Fecha de compilación:	Octubre de 2026
Estructurador	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Asunto:	**ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE UNA PRESTACIÓN DE SERVICIOS**
Fundamento legal	ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.1. DEL DECRETO 1082 DE 2015

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD.

La Secretaría de Educación del Municipio de Florencia, Caquetá, en su condición de dependencia responsable de la gestión y articulación del servicio educativo en el marco de las competencias de la Entidad Territorial Certificada (ETC), elabora el presente estudio previo con el propósito de establecer y sustentar la necesidad de adelantar el proceso de selección del contratista que tendrá a su cargo la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la vigencia 2027, determinando las condiciones técnicas, administrativas, financieras y jurídicas requeridas para garantizar la prestación oportuna, continua y adecuada del servicio.

La necesidad de contratar la operación del Programa tiene fundamento en el deber constitucional y legal del Estado de garantizar los derechos fundamentales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, particularmente el derecho a la alimentación equilibrada, la salud, la educación y la permanencia en el sistema educativo. En este sentido, el artículo 44 de la Constitución Política establece que la alimentación equilibrada constituye un derecho fundamental de los niños y dispone que sus derechos prevalecen sobre los de los demás. Por su parte, el artículo 67 superior reconoce la educación como un derecho de la persona y un servicio público con función social, e impone al Estado, la sociedad y la familia responsabilidades para garantizar su prestación y promover el acceso y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

En concordancia con estos mandatos constitucionales, el artículo 6 de la Ley 7 de 1979 reconoce el derecho de los niños a la educación, la asistencia y el bienestar social, y contempla responsabilidades estatales relacionadas con la nutrición escolar y la protección infantil. Asimismo, la Ley 1098 de 2006, por medio de la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia, establece en su artículo 24 el derecho de los niños, niñas y adolescentes a los alimentos y demás medios necesarios para su desarrollo físico, psicológico, espiritual, moral, cultural y social, de acuerdo con la capacidad económica del alimentante. De igual manera, el artículo 41 de la misma ley establece obligaciones del Estado relacionadas con la garantía de los derechos de esta población y la prevención de la deserción escolar.

Desde esta perspectiva, la alimentación escolar constituye una estrategia que contribuye a materializar los derechos a la alimentación y a la educación, en la medida en que favorece el bienestar de los estudiantes, apoya sus procesos de aprendizaje y contribuye a superar algunas de las barreras que pueden afectar su asistencia y permanencia en los establecimientos educativos oficiales.

la Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación de los recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben ser asignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

Es deber de la ETC, garantizar conforme al Decreto 501 de 2016 en su Artículo 2.3.3.6.2.12 la articulación con los planes de desarrollo territorial, las entidades territoriales certificadas en educación podrán incorporar en sus respectivos planes de desarrollo las acciones previstas en los planes de que trata el artículo 1. Así mismo, podrán declarar por medio de sus Consejos de Gobierno la importancia estratégica de los proyectos de gastos, inversión asociados a la implementación de la Jornada Única, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 819 de 2003.

De acuerdo a lo estipulado por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) a través del Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 *"POR EL CUAL SE ADICIONA EL DECRETO 1075 DE 2015 ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR EDUCACIÓN, PARA REGLAMENTAR EL PARÁGRAFO 4° DEL ARTÍCULO 136 DE LA LEY 1450 DE 2011, EL NUMERAL 20 DEL ARTÍCULO 6 DE LA LEY 1551 DE 2012, EL PARÁGRAFO 2 DEL ARTÍCULO 2 DE LA LEY 715 DE 2001 Y LOS ARTÍCULOS 16,17,18 Y 19 DE LA LEY 1176 DE 2007, EN LO REFERENTE AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE"* establece en su Artículo 2.3.10.3.2. Cofinanciación; Artículo 2.3.10.3.5. Concurrencia; Artículo 2.3.10.4.1. Actores del programa; Artículo 2.3.10.4.3, **Artículo 2.3.10.4. 4.. Obligaciones de los Rectores, artículo 2.3.10.4.5. Obligaciones conjuntas**, Funciones de las entidades territoriales; y de esta manera, da directrices específicas para que los entes territoriales sean quienes se encarguen de ejecutar directa e indirectamente el PAE, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el mismo y para tal efecto instaura que deben:

a) *Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.*
b) *Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos*
c) *Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia* (…).

En cumplimiento a lo reglamentado por el Ministerio de Educación Nacional, donde a partir de septiembre de 2013, las entidades territoriales certificadas deben asumir la responsabilidad de la Administración del Programa de Alimentación Escolar, y visualizado el programa como un conjunto articulado y coherente de estrategias orientadas a contribuir en el derecho a la vida sana, a la educación con calidad y a la alimentación en el marco de las políticas nacionales, departamentales y Municipales, brindando un apoyo alimentario con calidad nutricional variado; fomentando la promoción de prácticas adecuadas tanto en alimentación, actividad física y la construcción colectiva de una cultura de la alimentación saludable que favorezca el acceso y la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo oficial.

En este sentido el Programa de Alimentación Escolar PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez; implementando como objetivo primordial el suministro de un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

El programa de alimentación escolar es liderado por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos Para Aprender (UApA) como entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional MEN, con la participación constante del ICBF y el Departamento Nacional de Planeación (DNP). Dentro del nuevo esquema el PAE promueve la corresponsabilidad con los recursos de la Nación, y se impulsa la participación ciudadana y el trabajo conjunto de los diferentes actores.

Con el propósito de orientar y articular la operación del PAE, la UApA expidió la **Resolución 0003 del 07 de enero de 2026** y sus modificaciones efectuadas mediante la **Resolución 0155 del 08 de abril de 2026**, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Estas disposiciones constituyen el marco técnico de referencia para la planeación, focalización, financiación y operación del Programa durante la vigencia correspondiente.

Adicionalmente, para la atención de los pueblos y comunidades indígenas con enfoque diferencial, se considera la **Resolución No. 018858 del 11 de diciembre de 2018**, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, en lo que resulte aplicable y en concordancia con los lineamientos vigentes del PAE. El numeral 1.1 de su anexo establece como objetivo general del Programa para Pueblos Indígenas: *"Contribuir al acceso con permanencia al Sistema Educativo Indígena Propio - SEIP de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos a través de la entrega de un complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa".*

Este enfoque implica que la prestación del servicio debe considerar las particularidades culturales, alimentarias y territoriales de las comunidades atendidas, promoviendo el reconocimiento y fortalecimiento de sus prácticas tradicionales de alimentación, de acuerdo con los lineamientos aplicables y las condiciones de operación definidas para cada población.

En concordancia con lo anterior, el artículo 2 de la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026 de la UApA establece que el objetivo general del PAE consiste en contribuir al acceso y la permanencia escolar, así como al bienestar de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial, desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y media, mediante el suministro de un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico.

Para alcanzar este propósito, la planeación del Programa debe partir de la identificación de la población estudiantil, la aplicación de los criterios normativos de priorización, la determinación de las modalidades de atención y los tipos de complementos alimentarios requeridos, así como la estimación de los recursos necesarios para garantizar la prestación del servicio durante el calendario académico de la vigencia 2027.

En relación con la asignación de cupos y la priorización de beneficiarios en los establecimientos educativos oficiales, el artículo 5 de la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026 establece que las Entidades Territoriales Certificadas deben avanzar progresivamente hacia la universalidad de la atención, mediante un ejercicio técnico que determine la población por atender y el número de complementos alimentarios asignados a cada sede educativa. Dicho ejercicio debe ser adelantado por la Secretaría de Educación, utilizando los sistemas de información oficiales. El resultado debe someterse a aprobación del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS) del PAE.

Para tal efecto, la disposición establece expresamente el siguiente orden de priorización:

" 1.- El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).
2.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.
3.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).
4.- Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos en el Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
5.- Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 1: *Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales - SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas– SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa. (…)"*

De manera complementaria, el numeral 10 del Anexo de la Resolución No. 018858 del 11 de diciembre de 2018, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, establece que la priorización y focalización de los establecimientos educativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con enfoque diferencial para Pueblos Indígenas debe realizarse con fundamento en cuatro criterios secuenciales:

" Primer criterio: Instituciones educativas con implementación de Jornada Única en zona urbana y rural.
Segundo criterio: Área rural - todas las instituciones educativas en el área rural deben ser seleccionadas, iniciando con aquellas que cuenten con un solo docente, transición y primaria, continuando con aquellas de Educación Básica Secundaria y Educación media.
Tercer criterio: Instituciones educativas del área urbana (transición y primaria) que atiendan comunidades étnicas (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), y población en situación de discapacidad.
Cuarto criterio: Instituciones educativas urbanas (transición y primaria) con alta concentración de población con puntajes de SISBEN máximos de 48,49 (para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas) y 45,34 (para el resto de las zonas urbanas, de acuerdo con la nueva metodología del SISBEN III). Dichos puntajes se ajustarán de acuerdo con las actualizaciones que presente la norma referente a puntos de corte de SISBEN.

Para efectos de priorización y focalización, se determina que cuando la entidad territorial certificada priorice establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que estén ubicados en territorio indígena se deberá focalizar toda la población de dicho establecimiento."

En consecuencia, la planeación del PAE para la vigencia 2027 debe sustentarse en información oficial de matrícula, criterios objetivos de focalización y priorización, identificación de las condiciones particulares de los establecimientos educativos y determinación de las modalidades de atención requeridas. Este ejercicio permite establecer una proyección técnica de beneficiarios que oriente la estructuración del proceso contractual y la estimación de los recursos necesarios, sin perjuicio de los ajustes que deban realizarse conforme a la información oficial disponible y a las disposiciones vigentes.

En materia de financiación, el Anexo Técnico 6 de la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026, modificado por la Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026, establece las orientaciones aplicables a la planeación financiera del Programa. En este marco, la financiación del PAE puede involucrar recursos públicos y privados, del orden nacional y territorial, de destinación específica y de libre destinación, que sean presupuestados para tal fin.

Por su parte, la ley 2167 de 2021 en el parágrafo del artículo 2 establece en el *"Parágrafo 1. Las entidades territoriales certificadas en educación deberán adelantar la planeación con tiempo suficiente, así como los trámites administrativos contractuales y presupuestales necesarios, para lograr que el servicio de alimentación escolar se brinde desde el primer día y sin interrupción durante el calendario escolar; así mismo deberá atender las condiciones particulares de ubicación e infraestructura de las instituciones educativas, las tradiciones y costumbres alimentarias para cada región. Para tal efecto, deberán acudir a la autorización de vigencias futuras o a cualquier otra herramienta contenida en el ordenamiento jurídico para lograr tal propósito".*

Esta disposición pone de manifiesto la necesidad de anticipar las actuaciones administrativas, contractuales y presupuestales que permitan asegurar la continuidad del Programa, evitando que los tiempos propios de los procedimientos de contratación afecten la entrega de los complementos alimentarios a la población estudiantil beneficiaria.

En el mismo sentido, la jurisprudencia constitucional ha reconocido la relación directa entre la alimentación escolar, la garantía del derecho a la educación y la prevención de la deserción estudiantil. En la Sentencia T-273 de 2014, la Corte Constitucional plantea textualmente:

"8. El derecho a la alimentación de los niños y las niñas incluye la garantía de continuidad de los programas de alimentación y restaurantes escolares. 8.1. La Constitución Política en su artículo 44 consagra la alimentación equilibrada como uno de los derechos fundamentales de los niños y las niñas. Así mismo, la Convención sobre los Derechos del Niño, ratificada por Colombia mediante la Ley 12 de 1991, impone a los Estados la obligación de adoptar las medidas necesarias hasta el máximo de los recursos de que disponga v. cuando sea necesario, dentro del marco de la cooperación internacional "para dar efectividad" a los derechos sociales, económicos y culturales de los niños y niñas, específicamente, con relación al derecho de las niñas y los niños a la alimentación adecuada, los Estados deben adoptar acciones para combatir la malnutrición infantil en el marco de la atención primaria de la salud, mediante el "suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos derivados de la contaminación del medio ambiente"

Lo anterior con la finalidad de asegurar a los niños niñas y adolescentes el disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental.

Adicionalmente, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) reconoce en su artículo 11 "el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí mismo y su familia, incluida alimentación, vestido y vivienda adecuadas, y una mejora continua de las condiciones de existencia (...)".

En desarrollo de la interpretación del contenido de este derecho, el Comité DESC ha señalado que el derecho a una alimentación adecuada está inseparablemente vinculado a la dignidad humana y requiere la adopción de políticas económicas, ambientales y sociales adecuadas en los planos nacional e internacional.[45]

En este sentido es importante mencionar el artículo 1 de la Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición, el cual establece que "[c]ada hombre, mujer y niña o niño tiene el derecho inalienable a estar libre de hambre y malnutrición para poder desarrollar sus facultades físicas y mentales (...)".[46]

Específicamente con relación a los deberes de los Estados de asegurar alimentos adecuados a las niñas y los niños y de luchar contra la desnutrición infantil, la Observación General No. 15 del Comité de los Derechos de Niño resalta la importancia de adoptar, en función de cada contexto, medidas encaminadas al cumplimiento por los Estados de sus obligaciones de garantizar el acceso a alimentos inocuos, nutricionalmente adecuados y culturalmente apropiados. Así mismo, el Comité recomienda la alimentación escolar "para garantizar a todos los alumnos acceso a una comida completa al día, algo que además, puede elevar la atención de los niños en aras del aprendizaje y aumentar la matrícula escolar.

Por su parte, el Código de Infancia y Adolescencia', Ley 1098 de 2006, reitera en su artículo 24 el derecho de los niños las niñas y los adolescentes "a los alimentos y demás medíos para su desarrollo físico, psicológico". Así mismo, el numeral 23 del artículo 41 de la misma ley, establece como obligación del Estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo. Teniendo en consideración que una de las tasas de deserción escolar en Colombia es la falta de alimentación escolar, este mandato implica una obligación de las autoridades públicas de asegurar la alimentación de las niñas y niños estudiantes.

8.2. Qué en cuanto a la alimentación escolar en particular, es importante resaltar que esta garantía no sólo asegura el derecho de los estudiantes a tener una alimentación adecuada y a crecer en condiciones dignas, sino que contribuye a eliminar una de las barreras de acceso a la educación que con frecuencia se traduce en niveles preocupantes de deserción escolar. Al respecto, las entidades deben prevenir el fenómeno de la deserción escolar. (…)

***Resulta claro para la Sala que la ausencia de alimentación escolar constituye una barrera de acceso a la educación y una vulneración a la dignidad de los niños y niñas. En la medida en que esta situación es una de las causas de la deserción escolar, equivale a la negación misma del derecho de educación**. En este escenario, los problemas de nutrición, deserción escolar y educación en condiciones dignas que afectan a muchos niños y niñas del país exigen no sólo el cumplimiento de las competencias específicas asignadas por la Constitución y la ley a las entidades de orden nacional y territorial en ese sentido, sino un esfuerzo de planeación*

y coordinación mancomunado y constante dirigido a exterminar el hambre y la desnutrición de los niños y las niñas." ***(Subrayado y negrilla fura de texto).***

En desarrollo de estas obligaciones, el Municipio de Florencia requiere disponer de los recursos técnicos, administrativos, humanos, operativos y financieros necesarios para garantizar la prestación del PAE durante la vigencia 2027, toda vez que la alimentación en edad escolar cumple un papel importante para el crecimiento y desarrollo de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del municipio de Florencia, pertenecientes a las instituciones oficiales, además se busca disminuir el ausentismo, los índices de deserción escolar, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y fomentar estilos de vida saludables.

Para determinar la población objeto de atención, la Secretaría de Educación tomó como referencia el consolidado de matrícula registrado en el anexo 6A del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), con corte del mes abril de 2026, y efectuó el análisis correspondiente de acuerdo con los criterios de priorización aplicables. Como resultado de este ejercicio técnico, se proyecta atender a **19.361 beneficiarios** de las zonas urbana, rural y difícil acceso del municipio, mediante los modelos y modalidades de atención y los tipos de complementos alimentarios definidos por la normatividad, asegurando la entrega efectiva del servicio en los establecimientos educativos focalizados.

De acuerdo a lo anterior se relacionan los tipos de complementos por modalidad de atención, nivel de escolaridad, costos de la ración y número de beneficiarios diarios proyectados para la vigencia 2027, con el propósito de contribuir a la mejora del desempeño académico, asegurar la asistencia regular de los estudiantes, y fomentar la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar:

TIPO DE COMPLEMENTO	NIVEL ESCOLAR	COSTO DE LA RACIÓN	No. BENEFICIARIOS DIARIOS	COSTO DIARIO	DÍAS DE ATENCIÓN	COSTO TOTAL
COMPLEMENTO PS	PREESCOLAR	$ 5.154	1.526	$ 7.865.043	180	$ 1.415.707.821
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 5.522	6.301	$ 34.793.025	180	$ 6.262.744.444
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 5.693	4.640	$ 26.415.640	180	$ 4.754.815.191
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.429	1.801	$ 11.578.856	180	$ 2.084.194.019
	MEDIA (10 y 11)	$ 6.447	437	$ 2.817.503	180	$ 507.150.584
ALMUERZO PS	PREESCOLAR	$ 6.824	554	$ 3.780.427	180	$ 680.476.900
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	365	$ 2.666.791	180	$ 480.022.323
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	196	$ 1.500.473	180	$ 270.085.188
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 7.932	497	$ 3.942.043	180	$ 709.567.722
	MEDIA (10 y 11)	$ 8.598	1.537	$ 13.214.474	180	$ 2.378.605.335
COMPLEMENTO RI		$ 7.553	979	$ 7.394.261	180	$ 1.330.966.976
CANASTA PAE EN CASA		$ 6.003	54	$ 324.145	180	$ 58.346.060
COMPLEMENTO PAI INDIGENA	PREESCOLAR	$ 7.175	15	$ 107.623	180	$ 19.372.207
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.175	54	$ 387.444	180	$ 69.739.947

	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.175	33	$ 236.771	180	$ 42.618.856
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9) Y MEDIA (10 Y 11)	$ 7.175	12	$ 86.099	180	$ 15.497.766
COMPLEMENTO (DIFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.846	45	$ 308.082	180	$ 55.454.755
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 6.846	168	$ 1.150.173	180	$ 207.031.086
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 6.846	107	$ 732.550	180	$ 131.859.084
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.846	23	$ 157.464	180	$ 28.343.542
ALMUERZO (DFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.824	3	$ 20.472	180	$ 3.684.893
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	7	$ 51.144	180	$ 9.205.908
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	7	$ 53.588	180	$ 9.645.900
TOTAL			**19.361**	**$ 119.584.092**	**180**	**$ 21.525.136.507**

En el presente estudio se relaciona el análisis que efectuó la Entidad Territorial para cada uno de los contextos antes mencionados en relación al proceso de contratación que se lleva a cabo actualmente en el municipio de Florencia de acuerdo a la Guía para la Elaboración de Estudios previos.

La necesidad descrita anteriormente relacionada se encuentra priorizada dentro del del Plan de Desarrollo Municipal 2024-2027, 'Hagamos Grande a Florencia'.

SECTOR:	EDUCACION
LÍNEA ESTRATÉGICA:	DESARROLLO HUMANO
PROGRAMA:	CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA.
CÓDIGO DEL PRODUCTO:	2201028
CÓDIGO DEL INDICADOR:	220102801
INDICADOR:	BENEFICIARIOS DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PROYECTO:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL ACCESO Y PERMANENCIA DE ESTUDIANTES EN EL SISTEMA EDUCATIVO DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA.
REGISTRO BPIN:	No. 202500000001824

Asimismo, el proceso se estructura en concordancia con el Plan Operativo Anual (POA) del Programa de Alimentación Escolar de la Entidad Territorial Certificada de Florencia, formulado por la Secretaría de Educación Municipal con fundamento en el Diagnóstico de Condiciones Operativas (DACO), de conformidad con lo establecido en la Resolución UApA No. 0003 del 7 de enero de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026, y particularmente en las disposiciones del numeral 5 de su Anexo Técnico No. 2, relacionado con la estructuración y contratación del Programa. Este instrumento de planeación fue presentado y aprobado por unanimidad por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS), en sesión del 10 de septiembre de 2026, y adoptado mediante la Resolución No.1000-79.01234 del 25 de septiembre de 2026.

El POA constituye el instrumento de planificación que articula las necesidades de atención, la población proyectada, las modalidades de suministro y los componentes operativos, financieros y administrativos del Programa. Por tanto, el proceso de contratación debe guardar correspondencia con sus metas y actividades, así como con las condiciones técnicas y presupuestales previstas para garantizar la atención durante el calendario académico de 2027.

En atención a las necesidades identificadas, la Secretaría de Educación Municipal adelantó el análisis de costos y del sector, documentado en los estudios y anexos que soportan la planeación del proceso, con el propósito de establecer las condiciones técnicas, económicas y operativas requeridas para la prestación del servicio durante los días de atención proyectados para la vigencia 2027. Dicho análisis constituye el soporte para la determinación del presupuesto estimado, la definición de las condiciones de participación y la estructuración de las obligaciones que deberá asumir el futuro operador.

La contratación resulta necesaria, además, porque la prestación del servicio requiere una capacidad operativa especializada que permita organizar el suministro de los complementos alimentarios, garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad, disponer del personal y los medios logísticos necesarios, atender las particularidades de las sedes educativas y asegurar la ejecución conforme a los lineamientos técnicos y administrativos del Programa. Estas actividades deben desarrollarse bajo mecanismos de seguimiento y supervisión que permitan verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, la adecuada utilización de los recursos públicos y la efectiva atención de la población beneficiaria.

Por este motivo, en aras de garantizar la pluralidad de oferentes y el principio de transparencia según lo previsto en la ley 80 de 1992 y ley 1150 de 2007, dando cumplimiento al principio de Planeación, se hizo necesario adelantar el presente proceso por medio de la modalidad de selección de licitación pública, en los términos previstos en el numeral 1 del artículo 2 de Ley 1150 e 2007, por medio del cual se garantizará la selección idónea del operador que prestará el servicio al programa de alimentación escolar de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente estudio.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1. Objeto:

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN LAS MODALIDADES DE PREPARADA EN SITIO, CANASTA PAE EN CASA E INDUSTRIALIZADA, BAJO LOS MODELOS DE ATENCIÓN PAE CONVENCIONAL, PAE PARA PUEBLOS INDÍGENAS Y PAE PARA ZONAS RURALES DE DIFÍCIL ACCESO, DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORENCIA, CAQUETÁ.

2.1.1. Alcance del objeto

El alcance del objeto contractual comprende la prestación del servicio de alimentación escolar mediante la implementación de los modelos de atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE) convencional y con enfoque diferencial para Pueblos Indígenas, de conformidad con las necesidades del servicio, las características de la población beneficiaria y los lineamientos técnicos y administrativos vigentes. El modelo de atención convencional incluye la atención de los establecimientos educativos ubicados en zonas urbanas, rurales y de difícil acceso.

Para tal efecto, el operador seleccionado deberá contar con la capacidad técnica, operativa, logística, administrativa y financiera necesaria para suministrar los complementos alimentarios en las modalidades de preparada en sitio, canasta PAE en casa y ración industrializada, según corresponda, para las jornadas de la mañana y de la tarde, así como para la jornada única, en los establecimientos educativos oficiales de la ETC Florencia. En caso de decretarse por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA, una nueva modalidad derivada de las condiciones especiales en virtud de una eventual emergencia sanitaria, el operador deberá acatar la modalidad que sea indicada por el Ente Territorial.

2.1.2. Especificaciones

De conformidad con lo establecido en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, *"Por la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE*", y la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 "*Por la cual se ajustan algunos contenidos de los documentos técnicos y operativos que hacen parte de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, Por medio de la cual se establecen los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se dictan otras disposiciones*", corresponde a las Entidades Territoriales Certificadas garantizar la adecuada, oportuna y continua prestación del servicio de alimentación escolar, en el marco de sus competencias de planeación, operación, seguimiento y evaluación del Programa.

En este contexto, la Secretaría de Educación Municipal, en ejercicio de sus competencias y atendiendo las condiciones particulares del territorio, la caracterización de la población beneficiaria, la matrícula oficial, las condiciones geográficas y de accesibilidad, la disponibilidad y características de la infraestructura y dotación de las sedes educativas, así como las condiciones operativas y logísticas requeridas para garantizar la continuidad y calidad del servicio, realizó la planeación de la atención del Programa de Alimentación Escolar correspondiente a la vigencia 2027.

Como resultado de dicho ejercicio de planeación, y con el propósito de garantizar la atención de la población conforme a los criterios de focalización y priorización establecidos en los lineamientos vigentes, se contemplan las modalidades de atención requeridas de acuerdo con las condiciones particulares de cada sede educativa, entre ellas la alimentación preparada en sitio, la ración industrializada y la canasta PAE en casa, según las características de cada establecimiento educativo y en sujeción a las disposiciones técnicas, administrativas, nutricionales, de calidad e inocuidad aplicables al Programa.

La definición de las modalidades de atención responde a la necesidad de garantizar la prestación efectiva y continua del servicio en el territorio, considerando factores como las condiciones de acceso y dispersión geográfica, la ubicación de las sedes educativas, la infraestructura y dotación disponible para la preparación y suministro de alimentos, las condiciones sanitarias y operativas, la jornada escolar y las particularidades logísticas requeridas para la entrega oportuna de los complementos alimentarios. En consecuencia, se hace necesario adelantar el proceso contractual correspondiente para garantizar durante la vigencia 2027 la prestación integral del servicio de alimentación escolar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial que, conforme a los criterios de focalización y priorización establecidos en los lineamientos vigentes, sean beneficiarios del PAE.

La prestación del servicio tendrá como propósito contribuir al acceso, la permanencia y la continuidad de los estudiantes en el sistema educativo, así como apoyar el desarrollo de las actividades académicas mediante el

suministro oportuno de un complemento alimentario que responda a las condiciones nutricionales, de calidad e inocuidad establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes, durante el calendario escolar y de acuerdo con la jornada académica de los beneficiarios. De esta manera, la contratación proyectada para la vigencia 2027 constituye un mecanismo necesario para garantizar la continuidad, oportunidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar en el municipio, cumpliendo con los estándares técnicos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA.

Por lo anterior, resulta técnica, administrativa y operativamente necesario contratar la prestación del servicio de alimentación escolar para la vigencia 2027, en las modalidades y condiciones requeridas para cada sede educativa, de conformidad con la planeación realizada por la Entidad Territorial, la población beneficiaria, las condiciones particulares del territorio, la disponibilidad presupuestal y los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar vigentes al momento de la estructuración y ejecución del proceso contractual .

Durante la ejecución del contrato, la Entidad podrá requerir uno o varios de los tipos de complemento alimentario relacionados en la siguiente tabla (jornada mañana, jornada tarde y almuerzo), según las necesidades de atención que se determinen para cada institución educativa y sus sedes. Dicha asignación atenderá la planeación del Programa, las condiciones particulares del territorio, las características de la población beneficiaria y los requerimientos operativos que se presenten, garantizando en todo caso el porcentaje de aporte nutricional respecto a las RIEN establecido para cada complemento.

Complemento alimentario	% Aporte nutricional respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana (JM)	20%
Complemento alimentario jornada tarde (JT)	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

3. ASPECTOS TÉCNICOS ADICIONALES.

3.1. Aspectos Técnicos Adicionales.

Que, de conformidad con lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA, mediante las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el Artículo 8 – Modalidades de atención del servicio establece las modalidades mediante las cuales podrá organizarse y prestarse el servicio de alimentación escolar, atendiendo las condiciones particulares del territorio y de las sedes educativas. En este sentido, para la planeación y prestación del servicio de alimentación escolar durante la vigencia 2027, se contemplan las siguientes modalidades de atención, cuya implementación deberá responder a las condiciones técnicas, operativas, sanitarias y logísticas identificadas por la Entidad Territorial:

1. Preparada en sitio.

2. Comida caliente transportada.
3. Ración industrializada.
4. Canasta PAE en casa.
5. Bono alimentario

La selección de la modalidad o modalidades de atención deberá responder a las condiciones particulares de cada sede educativa, considerando, entre otros aspectos, las características geográficas y de accesibilidad, la dispersión territorial, la infraestructura y dotación disponible, las condiciones sanitarias y operativas, la jornada escolar y los requerimientos logísticos necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio. En consecuencia, la Entidad Territorial podrá implementar una o varias de las modalidades previstas en el artículo 8, de acuerdo con la planeación efectuada para la vigencia 2027 y las necesidades identificadas en cada Institución Educativa y sus sedes, con el propósito de garantizar la atención de la población beneficiaria y la continuidad, oportunidad y calidad del servicio de alimentación escolar, en cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y estándares establecidos para el Programa.

Para efectos de la estructuración técnica del proceso contractual, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

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

b) **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.

c) **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.

d) **Canasta PAE en Casa:** corresponde al conjunto de alimentos perecederos y no perecederos para la preparación y consumo en el hogar, que se suministrará a la población beneficiaria priorizada en caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente ya sea por fuerza mayor o caso fortuito que suspenda la prestación del servicio educativo de forma presencial en los territorios; de acuerdo con el procedimiento establecido por la UApA; de igual forma, esta modalidad se implementa para la atención en los recesos estudiantiles en las Entidades Territoriales definidas por la UApA; así como en las estrategias de flexibilización educativa en primera infancia en zonas rurales como el caso de “Itinerancia”.

e) **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.

Atención mediante Canasta PAE en Casa en la Estrategia de Educación Inicial en Ruralidad y Ruralidad Dispersa (EEIR):

El programa *"Estrategia de Educación Inicial en Ruralidad y Ruralidad Dispersa"* (EEIR), bajo la modalidad de Canasta PAE en Casa, conforme a los lineamientos de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026 y en el marco del liderazgo del Ministerio de Educación Nacional para la Primera Infancia, tiene como objetivo atender a los niños y niñas que habitan en las zonas más apartadas del sector rural de Florencia. A continuación, se establece la metodología para la entrega del complemento Canasta PAE en Casa (EEIR), la cual se llevará a cabo de la siguiente manera:

- Se entregará directamente en las instituciones Educativas priorizadas por la ETC
- La ETC informará con anterioridad el cronograma mensual de entrega del complemento
- La entrega se realizará mediante el suministro de un paquete por beneficiario el cual debe contener las raciones correspondientes al número de días del calendario escolar mensual y debe estar rotulado con el nombre del beneficiario.
- La ETC podrá realizar la verificación del ensamble de los productos que conformaran el paquete (Fecha de vencimiento, Ficha técnica del producto, Resultados de Microbiológicos y Gramaje) en las instalaciones de la bodega.
- El paquete será entregado por el Operador en la Institución Educativa según cronograma a cada padre de familia y deberá dejar registro fotográfico
- El operador debe realizar una Remisión general la cual debe llevar la firma del rector y una Remisión Individual la cual debe contener nombre del beneficiario, firma de la madre y del responsable de la Institución que acompaña la entrega, estos documentos deberán ser adjuntos como soportes en el Informe del Eje de Alimentación Saludable.
- El operador debe dejar registro Fotográfico de la Entrega de los productos y anexar dicho soporte al Informe del Eje de Alimentación Saludable.

En virtud de lo anterior, y de acuerdo con las condiciones particulares identificadas en las Instituciones Educativas y sus respectivas sedes, las modalidades de atención que podrán ser objeto de contratación para la vigencia 2027 en la ETC Florencia corresponden a **preparada en sitio, ración industrializada y Canasta PAE en casa**, según resulte técnica, operativa y territorialmente pertinente para garantizar la prestación del servicio a la población beneficiaria.

La implementación de una o varias de estas modalidades estará determinada por las condiciones de cada sede educativa, considerando aspectos como la ubicación geográfica, accesibilidad, dispersión poblacional, infraestructura y dotación disponible, condiciones sanitarias, capacidad operativa y demás factores que incidan en la adecuada prestación del servicio.

El número de complementos alimentarios objeto de contratación corresponde a la estimación de las raciones o complementos requeridos para la atención diaria de la población beneficiaria, de acuerdo con la planeación del Programa y la matrícula oficial proyectada para la vigencia 2027. No obstante, las cantidades inicialmente estimadas podrán presentar variaciones durante la ejecución contractual, en razón de la dinámica propia de la matrícula, las novedades de focalización, la movilidad de la población estudiantil y las situaciones propias de la vida institucional que puedan incidir en la prestación efectiva del servicio.

Entre estas situaciones podrán presentarse, entre otras, modificaciones en la matrícula, traslados, retiros, novedades de focalización, jornadas pedagógicas, actividades institucionales, situaciones relacionadas con salud ocupacional, suspensión o modificación de jornadas académicas y demás circunstancias debidamente reportadas por los establecimientos educativos que puedan generar variaciones en la cantidad de complementos requeridos. En consecuencia, las cantidades establecidas en la planeación y en los documentos contractuales corresponderán a una estimación de las necesidades de atención.

3.1.1. Tipo de Complementos Alimentarios

Componente Alimentario:

Corresponde a los alimentos altamente nutritivos, preferiblemente producidos localmente, que deben ser suministrados a la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar para su consumo durante la jornada escolar del calendario académico, aportando a una alimentación adecuada, segura, pertinente y culturalmente apropiada. Está diseñado para complementar la alimentación que las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes deben recibir en sus hogares, y cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes - RIEN de acuerdo con el nivel y grado escolar y tiempo de comida pertinente a la jornada escolar.

Clasificación por Tipo de Complemento Alimentario*:*

De conformidad con la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, se definen los siguientes tipos de complemento según el aporte energético diario:

- **Complemento Alimentario Jornada mañana/ tarde** en términos de comida corresponde a un refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otro el cual puede suministrarse a través de las modalidades de atención del servicio: preparada en sitio, caliente transportada o industrializada. Generalmente se suministra a la población beneficiaria que se encuentra matriculada en la jornada escolar mañana o jornada escolar tarde.

- **Complemento Alimentario Almuerzo** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o caliente transportada.

    - En el marco de la estrategia de Jornada Única se debe garantizar la prestación del servicio a través del complemento alimentario almuerzo, teniendo en cuenta el mayor tiempo que los estudiantes permanecen en la sede educativa.
    - En las sedes rurales de difícil acceso se debe brindar complemento alimentario almuerzo independiente de la jornada escolar que manejen. En este caso, para la planeación alimentaria se tendrá en cuenta lo establecido en el capítulo 10 del anexo 3 Alimentación saludable y sostenible en el PAE.

Todos los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el CTPS del PAE relacionados con la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

Como principio general para la implementación PAE, se define como atención a los beneficiarios con la modalidad preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de esta, es necesario considerar la modalidad industrializada. De conformidad con lo instaurado en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026

3.1.2. Minutas Patrón

Las minutas patrón establecidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA constituyen el referente técnico para la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. No obstante, de acuerdo con las condiciones y particularidades del territorio, la Entidad Territorial podrá realizar los ajustes técnicos requeridos a las minutas patrón, a través del profesional en Nutrición y Dietética responsable del componente alimentario y nutricional, previa valoración técnica, operativa y administrativa, garantizando en todo caso el cumplimiento de los aportes nutricionales mínimos establecidos para cada modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, así como de las disposiciones nacionales vigentes relacionadas con alimentación saludable y sostenible.

Para efectos de la planeación y estructuración del servicio de alimentación escolar correspondiente a la vigencia 2027, se tomarán como referente las minutas patrón establecidas en el Anexo Técnico No. 3 – Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, incorporado en el marco de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026. Estas contemplan las diferentes modalidades de atención y tipos de complementos alimentarios definidos por la UApA, de acuerdo con los niveles educativos y grupos de población establecidos.

Para su consulta y aplicación, se deberán considerar las tablas correspondientes a las minutas patrón establecidas en el Anexo Técnico No. 3, entre ellas:

- **Tablas 10 a 14:** Minutas patrón de consumo para el complemento alimentario Jornada Mañana/Tarde – CAJM/JT –, correspondientes a las modalidades de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, para los diferentes niveles educativos: preescolar; primero, segundo y tercero; cuarto y quinto; secundaria; y media y ciclo complementario.
- **Tablas 15 a 19:** Minutas patrón de consumo para el complemento alimentario almuerzo, correspondientes a las modalidades de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, para los diferentes niveles educativos: preescolar; primero, segundo y tercero; cuarto y quinto; secundaria; y media y ciclo complementario.
- **Tabla 20**: Minuta patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Jornada Mañana/Tarde, modalidad de atención ración industrializada.
- **Tabla 21:** Conformación de la modalidad de atención Canasta PAE en Casa.

Estas referencias técnicas serán consideradas como base para la estructuración de las minutas territoriales requeridas para la prestación del servicio durante la vigencia 2027.

Con base en las minutas patrón establecidas por la UApA y atendiendo las condiciones particulares del territorio, la Entidad Territorial – Municipio de Florencia, a través del profesional en Nutrición y Dietética responsable del componente alimentario y nutricional, realizó la revisión y estructuración de las minutas patrón territoriales y los ciclos de menús que deberán ser implementados durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la modalidad de atención, el tipo de complemento alimentario, el nivel educativo y las características de la población titular de derecho.

Las minutas y ciclos de menús definidos para el Municipio de Florencia hacen parte integral de los documentos técnicos que soportan el presente proceso contractual y constituyen el referente para la prestación del servicio por parte del futuro contratista, quien deberá garantizar su cumplimiento en las condiciones, cantidades, frecuencias, gramajes, aportes nutricionales y demás especificaciones técnicas establecidas por la Entidad Territorial y los lineamientos vigentes del PAE.

- **Rangos de edad para la planeación nutricional**

Para el cálculo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes se tuvieron en cuenta los grupos de edad establecidos en la normativa nacional aplicable y los referentes técnicos definidos para el Programa de Alimentación Escolar. Para efectos de la planeación territorial, dichos rangos de edad fueron organizados y agrupados de acuerdo con los niveles y grados educativos registrados en la matrícula oficial, tomando como referencia la estructura de la población escolar reportada en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT.

Esta agrupación permite establecer de manera técnica las necesidades nutricionales de la población beneficiaria y determinar los aportes de energía y nutrientes correspondientes a cada tipo de complemento alimentario y modalidad de atención, garantizando su correspondencia con las características de la población atendida en las Instituciones Educativas y sus respectivas sedes del Municipio de Florencia.

Los rangos de edad utilizados para la planeación nutricional y su correspondiente agrupación por nivel y grado educativo se presentan a continuación:

Tabla 1 Niveles y grados escolares para la planeación del componente alimentario en el PAE

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

- **Ciclos de Menús:**

El contratista deberá acogerse y dar estricto cumplimiento a las minutas patrón territoriales, ciclos de menús, guías de preparaciones, especificaciones técnicas y demás documentos que hacen parte integral del proceso contractual, elaborados y/o ajustados por la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, tomando como

referencia los lineamientos técnicos y administrativos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE y el Anexo Técnico No. 3 – Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

Lo anterior comprende las minutas correspondientes a la modalidad de alimentación preparada en sitio, para los complementos alimentarios Jornada Mañana/Tarde y tipo almuerzo; la ración industrializada; la Canasta PAE en Casa y las demás modalidades de atención que sean requeridas por la Entidad Territorial, de acuerdo con la planeación y las condiciones particulares de las Instituciones Educativas y sus respectivas sedes.

El contratista deberá garantizar la entrega y suministro de los alimentos y productos alimentarios en las cantidades, características, gramajes, frecuencias y condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las minutas, ciclos de menús y guías de preparaciones, de manera que se garantice el aporte nutricional de energía y nutrientes previsto para cada grupo de edad, nivel educativo, tipo de complemento y modalidad de atención.

Los ciclos de menús deberán estructurarse y ejecutarse de conformidad con las minutas patrón territoriales y deberán contemplar la variedad y diversidad de alimentos, preparaciones y grupos de alimentos establecidos por la Entidad Territorial. Cualquier modificación o actualización de los ciclos de menús deberá conservar los aportes nutricionales definidos y contar con la correspondiente revisión y aprobación de la Entidad Territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, conforme al procedimiento establecido para tal efecto.

Para las modalidades en las cuales aplique, los ciclos de menús deberán estar disponibles para consulta de la comunidad educativa y para el ejercicio de las acciones de seguimiento y control social. En el caso de la alimentación preparada en sitio, deberán encontrarse publicados en un lugar visible del comedor escolar; para la ración industrializada, deberán estar disponibles en un lugar visible de la Institución Educativa o sede educativa. Cuando corresponda a otras modalidades de atención, la disponibilidad de la información se realizará de acuerdo con las condiciones y mecanismos establecidos por la Entidad Territorial.

De acuerdo con la dinámica operativa del Programa, la Entidad Territorial podrá disponer la publicación del ciclo de menús en su totalidad o del menú correspondiente a cada día. En todo caso, deberá garantizarse la disponibilidad de la programación de menús correspondiente al periodo establecido para cada modalidad, de manera que pueda ser consultada por los beneficiarios, la comunidad educativa y los mecanismos de participación y control social.

- **Intercambios de alimentos**

En caso de presentarse alguna situación que impida disponer del alimento previsto en el menú programado, el contratista deberá informar oportunamente a la Entidad Territorial y solicitar la autorización correspondiente para realizar el intercambio. El alimento faltante deberá ser sustituido por otro perteneciente al mismo grupo de alimentos y que se encuentre contemplado en la respectiva lista de intercambios autorizada, garantizando que la sustitución no afecte el aporte nutricional establecido para el complemento alimentario. Los intercambios deberán realizarse únicamente cuando exista una causa debidamente justificada y deberán conservar las características nutricionales, de calidad e inocuidad previstas en la minuta patrón territorial y en el ciclo de menús.

El contratista deberá solicitar por escrito la autorización del intercambio con una antelación mínima de tres (3) días, siempre que la naturaleza de la situación permita realizar dicha previsión, indicando la causa que origina la solicitud, el alimento programado, el alimento propuesto para el reemplazo, la fecha de aplicación y la sede educativa en la cual

se efectuará. La autorización deberá ser emitida por la Entidad Territorial a través de la instancia competente para el seguimiento y supervisión de la ejecución contractual. Una vez autorizado el intercambio, el contratista deberá garantizar que la respectiva autorización y el registro del cambio permanezcan disponibles en la sede educativa correspondiente para efectos de seguimiento, verificación y control social.

En situaciones imprevistas o de fuerza mayor que no permitan cumplir con el término establecido para la solicitud previa, el contratista deberá informar inmediatamente a la Entidad Territorial, dejando constancia de la situación presentada y de las medidas adoptadas para garantizar la continuidad del servicio y el cumplimiento del aporte nutricional establecido. En un mismo ciclo de menús, los intercambios deberán sujetarse a los límites y condiciones establecidos por los lineamientos técnicos vigentes y por la Entidad Territorial en los documentos técnicos del proceso contractual, procurando preservar la variedad, calidad nutricional y aceptación de las preparaciones.

3.1.3. Requerimientos de Ingesta de Energía y Nutrientes

Las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN, corresponden a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo con los niveles y grados escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios, se establece bajo estas dinámicas para:

a) Segundo ciclo de la educación inicial: Preescolar (Pre Jardín, jardín, transición)
b) Básica primaria: Primero, segundo, tercero
c) Básica Primaria: Cuarto, quinto
d) Básica secundaria: Sexto, séptimo, octavo, noveno
e) Media: Décimo, once

El cálculo de las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados tomando como referencia el Sistema Integrado de Matrícula - SIMAT; además de considerar el nivel de actividad física moderada.

En el marco de la corresponsabilidad, para las situaciones en que se requiera una dieta específica, fuera de los parámetros técnicos establecidos del Programa, el primer respondiente debe ser la familia, en el entendido de la dificultad operativa de adecuar los menús a restricciones médicas individuales.

Lo anterior se alinea, con la apuesta de fortalecer el servicio educativo para promover el desarrollo integral de los estudiantes e impulsar trayectorias educativas completas, lo que implica reconocer las particularidades y características de cada etapa de la trayectoria para proporcionar las condiciones que requieren los estudiantes que

conlleven al disfrute de su proceso educativo mientras se potencia su desarrollo y aprendizaje, esto se traduce en que quieran permanecer en el sistema.

Para determinar el aporte nutricional de los complementos alimentarios, se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por niveles y grados escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR[1] de la Resolución 3803 de 2016 (ver tabla 2), esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por el profesional en Nutrición y Dietética del Equipo PAE de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial. En todo caso el porcentaje de proteína de la tabla 2 será el valor mínimo irreductible del aporte de proteína en las diferentes modalidades, para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar y es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús. La Entidad Territorial deberá sustentar y documentar con evidencia técnica que la distribución adoptada es la opción más adecuada conforme a su contexto.

El suministro del complemento alimentario al beneficiario, debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes, así:

- **Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

- **Complemento alimentario almuerzo:** debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

- **Ración industrializada:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

3.6. Recomendaciones de Energía y Nutrientes por Grado y Nivel Escolar Según Modalidad

Son tablas que presentan el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo al tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional descrito en la tabla 2 .

Nota: Para conocer el cálculo de las RIEN remítase a la *Tabla 3: Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes-RIEN por niveles y grados escolares en modalidades de atención del servicio: preparada en sitio y comida caliente transportada. Tabla 4. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN por niveles y grados escolares .* Incluidas en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE.

3.7. Aporte Nutricional de los Complementos Alimentarios

El porcentaje de aporte nutricional de los complementos alimentarios se calcula considerando; entre otros aspectos, la intensidad horaria de la jornada escolar en la que se encuentran matriculados los beneficiarios. A continuación, se relaciona el porcentaje de aporte energético diario que se debe cumplir de acuerdo con el tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

Complemento alimentario	% Aporte nutricional respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana (JM)	20%
Complemento alimentario jornada tarde (JT)	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

Nota: En las sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso, el PAE debe suministrar obligatoriamente el complemento alimentario tipo Almuerzo, de manera independiente a la jornada escolar de la sede.

La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional por complemento alimentario una vez alcanzada la universalidad en la atención con PAE, sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, garantizando la sostenibilidad en el tiempo, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión. El aumento del aporte nutricional por complemento alimentario debe ser respaldado únicamente por recursos propios de la ETC, sostenidos en el tiempo.

Con el propósito de promover desde el PAE una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad de que en el marco de la autonomía Administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta calificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve[42] y un mayor aporte en la distribución de macronutrientes para el caso de proteína (18%), remítase a la caja de herramientas

Cuando la Entidad Territorial contemple iniciativas orientadas a cualificar las minutas patrón, deberá realizar previamente un análisis crítico de la información disponible, utilizando fuentes oficiales de alcance nacional, como la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN) y la Encuesta Nacional de la Situación Escolar (ENSE), así como fuentes oficiales del ámbito territorial, entre ellas el Plan de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Este análisis deberá permitir comparar el perfil nutricional y los niveles de actividad física de la población escolar del territorio con los promedios nacionales, a partir de los datos poblacionales disponibles, con el fin de sustentar técnicamente la pertinencia de los ajustes propuestos.

Los resultados de dicho análisis deberán ser reportados a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), para la revisión correspondiente de los soportes técnicos que fundamentan la decisión territorial, antes de implementar los ajustes propuestos, de conformidad con los lineamientos aplicables.

3.1.4. Componente Alimentario en Situaciones Excepcionales y de Emergencia

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio del PAE de forma habitual, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

a) Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito.
b) Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en las sedes educativas.

La aplicación de estas situaciones excepcionales se ajustará a lo previsto en los correspondientes contratos. A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

Prestación del servicio educativo presencial en las sedes educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

a) La ETC realizará y documentará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del Programa y las implicaciones de orden contractual, operativo, técnico, administrativo, financiero y jurídico.

b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del Programa, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos bajo las orientaciones definidas por la UApa y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

Variaciones del número de menús por ciclos
Adaptación transitoria de las minutas patrón
Cambio en la modalidad de atención

Una vez se tenga aprobado el plan de contingencia, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UapA, la siguiente información con los soportes respectivos:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
b) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
d) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador del Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos de acuerdo con cada modelo de atención.
e) Plan para atender la Contingencia.

Nota: La Modalidad Canasta PAE en Casa, de uso excepcional, está conformada por los grupos de alimentos y cantidades que se presentan en la tabla 21, para la entrega a cada niño, niña, adolescente y joven beneficiario del PAE, y no dependerá del grado o nivel educativo. Cada canasta debe aportar mínimo en promedio el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes al beneficiario; calculadas sobre el grado y nivel escolar de Primaria: cuarto y quinto.

3.1.5. Promoción de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE

En el PAE, la promoción de alimentación saludable y sostenible, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; respetando los principios de desarrollo sostenible; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario, haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa. Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y sostenible en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos:

En el PAE, la promoción de alimentación saludable y sostenible implica que las Entidades Territoriales fomenten una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades y favorecer el crecimiento adecuado.

De acuerdo con el Ministerio de Salud y Protección Social, una alimentación saludable debe ser:

a) **Completa:** debe contener todos los macros, micronutrientes, agua y fibra.
b) **Equilibrada:** debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados, aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y mantenimiento de la salud.
c) **Suficiente:** cubre las necesidades del organismo para su adecuado funcionamiento, en cuanto a nutrientes suficientes.
d) **Adecuada:** ajustada a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos y cultura alimentaria de los individuos.
e) **Inocua:** libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume.
f) **Diversificada:** debe variar los alimentos de cada grupo, incluyendo diferentes tipos de frutas, verduras, cereales, raíces, tubérculos, leguminosas, carnes, huevos, etc.

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de aquellas que promueven una Alimentación escolar saludable a través del acompañamiento a los momentos de comer y el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a sistemas alimentarios (producción, mercado, género, territorio), prácticas colectivas vinculadas a derechos que se reflejen en una mayoría de los hábitos alimentarios de los beneficiarios.

En el marco del PAE, la Entidad Territorial debe desarrollar estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida como *"un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud*" (CISAN, 2017).

Considerando lo anterior, la UApA dispone del Plan Pedagógico para la promoción de alimentación saludable y cultura alimentaria en el PAE, como una de las estrategias de EAN, que incluye acciones de información y comunicación para

que sean desarrolladas en el comedor escolar y los diferentes entornos de la vida de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes como en el hogar y en las aulas escolares.

El Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible del PAE es un instrumento (guía educativa) que incluye orientaciones para promover hábitos alimentarios saludables, sostenibles y respetuosos en la comunidad educativa.

Está pensado para integrar saberes y esfuerzos de estudiantes, docentes, familias y cuidadores, y quienes trabajan en el PAE. Contempla la posibilidad de adaptar y usar las herramientas según las condiciones y particularidades de los territorios, con lo que busca promover un ambiente de aprendizaje de educación nutricional respetuoso, diferenciado y apropiado a un país diverso.

El objetivo principal es mejorar la salud y el bienestar de la población beneficiaria, por medio de actividades pedagógicas que fortalecen el conocimiento y la práctica de una alimentación adecuada. Estas actividades se pueden desarrollar en el comedor escolar, el aula y el hogar, creando ambientes saludables y sostenibles que integran la educación formal con la vida diaria. Reconociendo la rica diversidad cultural y geográfica de Colombia, la UApA ha desarrollado planes pedagógicos que se ajustan a contextos específicos:

- **Plan pedagógico con Enfoque Étnico**

El plan pedagógico adaptado al enfoque étnico reconoce y valora la diversidad cultural y los saberes ancestrales de las comunidades étnicas, integrando sus prácticas alimentarias tradicionales en el ámbito educativo. Nace de investigaciones que identificaron las tradiciones, costumbres y prácticas alimentarias propias de diversas regiones, especialmente de los pueblos indígenas y de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

Este plan busca fortalecer la educación alimentaria, contribuyendo a una alimentación más respetuosa, saludable y sostenible en las comunidades al preservar y dignificar las tradiciones culinarias, reconociendo el valor de alimentos autóctonos y promoviendo una mejor alimentación alineada con la identidad cultural.

Asimismo, fomenta la inclusión al adaptar los contenidos y la metodología a las realidades culturales y lingüísticas de cada comunidad, involucrando activamente a sabedores ancestrales, autoridades tradicionales, familias, docentes y profesionales, esto garantiza que la alimentación escolar no solo sea un complemento nutricional, sino también un espacio formativo para fortalecer la identidad cultural, la autonomía alimentaria y la preservación de los sistemas alimentarios propios y de los saberes ancestrales.

- **El Plan Pedagógico para las Ruralidades**

Integra la educación, la cultura y la alimentación saludable en un marco participativo, territorial y cultural, para fortalecer el PAE y mejorar la calidad de vida y educación en las zonas rurales. Se enfoca en resaltar el vínculo con la naturaleza y la recuperación de tradiciones locales, para lograr promover la alimentación saludable y la cultura alimentaria tradicional en el entorno escolar rural, reconociendo las particularidades culturales, territoriales y sociales de estas regiones. Ofrece lineamientos sobre la creación de huertos escolares, el aprovechamiento de la cosecha y la promoción de la agricultura sostenible, fortaleciendo la autonomía alimentaria de las comunidades rurales.

El Plan Pedagógico constituye un insumo para el desarrollo de acciones de EAN en territorio; no obstante, la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía, podrá diseñar e implementar estrategias adicionales.

- **Entornos alimentarios escolares saludables**

Los comedores, tiendas escolares y demás espacios relacionados con la alimentación y la educación constituyen escenarios influyentes para la educación alimentaria y nutricional de la población escolar.

Las acciones del PAE buscan promover una oferta de alimentos que contribuya a una cultura de alimentación saludable, en la que los actores puedan elegir voluntariamente alimentos que favorezcan su salud. Es necesario implementar medidas para reducir el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados, especialmente aquellos comercializados en las tiendas escolares durante el momento destinado al consumo del complemento alimentario del PAE, ya que su disponibilidad puede desincentivar el consumo del complemento y generar incoherencias con los objetivos del Plan Pedagógico para la Alimentación Saludable y Sostenible. Las instituciones educativas deben garantizar una oferta variada de alimentos saludables y restringir la oferta, distribución, publicidad, promoción y patrocinio de alimentos ultraprocesados, especialmente bebidas azucaradas o productos altos en sodio, grasa y azúcar, conforme a la normativa vigente.

3.1.6. Manejo de Nutrientes Críticos

La Planeación del componente alimentario en el PAE debe tener en cuenta el manejo de nutrientes críticos:

Tabla 8 Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultraprocesados

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado, 2018

Para la planeación de la alimentación en el PAE, por parte del profesional en Nutrición y Dietética, se deberá realizar la verificación del aporte de nutrientes críticos en los menús; realizando la incorporación de los límites establecidos por el MSPS para sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente.

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del PAE, es necesario emplear alternativas saludables para resaltar el sabor, olor y aroma de las preparaciones teniendo en cuenta que no se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans y que pueden utilizar como alternativa sazonadores naturales, hierbas y frutas

En la siguiente tabla se listan los productos **NO PERMITIDOS** en el PAE:

Productos no permitidos
Salsas comerciales como: tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas. Caldos concentrados sazonadores en cubo o polvo. Saborizantes artificiales. Realzadores de sabor artificial. Sopas o cremas deshidratadas, salsas en sobre deshidratadas.
Cereales extruidos como: inflados, aplastados, cilindrados o roleados y tipo copo en flakes
Productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans
Gomas, bombones, chicles, caramelos duros y blandos
Bebidas con exceso de azúcares añadidos, néctar de fruta con adición de azúcar. Gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes. Pulpas de fruta con adición de azúcar, edulcorante o mezclas de aditivos o aromatizantes.
Galletas con relleno de crema, Pasteles y tortas coberturas, rellenos o glaseados.
Carnes embutidas industrializadas. Salchichas, chorizo, salchichón, jamón, mortadela.

Fuente: Elaboración propia - UApA

Para la modalidad industrializada, la Entidad Territorial deberá implementar acciones de información y comunicación respecto al etiquetado nutricional y frontal establecido en la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 y las demás que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y procurar el menor número de sellos de advertencia en los productos incluidos, teniendo en cuenta lo establecido en el presente anexo con relación al manejo de nutrientes críticos.

3.1.7. Horarios para la Entrega de los Complementos Alimentarios a los Beneficiarios.

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y Bienestar del individuo y en torno a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios de salud e higiene como el lavado de manos, el adecuado almacenamiento y preparación de los alimentos entregados. En este sentido se necesita tiempos y horarios definidos claramente, sin que estos afecten la jornada académica y la adecuada nutrición de los beneficiarios.

De conformidad al *Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, herramienta 01, Guía para horarios de consumo de los complementos alimentarios* en el Programa de Alimentación Escolar, la Entidad Territorial sugiere el siguiente horario de consumo:

Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Los horarios de consumo deben ser establecidos por la Entidad Territorial teniendo en cuenta la dinámica de las instituciones educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; No obstante en caso que la institución educativa requiera cambio de horario diferente al establecido por la Entidad Territorial, deberá notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes procedimientos incluidas las verificaciones que se realizan a través de la supervisión.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar, en el caso de la modalidad preparada en sitio y ración industrializada de la institución educativa debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, del operador y de la supervisión.

De acuerdo con la Resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE para Pueblos Indígenas"* en el numeral 2.8 establece un Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP: es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministrarán en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de olla Comunitaria.

3.1.8. El PAEPI (Plan Alimentario para Población Indígena)

Deberá contemplar, como mínimo, los siguientes instrumentos y condiciones:

- **a)** Conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. Este conjunto de menús contendrá los alimentos definidos por las comunidades indígenas, que deberán aportar proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales mediante la 0lla Comunitaria, contribuyendo a una alimentación saludable. La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 20% de calorías, si es un complemento am, pm o un 30% si es un complemento almuerzo, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. ((Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones», del Ministerio de Salud y Protección Social».
- **b)** Aprobación de los menús por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo.
- **c)** Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal c) del artículo 211, el literal a) del artículo 50, y el numeral 1 del artículo 711, de la Ley 21 de 1991. Plan de remisiones: documento que estipula las cantidades de bienes y servicios, y los tiempos de entrega por parte del operador a los establecimientos educativos.
- **d)** Plan de compras: el plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado por meses con el objetivo de implementar el Plan Alimentario Indígena Propio. Este Plan de Compras se enmarcará en los calendarios culturales de los diferentes pueblos indígenas, que hacen parte de los Proyectos Educativos Comunitarios - PEC, y deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos.

De acuerdo a la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE se determinan las condiciones para la operación del modelo en Zonas Rurales de difícil acceso.

3.1.9. PAE en zonas rurales de difícil acceso

De conformidad con los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar expedidos por la UApA (Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, Anexo 3 y Anexo 5), la operación del servicio en sedes educativas ubicadas en zonas rurales de difícil acceso contemplará, como mínimo, los siguientes instrumentos y condiciones técnicas:

- **Plan de Gestión del Riesgo:** La Entidad Territorial Certificada (ETC) y el operador del Programa deberán diseñar e implementar el Plan de Gestión del Riesgo cuando aplique, de acuerdo con las condiciones específicas de acceso, infraestructura y servicios públicos de cada sede educativa.
- **Capacitación y Acompañamiento:** Los manipuladores de alimentos vinculados por los operadores del PAE para zonas rurales de difícil acceso deberán capacitarse de forma permanente en BPM y deberán ser objeto de acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la Entidad Territorial.
- **Área de Preparación:** El área destinada a la preparación de alimentos deberá cumplir con las condiciones sanitarias básicas exigidas por la normatividad vigente que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Estrategia "La Olla Comunitaria Rural"** En el marco del ejercicio de la autonomía alimentaria y como mecanismo de participación ciudadana y corresponsabilidad, se podrá implementar la estrategia **"La Olla Comunitaria Rural"**, la cual permite la inclusión voluntaria de alimentos donados por los padres, madres de familia y cuidadores de los beneficiarios para enriquecer el aporte nutricional de los complementos

Los alimentos donados deberán ser adicionales a aquellos contratados y adquiridos por el operador para la implementación del Plan Alimentario Rural; dichos alimentos deberán corresponder a la producción agroalimentaria propia de los padres y madres de familia donantes y cumplir con los criterios de calidad e inocuidad establecidos para la operación del PAE.

Cuando se implemente la estrategia de **Olla Comunitaria Rural**, el personal manipulador de alimentos deberá:

- Programación de Menús: Se estructurará un conjunto de veinte (20) menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos. Este conjunto de menús contendrá preparaciones que incluyan proteína, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales contribuyendo a una alimentación saludable. La ración servida al estudiante deberá aportar por lo menos un 30% ya que se debe suministrar complemento tipo almuerzo, tomando como referencia el grupo de edad entre 9- 13 años 11 meses, que trata la Tabla de la Resolución 3803 de 2016. ((Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones», del Ministerio de Salud y Protección Social».
- Debido a que en este modelo de atención se puede implementar la Olla comunitaria se deberá verificar que los alimentos donados cumplan con los criterios de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los lineamientos del Programa.
- Garantizar que dichos alimentos sean aptos para su incorporación en la preparación de los complementos alimentarios.
- Llevar el registro correspondiente del ingreso de los alimentos donados a la operación, de conformidad con los procedimientos definidos por la Entidad Territorial.

- La Entidad Territorial deberá establecer las condiciones, controles y mecanismos de seguimiento aplicables para la implementación de esta estrategia, garantizando la trazabilidad, la transparencia y la protección de la salud de la población beneficiaria.

En relación con el manejo ambiental y la minimización de desperdicios de alimentos, los operadores del PAE en zonas rurales de difícil acceso, en coordinación con los rectores, deberán garantizar que durante la operación del programa se realice una adecuada disposición de los residuos sólidos, se reduzca su impacto ambiental y se adopten prácticas de aprovechamiento y reutilización que promuevan la sostenibilidad.

3.1.10. Orientaciones para la Implementación de Componente de Calidad e Inocuidad en el PAE

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan los riesgos biológicos, químicos y físicos y, adicionalmente, garanticen el aporte de energía y nutrientes definidos para cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración, con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitirse por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deberán garantizarse hasta su consumo, para lo cual será necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

En el Anexo 1 del presente documento se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen los aspectos técnicos y normativos que deberán cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma, se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar, y el consecuente envío a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender – UApA de la información correspondiente a su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deberán asegurarse las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que deberá estar soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios y, en general, para la operación del Programa en las sedes educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y lo establecido en el presente lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en Salud, en la que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que, según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridos. En este documento deberá constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo, se deberá tener en cuenta lo establecido en la **Circular Externa INVIMA No. DAB 400-0201-17 y sus anexos**, "*Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales*".

3.1.11. Actividades para el inicio y seguimiento de la prestación del servicio de alimentación escolar

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores, conforme a las especificaciones allí establecidas y de acuerdo con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial y el operador deberán realizar, entre otras, las siguientes actividades en procura de la planeación, operación y seguimiento del Programa.

Se deberá realizar seguimiento a:

- La Entidad Territorial deberá revisar las actas de inspección sanitaria emitidas por la autoridad sanitaria competente para comedores escolares, áreas de preparación de alimentos, lugares de almacenamiento y ensamble de alimentos, en las cuales conste el concepto sanitario e identificación de los factores de riesgo, con el fin de implementar las acciones de mejora o correctivas correspondientes, en articulación con los actores responsables.
- Se deberá diseñar el plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico para los grupos de alimentos seleccionados en las diferentes modalidades de atención y tipos de complemento alimentario. Su estructuración deberá contemplar el procedimiento para la toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde con las directrices establecidas por el INVIMA. Asimismo, deberá verificar que el operador disponga de su propio plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de calidad.
- La Entidad Territorial deberá verificar el Índice de Riesgo de Calidad del Agua para Consumo Humano – IRCA, con el propósito de identificar riesgos asociados al consumo del agua e implementar acciones de prevención y mitigación de los riesgos identificados.
- Se deberá asegurar que la infraestructura destinada a la prestación del servicio de alimentación escolar cumpla con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique o sustituya. De igual manera, la Entidad Territorial deberá garantizar la dotación de equipo, menaje y acceso a servicios públicos en las sedes educativas donde se implemente el Programa.
- Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE deberán cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, con el fin de prevenir las enfermedades que puedan transmitirse por inadecuada manipulación, así como cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos. Dichas condiciones deberán garantizarse desde la adquisición hasta el consumo, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. En la planeación, la Entidad Territorial deberá incluir un Plan de Saneamiento que abarque programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y suministro de agua potable, asegurando la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM en toda la cadena de operación.
- En las sedes educativas ubicadas en la ruralidad de difícil acceso y teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras, se deberá Plan de riesgo que permita evaluar las diferentes alternativas para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentado y documentado con evidencias la alternativa escogida. Este plan deberá estar enfocado en la mitigación de riesgos relacionados con la infraestructura, acceso a servicios públicos, equipos y menaje disponibles para la alimentación escolar en cada una de estas sedes.

Para el buen desarrollo del Programa, quien opere el programa deberá contar con lo siguiente en la Fase de alistamiento y fase operativa:

FASE DE ALISTAMIENTO

- ✓ Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador conforme a las especificaciones establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC establecerá para una adecuada ejecución, el plazo de cumplimiento para la fase de alistamiento. En esta etapa el operador debe realizar las actividades que se describen en el «Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, y las que están enmarcadas dentro de la Resolución 2674 de 2013».
- ✓ La fase de alistamiento será comprendida entre la adjudicación hasta el inicio de las operaciones en las Instituciones Educativas.
- ✓ Realizar proceso de fumigación en todos los comedores escolares para la prestación del servicio del programa de alimentación escolar establecido según él el estudio de costos realizado y dejar registro fotográfico de la acción realizada y adjuntar certificados de fumigación.
- ✓ Realizar proceso de Limpieza y Desinfección en todos los comedores escolares establecidos para la prestación del servicio del programa de alimentación escolar y dejar registro fotográfico de la acción realizada.
- ✓ Adecuar, con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento, garantizando la señalización y demarcación de cada una de las áreas, de acuerdo con las disposiciones normativas vigentes. Así mismo, la bodega deberá contar con una carpeta que contenga la documentación correspondiente, de acuerdo con los requisitos y documentos solicitados por la Entidad Territorial Certificada (ETC). Una vez realizadas las adecuaciones correspondientes, se deberá remitir a la ETC la información y los soportes que evidencien el cumplimiento de los requisitos establecidos, incluyendo el registro fotográfico de cada una de las áreas de la bodega, debidamente señalizadas y demarcadas, conforme a la normatividad vigente y a los requerimientos establecidos por la ETC.
- ✓ Relacionar los inventarios de cada uno de los comedores de acuerdo con el formato actualizado por la entidad territorial con su respectivo registro fotográfico de cada una de las Sedes Educativas.
- ✓ Presentar e implementar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicable a los comedores escolares donde se prepare y suministre alimentación, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos y administrativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El manual deberá contemplar los procedimientos, prácticas y condiciones sanitarias requeridas para garantizar la adecuada manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, de acuerdo con las características y condiciones propias de cada comedor escolar. Se deberá socializar e implementar el Manual de BPM con el personal manipulador de alimentos y mantenerlo disponible en los respectivos comedores escolares para efectos de consulta, seguimiento y verificación por parte de la Entidad Territorial Certificada (ETC).
- ✓ Presentar el diseño de las señalizaciones de las áreas y lo relacionado con las Buenas Prácticas de manufactura BPM, las cuales deberán estar publicadas en los comedores escolares (mínimo 15 señalizaciones). Incluir 1 señalización como evidencia para la divulgación de canales de atención al ciudadano – PQRSD
- ✓ Presentar la ficha técnica con la información del PAE actualizada antes de su impresión y réplica en cada comedor escolar.

✓ Elaborar y presentar un programa de verificación de rotulado y almacenamiento de alimentos, en el cual se relacionen los productos aprobados en las fichas técnicas, evidenciando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. El programa deberá incluir registro fotográfico de cada alimento, donde sea visible su rotulado y el cumplimiento de la normatividad, así como registro fotográfico de su almacenamiento en la bodega. ✓ Presentar los vehículos adecuados para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, que deberán ser de uso exclusivo del programa PAE, soportando la siguiente documentación: Acta de inspección sanitaria vigente de los vehículos otorgados por la entidad territorial en salud con concepto favorable, copia del SOAT vigente, revisión técnico mecánica vigente, ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones emitida por el RUNT, tarjeta de propiedad. Adicionalmente, junto con la documentación de los vehículos, se deberá incluir la información de los conductores conforme a lo solicitado por la ETC y el área de alimentos. ✓ Con el fin de garantizar el monitoreo y control de la calidad del agua utilizada en el marco de la operación del PAE, se deberá presentar el Índice de Riesgo de la Calidad del Agua para Consumo Humano (IRCA) del municipio de Florencia, emitido por la Secretaría de Salud municipal, con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de ésta. ✓ El operador deberá presentar las hojas de vida del personal manipulador de alimentos, acompañadas de los respectivos certificados médicos de ingreso y de aptitud médica para la manipulación de alimentos, así como copia de los contratos laborales suscritos con cada uno de ellos, que acrediten su vinculación para la ejecución del contrato.	
Bodega y/o planta de almacenamiento: acta de inspección sanitaria o certificado	El operador deberá presentar el documento expedido por la autoridad sanitaria competente del Ente Territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con **concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
Relación de equipos y utensilios en bodega y/o planta de almacenamiento:	El operador deberá soportar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE de acuerdo al grupo de alimentos perecederos y no perecederos: equipos de refrigeración y congelación, equipos de medición (grameras, básculas, termómetros), sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas y estibas plásticas), entre otros.

Programa de verificación de rotulado y almacenamiento de alimentos	El operador debe elaborar el programa de verificación de rotulado y almacenamiento de alimentos deberá contener como mínimo: relación de los alimentos aprobados según las fichas técnicas, nombre y marca del producto, presentación, registro fotográfico de la etiqueta o rótulo donde se evidencie el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005, registro fotográfico del almacenamiento de cada producto en la bodega y las observaciones o acciones de mejora que se requieran.

FASE DE ALISTAMIENTO	
PLAN DE SANEAMIENTO COMEDORES ESCOLARES Y BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.	El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde a las condiciones de cada comedor escolar y con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, según lo articulado con la ETC, que contemple los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable para cada uno de los lugares (comedores escolares, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, igualmente, dejar copia en cada uno de los sitios donde se implementará. Para cada programa deberá incluir como mínimo: a) Tabla de contenido y paginación b) Introducción c) Objetivos claramente definidos de acuerdo a las características propias de cada operación d) Alcance e) Procedimientos f) Cronogramas g) Formatos de registro y control de actividades.

FASE DE ALISTAMIENTO	
	Nota 1: Es de aclarar, para el programa de control de plagas dependiendo del tipo de plaga como medida correctiva se aplica proceso de fumigación o desratización, el cual debe ser realizado por una empresa idónea certificada en el servicio y como medida preventiva se realizan procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas, soportado en los formatos y con registro fotográfico. **Nota 2:** El Plan de Saneamiento Básico deberá elaborarse de acuerdo con cada modalidad de atención del PAE, diferenciando entre PAE Convencional y PAE para Pueblos Indígenas. Para los comedores ubicados en zonas de difícil acceso, el plan deberá elaborarse de manera individual para cada comedor, atendiendo a sus condiciones, características y particularidades reales, y no de forma generalizada. Este deberá guardar articulación con el respectivo Plan de Gestión del Riesgo, de manera que las acciones de saneamiento respondan a las condiciones y riesgos identificados en cada establecimiento y deberá articularse con el plan de saneamiento modelo a cargo de la ETC.
PLAN DE RUTAS	El operador deberá elaborar y presentar el plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes, se debe elaborar en el formato guía establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA el cual contiene: periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar, una vez elaborado se debe hacer entrega a la Entidad Territorial.
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE BODEGA, PLANTA DE	El operador deberá diseñar y presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y/o planta de almacenamiento y de los equipos

FASE DE ALISTAMIENTO	
ALMACENAMIENTO Y COMEDORES ESCOLARES:	existentes en cada comedor escolar de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho programa, que contenga como mínimo: a) Tabla de contenido y paginación b) Introducción c) Objetivos d) Alcance e) Estrategias de respuesta ante contingencias f) Personas o empresa encargada de su aplicación g) Fichas técnicas de los equipos h) Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes.
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:	El operador deberá diseñar y ejecutar el programa de capacitación continua para el personal manipulador de alimentos y dinamizadores auxiliares de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes en la operación del Programa PAE y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule, el cual debe contener, al menos, los siguientes aspectos: a) Tabla de contenido y paginación b) Introducción c) Objetivos d) Metodología, e) Duración, f) Capacitador g) Cronograma: Se deberá tener en cuenta que, dentro del cronograma del plan de capacitación continua, se deberán programar y desarrollar actividades de capacitación de manera mensual, hasta completar las **diez (10) horas** establecidas en la Resolución 2674 de 2013, con el fin de garantizar la formación oportuna y continua del personal operativo del operador. h) Temas específicos a impartir i) Planilla de asistencia j) Registro fotográfico

FASE DE ALISTAMIENTO	
	Nota 1: *Se debe considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, articulo 12 y 13 de la Resolución Nº 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y lo relacionado en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE - Anexo técnico de calidad e inocuidad; Adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19..* ***Nota 2:*** *Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones y listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.*
PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO	El operador deberá diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contra muestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.1
ADOPCIÓN DE CICLOS DE MENÚS	Para la atención en los comedores escolares, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión.
FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	El operador deberá presentar las fichas técnicas de los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, las cuales

FASE DE ALISTAMIENTO	
	deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración, con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitirse por su inadecuada manipulación. Para la revisión de las fichas técnicas se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos incluidos en la ficha técnica modelo que se encuentra establecida para cada alimento en el anexo de calidad e inocuidad. Durante la etapa de alistamiento, el operador deberá presentar un informe técnico que evidencie el cumplimiento de: 1.Los requisitos de rotulado y etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022, la Resolución 4143 de 2012 del INVIMA y la Ley 2232 de 2022, incluyendo: o Nombre del alimento o Lista de ingredientes o Contenido neto o Nombre y dirección del fabricante o envasador o Número de lote o Fecha de vencimiento o Condiciones especiales de conservación o Registro Sanitario INVIMA o Etiquetado nutricional y frontal 2.Las condiciones de almacenamiento de los alimentos, verificando que cumplan con la normatividad sanitaria vigente (temperatura, higiene, separación de productos, canastillas, estibas, etc.). Anexos obligatorios: • Evidencia fotográfica de rótulos y almacenamiento.

FASE DE ALISTAMIENTO	
PROGRAMA DE PROVEEDORES MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control. El operador realizará el diligenciamiento y el reporte obligatorio de la información de operadores y proveedores en el instrumento "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR", cada vez que se suscriba e inicie un contrato, se presente un cambio de proveedor o se actualice dicha información
PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada Institución Educativa.
PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS PARA ZONAS RURALES DE DIFÍCIL ACCESO	El operador deberá diseñar e implementar un Plan de Gestión de Riesgos en cada una de las sedes educativas Rurales priorizadas; este plan debe estar enfocado en la mitigación de riesgos relacionados con la infraestructura, acceso a servicios públicos, equipos y menaje disponibles para la alimentación escolar en cada una de estas sedes, entre otros, con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios a lo largo de la cadena de suministro, que contenga como mínimo: ● Tabla de contenido y paginación ● Introducción

FASE DE ALISTAMIENTO	
	● Objetivos ● Alcance ● Formatos
PROGRAMA DE PROVEEDURÍA PARA ZONAS RURALES DE DIFÍCIL ACCESO	El operador deberá diseñar e implementar un Plan de proveeduría de alimentos, a partir de la documentación y análisis de la producción agroalimentaria del territorio donde se encuentre ubicada la sede educativa rural de difícil acceso, deberá definir el lugar geográfico (vereda, corregimiento y municipio) donde se realizará la adquisición de los alimentos, tanto los de producción primaria como los que tienen algún grado de procesamiento, privilegiando la adquisición de alimentos a nivel local, dando cumplimiento con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, que contenga como mínimo: ● Tabla de contenido y paginación ● Introducción ● Objetivos ● Alcance ● Formatos
PLAN DE COMPRAS PARA PUEBLOS INDÍGENAS	El operador debe elaborar y disponer de un plan de compras por escrito, utilizando una tabla que cumpla con lo establecido en la Resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, conforme a lo mencionado a continuación: 1. Bienes y servicios: alimentos, productos y servicios requeridos para la implementación del PAEPI, dependiendo del uso legalmente establecido para cada fuente de financiación, estipulando las especificaciones técnicas de los productos correspondientes de cada menú, en los casos en que aplique. 2. Cantidades: es el total requerido de los respectivos bienes y servicios. 3. Tiempos: en el marco de calendario escolar, respetando los calendarios culturales y en penados mensuales. 4. Costos: establecer rubros generales por Ítems. 5. Fuentes: se deberá determinar el origen de los recursos.

FASE DE ALISTAMIENTO	
DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y/O DINAMIZADORES AUXILIARES DE ALIMENTOS	Realizar la entrega oportuna de tres (3) uniformes completos (dotación) al Personal Manipulador de Alimentos y/o Dinamizadores Auxiliares de Alimentos de acuerdo a lo establecido en el estudio de costos, el cual consta de lo siguiente: ● Camisa anti fluido color blanco con cierres o cremalleras, no debe tener botones u otros accesorios para evitar algún tipo de contaminación física. ● Pantalón Anti fluido color blanco; no debe tener botones u otros accesorios para evitar algún tipo de contaminación. ● Calzado antideslizante totalmente blanco, sin grabados de colores, sin cordones, para labores de cocina. ● Delantal en tela para labores de preparación de los alimentos ● Delantal plástico- Impermeable. Para las actividades de aseo y limpieza ● Cofia blanca tipo tela, redondo con resorte. ● Tapabocas desechable (caja) ● Guantes plásticos desechables para manipulación de alimentos (caja) ● Camiseta de color Blanca, cuello redondo. ● Gafas de seguridad y protección industrial.
EL PLAN DE MANEJO AMBIENTAL (PMA)	El operador deberá elaborar y presentar, para revisión y aprobación de la supervisión el Plan de Manejo Ambiental (PMA) para la operación del Programa. El documento deberá identificar explícitamente los riesgos e impactos ambientales asociados a cada etapa de la cadena de suministro (adquisición, almacenamiento, transporte, preparación, distribución y consumo de alimentos), estableciendo las medidas operativas necesarias para prevenir, mitigar, corregir y compensar los impactos negativos potenciales. El plan deberá formularse por escrito, acorde con las modalidades de atención contratadas y con las condiciones de la bodega y de cada comedor escolar, atendiendo los Lineamientos para la Integración de la Sostenibilidad Ambiental en la Operación del PAE

FASE DE ALISTAMIENTO	
	dispuestos por la UApA en la Caja de Herramientas, la Estrategia de Sostenibilidad Ambiental del PAE – ESAPAE y el componente de planeación de la gestión y el manejo ambiental del Plan Operativo Anual – POA 2027 de la Entidad Territorial, y deberá contener como mínimo: a) Tabla de contenido y paginación b) Introducción c) Objetivos d) Alcance e) Marco normativo ambiental aplicable f) Identificación y valoración de los riesgos e impactos ambientales por etapa de la operación y por modalidad de atención g) Medidas de prevención, reducción y compensación, organizadas en los siguientes programas: compras sostenibles; prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos; gestión integral de residuos; uso eficiente y ahorro de agua; desarrollo de capacidades en sostenibilidad ambiental; gobernanza y participación ambiental; y monitoreo y evaluación ambiental h) Cronograma de actividades y responsables i) Indicadores y metas de seguimiento j) Formatos de registro y soportes de ejecución El Plan de Manejo Ambiental deberá articularse con el programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento, con el plan de capacitación y con el Plan de Gestión Ambiental a cargo de la Entidad Territorial, sin sustituirlos.

NOTA: *Los requisitos establecidos serán necesarios para la aprobación de la etapa de alistamiento e inicio de la operación. Para tal efecto, la información y documentación requerida deberá ser presentada en medio físico y digital ante la Entidad Territorial Certificada (ETC), para su correspondiente revisión y aprobación.*

3.16. Fase de Operación del Programa.

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios del programa, debiendo el futuro operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas

en el respectivo contrato, en los lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:
Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades requeridas: tres (3) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

Plan de Saneamiento Básico: El Plan de Saneamiento es el documento que establece la aplicación sistemática de medidas preventivas orientadas a garantizar prácticas adecuadas de higiene, con el fin de prevenir y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos y la ocurrencia de ETA. Este plan se exige dada la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VI, y la norma que la modifique o sustituya. Es responsabilidad del operador elaborar y ejecutar un Plan de Saneamiento, el cual deberá incluir los objetivos claramente definidos, los procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. El Plan deberá estar disponible para la autoridad sanitaria competente y los organismos de control, así como para la Entidad Territorial, en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.

Programa de limpieza y desinfección: En todo establecimiento donde se manipulen alimentos es indispensable implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración deberá sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados y su ejecución será responsabilidad del operador, considerando el volumen de la operación y la modalidad de atención en cada territorio. El programa tendrá como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideren necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE. El programa deberá incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán

especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deberá contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento. El operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención y siguiendo lo establecido en la caja de herramientas.

Programa de desechos sólidos: El operador deberá contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realice actividades de preparación y distribución de alimentos, incluida la modalidad industrializada. Este programa deberá establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación, como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio.

Los procedimientos del operador deberán incluir objetivos, actividades, cronograma, frecuencias y responsables, y deberán articularse con el Plan de Saneamiento de la sede educativa, sin sustituirlo ni interferir en los lineamientos definidos por dicha sede para el cumplimiento de sus obligaciones.

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deberán diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y complementos alimentarios al interior de las sedes educativas. En los casos en que se generen excedentes, deberá aplicarse el procedimiento definido por la Entidad Territorial, conforme a lo establecido en el anexo técnico de participación ciudadana.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deberán ser retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos, así como la eliminación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales o plagas que afecten la salubridad y el deterioro ambiental. Es importante resaltar que el residuo generado de los aceites usados no deberá verterse en tuberías y no deberá mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se deberá disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 316 de 2018.

La Entidad Territorial deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, específicamente en su Artículo 4, o la norma que la modifique o sustituya, respecto al código de colores para la separación en la fuente de los residuos sólidos. En el caso de los residuos especiales se deberán considerar las disposiciones y lineamientos de las entidades o asociaciones autorizadas para su manejo.

Así mismo, la Entidad Territorial, en articulación con las entidades competentes, deberá diseñar y ejecutar la ruta ambiental para el manejo integral de los residuos que se generen en el PAE.

- Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma

y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

- Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes Resolución 2184 de 2019 específicamente el artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

Plan de Manejo Ambiental: Durante toda la fase de operación el operador deberá implementar el Plan de Manejo Ambiental aprobado en la etapa de alistamiento, en la bodega, los vehículos de transporte y los comedores escolares a su cargo, diligenciando los formatos de registro definidos y adoptando las medidas correctivas que se deriven del seguimiento. La ejecución del plan, el comportamiento de sus indicadores y los soportes correspondientes deberán reportarse en el informe mensual del eje de calidad e inocuidad. La supervisión verificará su cumplimiento en las visitas a bodega y comedores escolares, y podrá requerir los ajustes que resulten necesarios cuando cambien las condiciones de la operación o los lineamientos de la UApA.

Programa de control de plagas: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando están disponibles nutrientes y lugares que favorecen su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas tiene relación no solo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados con el tipo de desechos y los procedimientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

Teniendo en cuenta lo anterior, el operador deberá implementar acciones preventivas para el control de vectores, las cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. Es necesario establecer un procedimiento de manejo integral de plagas que incluya:

- Diagnóstico de la situación en las áreas de producción, ensamble y almacenamiento.
- Actividades preventivas como la instalación de barreras físicas y la aplicación controlada de productos químicos autorizados.
- Seguimiento a la ejecución de las actividades preventivas y correctivas.

El programa de control de vectores deberá contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requerirá el cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

La fumigación es una acción de control y solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado, bajo protocolos que garanticen la aplicación de una forma segura, que evite la contaminación de alimentos y superficies de contacto, protegiendo a su vez la salud e integridad de la comunidad educativa.

- Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada comedor escolar y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estos áreas de ensamble y/o

almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con las directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

- Dentro del programa de control de plagas, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

Programa abastecimiento o suministro de agua potable: El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE, identificando los siguientes aspectos: fuente de captación, tratamientos requeridos, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

La Entidad Territorial, en el marco de su gestión, deberá verificar periódicamente el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano – IRCA, con el fin de identificar riesgos asociados a los cambios y alertas sanitarias y ambientales que se presenten en el territorio. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, deberá coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el objetivo de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades, incluyendo los métodos de potabilización.

Por otra parte, los comedores escolares deberán contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto, como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y áreas.

Así mismo, es importante indicar que el equipo PAE deberá realizar revisiones periódicas de los registros del Plan de Saneamiento para verificar su cumplimiento y, en caso de ser necesario, solicitar al operador que se adelanten las modificaciones, actualizaciones o ajustes correspondientes con relación a los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas, entre otros aspectos que contemple la Entidad.

Buenas prácticas de manufactura: El presente apartado se basa íntegramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así las que las modifiquen, complementen o sustituyan.

Personal manipulador: Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador deberá contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El operador deberá tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; adicionalmente, se establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas, con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador." El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

La Entidad Territorial será autónoma para establecer el número de personal manipulador de alimentos en cada sede educativa para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador deberá estar soportada en un análisis de la prestación del servicio y ser presentada a la Entidad Territorial para su aprobación.

Programa de capacitación a personal manipulador: El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: *"Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad."* Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Por lo anterior, los manipuladores de alimentos que se desempeñan en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 – 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de

medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

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

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (gramera) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

Programa de proveedores, materias primas e insumos: El operador deberá contar con un programa por escrito en el que se detallen todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores. Este programa deberá contemplar, como mínimo:

- Especificaciones de calidad de materias primas e insumos.
- Criterios de aceptación y rechazo, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad.
- Caracterización y rotación de materias primas e insumos, aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir).
- Cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022).
- Registros de control y seguimiento.

La Entidad Territorial deberá exigir al operador el obligatorio cumplimiento de la certificación de liberación de producto terminado para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad industrializada.

En el marco de las acciones de supervisión, la Entidad Territorial deberá establecer controles periódicos a los documentos normativos, como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad por parte de la autoridad sanitaria en su autorización para la comercialización de estos. Así mismo, la Entidad Territorial deberá velar por el cumplimiento de la normatividad vigente en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como en materia tributaria. Por ello, será responsabilidad de la Entidad y el operador el diligenciamiento y reporte obligatorio de la información de operadores y proveedores en el instrumento “REPORTE DE

PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR", cada vez que se suscriba e inicie un contrato, se presente un cambio de proveedor o se actualice dicha información.

En aras de garantizar la continuidad en la entrega de alimentos en el PAE, la Entidad Territorial deberá incluir en la matriz de riesgos de la etapa de planeación la fluctuación de la producción agroalimentaria, contemplando la posibilidad de escasez de alimentos o de materias primas. De esta manera, el operador del PAE deberá contar con proveedores principales y alternos de los diferentes alimentos e insumos que conforman los complementos alimentarios, reduciendo así el riesgo de interrupción del servicio.

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

- Los productos empacados deberán cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran deberán contar con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Lo anterior deberá estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de atención y las necesidades específicas de cada territorio. Así mismo, la Entidad Territorial deberá aprobar previamente los proveedores de alimentos del PAE, mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión o interventoría.

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

Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima: El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación médica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

Recepción de productos y materias primas: El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que

deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- Condiciones de empaque que puedan comprometer la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las características organolépticas aceptables (color, sabor, olor y textura).
- Inconsistencias en el gramaje, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento en el rotulado del empaque primario, alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencias con la información reportada en este.
- Alteraciones físicas evidentes (presencia de hongos o inicio de procesos de descomposición).
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Productos empacados cuyo empaque primario o secundario se encuentre deteriorado o roto.
- Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos u otros signos de deterioro.
- Huevos rotos.
- Alimentos transportados o almacenados junto con sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles que puedan comprometer su inocuidad.
- Alimentos, especialmente los productos perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación requeridas. Estas deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones que constituyan causal de rechazo, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.

Durante la fase de recepción de materias primas y alimentos, el operador deberá verificar el cumplimiento estricto de las condiciones de calidad e inocuidad. Serán rechazada de manera inmediata cualquier entrega en la que los productos —especialmente los perecederos de alto riesgo en salud pública— no registren las temperaturas requeridas de refrigeración o congelación, verificación que se realizará mediante el uso de termómetros debidamente calibrados, así como por las demás causales de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013).

Ante la detección de alteraciones o no conformidades en los insumos, el operador deberá activar el protocolo de manejo de Producto No Conforme, garantizando su almacenamiento temporal en áreas separadas, su correcta señalización y su posterior disposición final. Asimismo, el operador estará obligado a subsanar la novedad y realizar la reposición de los alimentos en el menor tiempo posible, asegurando que la corrección se efectúe antes del consumo por parte de los beneficiarios, evitando así cualquier afectación a la continuidad y calidad del servicio

Almacenamiento y conservación: A continuación, los siguientes requisitos, establecidos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y de conformidad con lo dispuesto en las Resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, así como en las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, deberán cumplirse para garantizar la adecuada conservación, almacenamiento e inocuidad de los alimentos:

- Condiciones de almacenamiento: Los alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios deberán almacenarse en espacios adecuados, limpios, secos, ventilados y protegidos contra fuentes de contaminación, garantizando las condiciones de conservación requeridas según la naturaleza de cada producto, ya sea a temperatura ambiente, refrigeración o congelación.

- Separación de áreas: La zona destinada al almacenamiento de materias primas deberá estar separada de las áreas donde se realice la preparación de los complementos alimentarios, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
- Almacenamiento de materias primas: El operador deberá garantizar que las materias primas se almacenen de acuerdo con las características y necesidades de conservación de cada producto, evitando el contacto directo con el suelo, manteniendo distancias adecuadas respecto de paredes y otras superficies, y previniendo cualquier tipo de contaminación.
- Ordenamiento y apilamiento: El almacenamiento y apilamiento de los productos deberá realizarse conforme a las instrucciones del fabricante indicadas en los rótulos o empaques, evitando roturas, deformaciones, deterioro de los envases y afectaciones a la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Identificación y trazabilidad: El operador deberá verificar que las materias primas almacenadas cuenten con el rotulado correspondiente y garantizar el registro y control de la cantidad recibida, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento, según corresponda, de manera que se permita su identificación y trazabilidad.
- Limpieza y desinfección: Las áreas, equipos, utensilios y demás elementos destinados al almacenamiento de alimentos deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el plan de saneamiento.
- Protección de los alimentos: Los alimentos deberán conservarse en recipientes o bolsas adecuados, separados según su naturaleza y características, debidamente protegidos, identificados y rotulados, evitando su exposición a agentes contaminantes.
- Control de temperaturas: Los alimentos perecederos de alto riesgo, tales como carnes y derivados cárnicos, productos lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán conservarse a las temperaturas indicadas por el fabricante o requeridas según su naturaleza. Cuando corresponda, deberán mantenerse bajo refrigeración entre 0 °C y 4 °C, o bajo congelación a temperaturas iguales o inferiores a -18 °C, de acuerdo con las especificaciones del producto y la normativa sanitaria aplicable. El operador deberá disponer de instrumentos de medición adecuados y garantizar el seguimiento y registro de las temperaturas de conservación.
- Almacenamiento de productos de limpieza y desinfección: Los elementos y sustancias destinados a la limpieza y desinfección deberán almacenarse en áreas independientes, debidamente identificadas y alejadas de las materias primas, los alimentos preparados, los utensilios y las zonas de manipulación, con el fin de prevenir la contaminación química de los alimentos.

Nota técnica: Las condiciones de almacenamiento y conservación deberán verificarse durante la operación del PAE y ajustarse a las características específicas de cada alimento, las instrucciones del fabricante y la normativa sanitaria vigente.

Materiales, empaques y embalajes: Los envases, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto,

resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE.
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

Equipos y menaje: Los equipos, menaje y utensilios utilizados para manipular las materias primas o productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- Estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, capaces de soportar la acción de los agentes de limpieza y desinfección y ajustarse a lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los equipos, menaje y utensilios requeridos según la modalidad de atención deben ser verificados por la entidad territorial en cuanto a calidad, cantidad y condiciones funcionales, para garantizar la operación del Programa. Para su suministro, las entidades territoriales deben realizar la planeación correspondiente y en el caso de operación descentralizada, definir claramente en los acuerdos o convenios las obligaciones asociadas, de acuerdo con los recursos disponibles en la bolsa común.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de materiales permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
- El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.
- El operador y la entidad territorial deben promover estrategias de economía circular, identificar los elementos que pueden disponerse o aprovecharse de manera adecuada, minimizando el impacto ambiental en el marco de la operación del PAE.

Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según las modalidades de atención del servicio :

- **Modalidad de atención industrializada**

- Los siguientes requisitos deberán cumplirse en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y las demás disposiciones sanitarias vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad,

conservación y entrega oportuna de los complementos alimentarios correspondientes a la modalidad industrializada:

- Empaque de los alimentos: Los alimentos deberán entregarse en empaques individuales, íntegros, limpios y adecuados a la naturaleza del producto, elaborados con materiales aptos para el contacto con alimentos y que garanticen su protección, conservación, calidad e inocuidad durante el almacenamiento, transporte y distribución.
- Inspección de los materiales de empaque: Previo al ensamble de los complementos alimentarios, el operador deberá verificar las condiciones higiénico-sanitarias y la integridad de los materiales de empaque, garantizando que sean aptos para uso alimentario y cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
- Condiciones de las áreas de ensamble: Las actividades de ensamble deberán realizarse en áreas que cumplan con las condiciones higiénicas y sanitarias requeridas, garantizando la limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios, así como el mantenimiento de las distancias y condiciones necesarias para prevenir la contaminación cruzada y la acumulación de residuos.
- Control del tiempo de exposición: El operador deberá controlar el tiempo de exposición de los alimentos durante las actividades de recepción, ensamble, almacenamiento y despacho, especialmente cuando se trate de productos perecederos que requieran condiciones especiales de conservación, con el propósito de prevenir su deterioro y minimizar los riesgos de contaminación.
- Almacenamiento de insumos y productos: Los insumos, materias primas y complementos alimentarios terminados deberán almacenarse en condiciones adecuadas de limpieza, orden, ventilación, protección y conservación, de acuerdo con la naturaleza de cada producto y las especificaciones del fabricante, evitando la contaminación, el deterioro y cualquier condición que pueda comprometer su inocuidad.
- Distribución y entrega de los complementos alimentarios: La distribución de los alimentos deberá efectuarse oportunamente a las sedes educativas, de acuerdo con la programación establecida para la operación del PAE. Cuando, de manera excepcional y previa autorización de la entidad territorial, los complementos alimentarios deban entregarse en un lugar diferente a la sede educativa, el operador deberá garantizar las condiciones de transporte, almacenamiento y conservación necesarias para preservar su calidad e inocuidad hasta el momento de la entrega y consumo.
- Manejo de frutas: Las frutas que hagan parte de los complementos alimentarios deberán entregarse en condiciones adecuadas de limpieza, integridad, madurez y calidad, de acuerdo con las características del producto y las especificaciones técnicas aplicables. Cuando requieran lavado y desinfección antes de su consumo, deberán garantizarse las condiciones necesarias para realizar estos procedimientos de manera segura.
- Gestión ambiental de residuos: Con el fin de minimizar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de un solo uso, el operador deberá implementar y cumplir un plan integral de manejo ambiental que contemple la separación, recolección, almacenamiento temporal, aprovechamiento y disposición final de los residuos de envases, empaques y demás residuos generados durante la operación de la modalidad industrializada. Dicho plan deberá articularse con las disposiciones ambientales vigentes y con las condiciones logísticas de cada sede educativa, evitando la acumulación de residuos y las afectaciones sanitarias o ambientales.
- Revisión del plan de manejo ambiental: La entidad territorial, a través del equipo de supervisión, según corresponda, podrá verificar la pertinencia, suficiencia y cumplimiento de las medidas y actividades contempladas en el plan de manejo ambiental presentado por el operador, así como requerir los ajustes necesarios para garantizar su adecuada implementación en el marco de la operación del PAE.

- Verificación y seguimiento: El operador deberá disponer de los registros y soportes que permitan evidenciar el cumplimiento de las condiciones de recepción, ensamble, almacenamiento, transporte, distribución y entrega de los complementos alimentarios. La entidad territorial, mediante los mecanismos de supervisión o interventoría establecidos contractualmente, realizará las verificaciones correspondientes y requerirá la implementación de acciones correctivas cuando se identifiquen incumplimientos que puedan afectar la calidad, inocuidad, oportunidad o continuidad del servicio.

- **Modalidad de atención preparada en sitio**

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, así como de las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, deberán aplicarse en la modalidad preparada en sitio, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y adecuada preparación de los complementos alimentarios:

- De conformidad con la normatividad sanitaria vigente, los alimentos listos para servir deberán mantenerse a temperaturas de refrigeración entre 0 °C y 4 °C, cuando sus características de conservación así lo requieran. Los alimentos que requieran cocción deberán someterse a un tratamiento térmico adecuado antes de su suministro.
- De acuerdo con los numerales 3.3 y 3.5 del artículo 18, capítulo IV, de la Resolución 2674 de 2013, se deberá realizar el control de las temperaturas de los alimentos preparados antes de su servicio en caliente, garantizando que se mantengan por encima de 60 °C, cuando corresponda, y conforme a los requisitos sanitarios aplicables.
- Los alimentos deberán procesarse y prepararse de acuerdo con su naturaleza, aplicando los procedimientos necesarios para garantizar su calidad e inocuidad y evitando cualquier riesgo de contaminación durante las etapas de preparación, cocción, ensamble y distribución.
- Los alimentos crudos deberán mantenerse separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de prevenir la contaminación cruzada. Asimismo, deberán almacenarse debidamente protegidos y en condiciones adecuadas de conservación.
- El operador deberá disponer de suficientes utensilios para la preparación y el servicio de los complementos alimentarios, evitando la contaminación cruzada durante todas las etapas de la operación del Programa.
- Los procesos de descongelación deberán realizarse de manera controlada, trasladando los alimentos del congelador a refrigeración para permitir un aumento gradual de su temperatura y prevenir condiciones que favorezcan el crecimiento microbiano. Se deberá descongelar únicamente la cantidad de alimento requerida para la preparación programada. Los alimentos descongelados no podrán volver a congelarse.
- Antes de la preparación, se deberán realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de los alimentos que, por su naturaleza o características, lo requieran, utilizando productos autorizados y siguiendo las dosificaciones establecidas. Las frutas y verduras deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación, según corresponda.
- El tiempo de exposición de los alimentos a temperatura ambiente deberá reducirse al mínimo indispensable durante las actividades de preparación, con el propósito de prevenir su deterioro y minimizar los riesgos de contaminación.
- Las ensaladas deberán prepararse en el área destinada para tal fin y conservarse bajo condiciones de refrigeración, en recipientes limpios, desinfectados, debidamente protegidos y adecuados para uso alimentario, hasta el momento de su suministro.

- Durante la manipulación de los alimentos, el personal deberá utilizar utensilios y elementos de trabajo de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, tales como cucharas, trinches, tenedores y guantes cuando corresponda, evitando el contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo.
- Los materiales de empaque que se utilicen durante la preparación y el suministro de los complementos alimentarios deberán ser aptos para el contacto con alimentos, encontrarse en buen estado y cumplir con las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente.

Nota: El operador deberá implementar y mantener un plan integral de manejo ambiental que contemple la separación, recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la operación de la modalidad preparada en sitio. Este plan deberá articularse con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa y cumplir con la normativa ambiental vigente, con el fin de prevenir afectaciones sanitarias y minimizar el impacto ambiental derivado de la prestación del servicio.

Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE:

El transporte de materias primas y complementos alimentarios deberá garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos, el mantenimiento de las temperaturas requeridas según su naturaleza y las condiciones higiénico-sanitarias necesarias durante su cargue, traslado y descargue, de conformidad con las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, el Decreto 1500 de 2007, según corresponda, y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para tal efecto, el operad or deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán contar con concepto sanitario vigente favorable, expedido por la autoridad sanitaria competente, cuando así lo exija la normatividad aplicable, y cumplir con las condiciones sanitarias requeridas para el tipo de alimento transportado.
- El operador deberá garantizar que las áreas de cargue, despacho y descargue de materias primas y complementos alimentarios se mantengan en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, evitando la contaminación de los productos durante estas operaciones.
- Los vehículos utilizados para el transporte de materias primas y complementos alimentarios deberán contar con condiciones apropiadas de limpieza, desinfección, protección y conservación. Cuando la naturaleza de los productos lo requiera, deberán disponer de recipientes, canastillas o sistemas de refrigeración o congelación que permitan mantener las condiciones de conservación establecidas.
- No se permitirá el transporte conjunto de alimentos o materias primas con sustancias químicas, tóxicas, peligrosas o con otros productos que puedan generar contaminación o comprometer la inocuidad de los alimentos.
- El personal encargado del transporte, cargue y descargue de los alimentos deberá cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios y las buenas prácticas de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad vigente.
- El operador deberá garantizar que los alimentos que requieran refrigeración o congelación se transporten bajo condiciones que permitan mantener la cadena de frío durante todo el recorrido, evitando fluctuaciones de temperatura que puedan afectar su calidad e inocuidad. Para ello, deberá disponer de instrumentos de medición adecuados y debidamente calibrados, cuando corresponda, y realizar los controles y registros de temperatura respectivos.

- Para garantizar la trazabilidad de la operación del PAE, el operador deberá llevar registros del transporte de materias primas y complementos alimentarios que incluyan, como mínimo, la identificación del vehículo, la fecha y hora de salida y llegada, el origen y destino, la identificación del responsable del transporte y los productos movilizados. Asimismo, deberá registrar las temperaturas de despacho, transporte y entrega de los alimentos que, por su naturaleza, requieran condiciones especiales de conservación.
- El operador deberá asegurar que los tiempos de transporte y entrega sean compatibles con las características de los alimentos, las condiciones de conservación requeridas y la programación del servicio, evitando retrasos que puedan comprometer la inocuidad o afectar la oportunidad en el suministro de los complementos alimentarios a los beneficiarios del Programa.
- Los alimentos deberán transportarse debidamente protegidos, identificados y separados de acuerdo con su naturaleza y características, evitando daños en los empaques, contaminación cruzada, exposición a agentes contaminantes y cualquier condición que pueda afectar su calidad durante el traslado.
- La entidad territorial, a través del equipo de supervisión o interventoría, según corresponda, podrá verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias de los vehículos, los procedimientos de transporte, los registros de temperatura y trazabilidad, así como los demás soportes relacionados con la movilización y entrega de los alimentos. Cuando se identifiquen incumplimientos, el operador deberá implementar las acciones correctivas correspondientes.

Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria:

El registro sanitario, el permiso sanitario y la notificación sanitaria son documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, mediante los cuales se autoriza, según corresponda, a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y comercializar alimentos destinados al consumo humano.

De conformidad con la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la Resolución 2674 de 2013, Título III, Capítulo I, y la Resolución 719 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, el operador deberá garantizar que los alimentos y materias primas suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) cuenten con el registro, permiso o notificación sanitaria correspondiente, de acuerdo con su clasificación de riesgo en salud pública y con las exigencias aplicables a cada producto.

Se exceptúan de este requisito los siguientes alimentos, de acuerdo con las disposiciones sanitarias aplicables:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos, refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación, cuando se encuentren comprendidos dentro de las excepciones previstas en la normatividad sanitaria vigente.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas, conforme a las condiciones y excepciones establecidas en la normativa aplicable.
4. Los alimentos producidos o importados al puerto libre de San Andrés y Providencia para su comercialización y consumo dentro de ese departamento, de acuerdo con las disposiciones especiales establecidas en la Ley 915 de 2004 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

En consecuencia, los alimentos suministrados en cualquiera de las modalidades de atención del PAE deberán contar con el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), o por la autoridad competente, según corresponda, salvo aquellos expresamente exceptuados por la normativa sanitaria vigente.

Para los alimentos importados, el operador deberá verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables, incluidos los establecidos en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 2674 de 2013 y las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan, cuando resulten aplicables.

El operador deberá mantener disponibles los soportes documentales que acrediten el cumplimiento de estos requisitos y presentarlos a la Entidad Territorial Certificada (ETC), al equipo de supervisión o a la interventoría, según corresponda, cuando sean requeridos durante las actividades de seguimiento y control de la operación del Programa.

Concepto sanitario de proveedores y operadores del PAE:

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

Con respecto a la emisión y vigencia de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), se debe tener en cuenta que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 establece las competencias del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) en materia de alimentos, incluyendo la realización de actividades de inspección, vigilancia y control durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociadas a sus competencias. Por su parte, las Entidades Territoriales de Salud (ETS) ejercen las funciones de IVC sobre las actividades y establecimientos de su competencia, incluyendo la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, conforme a la normativa vigente.

Las Secretarías de Salud y el INVIMA realizan visitas de inspección, vigilancia y control, durante las cuales verifican el cumplimiento de la normatividad sanitaria y las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Como resultado de estas visitas, se emite el concepto sanitario correspondiente, el cual refleja las condiciones verificadas en el establecimiento al momento de la inspección. Su vigencia y la necesidad de nuevas visitas se determinarán conforme a las disposiciones sanitarias aplicables y a las actuaciones de la autoridad competente.

En el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el operador deberá garantizar que los establecimientos de sus proveedores y los espacios destinados al almacenamiento, preparación, ensamble y distribución de alimentos, según corresponda, cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la normatividad vigente. Para tal efecto, deberá disponer de los conceptos sanitarios y demás soportes documentales que resulten exigibles para cada establecimiento, de acuerdo con su actividad y competencia de la autoridad sanitaria.

La Entidad Territorial Certificada (ETC), a través del equipo de supervisión, según corresponda, podrá solicitar y verificar los conceptos sanitarios de los proveedores y establecimientos vinculados a la operación del PAE, con el propósito de comprobar el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio. Estos

requisitos deberán establecerse en los documentos contractuales, teniendo en cuenta la naturaleza de las actividades desarrolladas y las exigencias de la normativa sanitaria vigente.

Nota: Para las sedes educativas que dispongan de áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios de la modalidad industrializada, el operador deberá garantizar que dichos espacios cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos, incluyendo limpieza, protección contra fuentes de contaminación, ventilación y condiciones de conservación acordes con la naturaleza de los productos. La verificación de estas condiciones se realizará en el marco de las actividades de seguimiento y control de la operación del PAE.

Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico:

La Entidad Territorial Certificada (ETC) deberá diseñar e implementar un plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de acuerdo con las modalidades de atención, los tipos de complementos alimentarios y los riesgos asociados a la operación, con el fin de verificar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Por su parte, el operador deberá elaborar e implementar su propio plan de muestreo, conforme a las características de la operación, los riesgos sanitarios identificados y la normatividad vigente, contemplando, según corresponda, el muestreo de alimentos, superficies, ambientes y demás elementos relacionados con la manipulación de alimentos. Asimismo, deberá garantizar la toma, conservación y transporte adecuados de las muestras, así como la realización de los análisis correspondientes en laboratorios competentes.

Los planes y sus respectivos soportes deberán estar disponibles para la verificación de la supervisión o interventoría, según corresponda.

Como referencia técnica, podrán consultarse los documentos y recursos disponibles en el portal del INVIMA:

1. Documento guía de características generales para la construcción de planes de muestreo para entidades territoriales de salud, disponible en el portal del INVIMA: https://www.invima.gov.co/invima_website/static/attachments/alimentos_entidades_territoriales/Documento%20Guia%20para%20Elaboracion%20de%20Planes%20de%20Muestreo%20ETS.pdf

2. Red Nacional de Laboratorios del INVIMA: https://invima.gov.co/el-instituto/informacion-de-interes/red-nacional-de-laboratorios

Consideraciones para la operación del PAE en zonas rurales de difícil acceso:

La operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en zonas rurales de difícil acceso deberá contemplar, como mínimo, los siguientes instrumentos y condiciones, con el fin de garantizar la continuidad del servicio, la calidad e inocuidad de los alimentos y la adecuada atención de la población beneficiaria:

- Plan de Gestión del Riesgo: La Entidad Territorial Certificada (ETC) y el operador deberán formular e implementar, cuando corresponda, el Plan de Gestión del Riesgo, considerando las condiciones geográficas, logísticas, sanitarias y operativas propias de las zonas rurales de difícil acceso.
- Capacitación y acompañamiento: El operador deberá garantizar la capacitación permanente de los manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura (BPM), higiene, manipulación segura y prevención de la contaminación. La ETC realizará el seguimiento y acompañamiento que corresponda, de acuerdo con sus competencias.
- Condiciones sanitarias: Las áreas destinadas a la preparación de alimentos deberán cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, garantizando la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios durante su recepción, almacenamiento, preparación y suministro.
- Estrategia de la Olla Comunitaria Rural: En el marco de la autonomía alimentaria y la participación comunitaria, podrá implementarse esta estrategia como mecanismo de participación voluntaria de los padres, madres y familias de los beneficiarios, mediante la donación de alimentos que contribuyan al fortalecimiento nutricional de los complementos alimentarios suministrados en las zonas rurales de difícil acceso.

Los alimentos donados deberán ser adicionales a los alimentos contratados y adquiridos por el operador para la implementación del Plan Alimentario Rural, cuando corresponda, y deberán provenir de fuentes identificables, cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente y ser aptos para su incorporación en la preparación de los complementos alimentarios.

Cuando se implemente esta estrategia, deberán observarse las siguientes condiciones:

- Verificar que los alimentos donados cumplan con los criterios de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos del PAE.
- Garantizar que los alimentos sean aptos para su incorporación en la preparación de los complementos alimentarios.
- Registrar el ingreso de los alimentos donados, de acuerdo con los procedimientos definidos por la Entidad Territorial.
- La ETC deberá establecer las condiciones, controles y mecanismos de seguimiento para garantizar la trazabilidad, transparencia y protección de la salud de la población beneficiaria.

- Gestión ambiental y reducción de desperdicios: El operador deberá garantizar la adecuada separación, manejo y disposición de los residuos sólidos generados durante la operación, en coordinación con los actores competentes y de acuerdo con las condiciones del territorio. Asimismo, deberá promover prácticas de aprovechamiento y reutilización permitidas por la normativa vigente, orientadas a reducir el desperdicio de alimentos y minimizar el impacto ambiental.

Plan de Gestión de Riesgos:

Dada la complejidad de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en zonas rurales de difícil acceso y las limitaciones de infraestructura y disponibilidad de servicios básicos que presentan algunas sedes educativas, se deberá implementar un Plan de Gestión de Riesgos adaptado a las condiciones particulares de cada sede, con el propósito de prevenir y mitigar situaciones que puedan afectar la prestación del servicio y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Para las sedes educativas ubicadas en estas zonas, el operador deberá cumplir con las disposiciones sanitarias aplicables, incluida la Resolución 2674 de 2013 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, según corresponda a las actividades de preparación, manipulación y suministro de alimentos.

El Plan de Gestión de Riesgos deberá ser diseñado por la Entidad Territorial y por el operador, considerando como mínimo las siguientes acciones:

- Paso 1. Diagnóstico: Analizar los resultados del Diagnóstico de Acceso y Condiciones Operativas (DACO), identificando los riesgos relacionados con el acceso, la infraestructura, los servicios públicos, la dotación, los equipos y el menaje disponibles en cada sede educativa.
- Paso 2. Medidas de mitigación: Definir las acciones que deberá implementar el operador para mitigar los riesgos identificados, estableciendo medidas a corto, mediano y largo plazo, de acuerdo con las condiciones de cada sede.
- Paso 3. Socialización: Socializar el plan con el operador y el rector de la institución educativa o su delegado, precisando los riesgos identificados, las acciones previstas y las responsabilidades de los actores involucrados.
- Paso 4. Implementación y seguimiento: Ejecutar las medidas establecidas y realizar seguimiento a su cumplimiento, definiendo responsables y mecanismos de verificación que permitan evaluar la efectividad de las acciones de mitigación.
- Paso 5. Articulación sanitaria: Articular el Plan de Gestión de Riesgos con el Plan de Saneamiento de cada sede educativa, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua y control de plagas, conforme a la normativa sanitaria vigente.
- Paso 6. Registro y trazabilidad: Establecer los formatos e instrumentos necesarios para documentar los riesgos identificados, las medidas implementadas, los responsables y los resultados del seguimiento, garantizando la trazabilidad de las acciones ejecutadas y la actualización permanente del plan.

El operador deberá mantener disponibles los soportes de implementación y cumplimiento del Plan de Gestión de Riesgos para su revisión por parte de la supervisión, según corresponda. La Entidad Territorial realizará el seguimiento en el marco de sus competencias, con el fin de contribuir a la continuidad y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en las zonas rurales de difícil acceso.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contienen agentes etiológicos capaces de afectar la salud del consumidor, ya sea a nivel individual o colectivo. Estas pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.

La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos en cantidades capaces de afectar la salud. La intoxicación causada por alimentos ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o cuando existen elementos químicos en concentraciones que afectan la salud. Esta definición no incluye las reacciones de hipersensibilidad derivadas de la ingesta de alimentos.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua corresponden a aquellas producidas por agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos.

En la mayoría de los casos, las ETA se originan por la manipulación inadecuada de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública, como carnes, lácteos, pescados, huevos y preparaciones mixtas, entre otros, durante las diferentes etapas, desde su producción hasta su consumo.

Por lo anterior, en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el operador deberá implementar y mantener medidas de prevención y control que garanticen el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos de limpieza, desinfección, almacenamiento, preparación y suministro de alimentos, con el fin de prevenir la aparición de ETA y proteger la salud de la población beneficiaria del Programa.

Fichas técnicas de alimentos: Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Los requisitos aquí presentados son orientativos, en todo caso se debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente que aplica a cada alimento, la cual puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma sanitario de alimentos y bebidas: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normogra ma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

Remitirse al “Anexo 5 fichas técnicas de alimentos pág. 33 del anexo técnico de calidad e inocuidad”

Implementos de aseo: Es responsabilidad del operador, garantizar que para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas y lo determinado por la ETC.

Los implementos relacionados en el anexo deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencia su deterioro o desgaste.

Nota: Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE

Procedimiento para gestión y disposición de los excedentes de los complementos alimentarios:

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, así como de los lineamientos técnicos y administrativos expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el Municipio de Florencia establece el procedimiento para la identificación, gestión, registro, seguimiento y control de los excedentes de los complementos alimentarios que puedan generarse durante la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la vigencia 2027.

Este procedimiento tiene como finalidad prevenir el desperdicio de alimentos, promover el aprovechamiento oportuno y seguro de los complementos alimentarios que no sean entregados a los beneficiarios inicialmente asignados y garantizar la adecuada utilización de los recursos públicos destinados al Programa, sin comprometer las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos ni desconocer los criterios de priorización y focalización de la población beneficiaria.

Su aplicación será obligatoria para el operador del PAE, el personal manipulador de alimentos, los rectores y directores rurales, los Comités de Alimentación Escolar (CAE), la supervisión contractual y los demás actores que intervengan en la ejecución del Programa, de acuerdo con las competencias y responsabilidades asignadas a cada uno.
Para tal efecto, el procedimiento comprende las siguientes disposiciones:

1. Alcance

El presente procedimiento aplica a todas las instituciones y sedes educativas oficiales de la Entidad Territorial Certificada de Florencia en los cuales se ejecute el Programa de Alimentación Escolar, independientemente de la modalidad de atención (preparada en sitio o industrializada), y comprende las actividades relacionadas con la identificación, manejo, registro, seguimiento y control de los excedentes de complementos alimentarios generados durante la operación diaria del servicio.

Su cumplimiento es obligatorio para los rectores, directores rurales, coordinadores, operador, personal manipulador de alimentos, supervisión contractual, Comités de Alimentación Escolar (CAE) y demás actores que intervienen en la ejecución del Programa.

2. Marco Normativo

Norma	Contenido relevante
Ley 1990 de 2019	Crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Su artículo 3 establece el orden de prioridad: prevención, redistribución para consumo humano, transformación y, como último recurso, disposición final. El parágrafo del artículo 13 faculta a las IE a integrar esta temática en la promoción de estilos de vida saludable.
Decreto 375 de 2022	Reglamenta la Ley 1990/2019. Implementa la política pública integral para disminuir pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro.

Decreto 218 de 2020	Crea la UApA, adscrita al MEN, y le transfiere las competencias de liderazgo, ajuste y fortalecimiento de la política pública de alimentación escolar y del PAE.
Ley 2042 de 2020	Establece mecanismos para fortalecer la participación de los padres de familia en el seguimiento, vigilancia y control social de los recursos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE), mediante los espacios e instancias de participación ciudadana.
Resolución 00335 del 2021	Adopta los Lineamientos Técnicos–Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), orientados a garantizar el suministro oportuno y adecuado de complementos alimentarios que contribuyan al acceso, permanencia, reducción del ausentismo escolar y bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en los establecimientos educativos oficiales, promoviendo hábitos alimentarios saludables y el desarrollo de trayectorias educativas completas.
Resolución 0003 de 2026 (UApA)	Establece los Lineamientos Técnicos–Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE). En su artículo 5 define los criterios de priorización progresiva de los beneficiarios del programa
Resolución 0155 de 2026 (UApA)	Modifica parcialmente la Resolución 0003 de 2026, ajustando los Anexos 2, 3, 5, 6, 7 y 8. Incorpora disposiciones relacionadas con la gestión de excedentes de complementos alimentarios y establece responsabilidades de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) frente al seguimiento y aplicación de los mecanismos definidos para su adecuado aprovechamiento.
Anexo 5 — Calidad e Inocuidad (Res. 0003/2026, mod. Res. 0155/2026)	Establece la obligación de implementar estrategias orientadas a prevenir y disminuir la generación de excedentes de alimentos en las sedes educativas. En los casos en que estos se presenten, deberá aplicarse el procedimiento establecido por la Entidad Territorial Certificada (ETC), de conformidad con las disposiciones del Anexo 7 de Participación Ciudadana.
Anexo 7 — Participación Ciudadana (Res. 0003/2026, mod. Res. 0155/2026)	Define las funciones del CAE, incluyendo la verificación del procedimiento de excedentes y la valoración de la reasignación cuando el comportamiento sea recurrente.
Resolución 2674 de 2013 (MinSalud)	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que desarrollan actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, incluyendo las condiciones de higiene, buenas prácticas de manufactura, control de temperaturas y conservación necesarias para garantizar la inocuidad alimentaria.

Decreto 1075 de 2015	Decreto Único Reglamentario del Sector Educación. Define los criterios de clasificación de sedes de difícil acceso.
Resolución 1000-79-00626 de 2026 (Alcaldía de Florencia)	Acto administrativo municipal que adopta el presente procedimiento para las instituciones educativas oficiales del municipio.

En concordancia con la normatividad relacionada en la tabla anterior, el presente procedimiento para la gestión de excedentes de complementos alimentarios toma como referencia los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), especialmente aquellos relacionados con la priorización de beneficiarios, la asignación de cupos y la optimización de los recursos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

De conformidad con lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, específicamente en su artículo 5, referente a los criterios de priorización de la población beneficiaria, se establece el orden progresivo de atención de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes (NNAJ) matriculados en el sistema educativo oficial, con el propósito de avanzar gradualmente hacia la universalización de la cobertura del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La determinación de la población beneficiaria y la asignación del número de complementos alimentarios por sede educativa deberá ser realizada por la Secretaría de Educación o la dependencia responsable de la operación del PAE en la Entidad Territorial Certificada (ETC), en articulación con las áreas competentes del sector educativo, utilizando para ello los sistemas de información oficiales disponibles y, cuando corresponda, mediante la articulación con las Entidades Territoriales No Certificadas (ETnoC).

Para garantizar una asignación adecuada y progresiva de los complementos alimentarios, se deberán aplicar los siguientes criterios de priorización:

1.- El 100% de las niñas y los niños matriculados en los grados correspondientes al segundo ciclo de la educación inicial (preescolar: prejardín, jardín y transición).

2.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en jornada única.

3.- El 100% de las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas con población mayoritariamente perteneciente a los pueblos indígenas, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, y palenqueras, víctima del conflicto armado y en condición de discapacidad (más del 50% de los estudiantes matriculados).

4.- Priorizar las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales, iniciando por que cuenten con un solo docente luego, aquellas que ofrecen educación básica y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad, otorgando preferencia a las clasificadas

como de difícil acceso, conforme a los criterios establecidos enel Decreto 1075 de 2015 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.

5.- Una vez garantizada la atención indicada en los anteriores criterios de priorización, se continuará con las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes matriculados en las sedes educativas del área urbana comenzando con los grados de educación básica primaria y avanzando progresivamente hacia los grados superiores, hasta alcanzar la universalidad.

Parágrafo 1: Los rectores y los Comités de Alimentación Escolar – CAE, teniendo en cuenta el número de cupos asignados al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la sede educativa, el comportamiento del suministro de los complementos alimentarios y los desistimientos presentados, deberán proponer ajustes a la priorización de los beneficiarios. Dichos ajustes deberán considerar criterios de vulnerabilidad socioeconómica, tales como la clasificación en el Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales - SISBÉN, la condición de población migrante u otras situaciones de especial protección, y deberán estar debidamente justificados y evidenciados en el Sistema Integrado de Matrículas– SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

De acuerdo al anexo 7 de participación ciudadana Resolución 0155 del 8 de abril del 2026. Funciones del CAE; indica que el CAE deberá verificar que se aplique el procedimiento establecido por la Entidad Territorial para el manejo de los excedentes de los complementos alimentarios que se generen en la prestación del servicio diaria a partir de los criterios definidos con el objetivo de evitar desperdicios y efectuar un buen uso de los recursos públicos previstos para el Programa. Esta acción permite ajustar el número de complementos alimentarios asignados y cuando se evidencie un comportamiento recurrente, valorar la posibilidad de reasignar los complementos alimentarios frente a la necesidad real, de conformidad con lo establecido en el literal d.

3. Marco conceptual

Término	Definición operativa
Excedente	Complemento alimentario preparado, alistado o disponible para entrega, que no fue consumido por un beneficiario al que estaba originalmente asignado (por inasistencia, desistimiento o novedad no reportada a tiempo). No es aún "pérdida" ni "desperdicio": es un remanente aprovechable si se gestiona el mismo día.
Refocalización	Permite la asignación de cupos a estudiantes que no fueron debidamente priorizados y caracterizados durante el proceso inicial, así como a estudiantes nuevos que cumplen con los criterios de priorización. Igualmente, aplica para aquellos casos en los que no fue posible su inclusión debido a que la jornada o el grado no se encontraba contemplado en la planeación inicial, como consecuencia de limitaciones de recursos.
Reasignación	Acción operativa e inmediata, ejecutada el mismo día, que consiste en entregar el complemento alimentario excedente a un estudiante matriculado y priorizado, esta medida conlleva la redistribución de dichos complementos en sedes con cobertura del 100 %, cuando no se dispone de la opción de realizar procesos de refocalización.

Pérdida	Lo que ocurre cuando el excedente no se gestiona y el alimento se deteriora antes de ser aprovechado (etapas de recepción, almacenamiento, preparación).
Desperdicio	Lo que ocurre cuando, aun habiendo sido servido, el alimento es rechazado o no consumido por decisión del beneficiario.

4. Principio de excedentes

1. Ningún complemento alimentario podrá ser descartado sin que previamente se hayan agotado, en estricto orden, las siguientes alternativas: en primer lugar, la refocalización del complemento y, únicamente cuando la sede educativa no pueda aplicar este primer criterio, en segundo lugar, su reasignación. El operador deberá documentar cada gestión realizada y conservar los soportes que evidencien el cumplimiento de esta secuencia antes de cualquier decisión de descarte, garantizando en todo momento que el producto mantenga las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.
2. **Trazabilidad:** Toda refocalización o reasignación de complementos debe quedar debidamente registrada y documentada en las planillas de control diario de asistencia y manejo de excedentes. Para tal fin, se deberá diligenciar de manera independiente dos formatos: Uno para los beneficiarios refocalizados y otro para los reasignados. En ningún caso se permite la entrega de complementos de manera informal. ***Formato - Planilla de control diario de asistencia y manejo de excedentes.***
3. **Asignación de cupos para la Refocalización y/o Reasignación:** El rector o director Rural de las instituciones o centros educativos deberá identificar, en articulación con el operador, el promedio diario de inasistencias y de raciones no entregadas; con base en dicha información, deberá proponer un listado elegible de estudiantes para recibir los excedentes de los complementos alimentarios.
4. **Reporte listo de elegibles para excedentes de complementos:** Los rectores o delegados de los establecimientos educativos deberán remitir mensualmente un oficio con el listado actualizado de estudiantes refocalizados y reasignados a la ETC con copia al operador. Esto permitirá incorporar oportunamente a los estudiantes que cumplan los criterios de priorización establecidos para dicho reporte, así como registrar los retiros o novedades de aquellos que dejen de cumplir las condiciones para permanecer en dicha condición. ***Formato - Oficio lista de elegibles.*** *Esta lista de elegibles servirá como insumo para atender los procesos de refocalización y/o reasignación de cupos, cuando estos resulten procedentes de conformidad con los lineamientos del Programa.*
5. Los criterios de priorización vigentes de la UApA siempre priman. En consecuencia, dicha refocalización o reasignación no podrá efectuarse de manera arbitraria, sino que deberá realizarse conforme al orden de priorización definido en la normatividad vigente, atendiendo criterios como las condiciones de vulnerabilidad, la clasificación en el SISBÉN, la condición de víctima del conflicto armado, la pertenencia a grupos étnicos, la condición de discapacidad y demás criterios aplicables.
   Lo anterior garantiza la focalización adecuada del programa, la transparencia en la asignación de los recursos y la atención preferente de la población con mayores niveles de necesidad, en concordancia con los principios de equidad, eficiencia y progresividad que rigen el Programa de Alimentación Escolar (PAE).
6. Los formatos de las planillas de control diario de asistencia y manejo de excedentes de los complementos alimentarios correspondientes a los estudiantes refocalizados y/o reasignados deberán diligenciarse de manera independiente del listado de beneficiarios regulares. En dichas planillas deberá registrarse la totalidad de los estudiantes incluidos en la lista de elegibles; No obstante, el control diario de asistencia y

entrega del complemento alimentario deberá marcarse únicamente para aquellos estudiantes que efectivamente reciban el beneficio en la respectiva jornada. De este modo, se garantiza la trazabilidad de los cupos asignados por concepto de refocalización o reasignación y el adecuado control de los días efectivos de consumo.

Finalmente se debe tener en cuenta que en este procedimiento las raciones no son retroactivas. La refocalización o la reasignación solo podrán realizarse durante la jornada en la que quedaron los excedentes de alimentos. En ningún caso podrán efectuarse en contra jornada, es decir, los excedentes de una jornada no podrán refocalizarse ni reasignarse para ser entregados en una jornada distinta.

5. Responsables:

Actor	Rol en el procedimiento
Operador/ Personal manipulador	a. Garantizar la preparación y entrega de los complementos alimentarios conforme a los lineamientos técnicos. b. Identificar diariamente los excedentes generados. c. Verificar el cumplimiento de las condiciones de inocuidad antes de cualquier reasignación o relocalización. d. Registrar la información en los formatos establecidos. e. Consolidar y remitir los soportes correspondientes a la ETC dentro del informe mensual de ejecución contractual.
Rector o Director Rural	a. Garantizar la correcta aplicación del presente procedimiento b. Elaborar y mantener actualizado el listado de estudiantes elegibles. c. Autorizar la entrega de los complementos alimentarios mediante procesos de reasignación o relocalización. d. Reportar oportunamente las novedades de matrícula, retiros, traslados y desistimientos.
CAE	a. Verificar el cumplimiento de los criterios para la asignación de excedente. b. Hacer seguimiento a la utilización de los excedentes. c. Validar el listado de beneficiarios elegibles establecido por la Institución Educativa.
Supervisión	a. Verificar el cumplimiento del procedimiento por parte del operador y de las instituciones educativas. b. Revisar los soportes documentales. c. Reportar los hallazgos identificados y efectuar seguimiento a las acciones de mejora. d. Consolidar información para la evaluación de la operación del Programa.
ETC	a. Definir los lineamientos para la gestión de excedentes. b. Verificar el cumplimiento del presente procedimiento. c. Asigna los cupos a los estudiantes refocalizados y reasignados que cumplan con los criterios de priorización establecidos en la planeación inicial para la vigencia del Programa de Alimentación Escolar (PAE). d. Realizar seguimiento al comportamiento de los excedentes y adoptar acciones de mejora cuando sea necesario.

6. Procedimiento paso a paso

Paso 1- Verificación diaria de asistencia: El personal manipulador en articulación con el rector (o quien delegue) verifican:

- Lista de beneficiarios priorizados según el SIMAT.
- Asistencia real registrada.
- Número de complementos efectivamente preparados.

Producto: identificación del número de complementos excedentes del día.

Paso 2- Verificación de condiciones de inocuidad del excedente: Se confirma que el excedente:

- Se mantuvo a temperatura adecuada.
- No fue manipulado fuera de las condiciones higiénicas del servicio.
- Está dentro del tiempo seguro de consumo.

NOTA: Si **no cumple**, se descarta siguiendo el protocolo de disposición de alimentos no aptos (no se reasigna bajo ninguna circunstancia). Este caso se reporta como pérdida, no como excedente gestionado.

Paso 3 - Refocalización y Reasignación diaria: Si al verificar las condiciones de inocuidad el excedente de los complementos **cumple los criterios**, el rector (o su delegado) autoriza la entrega de las raciones preparadas a los estudiantes que se encuentran en la lista de elegibles reportados a la ETC por parte de las instituciones o centros educativos.

La refocalización y la reasignación se registrará en las planillas de control diario de asistencia y manejo de excedentes según corresponda. Una vez identificados los beneficiarios, diligenciar completamente la información requerida en el formato correspondiente, registrando de manera precisa los datos de cada beneficiario y los días efectivos de consumo del servicio.

Paso 4 - Registro y reporte:

- El operador en articulación con el rector consolida diariamente las planillas de control diario de asistencia de excedentes de complementos (Refocalización y/o Reasignación).
- Las planillas de control diario de asistencia de excedentes de complementos se incluirán en el informe mensual de ejecución que el operador presenta a la ETC, junto con la lista de los estudiantes elegibles debidamente soportada emitida por parte de las instituciones y centros educativos.

7. Formatos de registro y control diario de manejo de excedentes.

8. Causas comunes de las pérdidas y desperdicios en el PAE

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA MANEJO DE EXEDENTES: Reasignados

DEPARTAMENTO:	CAQUETÁ **CÓDIGO DANE:** 18	**NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:**	
MUNICIPIO:	FLORENCIA **CÓDIGO DANE:** 18001	**NOMBRE DE SEDE EDUCATIVA:**	
OPERADOR:	UT PAE FLORENCIA 2026	**CÓDIGO DANE DE LA SEDE EDUCATIVA**	183001000826
CONTRATO No.	20260131	**MES DE ATENCIÓN:** JULIO	**AÑO:** 2026

| N° | TIPO DE DOCUMENTO | NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD | PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO | SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO | PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO | SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO | FECHA DE NACIMIENTO | Víctima de conflicto | Discapacidad | Pertenencia Etnica | Sisben IV | Otra ¿cual? | Sexo | Grado Educativo | Nivel de Escolaridad que sustituye | Tipo de complemento | FECHA DE ENTREGA - Escriba el dia hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Total dias de consumo |
|---|---|---|---

El presente procedimiento será de obligatorio cumplimiento para todos los actores que intervienen en la operación del Programa de Alimentación Escolar en la Entidad Territorial Certificada de Florencia.

Su aplicación deberá observar en todo momento los principios de legalidad, eficiencia, economía, transparencia, responsabilidad, equidad, participación y seguridad alimentaria.

Las situaciones no previstas en el presente procedimiento serán resueltas por la Secretaría de Educación Municipal, atendiendo las disposiciones contenidas en los lineamientos técnicos expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), la normativa sanitaria vigente y las demás disposiciones legales aplicables.

Cuando la UApA modifique los lineamientos técnicos relacionados con la gestión de excedentes o la focalización de beneficiarios, el presente procedimiento deberá ser actualizado por la Entidad Territorial Certificada para garantizar su armonización con la normativa vigente.

3.1.12. Informes de Ejecución:

La presentación oportuna de informes constituye el soporte técnico y jurídico para el seguimiento, control y trámite de pagos del contrato. Para la presentación de la primera cuenta de cobro, el operador deberá entregar en medio físico la totalidad de los documentos exigidos para la etapa de alistamiento y, de manera simultánea, realizar su cargue en la plataforma SECOP II, incluyendo tanto los documentos requeridos en formato físico como aquellos cuya presentación se establezca en medio digital, de conformidad con los requisitos y lineamientos definidos para dicha etapa.

Las especificaciones técnicas de cada eje de reporte se estructuran de la siguiente manera:

a. **Rol de Gestión Administrativa y Financiera:** Para la presentación de las cuentas del eje de financiación, es necesario seguir en estricto orden los siguientes puntos:

1. Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los parámetros de la documentación soporte.
2. Presentar en físico el original de las Planillas de Control Diario de Asistencia y Entrega, debidamente diligenciadas y firmadas por el rector o directivo docente responsable de cada comedor escolar, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la finalización del mes de prestación del servicio.
3. Presentar en formato Excel las Planillas del control diario de asistencia de los beneficiarios, el cual deberá contener la misma información de las planillas presentadas en físico, al correo electrónico del rol de Gestión Administrativa y Financiera.
4. Presentar en físico los Certificados de Rectores de las Instituciones Educativas priorizadas con sus respectivas novedades.
5. Presentar en físico el Certificado de Cobertura y sus respectivas novedades.
6. Presentar en físico Factura Electrónica del periodo ejecutado.
7. Presentar en físico copia del Registro Único Tributario del operador con fecha no mayor a tres (3) meses.

8. Presentar en físico copia de los Documentos de Identidad del Representante Legal y el Certificado de Existencia y Representación Legal.
9. Presentar en físico copia del Documento de Identidad, Tarjeta Profesional del Contador y Revisor Fiscal (si aplica por normatividad)
10. Presentar en físico el Certificado vigente de inscripción Junta Central de Contadores del Contador y Revisor Fiscal (Si plica por normatividad)
11. Presentar en físico Certificación Bancaria vigente no mayor a tres (3) meses de generación del documento.
12. Informe Financiero de ejecución del programa.
13. Diligenciar el Formato de compras locales y demás formatos y documentos que se requieran en concordancia con lo establecido en la ley 2046 de 2020, decreto 248 de 2021 y demás normas que lo regulen.
14. Copia de las facturas que evidencien el porcentaje de las compras locales, además presentar certificación expedida por la secretaría de agricultura, donde conste que se encuentra inscrito como productor local.
15. Relación de compras de alimentos, bienes y servicios efectuadas durante el periodo, de acuerdo con el formato definido por la UApA.
16. En la presentación del último informe financiero adjuntar paz y salvo de cada uno de los proveedores.
17. Para el seguimiento de las compras públicas locales, el operador presentará en los informes financieros la relación consolidada de las adquisiciones realizadas a pequeños productores agropecuarios locales, productores ACFEC y sus organizaciones. La relación identificará, como mínimo:
    - Proveedor
    - La condición o Registro que corresponda
    - El Producto
    - Origen Geográfico
    - Cantidad
    - Valor
    - Fecha De Adquisición
    - Factura o Documento Soporte
    - Evidencia del Pago.

    El informe deberá incluir el cálculo del porcentaje de compras públicas locales respecto del valor total de los recursos presupuestales destinados a la compra de alimentos, identificando los valores que integran el numerador y el denominador, permitiendo a la supervisión verificar la trazabilidad y el cumplimiento de la obligación mínima del treinta por ciento (30 %), conforme a la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021 y los lineamientos aplicables de la UApA.

    La presentación de estos soportes no sustituye las verificaciones contractuales, financieras, tributarias, sanitarias o de registro que resulten aplicables. La supervisión realizará la verificación con base en los documentos aportados, los formatos vigentes de la UApA y los demás soportes pertinentes.
18. Y demás documentación requerida desde la supervisión del contrato.

b. Rol de calidad e inocuidad

1. Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los parámetros del informe Calidad e Inocuidad. (Numeración y paginación).

2. Descripción del procedimiento de la etapa de alistamiento en los comedores escolares antes de iniciar la prestación del servicio, anexar soportes legibles y evidencia fotográfica no pixelada y no repetitiva. El cumplimiento de la etapa de alistamiento debe presentarse en el primer informe, en el caso de las instituciones y sedes educativas que den inicio posterior a la fecha inicial se deberá soportar lo anterior.
3. Implementación del Plan de Saneamiento en los comedores escolares de las instituciones y sedes educativas donde se prestó el servicio. (soportes de formatos diligenciados).
4. Implementación del Programa de Capacitación al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares donde se prestó el servicio. (cronograma de capacitación, planillas de asistencia y evidencia fotográfica no pixelada y no repetitiva, numerada y con membrete que indique fecha).
5. Implementación del Programa Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos existentes en los comedores escolares donde se prestó el servicio. (Soporte de formatos diligenciados y evidencia fotográfica no pixelada y no repetitiva, numerada y con membrete que indique institución educativa, sede y fecha.
6. Relación y soporte de procedimientos de Limpieza y Desinfección de los vehículos transportadores de alimentos. (Soporte de formatos diligenciados, y evidencia fotográfica no pixelada y no repetitiva por cada vehículo donde se evidencie el número de placa de cada uno, numerada y con membrete que indique fecha).
7. Formato entrega de Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Ración preparada en el sitio e Industrializada, se presentará en orden de priorización. (Conforme a los insumos mínimos de la tabla del anexo de calidad e inocuidad y lo determinado por la ETC).
8. Registro fotográfico no pixelado y no repetitivo, con membrete, de las señalizaciones elaboradas en material resistente de las diferentes áreas que conforman el comedor escolar (única entrega).
9. Resultado de los análisis microbiológicos con parámetros establecidos en oficio de *"solicitud muestreo microbiológico para las modalidades Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada"*.
10. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora de la Bodega de Almacenamiento y comedores escolares con base en los hallazgos encontrados en las visitas de verificación. Se deberá anexar en físico la matriz de los planes de mejoras como un documento adjunto y para los soportes de las acciones correctivas en formato digital en la plataforma de SECOP II, pantallazo donde se evidencia el cargue de la información.
11. El operador deberá remitir mensualmente, en formato digital a la supervisión del PAE, los registros de control de temperaturas de equipos y preparaciones de complementos alimentarios de cada comedor escolar, garantizando su actualización y trazabilidad para verificar las condiciones de conservación e inocuidad de los alimentos. (Como soporte para el informe anexar un oficio relacionando la información entregada)
12. Implementación del Plan de Manejo Ambiental en la bodega de almacenamiento, vehículos de transporte y comedores escolares donde se prestó el servicio. (Soporte de formatos diligenciados, resultado de los indicadores del periodo y evidencia fotográfica no pixelada y no repetitiva).
13. Y demás documentación requerida desde la supervisión del contrato.

c. Rol de alimentación saludable

1. Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los parámetros del informe que hará parte del componente nutricional.
2. Anexar fichas técnicas únicamente si se ha incluido nuevas marcas o productos alimentarios para la modalidad preparada en sitio, Canasta PAE en casa y ración industrializada, durante las 4 semanas en los 20 ciclos de menús.

3. Anexar el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente de los productos alimenticios que por sus características lo requieran.
4. En caso de desabastecimiento de un alimento o por la causa que aplique, se debe anexar el oficio aprobado para el intercambio y la actualización de la ficha técnica del producto a entregar.
5. Anexar registro fotográfico (no pixelado y no repetitivo) con membrete que indique institución educativa, sede, tipo de complemento y fecha), donde se evidencie la ración servida durante los 20 días de atención de cada IE y sus sedes.
6. Anexar registro fotográfico (no pixelado y no repetitivo), de la ficha técnica de Información general del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UApA y publicada en el comedor de cada institución educativa y sus sedes, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.
7. Registro fotográfico (no pixelado y no repetitivo) del ciclo de menús y lista de intercambios publicada en lugar visible a toda la comunidad educativa en los comedores escolares de cada institución educativa y sus sedes.
8. Remisiones de víveres que correspondan a cada semana de atención de cada institución y sede educativa, totalmente diligenciado y firmado por el rector de cada institución (no se admiten sellos y la firma debe ser original) Adicionalmente, cada remisión deberá estar acompañada del respectivo registro fotográfico (no pixelado y no repetitivo) que evidencie la entrega efectiva de los alimentos, las cuales deben contener Nombre de la Institución Educativa, sede, fecha y hora de captura.
9. Registro fotográfico (no pixelado y no repetitivo) del profesional en Nutrición y Dietética realizando actividades de promoción de hábitos y estilos de vida saludable en cada institución educativa y sus sedes.
10. El operador deberá remitir mensualmente, en formato digital a la supervisión del PAE, los Kardex de cada comedor escolar, garantizando la trazabilidad del sistema PEPS. (Como soporte para el informe anexar un oficio relacionando la información entregada)
11. Y demás documentación requerida desde la supervisión del contrato.

d. Apoyo jurídico a la gestión territorial

1. Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los parámetros de la documentación soporte.
2. Relación del personal administrativo y operativo vinculado (exceptuando el personal manipulador de alimentos) para llevar a cabo la prestación del servicio, indicando en la tabla: nombre y apellidos, identificación, domicilio, teléfono, cargo, fecha de ingreso, fecha de retiro, modalidad de contratación; los datos anteriores con sus respectivos soportes:

- Hoja de vida actualizada
- Cédula de ciudadanía
- Certificación laboral
- Certificados de afiliación vigentes al Sistema Integral de Seguridad Social: Salud (EPS), Pensión (AFP) y Riesgos Laborales (ARL).
- Certificación aportes Parafiscales de acuerdo a la normatividad vigente.
- Certificado de antecedentes judiciales.
- Antecedentes de Procuraduría.
- Certificado de antecedentes fiscales.
- Antecedentes de Medidas Correctivas
- Contrato laboral o documento de vinculación, según sea el caso.

- Concepto médico del examen ocupacional de ingreso.

3. Presentar los exámenes médicos ocupacionales de ingreso y egreso (Según corresponda) emitido por médico especialista en seguridad y salud en el trabajo.
4. Relación del personal manipulador de alimentos, presentada en medio digital (Excel) y en físico, que contenga como mínimo la siguiente información:

- Institución educativa
- Sede
- Nombre completo
- Número de identificación
- Número de celular
- Modalidad de atención
- Jornada laboral
- Fecha de ingreso
- Fecha de retiro
- Modalidad de contratación
- Observaciones, donde se registren los reemplazos, las ausencias y los retiros
- Indicación de si el manipulador es padre o madre de familia de alguno de los beneficiarios

5. Actas de entrega de la dotación suministrada al personal manipulador de alimentos, debidamente diligenciadas y firmadas por cada trabajador, acompañadas del respectivo registro fotográfico como soporte de la entrega.
6. Certificación médica de todo el personal operativo y administrativo en el cual conste la aptitud o no para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 de la resolución 2674 de 2013. La certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año. Describiendo a quienes corresponde.
7. Pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales (cuando a ello hubiere lugar) del mes ejecución de la prestación del servicio, realizado con el personal, incluyendo el representante legal, en caso de vincularse a través de otra modalidad de contratación anexar los soportes permitiendo verificar que se encuentran cotizando de manera independiente.

7.1. En caso que sean presentados informes atrasados deben adjuntar las planillas de seguridad social de todos los meses a la fecha de presentación del informe.

8. Nómina mensual y liquidación prestaciones sociales del Personal Manipulador de Alimentos y demás personal de la empresa vinculado al programa de Alimentación Escolar, del municipio de Florencia.
9. Relación de los pagos salariales, honorarios por transacciones bancarias y otros efectuados al personal empleado para la prestación del servicio.
10. Certificación Pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales emitido por el revisor fiscal.

- Tarjeta Profesional del revisor(a) fiscal.
- Cedula de Ciudadanía del Revisor(a) Fiscal.
- Antecedentes disciplinarios.

11. Y demás documentación requerida desde la supervisión del contrato.

Presentación último Informe eje transparencia deben presentar:

- Liquidación de prestaciones sociales llevada a cabo por la empresa al Personal Manipulador de alimentos y demás personal operativo.
- Se requiere que el operador realice el pago de caja de compensación familiar al personal operativo (manipuladoras de alimentos) sin importar la modalidad de contratación con este personal, el cual podrá demostrarse con la planilla de seguridad social, donde se demuestre dicho pago o certificado expedido por la caja de compensación familiar.
- Actas de Entregas Inventario de menaje de los comedores Escolares.

Nota: Los informes y documentos soportes no debe tener errores, ni tachones y/o enmendaduras.

Entrega de Complementos Alimentarios a los Beneficiarios del Programa

La entrega de los complementos alimentarios deberá realizarse bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y en el menor tiempo posible, con el propósito de preservar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas para aquellos productos que, por sus características, así lo demanden, hasta el momento de su suministro y consumo.

Para las modalidades de Preparada en Sitio, Canasta PAE en casa y Ración Industrializada, el operador deberá garantizar la entrega de los complementos alimentarios en cada establecimiento educativo, en cumplimiento de las condiciones técnicas, higiénico-sanitarias, de calidad, cantidad y oportunidad establecidas en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y demás disposiciones normativas aplicables.

El personal encargado del transporte y entrega deberá encontrarse debidamente identificado y cumplir con las condiciones establecidas para el desarrollo de esta actividad. La entrega deberá efectuarse al docente, directivo docente o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE) del respectivo establecimiento educativo.

Al momento de la entrega, el responsable designado por el establecimiento educativo y el personal encargado por parte del operador deberán realizar conjuntamente la verificación de las condiciones de calidad y cantidad de los complementos alimentarios recibidos, dejando constancia de dicha verificación y del recibo a satisfacción mediante el formato establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), denominado “Verificación de Calidad y Cantidad”, o el instrumento que haga sus veces.

Corresponde al establecimiento educativo, particularmente al responsable designado para el comedor escolar, reportar de manera inmediata a la supervisión del contrato cualquier novedad relacionada con entregas incompletas, faltantes, incumplimientos en las condiciones de entrega o situaciones que puedan afectar la adecuada prestación del servicio.

Las entregas incompletas no se consideran procedentes, salvo que exista una situación excepcional debidamente justificada y que haya sido informada oportunamente a la supervisión del contrato, permitiendo adoptar las medidas de contingencia y seguimiento necesarias para evitar afectaciones en la oportunidad, cantidad, calidad e inocuidad del complemento alimentario suministrado a los beneficiarios.

En consecuencia, toda novedad que pueda comprometer la prestación efectiva del servicio deberá ser comunicada de manera oportuna y documentada, con el fin de garantizar la trazabilidad de la entrega, la continuidad del servicio y el cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas para la operación del PAE.

3.1.13. Estimación de Alcance del Presupuesto

De acuerdo a lo anterior, el costo total para garantizar la operación durante la vigencia 2027 cumpliendo con la totalidad del calendario escolar con un total de 180 días de atención, es de **VEINTIÚN MIL QUINIENTOS VEINTICINCO MILLONES CIENTO TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SIETE PESOS ($21.525.136.507) M/CTE,** valor que equivale a la suma total de cada una de las variables que conforman la cadena de suministros para la atención integral del Programa de alimentación.

TIPO DE COMPLEMENTO	NIVEL ESCOLAR	COSTO DE LA RACIÓN	No. BENEFICIARIOS DIARIOS	COSTO DIARIO	DÍAS DE ATENCIÓN	COSTO TOTAL
COMPLEMENTO PS	PREESCOLAR	$ 5.154	1.526	$ 7.865.043	180	$ 1.415.707.821
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 5.522	6.301	$ 34.793.025	180	$ 6.262.744.444
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 5.693	4.640	$ 26.415.640	180	$ 4.754.815.191
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.429	1.801	$ 11.578.856	180	$ 2.084.194.019
	MEDIA (10 y 11)	$ 6.447	437	$ 2.817.503	180	$ 507.150.584
ALMUERZO PS	PREESCOLAR	$ 6.824	554	$ 3.780.427	180	$ 680.476.900
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	365	$ 2.666.791	180	$ 480.022.323
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	196	$ 1.500.473	180	$ 270.085.188
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 7.932	497	$ 3.942.043	180	$ 709.567.722
	MEDIA (10 y 11)	$ 8.598	1.537	$ 13.214.474	180	$ 2.378.605.335
COMPLEMENTO RI		$ 7.553	979	$ 7.394.261	180	$ 1.330.966.976
CANASTA PAE EN CASA		$ 6.003	54	$ 324.145	180	$ 58.346.060
COMPLEMENTO PAI INDIGENA	PREESCOLAR	$ 7.175	15	$ 107.623	180	$ 19.372.207
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.175	54	$ 387.444	180	$ 69.739.947
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.175	33	$ 236.771	180	$ 42.618.856
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9) Y MEDIA (10 Y 11)	$ 7.175	12	$ 86.099	180	$ 15.497.766
COMPLEMENTO (DIFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.846	45	$ 308.082	180	$ 55.454.755
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 6.846	168	$ 1.150.173	180	$ 207.031.086
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 6.846	107	$ 732.550	180	$ 131.859.084
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.846	23	$ 157.464	180	$ 28.343.542
	PREESCOLAR	$ 6.824	3	$ 20.472	180	$ 3.684.893

ALMUERZO (DIFICIL ACCESO)	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	7	$ 51.144	180	$ 9.205.908
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	7	$ 53.588	180	$ 9.645.900
TOTAL			**19.361**	**$ 119.584.092**	**180**	**$ 21.525.136.507**

3.1.14.Clasificación UNSPSC

El objeto del contrato, está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, como se indica, a continuación:

Clasificación UNSPSC		
Segmento	**Familia**	**Clase**
90	10	901016 (Servicios de banquetes y catering)
80	11	801116 (Servicios de personal temporal)
93	13	931316 (Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición)
85	15	851515 (Tecnología de alimentos)
85	15	851516 (Asuntos Nutricionales)
85	15	851517 (Planeación y ayuda de política de alimentos)

La Entidad contratante únicamente podrá exigir para la verificación de la experiencia los contratos celebrados por el interesado, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios hasta el tercer nivel.

3.2. obligaciones del contratista.

3.2.1. Obligaciones Generales: en desarrollo del objeto antes mencionado, el contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada institución y sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y tratamientos que afecten el objeto del contrato.
3. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
4. Utilizar los logos institucionales en papelería, formatos de seguimiento, piezas publicitarias para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen de la UApA.
5. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
6. Informar oportunamente por escrito a la Administración a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato.

7. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
8. Suministrar a la Entidad Territorial en los tiempos establecidos por la misma los planes y acciones de mejora, con base en los incumplimientos presentados en las visitas de verificación a los comedores escolares y Bodega de Almacenamiento.
9. Participar en las convocatorias de los comités de alimentación escolar (CAES) programados en las diferentes instituciones y sedes educativas tanto urbanos como rurales.
10. Contribuir a una gestión efectiva y a una transparente ejecución de los recursos públicos.
11. Cumplir cabalmente con el objeto del contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes.
12. Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos por el Municipio.
13. Permitir y facilitar a los organismos de control y a la comunidad el ejercicio del control social sobre el Programa de Alimentación Escolar.
14. Presentar al supervisor del contrato los informes de ejecución en cada uno de los Roles estructurales del programa: Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable, Apoyo jurídico a la gestión territorial y Gestión Administrativa y Financiera, dentro de los Quince (15) días hábiles siguientes a la terminación del periodo de entrega de las raciones para la modalidad preparada en sitio, Canasta PAE en Casa y ración industrializada, según el caso, con la totalidad de los soportes exigidos.
15. Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de sus instalaciones, responder oportunamente las comunicaciones dentro de los cinco (5) días hábiles a su recibo, facilitar las condiciones para el desempeño del supervisor del contrato o funcionarios autorizados por el Municipio y colaborar para el cabal cumplimiento de las labores de supervisión.
16. Facilitar de manera oportuna e integral, libros de registro, archivos, actas, consolidados y demás información pertinente, sin perjuicio de la demás información que en ejercicio de la función de supervisión requiera el Municipio y/o los organismos de control.
17. Reportar al Municipio la información relacionada con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), conforme a los formatos, periodicidad, estructuras y canales establecidos, garantizando la veracidad y oportunidad de la información suministrada.
18. Suscribir oportunamente el Acta de inicio y el Acta de liquidación del contrato, conjuntamente con el supervisor del mismo.
19. Responder por los documentos físicos o magnéticos que se le ha entregado o que elabore en desarrollo del contrato, certificando que reposen en la dependencia correspondiente, y haciendo entrega de los mismos.
20. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
21. Garantizar la confidencialidad y reserva de la información de la Entidad a la que tenga acceso durante la ejecución del contrato, evitando su divulgación, transferencia o uso no autorizado por parte de terceros, de conformidad con la normativa vigente y las obligaciones contractuales aplicables.
22. Cumplir con las obligaciones del Sistema de Seguridad Social en Salud y aportes parafiscales, según lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, cuando haya lugar a ello.
23. Afiliar al personal manipulador de alimentos y personal operativo al sistema de seguridad social integral, vinculados a la nómina de la empresa.
24. Verificar la seguridad social del personal administrativo que se encuentre cotizando de manera independiente.
25. Cumplir con el pago de los exámenes médicos ocupacionales del personal contratado.

26. Garantizar los pagos mensuales y las prestaciones sociales a que haya lugar del personal necesario para la entrega de los complementos alimentarios para preparar en sitio y ración industrializada; así mismo garantizar el pago a los proveedores de los bienes y servicios requeridos para la prestación del servicio.
27. Reportar oportunamente las novedades e inconsistencias identificadas durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los comedores escolares a su cargo, a fin de facilitar la adopción de las medidas correctivas pertinentes y garantizar la continuidad y calidad del servicio.
28. Cumplir obligatoriamente con los requisitos técnicos-administrativos y las demás que se deriven del contrato y que sean consecuencia natural de las diferentes acciones iniciadas en cumplimiento de sus deberes.
29. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.
30. De conformidad con lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 2042 del 2020, los operadores del PAE deberá propender por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia de usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.
31. Cumplir con las obligaciones específicas de cada modalidad adjuntas en los respectivos anexos técnicos para la prestación del servicio.
32. Cumplir con los ciclos de menús elaborados por la ETC para cada complemento JM/JT, Almuerzo, Canasta PAE en casa y/o ración industrializada desde el primer día de la prestación del servicio.
33. Garantizar la entrega completa de los complementos alimentarios, de acuerdo a cada uno de los componentes que conforman los menús diarios de las instituciones y sedes educativas.
34. Realizar la ejecución del contrato conforme a las especificaciones dadas para cada modalidad en los respectivos anexos técnicos.
35. Participar en las diferentes veedurías y comités que se requieran con ocasión a la vigilancia que se pueda realizar desde los diferentes mecanismos de control a la ejecución del programa PAE.
36. El operador deberá participar en los espacios de articulación territorial relacionados con las Compras Públicas Locales de Alimentos, incluidos los definidos por la Mesa Departamental de Compras Públicas Locales de Alimentos o la instancia que corresponda, y adelantar acciones verificables para identificar, contactar y establecer relaciones de proveeduría con pequeños productores agropecuarios locales, productores ACFEC y sus organizaciones, de acuerdo con la zona geográfica definida en los estudios previos y el plan de compras o proveeduría.
37. El operador conservará los soportes de las gestiones realizadas, los acuerdos o compromisos de suministro, los productos y cantidades comprometidos y las compras efectivamente realizadas. La participación en espacios de articulación no reemplaza la obligación de cumplir el porcentaje mínimo de compra local ni los requisitos de trazabilidad, calidad e inocuidad.
38. En caso de decretarse por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA, una nueva modalidad derivada de las condiciones especiales en virtud de una eventual emergencia sanitaria, el operador deberá acatar la modalidad que sea indicada por el ente territorial.
39. Designar de su personal a cargo, representantes para que apoyen las diferentes instancias de participación ciudadana y control social, así: Un miembro del personal manipulador para que integre el Comité de Alimentación Escolar CAE, en cada Institución o Sede Educativa. Uno o varios representantes activos para que participen en las Mesas Públicas del PAE y en las acciones de veedurías ciudadanas, cuando sea requerido. Lo anterior sin detrimento a la responsabilidad que recae sobre el Representante Legal – operador, en todo el proceso del contrato.

40. Enviar dentro de los primeros 20 días del inicio de la operación del programa, relación en Excel del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal.
41. Entregar toda la documentación relacionada con la etapa de alistamiento dentro del tiempo establecido por la entidad territorial.
42. Solicitar previamente al supervisor del contrato la autorización para realizar cualquier modificación del talento humano administrativo y operativo, informando dicha novedad con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles a la fecha de terminación del vínculo contractual de la persona que será reemplazada, y garantizando la continuidad y adecuada prestación del servicio.
43. El operador deberá garantizar el pago oportuno e integral de los salarios, prestaciones sociales, aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y ARL) y parafiscales del personal manipulador de alimentos requerido para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), atendiendo la estructura de costeo aprobada por la Entidad Territorial Certificada (ETC) para la vigencia.
44. Las demás que le asigne el supervisor, o las que estén contenidas en el objeto del contrato a suscribir, y las demás contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas concordantes vigentes que sean aplicables.

3.2.2. Obligaciones Específicas

Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015 y además las siguientes:

1. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución No 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.
2. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución No 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución y/o entrega a los beneficiarios del programa, alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
3. En caso de que se verifique que un alimento a entregar se encuentre alterado, adulterado, contaminado, fraudulento o con fecha de vencimiento caducada, el contratista deberá realizar inmediatamente reemplazo de este alimento por uno del mismo tipo que cumpla con las condiciones soportado con un formato (reposición o entrega de faltantes).
4. Para el almacenamiento y distribución de los alimentos el contratista debe cumplir con los "Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia según la normatividad vigente.
5. El personal manipulador de alimentos y/o dinamizadores auxiliares 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 adicionen, modifiquen o sustituyan).
6. Garantizar la disponibilidad y suficiencia del personal operativo requerido para asegurar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de preparación en sitio, conforme a las necesidades del servicio y a las obligaciones contractuales establecidas.
7. Entregar tres (3) dotaciones completas al personal manipulador de alimentos y/o dinamizadores auxiliares de alimentos, de las cuales dos (2) deberán suministrarse al inicio de la operación del Programa de

Alimentación Escolar (PAE) y la tercera durante la ejecución del contrato. Asimismo, remitir a la Entidad Territorial Certificada (ETC) las respectivas actas de entrega debidamente firmadas por las partes, los soportes documentales y el registro fotográfico que evidencien la entrega efectiva de las dotaciones.

8. Diseñar, entregar e implementar toda la documentación relacionada con la fase de alistamiento en el tiempo que establezca la Entidad Territorial.
9. Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas de la Resolución 2674 de 2013, la bodega o planta de almacenamiento de alimentos.
10. Identificar y señalizar las áreas de los comedores escolares y las bodegas de almacenamiento de alimentos, utilizando materiales sanitarios adecuados y conforme a los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normativa aplicable.
11. Verificar que el personal manipulador y/o dinamizador de alimentos que se vincule para la operación del programa cuente con certificado médico (apto para manipular alimentos).
12. Disponer en el comedor escolar, en carpetas en físico la documentación de cada manipulador y/o dinamizador de alimentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, igualmente aplica cada vez que se realice rotación o cambio de personal.
13. Elaborar y ubicar en el comedor escolar en un lugar visible la ficha técnica de información general del PAE, en el formato que establezca la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA.
14. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la Entidad Territorial en Salud, soportes en formación de educación sanitaria y buenas prácticas de manufactura para el conductor y copia de la licencia de conducción, la licencia de tránsito, copia del SOAT vigente, revisión técnico mecánica vigente y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo y tarjeta de propiedad o contrato de arrendamiento a nombre del proponente o uno de los integrantes en el caso de ser consorcio o unión temporal.
15. Garantizar que el transporte de los alimentos se realice en canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes, según la naturaleza y características de cada alimento, asegurando que los elementos utilizados se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza e higiene. Asimismo, disponer de vehículos suficientes y adecuados para garantizar la entrega oportuna e inocua de los alimentos, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, durante toda la ejecución del contrato.
16. Solicitar autorización previa a la Supervisión del contrato para realizar cualquier cambio de los vehículos transportadores de alimentos reportados en la propuesta, garantizando que los vehículos sustitutos cumplan con los requisitos técnicos, sanitarios y normativos aplicables para el transporte de alimentos.
17. El operador debe informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor y al Rector de la Institución Educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE
18. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, la preparación de los alimentos, estandarización de los ciclos de menús, presentación del emplatado, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de complementos, diligenciamiento de formatos, manejo de Kárdex, Plan de Saneamiento

Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

19. Garantizar la implementación del Programa de capacitación para los diferentes modelos de atención y actualización permanente del personal manipulador y/o dinamizadores de alimentos vinculado para la ejecución del programa PAE.

20. Recibir, verificar y remitir a la Supervisión del contrato el inventario de equipos, menaje y utensilios existentes en las instituciones y sedes educativas que serán utilizados durante la ejecución del Programa, detallando las cantidades y el estado de conservación de los elementos. El inventario deberá entregarse en medio físico y en un archivo digital consolidado, conforme a los requerimientos de la Entidad. Al finalizar el contrato, garantizar la devolución de dichos elementos en adecuadas condiciones de uso, salvo el deterioro natural derivado de su utilización.

21. Garantizar el adecuado funcionamiento y uso de los equipos y utensilios dispuestos para la operación del Programa, mediante la implementación y ejecución oportuna del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, conforme a lo establecido. Asimismo, diligenciar quincenalmente el formato de chequeo de equipos, verificando y registrando su estado, funcionamiento y necesidades de mantenimiento.

22. Utilizar las bodegas y/o planta de almacenamiento para el manejo exclusivo de los alimentos PAE, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, equipos de medición, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en material sanitario y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

23. Retirar y reemplazar oportunamente al personal manipulador de alimentos que presente condiciones de salud que puedan representar un riesgo de contaminación de los alimentos, garantizando el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la normatividad vigente y la continuidad e inocuidad en la prestación del servicio.

24. Presentar el Plan de Rutas, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres, Canasta PAE en Casa y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar en días hábiles y en horas laborales establecidos por la institución y sedes educativas. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.

25. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los comedores escolares urbanos y rurales, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, de lo contrario será sujeto de descuento de acuerdo al Plan de descuentos establecidos por la Entidad Territorial.

26. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar, cuando existan cambios deberán ser notificados a la supervisión del contrato.

27. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de aseo y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados de escolaridad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

28. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los comedores escolares en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad

y calidad exigidas en las fichas técnicas del "*Anexo 5 fichas técnicas de alimentos pág. 33 del anexo técnico de calidad e inocuidad."*

29. Ejecutar el plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico en complementos alimentarios, ambiente, superficies, equipos, utensilios y personal manipulador de alimentos, con la periodicidad y en los términos que defina la Entidad Territorial o la supervisión contractual. El procedimiento se ajustará a la clasificación de riesgo de la Resolución 719 de 2015, los criterios de la Resolución 1407 de 2022 del Minsalud y las directrices del Anexo Técnico 5 (Calidad e Inocuidad) de la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026 de la UApA.

30. Presentar soporte del muestreo microbiológico de cada uno de los productos que serán utilizados para el suministro de la ración industrializada.

31. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

32. Elaborar y diligenciar las remisiones de entrega de víveres para cada institución y sede educativa que opere bajo la modalidad de complemento alimentario preparado en sitio, utilizando los formatos guía establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), de acuerdo con los cupos asignados. Asimismo, garantizar que las remisiones estén debidamente diligenciadas y conservar una copia de estas en cada comedor escolar como soporte de la entrega.

33. Garantizar la reposición de los alimentos faltantes o rechazados por incumplimiento de las características de calidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y la normatividad sanitaria vigente, en un plazo máximo de veinticuatro (24) horas contadas a partir de la identificación del faltante o del rechazo, y en todo caso, antes de que los alimentos sean requeridos para la preparación del menú correspondiente. Para tal efecto, utilizar el formato guía de remisión establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), dejando los respectivos soportes de la reposición efectuada.

34. Cumplir con la entrega de los insumos e implementos de aseo para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a lo determinado por la ETC y su referente «Anexo técnico de calidad e inocuidad, herramienta 01- instrumentos de soporte técnico»

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

36. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para minimizar el desperdicio de alimentos siguiendo las indicaciones de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA.

37. Elaborar y presentar en la fase de alistamiento el Plan de Manejo Ambiental de la operación del Programa, e implementarlo durante toda la ejecución del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas del presente estudio y los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA.

38. Incluir en el programa de capacitación dirigido al personal manipulador y/o dinamizador de alimentos, conductores y auxiliares de cargue y descargue, contenidos relacionados con la sostenibilidad ambiental, que aborden, como mínimo, la separación en la fuente y el manejo adecuado de residuos, el uso eficiente y ahorro de agua y energía, y la prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

39. Presentar en cada informe mensual los soportes de ejecución del Plan de Manejo Ambiental y atender, en los tiempos que establezca la supervisión, los requerimientos y acciones de mejora que se deriven de su seguimiento.

40. El operador deberá remitir mensualmente, en formato digital a la supervisión del PAE, los Kardex de alimentos y los registros de control de temperaturas de cada comedor escolar, garantizando su actualización y trazabilidad para verificar la implementación de sistema PEPS y las condiciones de conservación e inocuidad de los alimentos.

41. Cumplir con la normatividad sanitaria vigente en materia de manipulación de alimentos, garantizando la aplicación de las prácticas higiénicas durante el desarrollo de sus labores, así como mantener una adecuada higiene y presentación personal y el uso correcto de la dotación suministrada.

42. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.

43. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.

44. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.

45. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos y llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.

46. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente**.**

47. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.

48. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender UApA.

49. En caso de indisponibilidad de alguno de los alimentos establecidos en el menú diario programado, realizar su sustitución por otro alimento incluido en la lista de intercambios autorizada, perteneciente al mismo grupo de alimentos, garantizando el cumplimiento del aporte nutricional y los gramajes establecidos. El intercambio deberá ser notificado oportunamente a la Entidad Territorial Certificada (ETC) y contar con su aprobación previa. El incumplimiento de estas condiciones dará lugar a la aplicación de los descuentos correspondientes, conforme al plan de descuentos establecido por la Entidad.

50. Verificar y garantizar que los alimentos suministrados cumplan con los gramajes establecidos en el Cuadro de Control de Gramajes definido por la Entidad Territorial Certificada (ETC). El incumplimiento de las cantidades especificadas será causal de aplicación de descuentos, conforme a lo estipulado en el Plan de Descuentos establecidos por la ETC.

51. Garantizar que los intercambios de alimentos no excedan a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

52. Realizar entrega de las hojas de vida y contratos del personal mínimo requerido y del personal manipulador y/o dinamizador de alimentos en la etapa de alistamiento debidamente diligenciada y con sus respectivos soportes.
53. Solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.) la autorización del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas donde se realizará el intercambio, de lo contrario será sujeto de descuento de acuerdo al Plan de descuentos establecidos por la Entidad Territorial.
54. El operador deberá ejecutar y presentar las actividades de promoción de hábitos y estilos de vida saludables, las cuales estarán a cargo del profesional en Nutrición y Dietética aprobado por la Entidad Territorial Certificada (ETC). Estas actividades deberán estar debidamente soportadas con registro fotográfico de alta calidad (no pixelado y no repetitivo), en el que se evidencie la participación del profesional en cada uno de los comedores escolares, así como en los espacios adicionales que determine la ETC.
55. El Operador deberá garantizar la continuidad laboral del personal manipulador de alimentos vinculado a tiempo completo durante toda la ejecución contractual, asegurando el pago de salarios, prestaciones sociales y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, incluso durante los periodos de receso escolar, sin suspender los contratos ni otorgar licencias no remuneradas por causas operativas, dado que estos costos están incluidos en la estructura económica de la ración aprobada por la ETC.

3.2.3. Obligaciones Del Municipio

1) Suministrar al contratista la información, documentación y demás elementos necesarios para el cumplimiento del contrato, facilitarle las condiciones que le permitan cumplirlo en la forma y oportunidad convenidas y coordinar al interior de sus dependencias y funcionarios lo necesario con la misma finalidad.
2) Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el Contrato, de manera directa o indirecta.
3) Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos por la ETC.
4) Resolver las peticiones presentadas por el Contratista en los términos consagrados por la Ley.
5) Cumplir y garantizar el cumplimiento de las obligaciones, condiciones y especificaciones establecidas en el contrato y en los documentos que forman parte integral del mismo.
6) Velar por el cumplimiento de los lineamientos técnicos y administrativos emitidos por el Ministerio de Educación Nacional.
7) Realizar acompañamiento técnico a los establecimientos educativos de su jurisdicción buscando la eficiencia y eficacia del programa, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional.
8) Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución del programa en el Municipio.
9) Entregar al Contratista la base oficial de beneficiarios focalizados y priorizados registrada en el Sistema Integrado de Matrículas (SIMAT), con una antelación no menor a cinco (5) días hábiles al inicio del periodo mensual a atender, informando oportunamente las novedades o ajustes aprobados
10) Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

3.3. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

Para garantizar la continuidad de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la vigencia 2027, el Municipio de Florencia ha identificado una necesidad de atención correspondiente a ciento ochenta (180) días del calendario escolar. No obstante, de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y las vigencias futuras

aprobadas para el presente proceso contractual, se contempla inicialmente la financiación de ciento cuarenta y tres (143) días de atención efectiva. En consecuencia, la financiación de los días restantes estará sujeta a la gestión y disponibilidad de los recursos presupuestales correspondientes, así como al cumplimiento de los procedimientos legales aplicables, con el propósito de procurar la continuidad del servicio durante la totalidad del calendario escolar.

En atención a lo anterior, y considerando la necesidad del servicio, la programación del calendario escolar y la disponibilidad presupuestal que respalda el presente proceso, el plazo de ejecución contractual se establece en los siguientes términos:

El plazo de ejecución del contrato, es decir, el tiempo durante el cual el contratista se compromete a ejecutar el objeto y obligaciones del mismo a entera satisfacción del Municipio de Florencia-Caquetá, será en los siguientes términos: la prestación del servicio será por ***236 días Calendario (143 días del calendario Escolar 2026)*** *o hasta agotar presupuesto de acuerdo con el número de raciones*

Días calendario	*236*
Proyección días calendario escolar 2027	*143*

Este plazo se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del mismo, previa configuración del acta de inicio en el Secop II

3.4. **LUGAR DE EJECUCIÓN:**

El lugar de ejecución del presente contrato será en el Municipio de Florencia, Caquetá, conforme a los lugares indicados por la oficina de cobertura educativa y los previstos en las especificaciones técnicas para las diferentes modalidades en los siguientes lugares:

ITEM	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Y SUS SEDES	DIRECCIÓN
1	I.E. INS TEC AGROINDUSTRIAL DE LA AMAZONIA	CRA 17 No.2C-95 BARRIO SAN LUIS
2	EL OBRERO	CARRERA 16 NO. 3A-56
3	SAN LUIS	CLL 2C CRA 22 00
4	I.E. AGROECOLOGICO AMAZONICO BUINAIMA	BARRIO CIUDADELA SIGLO XXI MANZANA 124
5	PAKARI	MANZANA 45 CIUDADELA
6	ANTONIO RICAURTE	KR 12 CL 8 BARRIO JUAN XXIII
7	JUAN XXIII	CARRERA 11 CALLE 9
8	I.E. BAJO CALDAS	VEREDA BAJO CALDAS
9	TRAVESIAS	VEREDA TRAVESIAS

10	I.E. BARRIOS UNIDOS DEL SUR	CARRERA 13 CALLE 13 ESQUINA BARRIO SAN LUIS
11	MONSERRATE	VIA AL MIRADOR 6 MINUTOS BARRIO PIEDRADITA
12	PUEBLO NUEVO 1Y2	CRA 7 CALLE 2C -8
13	SANTA INES	CARRERA 2 BIS BARRIO VERSALLES
14	I.E. BELLO HORIZONTE	CALLE 16 No9-44 BARRIO BELLO HORIZONTE
15	LA FLORIDA	BARRIO LA FLORIDA
16	I.E.R AVENIDA EL CARAÑO	VEREDA EL CARAÑO
17	LA PAZ	VEREDA LA PAZ
18	PARAISO	VEREDA PARAISO
19	QUINDIO	KL 10 VIA SUAZA VEREDA EL QUINDIO - CORREGIMIENTO EL CARAÑO
20	I.E. CIUDADELA SIGLO XXI	CALLE 16C-13K CRAS 2F-2H
21	PABLO NERUDA	CALLE 4 NO. 6A-02 SECTOR 4
22	EL TRIUNFO	CARRERA 4 # 3B-19 BARRIO LAS MALVINAS SECTOR 6
23	I.E. SAGRADOS CORAZONES	CRA 14 # 11-305
24	I.E DIVINO NIÑO	CR 3A N° 1C 21 Cll 1CBARRIO EL MINUTO DE DIOS
25	CORONEL GUTIERREZ	III ETAPA BAR RODRIGO TURBAY
26	EL PORTAL	BARRIO MINUTO DE DIOS
27	SEDE ESCUELA CIUDAD DE MEXICO – PALMERAS	III ETAPA BAR RODRIGO TURBAY
28	I.E EDUCATIVA LA ESPERANZA	CRA 27 TRANSVERSAL 27
29	I.E TECNICO INDUSTRIAL	CARRERA 4 CALLE 25
30	MIS PEQUEÑOS INGENIOSOS	CALLE 25 No 7- 4
31	ANTONIO MARIA TORASSO	CALLE 27 CRA 8 ESQUINA
32	LA LIBERTAD	CALLE 25 CARRERA 4 ESQUINA
33	I.E JORGE ELIECER GAITAN	CALLE 16 No 25C-17 BARRIO PORVENIR
34	SIMON BOLIVAR	CALLE 17 BARRIO BOLIVAR

35	SAN JUAN BOSCO	AV. CIRCUNVALAR CON AV. UNIVERSIDAD EQS.
36	I.E.R. JOSE ANTONIO GALAN	VEREDA NORCACIA
37	SAN PABLO	PERIMETRO RURAL CORREGIMIENTO SAN PEDRO
38	I.E. JUAN BAUTISTA LA SALLE	CALLE 14 NO. 14-19 BARRIO CENTRO
39	LA VEGA	CALLE 14 NO. 16-82 BARRIO LA VEGA
40	SIETE DE AGOSTO	CALLE 16 NO. 6-13 BARRIO SIETE DE AGOSTO
41	I.E.JUAN BAUTISTA MIGANI	CALLE 14 CR 16 ESQUINA / BARRIO CENTRO
42	I.E.NORMAL SUPERIOR	KM 3 VIA AEROPUERTO
43	LAS BRISAS	BARRIO BRISAS BAJAS
44	LOS ANGELES	BARRIO LOS ANGELES
45	I.E.R. NUEVA JERUSALEM	VÍA SEBASTOPOL
46	SEBASTOPOL	VÍA SEBASTOPOL
47	I.E. LOS PINOS	CLL 30 1B C31 BARRIO LOS PINOS
48	LA PAZ	CLL 33 CR 8 BARRIO LA PAZ
49	I.E.R PUERTO ARANGO	PUERTO ARANGO VIA MONTAÑITA
50	VENECIA	CORREGIMIENTO VENECIA
51	JOSE MARIA CORDOBA	VEREDA BALCANES
52	LARANDIA	FUERTE MILITAR LARANDIA
53	SAN JOSE DE CANELOS	PERIMETRO RURAL VEREDA PUERTO ARANGO
54	LA GAITANA	KILOMETRO 12 VIA MONTAÑITA DESVIO MANO IZQUIERDA VEREDA EL VERGEL CONCIDO COMO LA VUELTA DEL GALLO
55	I.E.R EL SALITRE	VEREDA SANTANA DE LAS HERMOSAS VIA SAN ANTONIO DE ATENAS - A 50 MINUTOS DE FLORENCIA LA CARRETERA LLEGA HASTA LA SEDE
56	SANTANA DE LAS HERMOSAS	VEREDA SANTANA DE LAS HERMOSAS VIA SAN ANTONIO DE ATENAS
57	CABILDO BUENA VISTA	UBICADA EN EL PERIMETRO RURAL SANTANA DE LAS HERMOSAS

58	I.E LA SALLE	CRA 14 CLLE 25 BARRIO TORASSO
59	ANTONIA SANTOS	CLLE 27 CLLE 26 CRA 12 BARRIO TORASSO
60	LA CONSOLATA	CARRERA 13 CALLE 22 DETRÁS DE CREMA PAN
61	I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS	CARRERA 13 No 12 83 CENTRO
62	BOCANA	BARRIO LA BOCANA CARRERA A4A BIS
63	CIRCACIA	BARRIO CIRCACIA CALLE 10 NO. 18-39
64	I.E.R. SANTANDER	KILOMETRO 15 VIA MORELIA - VEREDA SANTANDER - 15 MINUTOS DE FLORENCIA, CORREGIMIENTO SANTO DOMINGO
65	I.E.R. VILLA HERMOSA 2	VEREDA VILLA HERMOSA
66	DAMAS ARRIBA	CORREGIMIENTO SANTO DOMINGO
67	LA HOLANDA	VEREDA LA HOLANDA – KILOMETRO 6 VIA CHARCO AZUL
68	I.E. LOS ANDES	CLL 21 CR 3 BLOS ALPES
69	SEDE LOS ALPES	CL 20 6 B 19
70	BAJA VICTORIA	VEREDA BAJA VICTORIA
71	ALTO PARA	VEREDA ALTO PARA
72	EL SINAI	VEREDA CALAMAR
73	EL PIEL ROJA	VEREDA PIEL ROJA
74	MARACAIBO	VEREDA MARACAIBO CORREGIMIENTO SAN PEDRO
75	SAN JOSE ALTO SAN PEDRO	VEREDA SAN JOSE ALTO SAN PEDRO
76	SAN LORENZO	VEREDA SAN LORENZO
77	IE RURAL REMOLINO ALTO ORTEGUAZA	VEREDA REMOLINO ALTO ORTEGUAZA
78	AGUA LINDA	VEREDA AGUA LINDA
79	ALTO PALMAR	VEREDA ALTO PALMAR
80	ALTO REFLEJO	VEREDA REFLEJO
81	AÑO NUEVO	VEREDA ANO NUEVO
82	BAJO SINAI	VEREDA SINAI

83	EL CARMEN	VEREDA EL CARMEN
84	EL CEDRO	VEREDA EL CEDRO
85	EL CHONTADURO	VEREDA EL CHONTADURO
86	EL URAL	VEREDA EL URAL
87	LA ESPERANZA	VEREDA LA ESPERANZA
88	LA ESTRELLA	VEREDA LA ESTRELLA
89	LA ILUSION	VEREDA LA ILUSIÓN
90	LAS HERMOSAS	VEREDA LAS HERMOSAS
91	LAS PERLAS	VEREDA LAS PERLAS
92	LAS TORRES	VEREDA LA TORRES
93	LOS ALPES	VEREDA LOS ALPES
94	RAMOS	VEREDA RAMOS
95	SAN GUILLERMO	VEREDA SAN GUILLERMO
96	VILLA HERMOSA	VEREDA VILLA HERMOSA
97	SAN VICENTE	VEREDA SAN VICENTE
98	DIAMENTE	VEREDA EL DIAMANTE
99	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LA LIBERTAD	VEREDA LA PAZ
100	ALTOS DE COPUAZÚ	IND KILOMETRO 5 VIA MORELIA
101	BAJO SAN GIL	VEREDA SAN GIL
102	CAMPUCANA	VEREDA CAMPUCANA
103	COLOMBIA	VEREDA COLOMBIA
104	EL DIAMANTE	VEREDA EL DIAMANTE
105	GERMANIA	VEREDA GERMANIA
106	LA ESPERANZA	VEREDA LA ESPERANZA
107	LOS ANDES	VEREDA RONCESVALLES
108	SAN ISIDRO	VEREDA SAN ISIDRO
109	SANTO DOMINGO	VEREDA SANTO DOMINGO

110	VILLA DEL RIO	VEREDA VILLA DEL RIO
111	C.E.R. SAN ANTONIO DE ATENAS	CORREGIMIENTO ORTEGUAZA
112	ALTO BRASIL	VEREDA ALTO CALDAS
113	EL CONDOR	KM 28 VIA FLORENCIA
114	LA CARBONA	VEREDA LA CARBONA
115	NAZARETH	VEREDA NAZARETH
116	PALMICHAL	VEREDA PALMICHAL
117	SAN CRISTOBAL BAJO	VEREDA SAN CRISTOBAL BAJO
118	SANTA HELENA	VEREDA SANTA HELENA
119	SUCRE	KILOMETRO 33 VIA NEIVA
120	VILLARAZ	VEREDA VILLARAZ

3.5 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

Para garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la vigencia 2027, el Municipio de Florencia ha estimado una necesidad de atención de ciento ochenta (180) días del calendario escolar, cuyo valor corresponde a **VEINTIÚN MIL QUINIENTOS VEINTICINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS ($21.525.369.480) M/CTE**.

No obstante, teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal y las vigencias futuras aprobadas para el presente proceso contractual, se proyecta financiar inicialmente ciento cuarenta y tres (143) días de prestación efectiva del servicio, por un valor de **DIECISIETE MIL CIEN MILLONES SETECIENTOS DIEZ MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS ($17.100.710.198) M/CTE**.

En atención a lo anterior, el valor del contrato se establece en los siguientes términos:

Atendiendo a la asignación que realiza la Unidad Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender UApA, destinada para esta ETC para la vigencia 2027, Así como las vigencias Futuras Aprobadas por el Concejo Municipal de Florencia, y la propuesta presentada por el Contratista, se estima un valor de **DIECISIETE MIL CIEN MILLONES SETECIENTOS DIEZ MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS ($17.100.710.198) M/CTE**. Por lo anterior, la entidad procede a realizar la proyección de ejecución para **143 DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR 2027**, de acuerdo con el número total de raciones por tipo de complemento – nivel escolar y de acuerdo a los costos unitarios tomados del estudio de mercado que hace parte integral del presente documento.

Valor total aproximado de la operación

TIPO DE COMPLEMENTO	NIVEL ESCOLAR	COSTO DE LA RACIÓN	No. BENEFICIARIOS DIARIOS	COSTO DIARIO	DÍAS DE ATENCIÓN	COSTO TOTAL
COMPLEMENTO PS	PREESCOLAR	$ 5.154	1.526	$ 7.865.004	143	$ 1.124.695.572
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 5.522	6.301	$ 34.794.122	143	$ 4.975.559.446
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 5.693	4.640	$ 26.415.520	143	$ 3.777.419.360
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.429	1.801	$ 11.578.629	143	$ 1.655.743.947
	MEDIA (10 y 11)	$ 6.447	437	$ 2.817.339	143	$ 402.879.477
ALMUERZO PS	PREESCOLAR	$ 6.824	554	$ 3.780.496	143	$ 540.610.928
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	365	$ 2.666.690	143	$ 381.336.670
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	196	$ 1.500.380	143	$ 214.554.340
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 7.932	497	$ 3.942.204	143	$ 563.735.172
	MEDIA (10 y 11)	$ 8.598	1.537	$ 13.215.126	143	$ 1.889.763.018
COMPLEMENTO RI		$ 7.553	979	$ 7.394.387	143	$ 1.057.397.341
CANASTA PAE EN CASA		$ 6.003	54	$ 324.162	143	$ 46.355.166
COMPLEMENTO PAI INDIGENA	PREESCOLAR	$ 7.175	15	$ 107.625	143	$ 15.390.375
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.175	54	$ 387.450	143	$ 55.405.350
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.175	33	$ 236.775	143	$ 33.858.825
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9) Y MEDIA (10 Y 11)	$ 7.175	12	$ 86.100	143	$ 12.312.300
COMPLEMENTO (DIFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.846	45	$ 308.070	143	$ 44.054.010
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 6.846	168	$ 1.150.128	143	$ 164.468.304
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 6.846	107	$ 732.522	143	$ 104.750.646
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.846	23	$ 157.458	143	$ 22.516.494
ALMUERZO (DIFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.824	3	$ 20.472	143	$ 2.927.496
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	7	$ 51.142	143	$ 7.313.306
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	7	$ 53.585	143	$ 7.662.655
TOTA			19.361	$ 119.585.386	143	$ 17.100.710.198

2.5 FORMA DE PAGO: El pago se hará de la siguiente forma:

Los pagos se realizarán Mensuales de acuerdo a la disponibilidad del cupo PAC por parte de la Entidad Territorial y durante el plazo de ejecución del contrato conforme a las raciones efectivamente suministradas durante el periodo (Ración preparada en sitio, Canasta PAE en casa y Ración Industrializada), contabilizado desde el primero al último día hábil de cada mes una vez sea presentada la documentación requerida para el pago así:

- Acreditación del estado de paz y salvo del pago de los aportes de seguridad social, ARL y parafiscales, firmada por el revisor fiscal (en los casos que aplique, de acuerdo a lo contenido en la ley 1607 de 2012 y Decreto 1828 de 2013 modificado por el Decreto 014 de 2014) o en su defecto por el Contador Público con los respectivos soportes de Tarjeta Profesional, Certificado de Antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores vigente. Soportado con las planillas de pago:

  -Las personas naturales presentaran planilla de pago de seguridad social y parafiscales del periodo ejecutado (aplica / no aplica).
  -Las personas jurídicas presentaran las planillas de seguridad social incluyendo donde se indique el representante legal; y certificación expedida por el revisor fiscal o por el contador público (según aplique) de encontrarse al día con los aportes a seguridad social y parafiscales del representante legal (aplica / no aplica) y del personal a cargo.

- Copia de la cedula de ciudadanía del contador o revisor Fiscal (si por Ley está obligado a tener), tarjeta profesional y Certificación de antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores vigente.
- Factura(s) con el cumplimiento de la normas tributarias y comerciales (Resolución 000042 del 05 de mayo de 2020 de facturación electrónica)
- Expedición del registro presupuestal.
- Certificación bancaria.
- Extracto de publicación en el SECOP II donde evidencie la publicación del informe de actividades y la factura en la sección “plan de pagos” y “ejecución del contrato”.
- Informe de cada Rol estructural (Rol de calidad e inocuidad y alimentación saludable, Rol de Gestión Administrativa y Financiera y Apoyo jurídico a la gestión territorial cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas en los documentos del presente proceso.
- Recepción a satisfacción por parte del supervisor y certificación de cumplimiento a satisfacción.
- Que se ejecuten los demás trámites administrativos correspondientes.

Para la emisión del certificado de cumplimiento a satisfacción por parte de la supervisión, se debe tener en cuenta que:

El pago al contratista depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los informes y documentos soportes adjuntos en cada Rol estructural. Por tanto, el contratista deberá tener en cuenta que la presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falla, la entidad no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente estudio previo, y en todos los casos informará de manera oportuna al Contratista. Se entiende por recibo a "**ENTERA SATISFACCIÓN**" cuando el contratista cumpla con la debida prestación del servicio y las demás obligaciones contractuales en los plazos establecidos, situación que generará la expedición de dicho documento por parte de la supervisión del contrato, el cual hace parte de los documentos soportes para el pago.

Para el último pago, se deberá certificar si el Contratista cumplió o no con la totalidad de las obligaciones contractuales y suscribir el acta de liquidación.

Adicionalmente, para el pago final deberán anexar los siguientes documentos: a) Paz y salvo del personal manipulador. b) Paz y salvo de proveedores. c) Acta de Entrega a satisfacción y Recibo de Inventario de Equipos y Menaje suscrito por el rector, docente encargado del comedor escolar o almacenista de la Institución Educativa o sede. d) Soporte de pago o paz y salvo del servicio de gas domiciliario cuando aplique.

NOTA 1: En el evento de prórroga en la entrega del objeto del contrato, por causa imputable al contratista, el pago se postergará en el mismo lapso de la prórroga.

NOTA 2: El departamento de Contabilidad podrá solicitar en los momentos de causación la autorización de numeración de facturación emitida por la Dirección de Impuestos y Aduanas DIAN, la cual debe estar vigente al momento de entrega de cuenta. (Aplica en caso que el proponente cuente con la responsabilidad ante la DIAN de facturar).

NOTA 3: La factura (Resolución 000042 del 05 de mayo de 2020 de facturación electrónica) debe contar con todos requisitos establecidos por el artículo 617 del Estatuto Tributario (cuando este en la obligación de emitir factura por parte del oferente o cuando este aplique).

NOTA 4: A partir de la radicación de la documentación completa a cargo del contratista, la entidad hará los desembolsos dentro de los 30 días siguientes. En cada pago el Municipio procederá a realizar los descuentos que establece la ley por impuestos tasas y contribuciones.

Del derecho de turno. Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, la Entidad respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte de la Entidad.

NOTA 5: La entidad contratante podrá realizar los descuentos de Ley, a que haya lugar tales como RETEIVA, RETEFUENTE A TITULO DE RENTA, RETEICA, ESTAMPILLAS y demás que sean establecidos por la Ley.

NOTA 6: El Municipio de Florencia verificará el cumplimiento por parte del contratista del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar (en caso que aplique).

NOTA 7: Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN ESCOGIDA PARA LA ELECCIÓN DEL CONTRATISTA QUE EJECUTARÁ EL CONTRATO.

La contratación estatal constituye un instrumento esencial para el cumplimiento de los fines del Estado, en tanto permite garantizar la prestación continua y eficiente de los servicios públicos, así como la efectividad de los derechos e intereses de la comunidad, de conformidad con los artículos 2 y 365 de la Constitución Política. En este contexto, la contratación requerida para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) debe desarrollarse con sujeción

al marco constitucional, legal y reglamentario aplicable, garantizando el cumplimiento de los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva, previstos en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, así como de las disposiciones reglamentarias contenidas en el Decreto 1082 de 2015, en lo que resulte aplicable.

En el ámbito reglamentario y técnico, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) expidió la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, cuyo cumplimiento es obligatorio para las entidades territoriales, los operadores y los demás actores involucrados en su implementación, en el ámbito de sus respectivas competencias. En particular, el Anexo Técnico No. 2, relativo a la estructuración y contratación del programa, establece directrices para la planeación y el desarrollo oportuno de los procesos contractuales, con observancia del régimen jurídico aplicable y de las modalidades de selección correspondientes, a fin de garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación escolar desde el primer día del calendario académico.

Por su parte, la Ley 80 de 1993 establece el marco general aplicable a la contratación estatal. En particular, el artículo 13 dispone que los contratos celebrados por las entidades sometidas a dicho estatuto se rigen por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias reguladas expresamente por la misma ley. A su vez, el artículo 32 define los contratos estatales como los actos jurídicos generadores de obligaciones celebrados por las entidades estatales, previstos en el derecho privado, en disposiciones especiales o derivados del ejercicio de la autonomía de la voluntad.

Acorde con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 la ENTIDAD efectuará la selección de los contratistas, por regla general, a través de licitación pública, con excepción de los casos que se enmarcan dentro de alguna de las causales contempladas en las demás modalidades de selección, de acuerdo con lo señalado en los numerales 2, 3 y 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Atendiendo a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el principio de transparencia consagrado en la Ley 80 de 1993 y las disposiciones reglamentarias del Decreto 1082 de 2015, para determinar la modalidad de selección aplicable se considera el presupuesto anual del Municipio de Florencia, Caquetá, correspondiente a la vigencia fiscal 2026, así como los límites establecidos en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

En este sentido, de acuerdo con la información presupuestal reportada para la Entidad, el límite de contratación por menor cuantía corresponde a la suma de **SETECIENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($787.907.250) M/CTE.**, equivalente a 450 salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMMLV).

Una vez establecido lo anterior, se observa que el presente proceso de selección, cuyo valor estimado asciende a **DIECISIETE MIL CIEN MILLONES SETECIENTOS DIEZ MIL CIENTO NOVENTA Y OCHO PESOS ($17.100.710.198) M/CTE.**, equivalentes aproximadamente a **9.766,78 SMMLV**, tomando como referencia el salario mínimo legal mensual vigente de 2026, supera ampliamente el límite de menor cuantía establecido para la Entidad. En consecuencia, de conformidad con la regla general prevista en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, la escogencia del contratista deberá efectuarse mediante la modalidad de **LICITACIÓN PÚBLICA**, previa verificación de los límites legales aplicables al presupuesto anual del Municipio.

La Licitación Pública corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse para garantizar la eficiencia de la gestión contractual

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones.

La necesidad descrita en precedencia, podrá ser satisfecha mediante la selección de un contratista a través del trámite de un proceso de Licitación Pública, en el cual se seleccione un proveedor que cumpla con la idoneidad y experiencia requeridas para cumplir con el objeto a contratar y con ello satisfacer la necesidad que se requiere.

4. ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

4.1. Análisis económico del sector

Teniendo en cuenta la modalidad de selección a adelantar, la información referente al análisis económico del sector se encontrará en el documento denominado “Estudio de Sector”

4.2 Variables para calcular el presupuesto:

Dado a lo anterior, la Entidad Territorial Certificada (ETC) procedió a la elaboración del Estudio de Costos y Análisis Económico del Sector, integrando las variables operativas y financieras que determinan el presupuesto oficial del presente proceso contractual. Este ejercicio se desarrolló en estricto cumplimiento de las directrices fijadas por Colombia Compra Eficiente y la metodología de Planeación Financiera del Anexo Técnico No. 6 de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026, por medio de las cuales se establecen y ajustan los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. La recopilación de datos y la determinación de valores de referencia se fundamentaron en fuentes oficiales y verificables, tales como los índices del SIPSA – DANE, la plataforma SECOP (Colombia Compra Eficiente) y el histórico de estructuras de costos del último proceso licitatorio. Asimismo, considerando la caracterización de la población beneficiaria, la ETC definió para la operación los Modelos de Atención PAE Convencional, PAE para Pueblos Indígenas y PAE para Zonas Rurales de Difícil Acceso, soportando el estudio de costos en tres Modalidades de atención: Ración Preparada en Sitio (CAJM/JT y CA Almuerzo) , Canasta PAE en Casa y Ración Industrializada (RI).

- **Precio de Referencia**

La Entidad territorial dispone de un ciclo de menús para 180 días y son estos los utilizados en las entregas por las 4 semanas del mes.

De acuerdo a lo anterior, se establecieron los siguientes precios de referencia:

COSTO TOTAL POR RACION Y NIVEL ESCOLAR

TIPO DE COMPLEMENTO	NIVEL ESCOLAR	COSTO DE LA RACIÓN	No. BENEFICIARIOS DIARIOS
COMPLEMENTO JM/JT PS	PREESCOLAR	$ 5.154	1.526
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 5.522	6.301
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 5.693	4.640
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.429	1.801
	MEDIA (10 y 11)	$ 6.447	437
ALMUERZO PS	PREESCOLAR	$ 6.824	554
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	365
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	196
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 7.932	497
	MEDIA (10 y 11)	$ 8.598	1.537
COMPLEMENTO RI		$ 7.553	979
CANASTA PAE EN CASA		$ 6.003	54
COMPLEMENTO PAEPI (PS)	PREESCOLAR	$ 7.175	15
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.175	54
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.175	33
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9) Y MEDIA (10 Y 11)	$ 7.175	12
COMPLEMENTO (DIFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.846	45
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 6.846	168
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 6.846	107
	SECUNDARIA (6, 7, 8 y 9)	$ 6.846	23
ALMUERZO (DIFICIL ACCESO)	PREESCOLAR	$ 6.824	3
	PRIMARIA 1 (1,2 y 3)	$ 7.306	7
	PRIMARIA 2 (4, 5 y 99)	$ 7.655	7
TOTAL			19.361

Nota 1: El CONTRATISTA se obliga a cumplir de manera estricta con los ciclos de menús y minutas patrón fijados por el Municipio de Florencia, los cuales se elaboraron en consonancia con la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 y sus modificaciones efectuadas mediante la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026.

Nota 2: Las propuestas económicas deberán formularse a precio unitario por ración y modalidad de atención, sin sobrepasar los precios techo de referencia señalados por la Entidad en el Pliego de Condiciones

Nota 3: El valor del presente proceso contractual será hasta agotar el presupuesto oficial aprobado para el programa de alimentación escolar de la entidad territorial, de acuerdo a las cantidades de raciones efectivamente entregadas por el operador a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarias del programa en las instituciones educativas del municipio de Florencia.

4.3 Disponibilidad Presupuestal

En concordancia con el numeral 6 del artículo 25 de la de la Ley 80, donde se invita a las entidades estatales que antes de ordenar la apertura de licitaciones o de iniciar los procesos de suscripción de contratos, deberán existir la

respectivas partidas o disponibilidades presupuestales, es por ello que la Administración Municipal al momento de la expedición de la Resolución de apertura del proceso en el pliego de condiciones definitivos expedirá el respectivo soporte presupuestal

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA QUE EJECUTARÁ EL PROYECTO

5.1 CAPACIDAD JURÍDICA.

En el presente proceso de selección pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales, promesas de sociedad futura o cualquier otro tipo de asociación; cuyo objeto social les permita ofertar los servicios requeridos por el municipio. La duración de esta asociación debe ser por lo menos la duración total del contrato, más el término previsto en la garantía de calidad de los bienes y un año más.

El municipio también revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

I. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA: (SEGÚN FORMATO)

La carta de presentación de la propuesta deberá estar debidamente diligenciada, y firmada por el representante legal de la sociedad si se trata de una persona jurídica o por el representante legal del Consorcio o Unión Temporal, si la propuesta se presenta bajo esta modalidad asociativa, según la información contenida en el modelo suministrado por la ENTIDAD, debidamente facultado para tal fin. El proponente deberá presentar este documento de acuerdo con el modelo suministrado por la Entidad.

Quien suscriba la carta de presentación de la propuesta deberá:

a. Tener la calidad de representante legal o apoderado del proponente, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. En este último caso, la facultad de representación debe comprender las de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatario) y liquidarlo. Si la presentación de la propuesta implica la transgresión del deber establecido en el numeral 7° del artículo 23 de la Ley 222 de 1995, el proponente individual o el integrante de la propuesta conjunta deberán, además, allegar autorización de la junta de socios o asamblea general de accionistas, según corresponda.

b. En caso de ser Consorcio o Unión Temporal: Tener la calidad de representante del Consorcio o Unión Temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.

Si la carta de presentación de la propuesta está incompleta o su contenido no está conforme a lo exigido en el pliego de condiciones, se solicitará aclaración al oferente, para que dentro del plazo que señale para el efecto la aporte o

subsane lo pertinente, salvo que el documento no esté suscrito por el oferente, caso en el cual se genera el rechazo de la oferta, por no encontrarse acreditada la voluntad inequívoca de presentar propuesta.

El representante legal del oferente debe manifestar bajo la gravedad del juramento, que ni él, ni la persona jurídica que representa se encuentran incursos en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución y las leyes, entre otras, las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en los artículos 1, 2, y 4 de la Ley 1474 de 2011 *"Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer el mecanismo de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública"* y demás normas concordantes y complementarias.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante de estos deberá manifestar que ni él ni las personas jurídicas que integran el Consorcio o la Unión Temporal, se encuentran incursos en las inhabilidades e incompatibilidades señaladas en la Constitución y las leyes, entre otras, las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en los artículos 1, 2, y 4 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes y complementarias.

II. GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El oferente deberá constituir y aportar con su propuesta, una Garantía de Seriedad de la Oferta de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, a favor del MUNICIPIO DE FLORENCIA – NIT 800.095.728-2, para lo cual podrá otorgar, como mecanismos de cobertura del riesgo, cualquiera de las siguientes garantías:

- Póliza de Seguros
- Fiducia Mercantil en Garantía
- Garantía Bancaria a Primer Requerimiento

La Garantía de Seriedad de la Oferta amparará en general el cumplimiento de las obligaciones directas o indirectas asumidas, por el proponente con ocasión de la presentación de la propuesta dentro del presente proceso de contratación, en el caso de resultar adjudicatario de la misma. La póliza deberá contener de manera particular y en forma expresa el cubrimiento de las siguientes obligaciones:

- La obligación de suscribir el contrato en los términos y dentro de los plazos y condiciones previstos en el estudio previo.
- La obligación de cumplir los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, adendas, anexos, así como las condiciones de ejecución y legalización del contrato.
- La obligación de entregar a la ENTIDAD, la Garantía Única de Cumplimiento a que se refiere el contrato con los requisitos establecidos en el mismo.

Al oferente favorecido se le hará efectiva la Garantía de Seriedad de la Propuesta, cuando incumpla con cualquiera de las obligaciones o cuando el oferente no cumpla con los ofrecimientos contenidos en la propuesta, eventos en los cuales se considerará que ha ocurrido el siniestro.

El pago de la Garantía de Seriedad de la Oferta, cuando esta se haga exigible, tiene carácter sancionatorio por incumplimiento de la propuesta presentada por el adjudicatario, por lo tanto, la ENTIDAD, tendrá además el derecho a exigir la indemnización de los perjuicios que el incumplimiento del adjudicatario le haya ocasionado.

Si por cualquier razón no se obtiene la efectividad de la Garantía de Seriedad de la Oferta, la ENTIDAD podrá demandar por la vía ejecutiva el valor asegurado.

La suficiencia de esta garantía será verificada por la ENTIDAD al momento de la evaluación de las propuestas. La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta, será causal de rechazo de esta última.

El oferente anexará a su oferta, el original de la póliza. Los elementos de la Garantía de Seriedad de la Oferta son:

- Beneficiario: MUNICIPIO DE FLORENCIA NIT.800.095.728-2
- Afianzado: EL OFERENTE
- Vigencia: NOVENTA (90) DÍAS CALENDARIO, A PARTIR DE LA FECHA DE CIERRE DEL PROCESO
- Cuantía: DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR DE LA OFERTA.
- Citarse claramente que se está garantizando la seriedad de la propuesta presentada para participar en el presente proceso.
- Firmarse por la aseguradora y por el oferente.

Cuando la propuesta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, en la garantía deberá estipularse que el tomador es el Consorcio o Unión Temporal, según sea el caso, con la indicación de cada uno de sus integrantes (no a nombre de sus representantes legales), porcentaje de participación y deberá expresar claramente que su valor total será exigible ante el incumplimiento de las obligaciones amparadas en que incurran cualquiera de los integrantes del proponente, en todo o en parte, de manera directa o indirecta.

El proponente con el hecho de presentar su propuesta, acepta que la Entidad le solicite ampliar el término de vigencia de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Al proponente se le hará efectiva la Garantía de Seriedad de la Propuesta, en los casos previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1 .6 del Decreto 1082 de 2015. La garantía de seriedad, una vez seleccionado el contratista, podrá ser reclamada por los proponentes o sus representantes o apoderados en la siguiente forma:

- Por el seleccionado, una vez aprobada la garantía única que ampare el contrato suscrito.
- Los demás oferentes podrán reclamarla dentro de los 10 días hábiles siguientes a la adjudicación del presente proceso de selección en la Entidad.

ALCANCE DEL AMPARO DE LA PÓLIZA:

La garantía amparará en general el cumplimiento de las obligaciones asumidas por el proponente con ocasión de la presentación de una propuesta dentro del proceso de selección en curso, en el caso de resultar adjudicatario de la misma y en particular de las siguientes:

a. La obligación de suscribir el contrato en los términos y dentro de los plazos y condiciones previstos en el presente pliego de condiciones.

b. La obligación de suscribir y entregar al MUNICIPIO DE FLORENCIA la garantía única de cumplimiento del contrato, con el lleno de las condiciones y requisitos que correspondan, según los términos previstos en la minuta del contrato incluida en el presente pliego de condiciones.
c. La obligación de ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para adjudicar el contrato se prorrogue o cuando los términos previstos para la suscripción del contrato se prorroguen.
d. El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de las propuestas.

III. DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL. (SEGÚN FORMATO)

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión Temporal, se deberá aportar el documento de constitución suscrito por sus integrantes, el cual deberá expresar claramente su conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad, de tal manera que se demuestre el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. El documento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Acreditar la existencia, representación legal, capacidad legal y jurídica de las personas naturales o jurídicas que vayan a conformar el Consorcio o la Unión Temporal, y la capacidad de sus representantes, así como para la presentación de la propuesta, celebración y ejecución del contrato.

b) Si los proponentes desean participar como Consorcio o Unión Temporal, en este último caso deberán señalar las condiciones y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la ENTIDAD.

c) La persona que para todos los efectos legales representará al Consorcio o Unión Temporal, deberá tener facultades amplias y suficientes para obligar y responsabilizar a todos los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal. En el documento se deben señalar, además, las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del Consorcio o Unión Temporal y su responsabilidad.

d) Los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deben cumplir los requisitos legales y acompañar los documentos requeridos en el presente pliego de condiciones, para efectos legales, como si fueran a participar en forma independiente.

e) El objeto social de todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal debe comprender la realización de actividades similares al objeto de este proceso de selección.

f) La propuesta debe estar firmada por el representante legal que hayan designado los integrantes del Consorcio o Unión Temporal o por intermedio de su agente comercial y/o mandatario con poder debidamente conferido para el efecto, de acuerdo con la ley, casos en los cuales deberán adjuntarse el (los) documentos (s) que lo acredite (n) como tal.

g) En caso de resultar adjudicatarios del proceso, para la suscripción del contrato deberán presentar el respectivo Número de Identificación Tributaria – NIT, como Consorcio o Unión Temporal.

h) Los integrantes del Consorcio o Unión Temporal no pueden ceder sus derechos a terceros, sin obtener la autorización previa y expresa del MUNICIPIO DE FLORENCIA. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el Consorcio o Unión Temporal.

i) Los Consorcios o Uniones Temporales deberán presentar los documentos de existencia y representación legal que, para cada uno de los integrantes, expedida la Cámara de Comercio ó la autoridad competente, así como el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes.

j) Los representantes legales de las personas jurídicas que conformen o hagan parte de un Consorcio o Unión Temporal, aportarán con la propuesta la autorización o poder de la Junta de Socios, que los faculte para ofrecer, contratar y conformar Consorcios o Uniones Temporales. Este requisito se exigirá en los casos en que esta facultad se encuentre restringida. En caso que el representante legal del Consorcio o Unión Temporal o de cualquiera de los integrantes de estos exceda las limitaciones que le otorga el órgano competente, o el acuerdo de integración, se rechazará la propuesta.

k) El documento en el que se exprese la voluntad de presentar la propuesta en Consorcio o Unión Temporal, deberá ir acompañado de los documentos (certificados de cámara de comercio, actas de junta directiva, poderes, etc.) que acrediten que quienes lo suscribieron tenían la representación y capacidad necesarias para adquirir las obligaciones solidarias derivadas de la propuesta y del contrato resultante.

l) Los Consorcios o Uniones Temporales deberán tener en cuenta que, de conformidad con el artículo 7° de la Ley 80 de 1993, la adjudicación del contrato conlleva la responsabilidad solidaria por su celebración y ejecución.

m) La duración de las personas jurídicas que se constituyan como Consorcio o Unión Temporal, deberá ser por lo menos la misma del plazo del contrato derivado del presente proceso de selección y un (1) año más.

n) Acreditar que la duración de cada una de las personas jurídicas integrantes del Consorcio o Unión Temporal no sea inferior al plazo de ejecución del contrato a celebrar y un año más.

o) Los integrantes del Consorcio o Unión Temporal no podrán integrar otro Consorcio o Unión Temporal que haya presentado propuesta para el presente proceso, ni tampoco podrán hacerlo de manera independiente; en caso de ocurrir será causal de rechazo para las propuestas que éste integre o presente.

p) No se aceptarán propuestas bajo la modalidad de promesa de conformación de Consorcios o Uniones Temporales.

q) Las Uniones Temporales, deberán registrar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros o de lo contrario se entenderá que se presentan a título de consorcio.

r) En caso de requerirse aclaraciones sobre los términos consignados en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal, la Entidad requerirá al proponente y le fijará el plazo dentro del cual deba presentarlas. En el caso de no entregar las aclaraciones dentro del plazo establecido, la oferta será rechazada.

s) En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución y para efectos del pago, en relación con la facturación deben manifestar:

1. Si la va a efectuar en representación del Consorcio o la Unión Temporal o uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número del NIT de quien factura.

2. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del Consorcio o la Unión Temporal, caso en el cual deben informar el número de NIT de cada uno de ellos y la participación de cada uno en el valor del contrato.

3. Si la va realizar el Consorcio o Unión Temporal con su propio NIT, caso en el cual se debe indicar el número. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón social y el NIT de cada uno de ellos.

4. Celebrado el contrato, queda convenido que no podrá haber cesión del mismo entre los miembros que integren el consorcio. Cuando se trate de cesión a terceros, se requerirá de la autorización previa, expresa y escrita de la Entidad.

IV. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Si el proponente es una persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio principal. Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen, atendiendo lo establecido en el pliego de condiciones para la presentación de documentos expedidos en el extranjero.

El Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio principal, deberá tener una fecha de expedición que no podrá ser superior a treinta (30) días calendario, anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar propuestas. En caso de prórroga del plazo de la licitación, el certificado tendrá validez con respecto a la primera fecha de cierre.

Con el fin de verificar los requisitos jurídicos habilitantes en este proceso, se deberá acreditar la siguiente información:

- La existencia y representación legal, duración y nombre de su representante legal o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades.
- En el evento que el contenido de los certificados de existencia y representación legal o RUP se haga la remisión a los estatutos de la persona jurídica para establecer alguna limitación a las facultades de representación legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos.
- El termino de duración de la persona jurídica, el cual no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más.
- Acreditar la suficiencia capacidad legal del representante legal para presentar la propuesta y suscribir el contrato, de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones.

- En el objeto social de las personas jurídicas que pretendan prestar el servicio estar relacionada actividades similares al objeto contractual de este proceso de selección.

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos, deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio, el cual deberá contener la información y cumplir las mismas exigencias anteriormente citadas.

En el evento en que no se aporte con la oferta esta documentación, se solicitará al oferente allegue el documento dentro del plazo que le señale para el efecto, en todo caso, cuando el oferente no acredite que al momento de presentación de su propuesta cumple con las condiciones de capacidad aquí exigidas, la oferta no se considerará hábil.

Nota: En todo caso, el oferente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país, de acuerdo a lo señalado en el artículo 3 de la Ley 816 de 2003 y demás normas.

V. REGISTRO MERCANTIL

En el caso de que se presenten persona natural que ejerzan actividades económicas que deban inscribirse en el registro mercantil, deberán adjuntar el certificado del respectivo registro.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del plazo de presentación de propuestas del presente proceso.

- Actividad comercial, la cual deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.

VI. AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIAL CORRESPONDIENTE:

Cuando el Representante Legal, tenga limitadas las facultades para comprometer a la persona jurídica (cuantía), especialmente para presentar la propuesta y contratar, deberá adjuntar el documento pertinente, sea el acta de la junta, consejo o asamblea o del órgano competente que según los estatutos esté facultado para el efecto y mediante el cual se otorgue amplias facultades al representante legal para presentar propuesta y contratar en la presente convocatoria pública.

Para el caso de oferentes plurales, cada uno de los integrantes de los mismos, deberá acreditar que su representante cuenta con **AUTORIZACIÓN DEL ÓRGANO SOCIAL CORRESPONDIENTE** en la forma prevista en el presente numeral, incluidas las facultades y capacidad para constituir el Consorcio, la Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, así como, para la celebración y ejecución del contrato a través de la forma de asociación escogida.

VII. CERTIFICACIÓN DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL EXPEDIDA POR REVISOR FISCAL O POR REPRESENTANTE LEGAL.

PERSONAS NATURALES: El oferente es persona natural deberá allegar los soportes de pago a los sistemas de salud, pensiones y parafiscales vigente del mes en que se adelante el cierre de presentación de ofertas del presente proceso.

Asimismo, deberá aportar con la propuesta una declaración que se entenderá hecha bajo la gravedad del juramento, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar, bien a la fecha de presentación de su oferta o al momento de suscribir el contrato en caso que le sea adjudicado el mismo, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, además de la certificación de cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje y cualquier otro aporte parafiscal necesario, deberá allegar copia de planilla de pago al sistema de salud del mes en el cual se cursa el presente proceso.

De conformidad con el artículo 10 del decreto 2150 de 1995 (modificado por el artículo 25 de la ley 962 de 2005 y el artículo 7 del decreto ley 019 de 2012), la información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

Si el proponente posee un acuerdo de pago con las Entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona natural, deberá aportar la declaración aquí exigida.

Conforme al artículo 50 de la ley 789 de 2002, por la cual se dictan normas para apoyar el empleo y ampliar la protección social y se modifican algunos artículos del Código Sustantivo del Trabajo, para la prueba de cumplimientos de las Personas Naturales esta obligación se verificará con la constancia de afiliación y para la suscripción del contrato, y para los pagos derivados de la ejecución del mismo, con la última constancia de pago.

En el evento en que la Entidad lo estime pertinente, solicitará las respectivas constancias de pago a los contratistas, las cuales deberán ser expedidas en original por las Entidades certificadoras.

El supervisor del contrato designado por la Entidad será el encargado de realizar la verificación de la afiliación, pago, monto y oportunidad de las obligaciones relativas a la seguridad social integral del contrato.

PERSONAS JURÍDICAS: Si el oferente es una persona jurídica, deberá presentar una certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su oferta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. En el evento en que

la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

De conformidad con el artículo 10 del Decreto 2150 de 1995 (modificado por el artículo 25 de la Ley 962 de 2005 y el artículo 7 del Decreto ley 019 de 2012), la información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.

Si el proponente posee un acuerdo de pago con las Entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

OFERENTES ASOCIADOS: Cuando se trate de Consorcios o Uniones Temporales o Promesa de Sociedad Futura, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica, deberá aportar el certificado aquí exigido.

Nota: El Revisor Fiscal deberá aportar copia de cédula de ciudadanía y de la tarjeta profesional con su respectivo certificado de vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios.

VIII. CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES FISCALES

De conformidad con lo exigido por el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, el oferente deberá allegar el certificado que en tal sentido expida la Contraloría General de la República, correspondiente (persona natural) o el representante legal y la persona jurídica (personas jurídicas).

IX. CERTIFICADO O CONSULTA DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

Se deberá allegar el certificado que expide la Procuraduría General de la Nación, correspondiente (persona natural) o el representante legal y la persona jurídica (personas jurídicas).

X. ANTECEDENTES JUDICIALES

Se deberá allegar certificado que en tal sentido expida la Policía Nacional, correspondiente (persona natural y/o representante legal).

XI. ANTECEDENTES SOBRE MEDIDAS CORRECTIVAS - CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA.

De conformidad con el artículo 184 de la Ley 1801 del 29 de julio de 2016 “Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia” y demás normas que regulen la materia, el proponente presentará junto con los documentos de la propuesta la constancia en la que se indique la ausencia o presencia de Medidas Correctivas impuestas en su contra. Aplica tanto para personas naturales como para representantes legales de personas jurídicas y miembros de consorcios o uniones temporales.

Dicha constancia se debe descargar en la página web https://srvpsi.policia.gov.co Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional. El MUNICIPIO DE FLORENCIA se reserva el derecho a verificar la información sobre las medidas correctivas en el momento de la verificación de los requisitos habilitantes.

XII. CERTIFICADO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

La proponente persona natural o el representante legal de la persona jurídica, no deberá estar inscrito en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios, de conformidad con lo establecido en la Ley 2097 de 2021, por lo que deberá aportar con su propuesta, el certificado en mención.

XIII. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT)

Con el fin de conocer el régimen Tributario a que pertenece el proponente, deberá presentarse con la propuesta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado y expedido por la Dirección General de Impuestos Nacionales, donde aparezca claramente el NIT del proponente. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento, o el RUT de la respectiva forma asociativa.

XIV. INSCRIPCION EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (RUP):

El proponente, sea persona natural, jurídica o extranjera y cuando se trate de oferente plural cada uno de los integrantes, deberá adjuntar el Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio principal. Este certificado deberá tener una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del plazo para presentar propuestas. Si la fecha de expedición excede este plazo, la entidad pedirá al proponente subsanarlo.

El oferente deberá anexar el respectivo Certificado del Registro Único de Proponentes renovado vigente, en firme.

El Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente y en firme a la fecha de cierre del presente proceso, es decir que se hayan cumplido los 10 días hábiles para su firmeza y expedido dentro de los 30 días hábiles anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente y todos los miembros del oferente plural, que vayan a prestar el servicio objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 22, numerales 22.1, 22.2 y 22.3 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015.

Nota: Los Proponentes deben acreditar que están inscritos en el RUP de la Cámara de Comercio con jurisdicción en su domicilio principal, incluso cuando presentan su oferta antes de que la inscripción esté en firme. Sin embargo, mientras la inscripción no esté en firme, La Entidad no puede considerar que el oferente está habilitado y evaluar su oferta. El RUP debe renovarse a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de Contratación, es decir, hasta el plazo para presentar ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido. Para verificar que los efectos en el RUP no han cesado, es necesario que el certificado contenga la anotación de que el inscrito ya radicó los documentos para la renovación. La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el momento en que

adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme. El proponente puede acreditar la firmeza del RUP dentro del término de traslado del informe de evaluación.

XV. FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL PROPONENTE O REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO.

El oferente deberá presentar junto con su oferta fotocopia de la cédula de ciudadanía del proponente o representante legal o apoderado, según corresponda. Si el proponente es Consorcio y/o Unión Temporal, deberá aportar junto con su propuesta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía de cada uno de los representantes legales o quienes hagan sus veces de los integrantes de la figura asociativa.

XVI. PODER Y/O AUTORIZACIÓN PARA PRESENTAR PROPUESTA Y SUSCRIBIR EL CONTRATO. (SI APLICA)

Si el representante legal del oferente requiere autorización de sus órganos de dirección para presentar oferta y para suscribir contrato, anexarán los documentos que acrediten dicha autorización, la cual deberá ser previa a la presentación de la oferta. En caso que el valor de la propuesta supere el monto de la autorización prevista en los estatutos para que el representante legal pueda presentar propuesta o contratar, anexará el respectivo documento donde previamente a la presentación de la propuesta se le faculte contratar por el valor total del presupuesto oficial, sin perjuicio que el proponente se le adjudique un grupo de conformidad las reglas de este proceso.

XVII. FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA PARA PERSONAS JURÍDICAS Y/O PERSONA NATURAL.

Deberá presentarse debidamente diligenciada en el Formato del DAFP.

XVIII. COMPROMISO DE TRANSPARENCIA (SEGÚN FORMATO)

Se utilizará el formulario previsto en pliego, debidamente diligenciado y suscrito por el proponente, su representante legal o apoderado.

El compromiso deberá hacerse constar en una carta de compromiso y bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del formato que se designe en los pliegos de condiciones.

En caso de los Consorcios o Uniones Temporales, todos y cada uno de los integrantes, deberán diligenciar este formato, en las condiciones establecidas en este estudio previo y el formato, presentándolo con su propuesta.

Se deberá llenar el formato anexo dispuesto para este acápite.

XIX. CERTIFICACIÓN DE NO ENCONTRARSE INCURSO EN CAUSAL DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD PARA CONTRATAR CON ENTIDADES ESTATALES.

Los oferentes no deberán estar incursos en inhabilidades o incompatibilidades para contratar con la Entidad, de conformidad con la Ley 80 de 1993, el Estatuto Orgánico del Sistema Financiero y demás normas concordantes, ni estar registrados en el boletín expedido por la Contraloría General de la República como responsables fiscales, so pena de RECHAZO de la oferta.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, ninguno de los integrantes podrá estar incurso en las inhabilidades o incompatibilidades para contratar con la Entidad, ni estar registrados en el boletín expedido por la Contraloría General de la República como responsables fiscales, so pena de RECHAZO de la oferta.

XX. CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.

El oferente mediante constancia expedida por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) a la que se encuentre afiliado deberá acreditar el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 2, 20 y 22 de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo. El porcentaje de implementación debe ser mayor y/o igual al 85%.

Para el caso de proponentes plurales, cada uno de sus integrantes debe cumplir con este requisito.

XXI. MULTAS Y SANCIONES POR INCUMPLIMIENTOS.

El formulario *"Declaración de Multas y Sanciones"* debe ser diligenciado y presentado por todos los proponentes y/o integrantes de consorcios o uniones temporales. Si no han sido multados o sancionados deberán llenar el formulario correspondiente indicando este hecho.

Lo anterior para verificar lo establecido en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, la cual considera las multas como FACTOR HABILITANTE.

La información sobre multas o sanciones será obtenida del Registro único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

XXII. DECLARACION JURAMENTADA DE BIENES Y RENTAS PERSONA JURIDICA Y NATURAL

Deberá presentarse debidamente diligenciada en el Formato del DAFP

5.2 REQUISITOS DE CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente deberá cumplir con lo exigido por la entidad:

5.2.1 BODEGAS PARA ALMACENAMIENTO:

El contratista una vez suscrita el acta de inicio, deberá contar con una bodega de Almacenamiento ubicada en el municipio de Florencia – Caquetá con mínimo 300 m2, para realizar la fase alistamiento, sin embargo, para efectos del proceso de selección deberán allegar lo siguiente:

1. Carta de compromiso de disponibilidad de bodega: El proponente deberá presentar una carta de compromiso suscrita mediante la cual garantice que, en caso de resultar adjudicatario, dispondrá de una bodega para el almacenamiento de materias primas, insumos y complementos alimentarios, según corresponda a la modalidad de atención del PAE. La bodega deberá contar con concepto sanitario favorable vigente, cuando corresponda conforme a la normativa aplicable, registro fotográfico y señalización de las áreas, así como cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias, de almacenamiento, conservación, limpieza, desinfección y control de plagas exigidas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. En caso de disponer de más de una bodega, el proponente deberá especificar la ubicación de cada una.

5.2.2 TRANSPORTE:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE debe realizarse de acuerdo a los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir los siguientes requisitos:

Número de vehículos requeridos por la entidad: El proponente debe presentar junto con la propuesta mínimo tres (3) vehículos adecuados para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, que deberán ser de uso exclusivo para el presente proceso.

Especificaciones técnicas: El oferente deberá adjuntar los siguientes documentos para este requisito:

a) Acta de inspección sanitaria vigente de los vehículos otorgados por la entidad territorial en salud con concepto favorable.
b) Copia del SOAT vigente
c) Revisión técnico mecánica vigente
d) Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones emitida por el RUNT.
e) Tarjeta de propiedad
f) Registro fotográfico de los vehículos destinados al transporte de alimentos de cada vehículo destinado al transporte de materias primas e insumos del PAE, en el que se evidencie claramente la parte frontal, la placa de identificación y la leyenda "**TRANSPORTE DE ALIMENTOS**", garantizando que los vehículos cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias y los requisitos establecidos en la normatividad vigente para el transporte de alimentos.

Nota: Se recomienda a los oferentes que para mayor celeridad del proceso de evaluación tener en cuenta el orden de presentación descrito anteriormente.

En caso de no ser propietario el contrato de arrendamiento y/o promesa de arrendamiento a nombre del proponente

o uno de los integrantes en el caso de ser consorcio o unión temporal.

Para el caso de consorcios o uniones temporales cualquiera de los integrantes podrá demostrar estos requisitos.

Conductores: En concordancia con el estudio del sector que determina el valor del servicio de transporte, el cual, incluye dentro de sus componentes el costo asociado al personal conductor, toda vez, que está proyectado a todo costo, el proponente deberá presentar, como parte integral de su oferta un mínimo de tres (3) conductores. Para cada uno de ellos se deberá adjuntar la siguiente documentación:

- Hoja de vida en formato único función pública debidamente diligenciado y firmado
- Copia de cédula de ciudadanía.
- Certificación médica vigente en el cual conste la aptitud o no para manipular alimentos.
- Certificaciones de experiencia acreditada.
- Licencia de conducción vigente.
- Certificado de consulta en SIMIT (Sistema integrado de información sobre multas y sanciones por infracciones de tránsito) donde se evidencia que no tiene multas y sanciones o que tenga suscrito acuerdo de pago.
- Certificado vigente de antecedentes, fiscales, disciplinarios, judiciales, medidas correctivas

5.2.3 FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS:

El oferente deberá entregar documento soporte de las fichas técnicas de los alimentos no perecederos, inmersos en las minutas anexas al proceso tanto para ración preparada en Sitio, Canasta PAE en casa y ración industrializada de acuerdo a los parámetros que indica el INVIMA, basándose en las generalidades y Normatividad del INVIMA la ETC valida que las fichas técnicas presenten (Nombre del producto, Registro INVIMA, Características organolépticas, características físicas, químicas y Microbiológicas, empaque, rotulado y presentación del producto) acorde a lo establecido en el "Anexo 5 fichas técnicas de alimentos pág. 33 del anexo técnico de calidad e inocuidad" y las especificaciones mencionadas en dicho documento. Las fichas técnicas deberán presentarse en archivos digitales independientes para cada modelo de atención y organizadas por grupos de alimentos, siguiendo un orden consecutivo y uniforme: cereales y derivados, leche y productos lácteos, carnes, huevos, leguminosas y demás grupos de alimentos que correspondan.

5.2.4 EXPERIENCIA

A). EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

Experiencia General					
No. de Contratos	**Alcance de la experiencia**	**Clasificación UNSPSC**			**Valor en SMMLV en sumatoria**
		Segmento	**Familia**	**Clase**	
3	El oferente deberá acreditar la experiencia registrada en el RUP de contratos celebrados, ejecutados, su objeto deberá estar relacionado con la	85	15	15	Deberá acreditar el 100% del presupuesto oficial (SMLMV)
		85	15	16	
		85	15	17	
		90	10	16	

	prestación del servicio y/o suministro de alimentación escolar PAE, así mismos programas sociales relacionados con la prestación del servicio y/o suministro de alimentación	93	13	16	

Nota: 1. El (los) contrato (s) deberán registrar de manera individual los cinco (5) códigos UNSPSC de los establecidos en esta tabla anterior.
2. Los contratos con los que pretenda acreditar la experiencia general no pueden ser los mismos para acreditar la experiencia específica y viceversa.

Experiencia Especifica					
No. de Contratos	**Alcance de la experiencia**	Clasificación UNSPSC			**Valor en SMMLV en sumatoria**
		Segmento	**Familia**	**Clase**	
2	El oferente deberá acreditar la experiencia registrada en el RUP de contratos celebrados, ejecutados, cuyo objeto deberá estar relacionado con la prestación del servicio y/o suministro de alimentación escolar PAE. El contrato a certificar deberá acreditar dentro del objeto actividades que se operó en la modalidad de ración para preparar en sitio complemento AM – PM, almuerzo y raciones industrializadas.	90	10	16	Deberá acreditar el 100% del presupuesto oficial (SMLMV)
		93	13	16	

Nota: 1. El (los) contrato(s) referidos deberán registrar de manera individual dos (2) códigos UNSPSC de los establecidos en ésta tabla anterior.
Los contratos con los que pretenda acreditar la experiencia general no pueden ser los mismos para acreditar la experiencia específica y viceversa.

El proponente acreditara la experiencia mediante la presentación de los siguientes documentos:

- ❖ Copia del Contrato y Acta de liquidación del contrato o,
- ❖ Copia de contrato y Certificación expedida por la Entidad Contratante

En cuanto a la presentación de los contratos que acreditan experiencia estos deben cumplir con lo siguiente:
Los documentos, certificaciones, contratos deben ser emitidos por personas competentes.

NOTA: En el caso que el proponente requiera certificar experiencia relacionada, realizada a través de negociaciones bursátiles en la Bolsa Mercantil de Colombia, deberá allegar la certificación expedida por la punta compradora.

El valor total de los contratos terminados, que aporten para acreditar la experiencia antes referida, será aquel que tuvo a la fecha del acta de liquidación del respectivo contrato y/o documento que evidencie el recibo a satisfacción del servicio prestado. Para la conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes colombianos – S.M.M.L.V, se dividirá el valor total ejecutado del contrato entre el valor del salario mínimo mensual legal vigente en Colombia, del año de terminación.

En caso de presentar el valor en moneda extranjera, se convertirá a dólares americanos (USD) y ese valor se convertirá a pesos colombianos utilizando para esa conversión la tasa representativa del mercado (TRM) vigente para la fecha de terminación del contrato. Para convertir este valor resultante a S.M.M.L.V. se dividirá el valor total ejecutado del contrato entre el valor del salario mínimo mensual legal vigente en Colombia, del año de terminación. Para efectos de actualizar el valor de los contratos celebrados, se utilizará el valor del S.M.M.L.V. de acuerdo con la siguiente Tabla.

Relación S.M.M.L.V. durante los últimos 17 años

Año	Valor SMMLV
2006	408.000
2007	433.700
2008	461.500
2009	496.900
2010	515.000
2011	535.600
2012	566.700
2013	589.500
2014	616.000
2015	644.350
2016	689.454
2017	737.717
2018	781.242
2019	828.116
2020	877.803
2021	908.526
2022	1.000.000
2023	1.160.000
2024	1.300.000
2025	1.423.500
2026	1.750.905

Los oferentes deberán contar y cumplir con la experiencia exigida para este proceso y la cual deberá estar debidamente acreditada en el RUP, siendo válida la adquirida en contratos ejecutados y liquidados con entidades públicas o privadas con anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso, cuyos valores cumplan con los rangos exigidos.

Los contratos relacionados para acreditar la experiencia general no podrán ser relacionados para acreditar la experiencia específica, ni viceversa. PARA EL EFECTO EL PROPONENTE DEBERA SEÑALAR A LA HORA DE ENTREGAR SU PROPUESTA CON QUE CONTRATOS PARTICIPA PARA ACREDITAR SU EXPERIENCIA GENERAL Y CON QUE CONTRATOS PARTICIPA PARA ACREDITAR SU EXPERIENCIA ESPECIFICA. En caso de que un proponente relacione un mismo contrato tanto para acreditar la experiencia general como experiencia especifica; dicho contrato solo será tenido en cuenta para acreditar la experiencia general.

Las uniones temporales, consorcios y promesa de sociedad futura, corresponderá a la sumatoria de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Cuando alguno de los miembros del consorcio o unión temporal participante en el presente proceso de selección, haya hecho parte de consorcio o unión temporal que haya ejecutado el contrato, la acreditación de la experiencia obtenida en dicho contrato, debe discriminar claramente el porcentaje de participación en el mismo, de no hacerlo se dividirá el valor contratado por el número de integrantes del respectivo consorcio o unión temporal que ejecutó el contrato, es decir la experiencia derivada de la participación, en un contrato como integrante de un consorcio o unión temporal, corresponderá a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

El Municipio de Florencia no acepta copias de los contratos por sí solos; ni relación de contratos; ni referencias comerciales o facturas para la certificación de la presente experiencia y cumplimiento del proponente.

El Municipio de Florencia se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes; si se advierten discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la el Municipio de Florencia, la propuesta será objeto de rechazo, sin perjuicio de las demás actuaciones que se promuevan.

En caso de presentar certificaciones en donde se indique que el proponente ejecutó el contrato en calidad de subcontratista, se deberá aportar copia de contrato que dio lugar a la subcontratación con su respectiva acta de liquidación, certificación emitida por el contratista indicando que hubo lugar a la subcontratación, copia del contrato de subcontratación, certificación o similar de la autorización de la subcontratación por parte de la entidad contratante.

Para la acreditación de experiencia de la persona natural, cuyo ejercicio de la profesión requiera matricula o tarjeta profesional, se tendrá en cuenta la experiencia que se demuestra a partir de la expedición de las mismas.

Para la experiencia no serán tenidos en cuenta para efectos de la evaluación, aquellos contratos que estén en ejecución a la fecha de presentación de las propuestas.

CONTENIDO MÍNIMO DE LAS CERTIFICACIONES

Estas deberán ser expedidas por el representante legal de la empresa o entidad contratante y en caso de una entidad estatal por el jefe de la dependencia responsable del producto objeto del contrato, o su delegado, en el cual conste la siguiente información:

- Nombre del contratante y contratista
- Número del contrato, si lo tienen
- Objeto
- Plazo de ejecución
- Valor final ejecutado
- Fechas de inicio y terminación, suspensiones, reinicios, prórrogas
- Datos de contacto (Nombre, E-mail, teléfono, dirección)

NOTA: EL MUNICIPIO se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes, así como el derecho de verificar su ejecución o existencia. Si se advierten discrepancias entre lo informado y lo establecido por EL MUNICIPIO se rechazará la propuesta.

Para el caso de la certificación de experiencia relacionada, realizada a través de negociaciones bursátiles en la Bolsa Mercantil de Colombia, ésta deberá contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre y ración social del comitente vendedor.
- Objeto
- Numero de Operación.
- Valor de la Operación.
- Valor total ejecutado
- Fecha de inicio.
- Fecha de terminación.
- Calificación del servicio.
- Aplicación o no de sanciones, multas y/o descuentos
- Numero de raciones diarias efectivamente suministradas.
- Número total de raciones suministradas.
- Estado de la operación.
- Modalidad de prestación del servicio

Requisitos a tener en cuenta para la acreditación de la experiencia:

Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

El Proponente persona natural o jurídica que acredite la calidad de Mipyme o de emprendimiento y empresa de mujer con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, podrá probar la experiencia solicitada con un (1) contrato adicional a los inicialmente previstos.

En caso de que el proponente persona natural o jurídica acredite la calidad de Mipyme y de emprendimiento y empresa de mujer con domicilio en el territorio nacional de manera conjunta, podrá demostrar la experiencia solicitada con dos (2) contratos adicionales a inicialmente previstos.

Para el caso de Proponentes Plurales bastará con que uno de sus integrantes tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal y acredite la calidad de Mipyme o emprendimiento y empresa de mujer de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, para probar la experiencia solicitada con un (1) contrato adicional a los inicialmente contemplados.

En caso de que el mismo integrante u otro que haga parte del Proponente Plural tenga una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal y acredite la calidad de Mipyme y de emprendimiento y empresa de mujer con domicilio en el territorio nacional de manera conjunta o separada, podrá demostrar la experiencia solicitada con dos (2) contratos adicionales inicialmente previstos. En todo caso no será posible aportar más de dos (2) contratos adicionales aun cuando otros integrantes del Proponente Plural también cumplan las condiciones previamente definidas.

Para acreditar la condición de Mipyme, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Por su parte, la condición de emprendimientos y/o empresas de mujeres se probará mediante el diligenciamiento del Formato 12 – Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres, el cual deberá aportarse con la documentación requerida en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

El Municipio de Florencia se reserva el derecho de verificar y/o comprobar la información que por este concepto presente el proponente.

5.2.5 TALENTO HUMANO

La Entidad requiere que el proponente garantice el personal mínimo que a continuación se solicita, con el propósito de que esté disponible durante la ejecución del contrato, de tal manera que no se vea afectada la ejecución del mismo y el desarrollo normal de las actividades del contrato.

CANT	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO
1	**Coordinador Operativo:** El operador debe designar un Coordinador Operativo (Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o ingeniería agroindustrial o ingenierías a fines) que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida 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. Que cuente con experiencia acreditada mínimo cuatro (4) años en Programas de Alimentación Escolar.
1	**Coordinador administrativo:** El operador debe designar un Coordinador Administrativo (un profesional en las áreas administrativas, contables, derecho o afines), el profesional deberá acreditar experiencia en la gestión y coordinación de procesos administrativos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

CANT	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO
	Contar con habilidades para la planeación, seguimiento y control de recursos financieros, logísticos y humanos, garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente y los lineamientos establecidos por las entidades contratantes, Tener capacidad para liderar equipos, manejar plataformas de contratación pública, elaborar informes administrativos, y coordinar la operación diaria del programa, asegurando eficiencia, transparencia y calidad en la ejecución, facilitando la comunicación y la ejecución efectiva de las tareas administrativas con la Secretaria de Educación Municipal. Que cuente con experiencia acreditada mínimo cuatro (4) años en programas de alimentación escolar.
1	**Nutricionista:** El operador debe designar un profesional en Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar se debe garantizar la seguridad alimentaria y nutricional a la población estudiantil, realizar seguimiento al cumplimiento de los ciclos de menús establecidos por la entidad territorial. Que cuente con experiencia acreditada mínimo cuatro (4) años en Programas de Alimentación.
1	**Ingeniero de Alimentos:** El operador debe designar un profesional en ingeniería de alimentos, designado como líder de los supervisores de campo tiendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar se debe garantizar la seguridad alimentaria y nutricional a la población estudiantil, realizar seguimiento a la implementación del plan de saneamiento y ejecutar el plan de capacitación. Que cuente con experiencia acreditada mínimo de dos (2) años en programas de alimentación escolar.
4	**Supervisores de Campo:** El operador debe designar supervisores (Tecnólogo de alimentos y/o Tecnólogo en ciencia y tecnología de alimentos y/o Profesionales en Nutrición y Dietética y/o ingeniero de alimentos y/o química de alimentos) teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar se debe garantizar la seguridad alimentaria y nutricional a la población estudiantil, realizar seguimiento a la implementación del plan de saneamiento, plan de capacitación y realizar visitas de campo. Que cuente con experiencia acreditada mínimo seis (6) meses en programas de alimentación escolar.
1	**Ingeniero de Sistemas:** El operador debe designar un ingeniero en sistemas que cuente con experiencia profesional acreditada mínimo seis (6) meses, teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar debe garantizar el manejo adecuado de herramientas informáticas entre ellas base de datos y sistemas de información implementados en la ejecución del programa (planillas de registro y control diario de asistencia, remisiones y demás).
1	**Jefe de bodega** El operador deberá contar con un jefe de bodega de alimentos con el fin de cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 del 20113 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adiciones, modifiquen o sustituyan), y garantizar el almacenamiento adecuado de los productos rotación (PEPS) y su vida útil. Que cuente con experiencia acreditada mínimo seis (6) meses en Programas de Alimentación Escolar.

El Oferente deberá presentar junto con la oferta para el cumplimiento del presente requisito técnico habilitante lo siguiente:

a. Hoja de vida en formato único función pública debidamente diligenciada, actualizada y con sus respectivas certificaciones laborales.
b. Copia cédula de ciudadanía
c. Copia título Profesional y/o Acta de Grado (Si aplica)
d. Tarjeta profesional (Si aplica)

e. Certificaciones de experiencia acreditada.
f. Planillas de seguridad social (Si aplica)
g. Carta de compromiso firmada vigente
h. Antecedentes disciplinarios de la profesión (si aplica)
i. Certificado de antecedentes judiciales, fiscales, disciplinarios, medidas correctivas y delitos sexuales.

Nota: En caso de que la certificación sea expedida por el mismo oferente, para soportar los requisitos demandados, se exigirá documento adicional como copia de contrato o acta de liquidación del contrato para acreditar dicha experiencia.

5.2.5.2 PERSONAL REQUERIDO PARA ACREDITAR EN LA FASE DE ALISTAMIENTO:

El proponente deberá presentar para el cumplimiento de éste requisito el formato debidamente suscrito por el representante legal, que, en caso de quedar adjudicatario del contrato, asume el compromiso y la responsabilidad de contar con el personal disponible permanentemente de acuerdo a las especificaciones establecidas en el siguiente cuadro y sus notas Carta de compromiso suscrita por el proponente mediante el cual se compromete y obliga a contratar el personal requerido en la etapa de alistamiento descrito en las siguientes tablas

- **Personal ayudante de carga, jefe de Bodega y Auxiliar de Bodega requerido en la etapa de alistamiento:**

CANT	PERSONAL REQUERIDO	PERFIL	EXPERIENCIA	REQUISITOS
4	**Auxiliar de Bodega**	Ser mayor de 18 años.	Mínimo seis (6) meses en temas relacionados con trasporte, entrega, almacenamiento, empaque y/o distribución de alimentos	Requisitos a acreditar en la fase de Alistamiento: Hoja de vida en formato único de función pública. -Copia cédula de ciudadanía -Certificación médica en el cual conste la aptitud o no para manipular alimentos. -Certificaciones de experiencia acreditada. -Certificación de afiliación Administradora de riesgos laborales) ARL -Certificación afiliación EPS -Certificación de afiliación a Pensión. - Certificado de antecedentes judiciales, fiscales, disciplinarios, medidas correctivas y delitos sexuales.

- **Personal Manipulador de alimentos y/o dinamizadores auxiliares de Alimentos requerido en la etapa de alistamiento:**

CANT	PERSONAL REQUERIDO	PERFIL	REQUISITOS
De acuerdo a lo establecido en la tabla No. 1	**Personal Manipulador y/o Dinamizador 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 adicionen, modifiquen o sustituyan)	-Ser mayor de 18 años -Certificación médica, de acuerdo a 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, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.	**Requisitos para acreditar en la fase de alistamiento** -Hoja de vida debidamente diligenciada y actualizada. -Copia cédula de ciudadanía -Certificación médica en el cual conste la aptitud para manipular alimentos. -Certificación de afiliación Administradora de riesgos laborales) ARL

La asignación del personal manipulador de alimentos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio se establecerá en función del número de raciones por preparar y servir, tomando como referencia la escala de capacidad de atención por cupos y los criterios definidos por la Entidad Territorial Certificada (ETC).

Tabla 1. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por cupos atendidos bajo modalidad Ración Preparada en Sitio.

DE 1 A 75 CUPOS	DE 76 A 150 CUPOS	DE 151 A 300 CUPOS	DE 301 A 500 CUPOS	DE 501 A 750 CUPOS	DE 751 A 1000 CUPOS	DE 1001 A 1500 CUPOS
1	2	3	4	5	6	7

Nota: En aquellos establecimientos educativos en los que el número de beneficiarios atendidos supere marginalmente alguno de los rangos establecidos en la tabla anterior, la Entidad Territorial, en ejercicio de su autonomía administrativa y con fundamento en un análisis técnico, operativo y sanitario debidamente justificado, podrá evaluar la pertinencia de flexibilizar los rangos para la asignación del personal manipulador de alimentos, siempre que las condiciones particulares del servicio lo permitan.

Para adoptar esta decisión, deberán considerarse, entre otros factores, el volumen efectivo de raciones por preparar y servir, la distribución de las jornadas de atención, las condiciones de infraestructura y disponibilidad del comedor escolar, los tiempos requeridos para la preparación y el servido, la carga laboral del personal y el cumplimiento de las normas sanitarias y laborales aplicables. En ningún caso la flexibilización podrá comprometer la inocuidad de los alimentos, la calidad y oportunidad del servicio, las condiciones de trabajo del personal manipulador ni los derechos de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

La Secretaría de Educación conforme a la cantidad de cupos proyectados de acuerdo al reporte en el sistema integrado de matrícula (SIMAT), calculó la cantidad de manipuladoras de alimentos mínima requerida conforme a la Tabla 1.

COSTOS MANIPULADORAS PROYECTADO 2027

Diligencie los siguientes valores de referencia:			
Concepto	**2026**	**Incremento 7%**	**Proyección 2027**
Salario mínimo (2026)	1.750.905	122.563	1.873.468
Auxilio de transporte (2026)	249.095	17.437	266.532

PRESTACIONES SOCIALES					APORTE EMPLEADOR SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES							Total
CESANTIAS	INT CESANTIAS	VACACIONES	PRIMA	TOTAL PRESTACIONES	PENSIÓN	ARL	SALUD	COMFACA	ICBF	SENA	TOTAL S.S Y PARAFISCALES	
178.333	21.400	78.061	178.333	456.128	224.816	45.638	159.245	74.939	56.204	37.469	598.311	3.194.439
178.333	**21.400**	**78.061**	**178.333**	**456.128**	**224.816**	**45.638**	**159.245**	**74.939**	**56.204**	**37.469**	**598.311**	**3.194.439**

EMPLEADOR	PERSONAL OPERATIVO	Devengado					Deducciones		TOTAL NETO A PAGAR TRABAJADOR
		SALARIO BÁSICO	DÍAS LIQUIDADOS	SALARIO	AUX TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	PENSIÓN	SALUD	
Operador PAE	MANIPULADORA	1.873.468	30	1.873.468	266.532	2.140.000	74.939	74.939	1.990.123
	Totales		30	1.873.468	266.532	2.140.000	74.939	74.939	1.990.123

NUMERO DE MESES:	10,5	$	33.541.606
NUMERO DE MANIPULADORAS	39	$	1.308.122.648

Resumen honorarios personal manipulador Tiempo Parcial (199 Manipuladoras)

MESES DE LABOR	10
SEMANAS DE LABOR	40

COSTO MANIPULADORAS PROYECTADO 2027

DÍAS DE LABOR	180

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL	NO. PER.	MESES	DÍAS LABOR	HORAS DE LABOR	VR. DÍA BÁSICO	VR DÍA AUX. TRANSPORTE	VR. TOTAL DÍA DEVENGADO	TOTAL DEVENGADO	SEMANAS DE COT.
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM/PM URBANO PS	116	10	180	5	44.606	8.884	53.491	1.116.887.437	40
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM/ PM RURAL PS	28	10	180	5	44.606	8.884	53.491	269.593.519	40
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM (PAE INDIGENA)	6	10	180	5	44.606	8.884	53.491	57.770.040	40
MANIPULADORA COMPLEMENTO ZONA RURAL DIFICIL ACCESO	27	10	180	5	44.606	8.884	53.491	259.965.179	40
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM/PM URBANO RI	5	10	180	4	35.685	8.884	44.569	40.112.550	40
MANIPULADORA COMPLEMENTO ALMUERZO RURAL	15	10	180	7	62.449	8.884	71.333	192.600.000	40
MANIPULADORA COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO ZONA DE DIFICIL ACCESO	2	10	180	7	62.449	8.884	71.333	25.680.000	40
	199								

APORTE EMPLEADO	APORTE EMPLEADOR			PRESTACIONES SOCIALES			
PENSIÓN 4%	PENSIÓN 12%	ARL	CAJA DE COMPENSACIÓN	CESANTÍAS	% CESANTÍAS	PRIMA SERVICIOS	VACACIONES
86.907.200	260.768.000	52.942.400	86.907.200	55.844.720	3.350.680	55.844.720	23.284.680
20.977.600	62.944.000	12.779.200	20.977.600	13.479.760	808.790	13.479.760	5.620.440
4.495.200	13.488.000	2.738.400	4.495.200	2.888.520	173.310	2.888.520	1.204.380
20.228.400	60.696.000	12.322.800	20.228.400	12.998.340	779.900	12.998.340	5.419.710
3.746.000	11.240.000	2.282.000	3.746.000	2.005.650	120.340	2.005.650	802.900
1.500.000	4.494.000	1.711.500	1.500.000	9.630.000	577.800	9.630.000	4.215.300
200.000	599.200	228.200	200.000	1.284.000	77.040	1.284.000	562.040

Desde el día 16 de julio del año 2026	
Jornada Ordinaria	42 horas/semana

Horas ordinarias diarias	7
Horas ordinarias mensuales	210

	AÑO 2026	INCREMENTO DE 7 %	PROYECCIÓN AÑO 2027
SALARIO MÍNIMO MENSUAL	1.750.905	122.563	1.873.468
SALARIO SEMANAL	437.726	30.641	468.367
SALARIO MÍNIMO DIARIO	58.364	4.085	62.449
SALARIO MÍNIMO POR HORA	8.338	584	8.921

	AÑO 2026	INCREMENTO DE 7 %	PROYECCIÓN AÑO 2027
AUXILIO DE TRANSPORTE MENSUAL	249.095	17.437	266.532
AUXILIO DE TRANSPORTE DIARIO	8.303	581	8.884

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Total Devengado	Seguridad Social	Prestaciones Sociales	COSTO TOTAL
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM/PM URBANO PS	1.116.887.437	400.617.600	138.324.800	1.655.829.837
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM RURAL PS	269.593.519	96.700.800	33.388.750	399.683.069
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM (PAE INDIGENA)	57.770.040	20.721.600	7.154.730	85.646.370
MANIPULADORA COMPLEMENTO ZONA RURAL DIFICIL ACCESO	259.965.179	93.247.200	32.196.290	385.408.669
MANIPULADORA COMPLEMENTO AM/PM URBANO RI	40.112.550	17.268.000	4.934.540	62.315.090
MANIPULADORA COMPLEMENTO ALMUERZO RURAL	192.600.000	7.705.500	24.053.100	224.358.600
MANIPULADORA COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO ZONA RURAL DIFICIL ACCESO	25.680.000	1.027.400	3.207.080	29.914.480
TOTAL	1.962.608.725	637.288.100	243.259.290	**2.843.156.115**

Resumen Total

T. COMPLETO	$	1.308.122.648
T. PARCIAL	$	2.843.156.115

TOTAL MANIPULADORAS	**$ 4.151.278.762**

La cantidad de manipuladoras está sujeta a variaciones de acuerdo al comportamiento de la priorización que se registre en el Municipio de Florencia a través de la plataforma SIMAT.

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

Nota 1: En la operación del programa, la documentación del personal manipulador de alimentos debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida y soportes de cada manipulador en el comedor escolar de la Institución Educativa donde se preste el servicio.
Nota 2: Si durante la ejecución del contrato alguna de los Manipuladores de Alimentos que laboran en los comedores escolares de las Instituciones Educativas, presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, este debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelva su cuadro sintomático, con el fin de garantizar la correcta prestación del servicio.
Nota 3. De conformidad con lo estipulado en el artículo 4 de la Ley 2042 del 2020 "*Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE"*, los operadores del PAE deben propender por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. Para ello deberán anexar Certificación por parte de la Institución Educativa donde se corrobore el vínculo familiar con el beneficiario.

5.2.6 COMPRAS LOCALES

De conformidad con la Ley 2046 de 2020, el Decreto 248 de 2021 (que adicionó el Decreto 1071 de 2015), la Directiva Presidencial 09 de 2024 y el Anexo Técnico No. 4 (Compras Públicas Locales) de la Resolución UApA No. 0003 de 2026 (modificada por la Resolución No. 0155 de 2026), el operador seleccionado estará sujeto al cumplimiento de las siguientes condiciones y obligaciones contractuales:

1. Obligación Legal y Porcentaje Mínimo de Adquisición: El operador deberá destinar como mínimo el treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos presupuestales ejecutados en la compra de alimentos a la adquisición directa de insumos producidos por pequeños productores agropecuarios locales y/o productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria (ACFEC) locales y sus organizaciones. Asimismo, deberá promover y garantizar esquemas preferenciales de pago contra entrega, de acuerdo con la normatividad vigente y las condiciones pactadas en el contrato.

2. Carácter Referencial del Registro de Productores y Búsqueda Activa: Para facilitar la identificación de productores, la Entidad Territorial Certificada (ETC) suministrará la información disponible del Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, remitida mensualmente por la Secretaría Ambiental y de Agricultura. Esta información servirá como referencia para orientar las gestiones

de abastecimiento, sin que se entienda como un inventario exhaustivo de los productores existentes ni como una certificación de la disponibilidad efectiva de productos o de la capacidad de suministro en el territorio.
En consecuencia, el operador deberá adelantar de manera permanente las actividades de búsqueda, identificación, contacto y vinculación de pequeños productores agropecuarios locales y productores de la ACFC, sin limitarse a los incluidos en el registro facilitado por la ETC.

3. Trazabilidad, Soportes y Documentación de Gestión: El operador deberá garantizar la trazabilidad de las compras locales y conservar debidamente organizados los documentos y soportes que acrediten tanto las gestiones adelantadas como las adquisiciones efectivamente realizadas. Para tal efecto, deberá disponer de información verificable sobre la identificación y procedencia de los productores y proveedores, el origen de los alimentos, los productos adquiridos, las cantidades, los valores y demás elementos que permitan establecer el cumplimiento del porcentaje mínimo de compras locales exigido contractualmente.

Cuando se advierta que la oferta de alimentos producidos por pequeños productores locales y/o productores de la ACFC locales resulta insuficiente para alcanzar el porcentaje mínimo establecido, la Entidad adelantará el procedimiento previsto en el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 1071 de 2015, adicionado por el Decreto 248 de 2021, informando la situación a la Secretaría Técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos dentro del término normativo correspondiente, con los soportes que sustenten la insuficiencia identificada. Lo anterior, con el fin de gestionar las alternativas de abastecimiento previstas en la normativa aplicable, sin que la ausencia de productores en el registro disponible constituya, por sí sola, prueba suficiente de insuficiencia de oferta.

Requisito Habilitante: Conforme al artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo cinco (5) promesas de contrato de proveeduría con productores o esquemas asociativos inscritos en la Secretaría de Agricultura Departamental.

Documentos requeridos:

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA

En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo cuatro (4) promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaria Departamental de Agricultura. Las promesas de contratos de proveeduría podrán ser individuales u organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante la Secretaría de Agricultura Departamental.

La promesa de contrato de proveeduría de que trate el presente requisito habilitante deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido; identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos, y la intención de la compra de productos agropecuarios.

NOTA: La ETC adjuntará dentro de los documentos del proceso, el listado de los proveedores inscritos en la Secretaria de Agricultura Departamental el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.

5.3 REQUISITOS DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL ALEX

Se establecieron los siguientes indicadores de acuerdo al estudio realizado a empresas que cumplen con el objeto, los cuales se encuentran detallados en el estudio del sector:

	LIQUIDEZ	ENDEUDA-MIENTO	RAZON DE COBERTURA	RENTAB. PATRIMONIO	RENTAB. ACTIVO	CAPITAL DE TRABAJO
INDICADORES	**1,53**	**0,65**	**3,04**	**0,00**	**0,00**	**47,35 %DEL VTPO**
DESVIACION ESTANDAR DE LA MUESTRA	1.618,16	0,2248	4.045,36	0,1921	0,1337	$31.144.478.481,79
PROMEDIO O MEDIA ARITMETICA	475,49	0,3008	1.767,88	0,2615	0,1800	$23.473.962.811,85
MEDIANA	11,44	0,2400	59,94	0,2500	0,1800	$8.096.558.130
MINIMO OBSERVADO	1,53	0.01	3,04	0,00	0,00	$403.600.000
MAXIMO OBSERVADO	5.860,02	0,65	13.360,86	0,61	0,47	$92.811.090.803

5.3.1 INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA (Artículo 2.2.1.1.1.5.3 DECRETO 1082 DE 2015). La entidad efectuará el análisis a los indicadores de capacidad financiera teniendo en cuenta la información financiera vigente y en firme contenida en el RUP.

A. INDICADOR DE LIQUIDEZ:

El indicador de liquidez requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$LIQUIDEZ = \frac{ACTIVO\ CORRIENTE}{PASIVO\ CORRIENTE}$$

$$LIQUIDEZ \geq 1.53$$

El Proponente cuyo pasivo corriente sea igual a cero (0) queda habilitado respecto del indicador de índice de liquidez.

La liquidez acreditada por el oferente debe ser mayor o igual a **1.53** En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la liquidez acreditada será igual a la fracción de: la sumatoria de los valores individuales de los activos corrientes sobre la sumatoria de los valores individuales de los pasivos corrientes.

$$(iii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural

B. NIVEL DE ENDEUDAMIENTO:

El nivel de endeudamiento requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$Endeudamiento\ Total = \frac{PASIVO\ TOTAL}{ACTIVO\ TOTAL}\ x100$$

$$Endeudamiento\ Total \leq 65\%$$

El nivel de endeudamiento acreditado por el oferente deber ser menor o igual al **65%.** En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, el nivel de endeudamiento acreditado será igual a la fracción de: la sumatoria de los valores individuales del pasivo total sobre la sumatoria de los valores individuales del activo total, este resultado multiplicado por cien (100).

$$(iii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)} * 100$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural

C. RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES:

El nivel de endeudamiento requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

$$\textbf{Razón De Cobertura De Intereses} = \frac{UTILIDAD\ OPERACIONAL}{GASTOS\ DE\ INTERESES}$$

Razón De Cobertura De Intereses ≥ *3.04*

Nota: Al realizar la verificación de la razón de cobertura de interés, el oferente no presenta obligaciones financieras, registrando el saldo de su cuenta de Gastos por Interés en cero ($0); es decir, INDETERMINADO, se establecerá como CUMPLE para el caso del indicador en mención.

La **RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES** acreditado por el oferente debe ser mayor o igual a **3.04**. En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la razón de cobertura de intereses acreditado será igual a la fracción de la sumatoria de los valores individuales de la utilidad operacional sobre la sumatoria de los valores individuales de los gastos de intereses.

$$(iii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural

5.3.2 INDICADORES FINANCIEROS ADICIONALES:

CAPITAL DE TRABAJO:

El capital de trabajo requerido para la oferta se calculará teniendo en cuenta la siguiente fórmula:

CT = ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE
Capital de trabajo ≥ 47,35 %del (VTPA) o (VTPO)

Dónde:
CT: Capital de trabajo
VTPA: valor total del presupuesto ASIGNADO del proceso
VTPO: *valor total del presupuesto OFICIAL del proceso*

El capital de trabajo acreditado por el oferente debe ser mayor o igual al 100% del valor total del presupuesto oficial del proceso. En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, el capital de trabajo acreditado será igual a la resta de: la sumatoria de los valores individuales del activo corriente menos la sumatoria de los valores individuales del pasivo corriente.

$$(AC1 + AC2 + AC3) – (PC1 + PC2 + PC3)$$

AC: Activo Corriente oferente n
PC: Pasivo Corriente oferente n

5.3.3 INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL (Artículo 2.2.1.1.1.5.3 DECRETO 1082 DE 2015)

El M.D.N.- (Unidad Ejecutora) efectuará el análisis a los indicadores de capacidad organizacional teniendo en cuenta la información contenida en el RUP vigente.

A. RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO

UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO = 0.01

La **rentabilidad sobre el patrimonio,** acreditada por el oferente debe ser mayor o igual **a 0.01 (1%).** En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la rentabilidad sobre el patrimonio acreditada será igual a la fracción de la sumatoria de los valores individuales de la utilidad operacional sobre la sumatoria de los valores individuales del patrimonio, este resultado se multiplicará por cien (100) **con el fin de obtener la respuesta en porcentaje.**

$$(iii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)} * 100$$

B. RENTABILIDAD SOBRE EL ACTIVO

UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL = 0.01

La **rentabilidad sobre el activo total,** acreditada por el oferente debe ser mayor o igual a **0.01 (1%).** En el caso de oferentes en unión Temporal o consorcio, la razón de rentabilidad sobre el activo acreditada será igual a la fracción de la sumatoria de los valores individuales de la utilidad operacional sobre la sumatoria de los valores individuales del activo total, éste, resultado se multiplicará por cien (100) **con el fin de obtener la respuesta en porcentaje.**

$$(iii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\right)} * 100$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural

NOTAS A LOS ASPECTOS FINANCIEROS OBJETO DE VERIFICACIÓN:

Nota 1: En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, su acreditación de la capacidad **Financiera y de Organización** será igual a la sumatoria de los valores individuales de los indicadores financieros descritos en los numerales anteriores.

Nota 2: La información financiera del año anterior de la persona que haya presentado la información para renovar su registro dentro de los primeros cinco días hábiles del mes de abril continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el momento de la firmeza de dicha información la renovación permite que se emplee el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.4 (Art. 6.1 y 6.2 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de 2012).

De conformidad a lo establecido en el DECRETO 579 DEL 31 DE MAYO DE 2021 para los procesos de selección cuyo acto administrativo de apertura o invitación se publique a partir del 1 de julio de 2021. Las entidades estatales al estructurar sus procedimientos de selección tendrán en cuenta la información vigente y en firme en el RUP, por lo que al evaluar las ofertas verificarán el cumplimiento de los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional, con los indicadores del mejor año que se refleje en el registro de cada proponente. De esta manera, los oferentes podrán acreditar el cumplimiento de estos requisitos habilitantes con los mejores indicadores de los últimos tres (3) años. En todo caso, se establecerán indicadores proporcionales al procedimiento de contratación.

Para ello, atendiendo a las condiciones aludidas, en relación con los indicadores de la capacidad financiera y organizacional, de los procesos de selección cuyo acto administrativo de apertura o invitación se publique a partir del 1 de julio de 2021, se tendrá en cuenta la información vigente y en firme en el RUP, por lo que las Entidades Estatales evaluarán estos.

En el mimo sentido el Concepto 288 de 2021 de Colombia compara eficiente se realiza el siguiente análisis:

Según la finalidad del Decreto 399 de 2021 sustituido por el decreto, el «mejor año fiscal» es, objetivamente, aquel en el que, vistos en su conjunto los indicadores de capacidad financiera y organizacional, el proponente cumple estos requisitos habilitantes en el proceso de selección. Tales requisitos deben establecerse por la entidad estatal en el pliego de condiciones o documento equivalente y han de ser el resultado de un adecuado análisis en la fase de estudios previos, que permita establecer índices de capacidad financiera y organizacional razonables.

Por lo tanto, el parágrafo transitorio, agregado al artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015 por el artículo 6 del Decreto 399 de 2021 y sustituido por el artículo 3 del Decreto 579 de 2021, no exige que las entidades estatales tengan en cuenta el mejor año por cada indicador; verbigracia, el mejor año para el índice de liquidez, el mejor año para el índice de endeudamiento o el mejor año para la rentabilidad del patrimonio.

Para evaluar la propuesta se tendera en cuenta lo establecido en concepto de Colombia Compra Eficiente, que señala lo siguiente:

El certificado del RUP debe contener la información financiera y organizacional del proponente correspondiente a los últimos tres años o al período transcurrido desde su primer cierre fiscal, según el caso, al momento de evaluar tales indicadores las entidades estatales deberán tener en cuenta «el mejor año fiscal» que refleje el registro. Por «mejor año fiscal» se interpreta la información relativa al año apreciada en su conjunto, o sea, de manera integral, que permita al proponente cumplir los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional.

Ahora bien, del hecho de que la entidad estatal deba evaluar los indicadores de capacidad financiera y organizacional teniendo en cuenta el «mejor año fiscal», no se infiere que el proponente siempre cumplirá tales requisitos habilitantes, pues, precisamente, ese es el análisis que deberá hacer la entidad pública con la información disponible en el RUP.

Así las cosas, el oferente deberá aportar su RUP vigente y en firme con el que la Entidad Estatal evaluaría la propuesta.

No se admitirán RUP por separado de un proponente en caso de presentar vigencias anteriores, solo se evaluará el RUP que se encuentre vigente y en firme y la información financiera contenida en este de acuerdo con lo establecido en el decreto 579 de 2021 es decir en único RUP.

Congruente con lo anterior, al momento de evaluar el comité económico tomara la información financiera contenida en el ***RUP QUE SE ENCUENTRE VIGENTE Y EN FIRME***

5.4 REQUISITOS DE ORDEN ECONÓMICO

5.4.1 LA PROPUESTA ECONÓMICA SERA EVALUADA TENIENDO EN CUENTA LAS SIGUIENTES CONDICIONES (SOBRE No. 02 DEL SECOP II):

- **Oferta - Valor del presupuesto Oficial:** será diligenciada con el **VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL** como lo indique la Entidad. Por tratarse ésta de una línea de carácter informativo, el MUNICIPIO DE FLORENCIA se permitirá modificarla en los casos en los cuales el oferente cometa errores de digitación sobre la misma u omita diligenciar el valor correctamente.

- **Oferta Económica:** será diligenciada en la plataforma del SECOP II, con el precio unitario de cada ítem incluido IVA (si aplica), en números enteros, sin superar el precio unitario estimado por la entidad. La sumatoria de la oferta económica

Las Ofertas deben tener una validez mínima de noventa días (90) días calendario, contados partir de la fecha de entrega de la misma.

En caso de allegar alguna oferta económica en los documentos adicionales para el presente proceso en el SECOP II, prevalecerá la diligenciada por el oferente en la plataforma.

Nota 1: En caso de presentarse ofertas económicas alternativas por el mismo oferente con diferentes valores será tenida en cuenta la digitada en la plataforma.

Nota 2: Sera causal de rechazo cuando el valor unitario de uno de los ítems ofertados en el SECOP II "Oferta Económica" supere EL PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA establecido por la Entidad, de acuerdo del estudio previo del presente proceso.

5.4.1.1 CORRECCIÓN ARITMÉTICA O REDONDEO:

Las ofertas serán analizadas en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección el MUNICIPIO DE FLORENCIA realizará las correcciones necesarias teniendo en cuenta números redondeados en formato Excel así:

PROCEDIMIENTO PARA EL CÁLCULO DE LA CORRECCIÓN ARITMÉTICA O REDONDEO

Los valores de la propuesta económica deberán presentarse con un máximo de dos decimales, de lo contrario se aplicará en EXCEL la formula =REDONDEAR (casilla con valores decimales "VALOR UNITARIO OFERTADO o VALOR TOTAL OFERTADO";0), el resultado obtenido por esta operación será el valor ofertado final.

Si se llegase a presentar cambios sobre el valor total de la oferta luego de la corrección aritmética o redondeo, el comité económico evaluador pone en manifiesto y aclara que no está mejorando o desmejorando la oferta presentada por el proponente y el valor que resulte de esta verificación y corrección o redondeo será sobre el cual se evaluara y se comparar con las demás ofertas presentadas.

NOTA 1: En caso de errores aritméticos o redondeo la oferta estará sujeta a cambios tras la respectiva corrección, por lo tanto, el proponente debe ser consciente de ello cuando este en revisión su oferta.

5.5 FACTORES DE PONDERACIÓN

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y a los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones.

La Ley 1474 de 2011, artículo 88, que modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 estipula que: "La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. En los contratos de obra pública, el menor plazo ofrecido no será objeto de evaluación. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos ofrecidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello. En los procesos de selección en los que se tengan en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

a. La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o formulas señaladas en el pliego de condiciones; ó
b. La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad."

Con base en lo anterior y en concordancia con el artículo 2.2.1.1 2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, y atendiendo el objeto de la presente contratación, se considera que para seleccionar la oferta más ventajosa para la entidad se debe aplicar la ponderación de los elementos de calidad y precio soportado en puntajes así:

Los proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes serán evaluados de la siguiente manera:

ASPECTOS EVALUABLES

Las propuestas serán calificadas y ponderadas teniendo en cuenta los factores de selección objetiva establecidos a continuación, necesarios para comparar las propuestas de conformidad con el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

El proponente con La presentación de La oferta se compromete para con el Municipio de Florencia a dar cumplimiento a los requerimientos mínimos y las especificaciones indicadas.
Las propuestas serán evaluadas por un comité evaluador designado para el efecto teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Los proponentes que obtengan en cada uno de los requisitos habilitantes establecidos en las normas legales pertinentes y en el presente documento el criterio de habilitado, se tendrán en cuenta para la evaluación y calificación de las propuestas, de conformidad con los factores y criterios de escogencia y adjudicación que se establecen a continuación, los cuales determinaran el orden de elegibilidad de las propuestas.

Calificación De La Oferta: En atención a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.2, literal b, numeral 3 del decreto 1082 de 2015, la entidad una vez habilitados los proponentes, calificará la oferta realizando una ponderación entre los siguientes criterios y adjudicará el contrato al ofrecimiento más favorable para la entidad de la siguiente manera:

CRITERIO DE EVALUACIÓN			PUNTAJE
Oferta Económica			10
Factor Técnico	Experiencia Adicional	10	46.5
	Equipo de trabajo	15.5	
	Bodega	15	
	Vehículos adicionales	6	
Compras Públicas Locales Decreto 248 de marzo de 2021 Y Ley 2046 de 2021.	Adquisición Mínima de Productos locales	10	22
	Cuota Parafiscal	6	
	Proveedor Directo	6	
Incentivo Industria Nacional			10
Incentivo por inclusión de empresas locales			10
Criterios diferenciales adicionales (mujeres Decreto 1860 de 2021)			0.25
MIPYME's			0.25
Puntaje Por Personal Con Discapacidad			1
TOTAL			**100 PUNTOS**

5.5.1 FACTOR ECONÓMICO (10 puntos)

ASIGNACIÓN DE PUNTAJE

Únicamente se CALIFICARÁN las ofertas hábiles, es decir aquellas que cumplan la totalidad de los requisitos de orden jurídico, técnico y financiero.

La entidad a partir del valor de las Ofertas debe asignar máximo 10 PUNTOS de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

Tabla 2 - Métodos de evaluación de la oferta económica

MÉTODO
Media aritmética
Media aritmética alta
Media geométrica con presupuesto oficial
Menor valor

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM), certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia (en su sitio web: [https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819]).

Para mayor claridad, y siendo esta la regla prevalente de acuerdo con lo indicado, *la TRM que la Entidad utilizará para determinar el método de ponderación será la que rija el día hábil siguiente del día en que efectivamente se realice la apertura de la oferta*. Esto es, la que la Superintendencia Financiera publique en horas de la tarde el día de la apertura de la oferta. [Por ejemplo, si el cierre del proceso, es decir la apertura de la oferta se realiza el 11 de noviembre de 2025, se usará para determinar el método de evaluación la TRM que el 12 de noviembre de 2025, que se publica en la tarde del 12 de noviembre de 2025].

El método debe ser escogido de acuerdo con los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Tabla 3 - Asignación de método de evaluación según TRM

RANGO (INCLUSIVE)	NÚMERO	MÉTODO
De 00 a 24	1	Media aritmética
De 25 a 49	2	Media aritmética alta
De 50 a 74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 75 a 99	4	Menor valor

1. MEDIA ARITMÉTICA

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$\bar{X} = \sum_{i=l}^{n} \frac{x_l}{n}$$

$\underline{X}$= Media aritmética.
x_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [10\ \text{Puntos}] \times \left(1 - \left(\frac{\underline{X} - V_i}{\underline{X}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } \underline{X} \\ [10\ \text{Puntos}] \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|\underline{X} - V_i\right|}{\underline{X}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } \underline{X} \end{cases}$$

Donde,
$\underline{X}$ = *Media aritmética.*
V_i = *Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales*
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

2. MEDIA ARITMÉTICA ALTA

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \underline{X}}{2}$$

Donde,
X_A = *Media aritmética alta*
V_{max} = *Valor total sin decimales de la oferta más alta*
$\underline{X}$ = *Promedio aritmético de las ofertas válidas*

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [10\ \text{Puntos}] \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ [10\ \text{Puntos}] \times \left(1 - 2\left(\frac{\left|X_A - V_i\right|}{X_A}\right)\right) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,
X_A = *Media aritmética alta*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

3. MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro:

Tabla 4 - Asignación de número de veces del presupuesto oficial

Número de Ofertas (n)	Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (nv)
1 – 3	1
4 – 6	2
7 – 9	3
10 – 12	4
13 – 15	5
…	

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,
G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = *Número de Ofertas válidas.*
PO = *Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.*
P_i = *Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.*

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

Puntaje i = $\begin{cases} \text{[10 Puntos] x } (1 - (\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}})) \text{ para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ \text{[10 Puntos] x } (1 - 2\,(\frac{\lvert G_{PO} - V_i \rvert}{G_{PO}})) \text{ para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$

Donde,
G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*

i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

4. MENOR VALOR

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método se procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \left\{ \frac{[10\ Puntos]\ x\ (V_{MIN})}{V_i} \right.$$

Donde,
V_{MIN}=*Menor valor de las Ofertas válidas.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = Número de oferta.

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

5.5.2 FACTOR TÉCNICO DE CALIDAD (46.5 puntos)

Este análisis se desarrollará con apoyo en las especificaciones básicas de los requisitos y capacidades técnicas establecidas en el presente documento.

La Entidad asignará el puntaje de factor de calidad como sigue:

FACTOR		PUNTAJE
FACTOR TECNICO	Experiencia adicional	10
	Experiencia adicional al equipo mínimo requerido	15.5

5.5.2.1 EXPERIENCIA ADICIONAL: (10 puntos)

El oferente que acredite experiencia adicional al de la experiencia habilitante registrada en el RUP de contratos celebrados y ejecutados, cuyo valor sea igual o superior al presupuesto oficial y su objeto esté relacionado con la prestación del servicio y/o suministro de alimentación escolar PAE. En el que haya operado las modalidades de RPC, industrializadas, ración para preparar en sitio y complemento almuerzo, obtendrá 10 puntos.

5.5.2.2 EXPERIENCIA ADICIONAL AL EQUIPO MINIMO REQUERIDO (15.5 puntos)

CARGO	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECÍFICA	PUNTOS
COORDINADOR OPERATIVO	Con experiencia Profesional certificada de mínimo seis (06) años a partir de la expedición de la tarjeta o matrícula profesional en los casos establecidos por la ley.	Experiencia especifica de cinco (05) años adicionales a lo requerido en habilitantes en contratos o proyectos como coordinador técnico o coordinador general o director o gerente general en contratos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programa de alimentación escolar. Que tenga una o más especializaciones.	3 puntos
COORDINADOR ADMINISTRATIVO	Con experiencia Profesional certificada de mínimo cuatro (04) años a partir de la expedición de la tarjeta o matrícula profesional en los casos establecidos por la ley	Experiencia especifica de un (01) años adicionales a lo requerido en habilitantes en contratos o proyectos como profesional administrativo o coordinador administrativo o director o gerente general en contratos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programa de alimentación escolar. Que tenga una o más especializaciones.	3 puntos
NUTRICIONISTA	Con experiencia profesional certificada de mínimo diez (10) años a partir de la expedición de la tarjeta o matrícula profesional en los casos establecidos por la ley.	Experiencia especifica de mínimo cinco (05) años adicionales a lo requerido en habilitantes en contratos o proyectos como nutricionista en contratos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programa de alimentación escolar.	5 puntos
JEFE DE BODEGA	Con experiencia en áreas de bodega o almacén (3) años.	Experiencia especifica de mínimo tres (03) años como director, coordinador o jefe de bodega y/o almacén en contratos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos en programa de alimentación escolar. Presentar mínimo dos certificaciones en competencias laborales expedidas por entidad de educación reconocida y con autorización del sector público educación u órgano oficial competente en actividades: recibir, almacenar, manipular, adecuar y/o despachar alimentos e insumos bajo procedimiento o fichas técnicas establecidas.	4.5 puntos

REQUISITOS PARA CALIFICAR AL GRUPO DE TRABAJO.

El proponente deberá presentar diligenciado el Formulario respectivo, relacionando el personal propuesto solicitado de conformidad con lo señalado anteriormente, acompañado de las cartas de compromiso firmadas, de acuerdo con el Formulario respectivo. Para acreditar la experiencia del equipo de trabajo, sólo debe aportar las certificaciones requeridas.

La verificación de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones solicitadas para el personal requerido se sujetará a las siguientes reglas especiales:

a. Hoja de vida en formato único función pública debidamente diligenciada con copia del documento de identidad. Relacionar todas las certificaciones en la hoja de vida.

b. Para la acreditación de la experiencia de cada uno de los profesionales se deberá presentar la matrícula o Tarjeta profesional vigente y certificaciones de los contratos ejecutados, firmado por el contratante, que contenga, como mínimo, la siguiente información:

- Nombre del contratante
- Objeto del contrato
- Cargo desempeñado
- Fechas de inicio y terminación del contrato
- Firma del personal competente

c. En el caso de que se presenten auto certificaciones, el proponente que aparte de la certificación deberá aportar un documento adicional como copia del contrato o acta de liquidación que demuestre el vínculo laboral o contractual existente entre su empresa y el integrante del equipo.

d. Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción Correspondiente.

e. La experiencia general de los profesionales cuando se solicite, se contabilizará de acuerdo con lo establecido en el artículo 229 de la ley 019 de 2012. Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en Donde se indique la fecha de expedición de la misma.

f. Cuando se presenten experiencias simultáneas, (tiempos traslapados) no se realizará doble contabilización.

g. Los estudios de educación superior (pregrado y postgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. Homologación de pregrado y posgrado de títulos obtenidos en el exterior cuando aplique.

h. Los profesionales deberán aportar fotocopia de matrícula o tarjeta profesional, Copia del Certificado, Credencial, Diploma o Acta de Grado que acredite título superior de postgrado.

i. La experiencia que acredite el personal será verificable con planillas de seguridad social.

5.5.2.3. BODEGA

Si además de los requisitos habilitantes se cumplen las siguientes condiciones se otorgará al proponente que presente de la respectiva bodega:

Concepto	Puntaje
Cuarto de enfriamiento y/o Congelación	10
Bodega adicional	5

La Bodega de Almacenamiento adicional debe estar ubicada en el municipio de Florencia – Caquetá y la misma deberá contar con el respectivo la bodega deberá contar con concepto sanitario favorable vigente, cuando corresponda conforme a la normativa aplicable, registro fotográfico y señalización de las áreas, la cual deberá ser acreditada mediante cámara de comercio, contrato de arrendamiento y/o documento legal que demuestre la propiedad a nombre del oferente, adicionalmente se deberá anexar registro fotográfico y ubicación de la misma, el comité evaluador podrá realizar visita técnica.

- La ETC aclara que el proponente deberá contar con sistema de cuarto de enfriamiento y/o congelación, deberá estar ubicado en el municipio de Florencia – Caquetá y contar con el respectivo CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, el cual deberá ser acreditada mediante cámara de comercio, contrato de arrendamiento y/o documento legal que demuestre la propiedad a nombre del oferente, adicionalmente se deberá anexar registro fotográfico y ubicación de la misma, el comité evaluador podrá realizar visita técnica."

5.5.2.4 VEHICULOS ADICIONALES

La Entidad asignará dos (2) puntos por cada vehículo tipo furgón que cuente con sistema de refrigeración y que sea de propiedad del proponente o de alguno de los integrantes del proponente plural, según corresponda. Se otorgará puntaje hasta por un máximo de tres (3) vehículos, para un total de seis (6) puntos.

Los vehículos ofrecidos deberán contar con acta de inspección sanitaria vigente, expedida por la autoridad territorial de salud competente, con concepto favorable, y cumplir las condiciones técnicas y documentales que se relacionan a continuación:

a) Acta de inspección sanitaria vigente de los vehículos otorgados por la entidad territorial en salud con concepto favorable.
b) Copia del SOAT vigente
c) Revisión técnico mecánica vigente
d) Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones emitida por el RUNT.
e) Tarjeta de propiedad
f) Registro fotográfico donde se identifique la leyenda (Transporte de Alimentos)

Nota: Se recomienda a los oferentes que para mayor celeridad del proceso de evaluación tener en cuenta el orden de presentación descrito anteriormente.

5.5.3 CRITERIOS DE ASIGNACION DE PUNTAJE COMPRAS PUBLICAS LOCALES A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA – DECRETO 248 DE MARZO DE 2021 Y LEY 2046 DE 2021. (22 PUNTOS)

5.5.3.1.ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES

De acuerdo a lo consagrado en el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021 con el fin de apoyar a los pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, se otorgará un puntaje máximo de hasta Diez (10) puntos al proponente que se comprometa a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en la forma en que lo prevén el artículo 2.20.1.2.3. del Decreto 248 de 2.021, en un porcentaje superior al treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de la entidad destinados a la compra de alimentos según la zona a la cual se presenta.

Para la asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente debe presentar con la propuesta, promesas de contratos de proveeduría en las cuales indiquen, los porcentajes de productos locales provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, que oferta y se compromete a adquirir para la ejecución del programa de alimentación escolar para la zona a la cual se va a presentar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SUPERIOR A	HASTA	PUNTAJE
SE OFREZCA ADQUISICIÓN, SUMINISTRO Y/O ENTREGA DE PRODUCTOS LOCALES.	31%	35%	8 puntos
	36%	40%	9 puntos
	≥ 41%		10 puntos

Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.2.1. Puntajes adicionales obligatorios. Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales.

5.5.3.2. CUOTA DE PARAFISCAL

Se asignará seis (6) puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de

compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

5.5.3.3. PROVEEDOR DIRECTO

Se asignará un seis (6) puntos adicionales al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

5.5.4 PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL (10 puntos)

Los Proponentes pueden obtener puntaje por concepto de apoyo a la industria nacional por: i) servicios nacionales o con trato nacional o por ii) la incorporación de servicios colombianos. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) servicio nacional o con trato nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos.

El objeto contractual es el servicio, por lo cual la Entidad no asignará puntaje por bienes nacionales.
Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

La Entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente obtenga puntaje por servicios nacionales debe presentar:

- Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.
- Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
- Persona jurídica constituida en Colombia: el Certificado de existencia y representación legal emitido por las cámaras de comercio.

Para que el Proponente extranjero obtenga puntaje por Trato Nacional debe acreditar que los servicios son originarios de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación, información que se comprobará con los documentos que aporte el Proponente extranjero para acreditar su domicilio.

Para asignar el puntaje por Servicios Nacionales o por Trato Nacional el Proponente nacional o el extranjero con Trato Nacional debe diligenciar el Formato: Puntaje de Industria Nacional.

El Proponente podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Nota 1: La Entidad solo asignará diez (10) puntos a un Proponente Plural cuando todos sus integrantes cumplan con las anteriores condiciones. Cuando uno de sus integrantes no cumpla con las condiciones descritas, no obtendrá puntaje por servicios nacionales o Trato Nacional.

Nota 2: Para el otorgamiento del puntaje por el concepto de promoción de servicios nacionales o con Trato Nacional, la Entidad ha identificado las excepciones aplicables a los acuerdos comerciales al presente Proceso de Contratación. Por lo tanto, deja constancia del conocimiento pleno de las mismas

5.5.5 INCENTIVO POR INCLUSIÓN DE EMPRESAS LOCALES SE CALIFICARÁ DE LA SIGUIENTE MANERA:

En el marco de las políticas de fomento al desarrollo económico territorial, dinamización del empleo local y promoción de la industria del Municipio de Florencia (Caquetá), la Entidad Territorial Certificada (ETC) otorgará un puntaje de hasta diez (10) puntos a las propuestas presentadas por personas naturales, personas jurídicas o estructuras plurales (consorcios o uniones temporales) que acrediten domicilio principal e integración de actores económicos locales, según la siguiente escala:

CONDICIÓN	PUNTAJE
Que, dentro de la conformación del proponente plural, se acredite una participación menor al 50% de Personas Naturales, Personas Jurídicas o Entidades sin ánimo de lucro del Municipio de Florencia Caquetá.	**05**
Que, el Proponente acredite su domicilio en el municipio de Florencia Caquetá; para el caso de Proponentes Plurales que, dentro de su conformación, se acredite una participación mayor al 50% de Personas Naturales, Empresas o Entidades sin ánimo de lucro, quien deberá cumplir con los requisitos establecidos en la experiencia General y Específica exigida dentro de los pliegos y su domicilio principal sea el municipio de Florencia Caquetá.	**10**

5.5.6 EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0.25 puntos)

La Entidad asignará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con la previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el Formato – Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar la entrega de dicho formato y/o los documentos exigidos para probar esta condición será válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrán en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal. La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme.

5.5.7 MIPYME DOMICILIADA EN COLOMBIA (0.25 puntos)

La Entidad otorgará un puntaje de cero puntos veinticinco (0.25) puntos al Proponente que acredite la calidad de Mipyme domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Así las cosas, para obtener el puntaje, el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Si el Proponente debió subsanar la entrega del RUP, éste será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad Financiera y Organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

5.5.8 PUNTAJE POR PERSONAL CON DISCAPACIDAD (1 puntos)

Se asignará un puntaje de diez (1) puntos a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

- La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
- Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el puntaje a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONAL DEL PROPONENTE	NÚMERO MÍNIMO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD EXIGIDO
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2

Parágrafo. Para efectos de lo señalado en el presente artículo, si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

Las entidades estatales a través de los supervisores o interventores del contrato según corresponda, deberán verificar durante la ejecución del contrato que los proponentes que resultaron adjudicatarios mantienen en su planta de personal el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta. El contratista deberá aportar a la entidad estatal contratante la documentación que así lo demuestre.
Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatal contratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable.

La reducción del número de trabajadores con discapacidad acreditado para obtener el puntaje adicional constituye incumplimiento del contrato por parte del contratista, y dará lugar a las consecuencias del incumplimiento previstas en el contrato y en las normas aplicables. El procedimiento para la declaratoria de incumplimiento de que trata el presente artículo deberá adelantarse con observancia a los postulados del debido proceso, en aplicación de los principios que rigen la actividad contractual teniendo presentes los casos.

La calificación se dará de acuerdo a la siguiente tabla:

CUMPLIMIENTO DEL NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA PLANTA DE PERSONA DEL PROPONENTE	PUNTAJE
CUMPLE	1
NO CUMPLE	0

5.6 REDUCCION DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

Teniendo en cuenta lo reglamentado en la ley 2195 de 2021 las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

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

6. SOPORTE QUE PERMITA LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES DEL PROYECTO.

En razón a lo emanado del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015, la matriz en la cual se tipifican los riesgos previsibles, realizada por la entidad, se publicará con los estudios y documentos previos, el proyecto de pliego de condiciones, y el pliego definitivo para que sean revisados por los interesados, quienes podrán presentar sus observaciones durante el término de publicación del pliego de condiciones.

Como consecuencia de las observaciones realizadas por los interesados, la entidad se pronunciará sobre la pertinencia o no de las mismas y establecerá la estimación, tipificación y asignación definitiva de los riesgos involucrados en la contratación.

Vencido el plazo para revisar y discutir los riesgos previsibles identificados, si se presentare alguna observación adicional, la misma sólo será estudiada y tenida en cuenta por parte de la Entidad, únicamente si diere lugar a modificar el pliego de condiciones mediante adenda. La presentación de la oferta implica la aceptación por parte del proponente de la distribución de riesgos previsibles efectuada por la entidad.

En tal sentido, se dará aplicación a lo consignado en el Manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación M-ICR-01 expedido por Colombia Compra Eficiente, de conformidad con la Matriz que con este propósito se estableció, para lo cual presentamos a manera de ejemplo unos modelos de matrices diligenciadas para ilustración:

Adicionalmente, las matrices de riesgo fueron elaboradas con base en la guía de la función pública para la administración del riesgo y el diseño de controles en entidades públicas. Congruente con lo anterior, la probabilidad y el impacto de los riesgos fueron estructurados con base en las siguientes tablas:

TABLA DE IMPACTO		
DESCRIPTOR	NIVEL	DESCRIPCIÓN
Insignificante	1	Si el hecho llegara a presentarse, tendría consecuencias o efectos mínimos sobre la entidad.
Menor	2	Si el hecho llegara a presentarse, tendría bajo impacto o efecto sobre la entidad.
Moderado	3	Si el hecho llegara a presentarse, tendría medianas consecuencias o efectos sobre la entidad.
Mayor	4	Si el hecho llegara a presentarse, tendría altas consecuencias o efectos sobre la entidad.
Catastrófico	5	Si el hecho llegara a presentarse, tendría desastrosas consecuencias o efectos sobre la entidad.

TABLA DE PROBABILIDAD			
DESCRIPTOR	NIVEL	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA
Rara vez	1	El evento puede ocurrir solo en circunstancias excepcionales.	No se ha presentado en los últimos 5 años.
Improbable	2	El evento puede ocurrir en algún momento.	Al menos 1 vez en los últimos 5 años.
Posible	3	El evento podría ocurrir en algún momento.	Al menos 1 vez en los últimos 2 años.
Probable	4	El evento probablemente ocurrirá en la mayoría de las circunstancias.	Al menos 1 vez en el último año.
Casi seguro	5	Se espera que el evento ocurra en la mayoría de las circunstancias.	Más de 1 vez al año.

IMPACTO DEL RIESGO (Probabilidad Categoría Valoración)							
PROBABILIDAD	Categoría	Valoración	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
			1	2	3	4	5
	Raro (puede ocurrir excepcionalmente)	1	2	3	4	5	6
	Improbablemente (puede ocurrir ocasionalmente)	2	3	4	5	6	7
	Posiblemente (puede ocurrir en cualquier momento futuro)	3	4	5	6	7	8
	Probable (probablemente va ocurrir)	4	5	6	7	8	9
	Casi cierto (ocurre en la mayoría de circunstancias)	5	6	7	8	9	10

VALORACION DEL RIESGO	CATEGORIA
8 - 9 y 10	Riesgo externo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2 - 3 y 4	Riesgo bajo

En consecuencia, se incluye el **Anexo Matriz de Riesgos** que presenta el proceso descrito anteriormente para los riesgos que se pueden plasmar en la etapa de ejecución del Proceso de Contratación.

7. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE LOS MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO A CELEBRAR

7.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:

Con el propósito respaldar el cumplimento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a cargo del contratista frente a la entidad, por razón de la celebración y ejecución del contrato; el estudio previo efectuado y la previsión de los posibles riesgos en la ejecución del mismo, se determinó la necesidad de establecer los siguientes amparos dentro de la garantía que el contratista deberá constituir.

De conformidad con el **Artículo 2.2.1.2.3.1.2.** *Clases de garantías, del Decreto 1082 de 2015.* Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son: 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria.

Por otra parte, el Numeral 3 del **Artículo 2.2.1.2.3.1.7**. Ibídem señala que la Garantía de cumplimiento del contrato debe cubrir: *"Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de perjuicios derivados de: 3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; 3.2 cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable contratista; 3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y 3.4 El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria*".

Finalmente, el Artículo 2.2.1.2.3.1.12. Ibídem señala: Suficiencia de la garantía de cumplimiento. La garantía de cumplimiento del contrato debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. El valor de esta garantía debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor del contrato.

Dada las razones anteriores el municipio de Florencia considera que, en la ejecución y desarrollo del presente contrato, se prevén riesgos que puedan afectar su normal culminación, por ello considera necesario la constitución por parte del contratista de una póliza de seguros con los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	Veinte (20) % del valor del presupuesto oficial	Por el término de duración del contrato y seis (6) meses más.
Calidad del servicio	Veinte (20) % del valor del Contrato	Por el término de duración del contrato y seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales e Indemnizaciones laborales.	Cinco (5) % del valor del Contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años más.
Seguro de responsabilidad civil extracontractual	500 SMLMV	Por el término de duración del contrato

7.2 GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	Municipio de Florencia identificada con NIT 800.095.728-2 y el Contratista
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

	• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de esta.
Valor	5% del valor del contrato
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y Municipio de Florencia identificada con NIT 800.095.728-2
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista o subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del contratista. • En caso de no usar centavos , los valores deben aproximarse al mayor

Para lo anterior, el contratista podrá optar entre alguno de los siguientes mecanismos de cobertura establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 Decreto 1082 de 2015: Contrato de seguro contenido en una póliza, patrimonio autónomo, garantía bancaria. La Alcaldía verificará el cumplimiento de los requisitos del mecanismo empleado de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, el cual, en todo caso, deberá contener las coberturas antes mencionadas.

El Contratista deberá constituir la garantía pactada dentro de los **Dos (02) días hábiles** siguientes a la entrega de la copia del contrato para ese efecto, por parte de la Entidad Estatal.

Es obligación del contratista cargar la póliza debidamente firmada en el apartado de condiciones financieras y garantías del respectivo proceso contractual dentro de la plataforma del SECOP II.

Cuando el proponente sea consorcio o unión temporal, la póliza se hará a nombre del consorcio o unión temporal y todos y cada uno de los integrantes y así se hará constar en la póliza.

8. SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA

La supervisión del contrato será ejercida por la **Subsecretaría de Despacho – Cobertura Educativa de la Secretaría Educación municipal** de conformidad con los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011, el manual de contratación de la entidad y lo establecido en el anexo técnico administrativo y financiero, en el cual se regula las funciones del supervisor, de igual manera de conformidad con la guía de supervisión de Colombia Compra Eficiente.

Quien deberá en cumplimiento de sus funciones observar los postulados consagrados en el artículo 4 y numeral 1° artículo 26 de la Ley 80 del 28 de octubre de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, la Ley 1952 de 2019 "Por la cual se expide el Código General Disciplinario, La ley 1474 del 12 de julio de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública. Las funciones de supervisión o interventoría deberán realizarse conforme a lo establecido en el Estatuto General de Contratación Pública y el Manual de Contratación del Municipio.

FENER DE LOS RIOS BARRERA
Secretario de Educación Municipal

Proyectó	Angie Lorena Rivera Rojas	Cargo	Contratista PAE – Eje de Transparencia	Firma	Angie RR
Proyectó	Alexander Jiménez Yate	Cargo	Contratista PAE – Eje Financiamiento	Firma	
Proyectó	Thalia Sulbey Murcia Penagos	Cargo	Contratista PAE – Eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable	Firma	
Proyectó	Paula Yesenia Arévalo Ortiz	Cargo	Contratista PAE – Eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable	Firma	
Proyectó	Lizbeth Patricia Amador Fernández	Cargo	Contratista PAE – Eje de Calidad e Inocuidad y Alimentación Saludable	Firma	
Proyectó	Mabiyiceth Martínez Diaz	Cargo	Contratista PAE – Eje de Cobertura	Firma	
Proyectó	Idali Feria Gordillo	Cargo	Contratista PAE – Eje de Gestión Territorial	Firma	
Revisó	Ruth Dilia Basto Quiñonez	Cargo	Contratista PAE – Líder PAE	Firma	
Revisó	Johann Oswaldo Rincón Sánchez	Cargo	Subsecretario de despacho de Cobertura Educativa – SEM	Firma	