterización de plagas.

- Tipo de control (físicos y químicos).
- Periodicidad y métodos de aplicación.
- Sustancias químicas con fichas técnicas.
- Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.

d. Programa de Abastecimiento o suministro de agua

- Objetivos
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas.
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
- Formatos de monitoreo y control de potabilidad.
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.

o. El operador deberá formular, presentar para aprobación de la supervisión o interventoría, implementar y mantener actualizado un Plan de Gestión Ambiental Integral aplicable a todas las modalidades de atención contratadas, de conformidad con los Lineamientos Técnicos–Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar establecidos mediante la Resolución 0003 y 0155 de 2026, y sus respectivos anexos vigentes, en especial el Anexo 3, Alimentación Saludable y Sostenible, y las demás disposiciones ambientales y sanitarias aplicables. El plan deberá contemplar la identificación, clasificación, separación en la fuente, recolección, almacenamiento temporal, aprovechamiento, transporte y entrega a gestores autorizados o disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la operación, de acuerdo con las características de cada modalidad. Para la modalidad industrializada, deberá incluir el manejo de los empaques primarios y secundarios y de los demás residuos generados por los alimentos suministrados; para la modalidad preparada en sitio, deberá comprender los residuos orgánicos derivados de la preparación y el consumo de alimentos, así como los residuos inorgánicos y los materiales de empaque; y para la modalidad caliente transportada, deberá incluir el manejo de los recipientes, envases, empaques y demás residuos derivados del transporte, entrega y consumo de los complementos alimentarios, diferenciando los elementos reutilizables de los desechables, cuando corresponda. El operador deberá priorizar la prevención y reducción de residuos, la reutilización cuando sea sanitaria y técnicamente viable, la separación en la fuente y el aprovechamiento de los materiales susceptibles de valorización, promoviendo prácticas de consumo responsable y educación ambiental en la comunidad educativa. El plan deberá articularse con los instrumentos, procedimientos y lineamientos de gestión ambiental de cada institución educativa, sin generar incompatibilidades con sus condiciones de almacenamiento temporal, recolección, aprovechamiento y disposición final, ni afectar la operación del servicio. Asimismo, deberá establecer responsables, procedimientos, frecuencias de recolección, medidas de control, mecanismos de coordinación con los responsables institucionales y gestores correspondientes, así como indicadores y registros verificables que permitan realizar seguimiento a la generación, manejo, aprovechamiento y destino final de los residuos. El operador deberá garantizar la implementación efectiva del plan en la bodega, el centro de producción y todas las sedes educativas atendidas, mantener disponibles los soportes documentales y certificados que correspondan y efectuar los ajustes requeridos por la supervisión o interventoría, en cumplimiento de la normativa vigente y de las condiciones particulares de cada sede educativa.

p. Presentar el plan y cronograma de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos de bodega de almacenamiento, planta de producción y sedes educativas, desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser por lo menos de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de la Resolución 2674 de 2013 dicho plan deberá incluir como mínimo metodología, duración, personal responsable, cronograma, enfoque, contenido y alcance.

q. Presentar para revisión y aprobación las fichas técnicas de las materias primas utilizadas en las modalidades preparada en sitio y caliente transportada, de los alimentos de la modalidad industrializada y de los productos de aseo, junto con la documentación de los proveedores y los soportes sanitarios exigibles, tales como registros, permisos o notificaciones sanitarias y demás documentos aplicables, de acuerdo con la naturaleza del producto y la normatividad vigente. La documentación deberá cumplir con los lineamientos del Anexo 5. Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 de 2026, modificado por la Resolución 0155 de 2026. Cualquier cambio de producto o proveedor deberá ser informado y soportado con la documentación actualizada para su revisión y aprobación por la Entidad y/o la interventoría, según corresponda.

r. Presentar un plan de rutas, periodicidad y días de entrega de alimentos, elementos de aseo y servicio del gas (en el caso que no se disponga de servicio en red) a cada comedor escolar, con horarios de entrega. plan de rutas detallado, que especifique los días de entrega para cada una de las modalidades: Industrializada, Caliente Transportada y Preparada en Sitio, así como de los elementos de aseo y el suministro del gas, con cinco (5) días hábiles de anterioridad al inicio de la distribución mensual, incluyendo la totalidad de sedes en los formatos establecidos por la ETC. La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados escolares y modalidad.

s. Presentar plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.

t. Garantizar la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para el personal vinculado a la operación del PAE en bodega, plantas de producción y sedes educativas, conforme a la normativa laboral vigente, y presentarlo con los soportes correspondientes a la Entidad o la interventoría.

u. Garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad en la prestación del servicio del PAE, de conformidad con las obligaciones contractuales, los lineamientos técnicos y los anexos de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 de la UApA, así como con la normatividad sanitaria vigente y los requisitos técnicos aplicables a cada modalidad de atención.

v. Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, realizar publicación de los ciclos de menús, socializados por la Entidad Territorial Certificada de manera visible a los titulares de derecho, padres de familia y demás comunidad educativa en cada sede educativa.

w. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la bodega y planta de producción, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación en manipulación de alimentos, certificados médicos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2346 de 2007 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

x. Mantener actualizada y disponible una carpeta física o digital por cada manipulador de alimentos vinculado a la operación del PAE, con los documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos sanitarios y laborales exigibles conforme a la normatividad vigente. Los soportes del personal que labore en las sedes educativas deberán estar disponibles para consulta en cada sede. Todo ingreso, retiro o cambio de personal deberá ser informado oportunamente al supervisor del contrato y/o a la interventoría, garantizando la actualización documental y el cumplimiento de los requisitos aplicables.

y. Entregar tres (3) dotaciones completas a todo el personal manipulador de alimentos que no se encuentre dentro del setenta y cinco por ciento (75 %) formalizado bajo contrato laboral, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, de la siguiente manera:

- Para la Modalidad Preparada en Sitio y Caliente Transportada: pantalón, blusa, delantal largo PVC, zapatos cerrados (antideslizantes y ergonómicos) y gorro.

- Para la Modalidad Industrializada: pantalón, blusa, zapatos cerrados (antideslizantes y ergonómicos) y gorro.

  Todos los elementos deberán ser de color claro y portar los logos del operador, la UApA y la Alcaldía de Funza. La dotación deberá ser reemplazada cada vez que sea necesario y en un plazo máximo de 5 días hábiles, conforme a las condiciones de uso. Los tiempos de entrega de cada dotación se establecerán en las obligaciones específicas del contrato. En todo caso, el contratista deberá garantizar la entrega de la dotación legal al personal que se encuentre formalizado, en cumplimiento de la normativa vigente.

z. Formalización del Personal Manipulador de alimentos: Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 69 de la Ley 2466 de 2025, la Circular Externa Conjunta 121 de 2025 y las demás disposiciones aplicables, garantizando que, durante la vigencia 2027, como mínimo el setenta y cinco por ciento (75%) del personal manipulador de alimentos requerido para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) se encuentre vinculado mediante contrato laboral, con el reconocimiento de los derechos laborales y de seguridad social correspondientes. El operador deberá presentar a la Entidad y/o a la interventoría los soportes de vinculación laboral y los informes que permitan verificar el cumplimiento de la meta de formalización, de acuerdo con los lineamientos vigentes de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA).

   En atención a lo anterior, el contratista deberá acreditar el cumplimiento de este lineamiento, incorporando en su estructura de costos y en la proyección del recurso humano las condiciones de formalización laboral establecidas en la normativa vigente, asegurando el reconocimiento integral de los derechos laborales y prestacionales del personal a vincular.

   El veinticinco por ciento (25%) restante del personal podrá ser vinculado bajo otras modalidades contractuales permitidas, siempre que se observe lo dispuesto en el pliego de condiciones, los presentes estudios previos y el marco jurídico aplicable. Este requisito será objeto de verificación por la entidad en las etapas de evaluación, ejecución y seguimiento contractual.

   Afiliar al personal manipulador de alimentos al Sistema de Seguridad Social Integral, de acuerdo con la modalidad de vinculación y las obligaciones legales aplicables. En la etapa de alistamiento, el operador deberá presentar a la Entidad y a la interventoría, para revisión y aprobación previa al inicio de la contratación, los modelos de contrato laboral y demás modalidades contractuales que pretenda utilizar, con el fin de verificar su concordancia con la normativa vigente, las obligaciones de formalización laboral del PAE y las condiciones establecidas en los documentos contractuales. Así mismo, deberá acreditar las afiliaciones correspondientes y garantizar el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social. Cualquier modificación posterior de los modelos contractuales aprobados deberá informarse y someterse nuevamente a revisión.

aa. **CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS**: Durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el Operador deberá establecer lo propio con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios. En este entendido el operador deberá entregar a la Supervisión y/o a la Interventoría los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos que se definan de alto riesgo en salud pública según la resolución 719 de 2015 y que hagan parte de la Modalidad Industrializada, Preparada en Sitio y Caliente Transportada de la siguiente manera:

   Modalidades Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

   - Un (1) lote mensual de res, un (1) lote mensual de cerdo y un (1) lote mensual de pollo.
   - Un (1) lote mensual para cada uno de los siguientes alimentos: huevos, leche en polvo, queso, mantequilla, mayonesa, crema de leche, pulpa de fruta.

Conforme a los lineamientos de las Resoluciones 0003 y 0155 de 2026 frente al suministro de agua envasada a los beneficiarios del Programa en las modalidades Preparada en Sitio, Caliente Transportada e Industrializada, el operador deberá entregar a la Supervisión y/o a la Interventoría el resultado microbiológico de dos (2) lotes de agua potable tratada envasada en el contrato.

Modalidad Industrializada:

- Un (1) lote mensual de bebidas lácteas UHT (rotando entre Avena, leche saborizada u otra), bebidas fermentadas (tipo kumis, yogurt, kéfir)
- Un (1) lote mensual de dulces con un contenido de leche superior al 20%.

Nota 1: Se deberá efectuar la rotación de los análisis durante la ejecución del contrato con todos los proveedores incorporados al Programa, de tal manera que, pueda ser realizado el correspondiente seguimiento técnico.

Nota 2: en caso de introducir algún alimento que no se encuentre definido en los anteriores puntos y que se clasifique de alto riesgo conforme a la Resolución 719 de 2015, la Entidad, de acuerdo a las características de composición y la frecuencia en el ciclo de menús, solicitará al operador la evaluación microbiológica correspondiente.

Nota 3: los análisis microbiológicos de los alimentos se deberán realizar conforme a la Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano". Para el caso particular sólo serán exceptuados aquellos que se relacionan en el artículo 2. Campo de Aplicación, parágrafo 1 de la norma de referencia.

El operador deberá incorporar al programa de calidad de materias primas el seguimiento a los proveedores con base en los resultados de los análisis microbiológicos, acciones a ejecutar en la bodega, planta de producción y sedes educativas en caso de evidenciar algún resultado no conforme. Ejemplo: procedimientos de desnaturalización de producto, retiro de producto en sedes educativas por resultados no conformes, rotulado de producto no conforme, cambio de proveedor, entre otros.

bb. **PLAN DE MUESTREO OPERADOR:** De conformidad con el Anexo 5. de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 de 2026, modificado por la Resolución 0155 de 2026, el operador deberá contar con un plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, que permita verificar las condiciones de calidad e inocuidad desde las materias primas hasta el complemento alimentario suministrado. El plan deberá presentarse a la Entidad y/o a la interventoría durante la etapa de alistamiento, con justificación técnica de la periodicidad, los tipos y la cantidad de muestras, según las modalidades de atención, los alimentos suministrados y los riesgos identificados. Para las modalidades preparada en sitio y caliente transportada, deberá contemplar, como mínimo, la programación de los siguientes análisis:

- **Muestras bimensuales en sedes educativas o planta de producción:** Frotis de manos y superficies, análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, y análisis de alimentos y materias primas, incluyendo proteínas de origen animal, bebidas con leche, jugos de fruta, verduras cocidas y ensaladas crudas, según el cronograma y la evaluación de riesgos.

- **Muestras trimestrales en bodega:** Análisis microbiológicos de superficies y manos, así como análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, conforme a la evaluación de riesgos y la programación establecida.

El operador deberá dar cumplimiento a la periodicidad y al número de muestras establecidos en el presente documento, garantizando la contratación de un laboratorio externo que cuente con acreditación vigente y cuyo alcance técnico incluya los ensayos requeridos, como condición contractual para la ejecución del plan de muestreo. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas deberán realizarse conforme a los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, particularmente en sus artículos 4 y 5 y en el anexo técnico, así como en las demás disposiciones sanitarias aplicables. El operador deberá asegurar la adecuada toma, conservación, transporte y trazabilidad de las muestras; entregar oportunamente los informes de resultados a la Entidad y/o a la interventoría, e implementar las acciones correctivas correspondientes cuando se identifiquen resultados no conformes.

cc. **MONITOREO MICROBIOLÓGICO SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL:** La Secretaría de Salud Municipal, realizará el monitoreo microbiológico de rutina a los alimentos de alto riesgo en las sedes educativas conforme a la Resolución 1407 de 2022; por lo tanto, el operador deberá garantizar la disponibilidad de los alimentos para el muestreo pertinente.

dd. **PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO:** Con base en lo establecido en la Resolución 0003 de 2026, modificado por la Resolución 0155 de 2026, en el Anexo 5. Calidad e Inocuidad, numeral 4. Plan de Muestreo Microbiológico y Fisicoquímico: *"La Entidad territorial debe diseñar e implementar en el PAE un plan de muestreo según la modalidad de atención del servicio y tipo de complemento alimentario, personal manipulador, superficies y ambientes, con el fin de verificar las condiciones de calidad e inocuidad en el PAE"*, la Entidad a través de la interventoría del Programa definirá el plan de muestreo microbiológico en la bodega, planta de producción y sedes educativas; conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 1407 de 2022 y demás normatividad aplicable vigente.

ee. **Responsabilidades y competencias Personales del manipulador de alimentos:** Cumplir con normatividad sanitaria vigente; mantener adecuada limpieza e higiene personal, usar apropiadamente la dotación, cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas, entregar complementos de acuerdo a la dinámica definida (preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregar complementos de acuerdo a gramajes, cumplir con la minuta patrón de la ración, reportar al rector o comité las novedades), cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y bioseguridad.

ff. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar o lugar de entrega un formato de visibilidad (Según lineamientos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y/o lineamientos estipulados por la UApA), el cual debe contener la siguiente información:

1. Entidad Territorial Certificada y Entidad que administra el Programa.
2. Departamento, Municipio.
3. Nombre completo de la Sede Educativa.
4. Tipo de complemento alimentario, modalidad implementada y jornada atendida.
5. Número de beneficiarios a atender.
6. Nombre completo del operador.
7. Número del contrato o convenio.
8. Fecha de iniciación del servicio.
9. Cantidad de manipuladores de alimentos.
10. Canales de Atención al Ciudadano (correo electrónico, dirección, teléfono), para la atención de peticiones, quejas y reclamos.
11. Minuta patrón y/o ciclos de menú (teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, bajo los lineamientos de las Resoluciones No. 0003 y 0155 de 2026, y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan).

B) EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

a. Ser higiénicos, fabricados con materiales 100% biodegradables, amigables con el medio ambiente y estar en consonante al Acuerdo Municipal No 003 del 2021 y demás normas ambientales vigentes.
b. Los alimentos que integran el complemento alimentario deberán entregarse en su empaque primario original, íntegro, debidamente sellado, rotulado y etiquetado, conforme a la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El operador deberá garantizar que los

productos cuenten con información legible, lote y fecha de vencimiento, según corresponda, y que se encuentren dentro de su vida útil y en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad.

c. Se debe garantizar que la vida útil de los alimentos entregados cubra mínimo el período de abastecimiento del complemento suministrado (de 1 a 2 semanas).
d. Se prohíbe la distribución de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
e. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y, las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan.

- **MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO**

El transporte, almacenamiento, preparación, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Así mismo, para el transporte de carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles, se deberá dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, en lo que resulte aplicable, garantizando las condiciones sanitarias, de conservación e inocuidad de los alimentos.

- **ELEMENTOS DE ASEO**

Garantizar que cada restaurante escolar, para la modalidad preparada en sitio; la planta de producción, para la modalidad caliente transportada; y el lugar de almacenamiento, para la modalidad de industrializada, cuenten con los insumos, utensilios e implementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones técnicas requeridas, de conformidad con la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, que adopta los lineamientos técnicos y el Anexo 5 de Calidad e Inocuidad de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), y demás disposiciones aplicables. El operador deberá garantizar que estos elementos permanezcan en adecuadas condiciones de uso, higiene y conservación, y reemplazarlos oportunamente cuando presenten deterioro, desgaste o no cumplan su función.

A continuación, se relacionan los elementos de aseo requeridos para la limpieza y desinfección de las sedes educativas donde se preparan, almacenan o entregan los complementos alimentarios, según la modalidad de atención.

MODALIDADES PREPARADA EN SITIO Y CALIENTE TRANSPORTADA (PLANTA DE PRODUCCIÓN)	
PRODUCTO	**CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD**
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.
LIMPIÓN DE COCINA (30 CM X 50 CM)	2 por cada 100 cupos mensuales por cada sede educativa y planta de producción, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
HARAGÁN ESCURRIDOR DE 60 CM O SUPERIOR	1 por sede educativa y planta de producción y 2 veces en el contrato, 1 dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y 1 en el sexto (6) mes de operación.