UT NUTRIALIANZA 2026

--0581--

MUNICIPIO TIMANÁ
NIT 891.180.182 - 6
10 FEB 2026
RECIBIDO

Guadalupe, 18 de febrero de 2026

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

UT NUTRIALIANZA 2026

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

UT NUTRIALIANZA 2026

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
PANTANOS /PALMITO	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	No se cuenta con este equipo, la vida útil del existe caduco.
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		

	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		

ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA	
ASPECTO	**NECESIDAD**
Pisos	
Paredes	
Techos	El área de almacenamiento del comedor escolar presenta goteras
Mesones	
Sillas Requeridas	
Mesas Requeridas	
OTRO	

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
EL TEJAR/BUENOS AIRES	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	No se cuenta con este equipo, la vida útil del existe caduco.
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		

	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		

ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA	
ASPECTO	**NECESIDAD**
Pisos	
Paredes	
Techos	
Mesones	
Sillas Requeridas	
Mesas Requeridas	
OTRO	

UT NUTRIALIANZA 2026

7027

MUNICIPIO TIMANA
NIT. 891.180.132 - 6
16 MAR 2026
RECIBIDO

09:01am

Guadalupe, 16 de Marzo de 2026

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria

UT NUTRIALIANZA 2026

vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

UT NUTRIALIANZA 2026

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/LA CENTRAL	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande		

UT NUTRIALIANZA 2026

	(especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		

ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA	
ASPECTO	**NECESIDAD**
Pisos	
Paredes	**Requieren pintura**
Techos	Requieren mantenimiento el comedor escolar se inunda cada que llueve ya que la canal tiene imperfección.

UT NUTRIALIANZA 2026

Mesones	
Sillas Requeridas	
Mesas Requeridas	
OTRO	

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/ LA CRUZ	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	No se cuenta con este equipo, la vida útil del existe caduco.
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		

UT NUTRIALIANZA 2026

	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**2**	
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		

Alcaldía de
Timaná

1 f4

TIMANA HUILA
18 DE MARZO 2026

SEÑORES
UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA
Contratista del programa de alimentación escolar

ASUNTO: Respuesta al radicado número 1021 del 16 de marzo del 2026

en atención al oficio presentado por la Unión Temporal Nutrialianza 2026, mediante el cual se solicita la dotación de equipos, menaje y utensilios para diferentes sedes educativas del municipio, nos permitimos informar que dicha solicitud será incorporada dentro del proceso de menaje proyectado para la vigencia fiscal 2026.

La Administración Municipal reconoce la importancia de garantizar las condiciones adecuadas para la correcta operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE); sin embargo, la atención de los requerimientos estará sujeta a la disponibilidad presupuestal y al proceso relacionado establecido para la presente vigencia.

En ese sentido, se adelantará la respectiva priorización técnica con el fin de atender de manera progresiva las necesidades más urgentes, conforme a los recursos asignados.

Agradecemos su disposición y reiteramos el compromiso institucional de trabajar de manera articulada en beneficio de la comunidad educativa del municipio.

HENRY ARTUNDUAGA OROZCO
Secretario General y de Gobierno

Proyectó: Laura Marcela Parra Galindo
Enlace de Educación

UT NUTRIALIANZA 2026

E-1735

Timana, 15 de mayo de 2026

15 MAY 2026 (5)
11:39am

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria

vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

UT NUTRIALIANZA 2026

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
EL TEJAR/BUENOS AIRES	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	Con la que se cuenta ya no funciona correctamente, congela todos los alimentos
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		

	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
CASCAJAL/ CASCAJAL	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador	**1**	
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		

	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco	**1**	
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**300**	
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		

UT NUTRIALIANZA 2017

E-2187

MUNICIPIO TIMANA
NIT 891180182 - 6
16 JUN 2026
RECIBIDO 09:14am

Timana, 16 de junio de 2026

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria

vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

UT NUTRIALIANZA 2026

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
EL TEJAR/TEJAR SECUNDARIA	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica	**1**	
	Licuadora Industrial	**1**	Con la que se cuenta ya no funciona termino su vida útil.
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		

	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)	**3**	
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador	**1**	
	Tabla de picado	**1**	

E-mail: alimentosintegralesco@gmail.com

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
PANTANOS /ALTO SANTA BARBARA	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)	**2**	
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		

	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco	**1**	
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**40**	
	Platos hondos	**40**	
	Platos pandos	**40**	
	Vaso	**40**	
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador	**1**	
	Tabla de picado	**1**	

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/LA CRUZ	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)	**2**	
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio	**1**	
	Olleta (especificar capacidad requerida)		

	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco	**1**	
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**100**	
	Platos hondos	**100**	
	Platos pandos	**100**	
	Vaso	**100**	
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador	**1**	
	Tabla de picado	**1**	
	Mesas	**3**	**Solo se cuenta con dos mesa para 145 niños**

UT NUTRIALIANZA 2026

UT NUTRIALIANZA 2026

E-2921

21 AGO 2026 9

09:56am

Timana, 21 de agosto de 2026

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria

vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

E-mail: alimentosintegralesco@gmail.com

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/LA CRUZ	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	Con la que se cuenta ya está en malas condiciones
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)	**2**	
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio	**1**	

	Olleta (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco	**1**	
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**100**	
	Platos hondos	**100**	
	Platos pandos	**100**	
	Vaso	**100**	
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador	**1**	
	Tabla de picado	**1**	
	Mesas	**3**	**Solo se cuenta con dos mesas para 145 niños**

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
PANTANOS /ALTO SANTA BARBARA	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)	**2**	
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio	**1**	
	Olleta (especificar capacidad requerida)		

	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco	**1**	
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**60**	
	Platos hondos	**60**	
	Platos pandos	**60**	
	Vaso	**60**	
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador	**1**	
	Tabla de picado	**1**	
	Mesas	**3**	

UT NUTRIALIANZA 2026

E-mail: alimentosintegralesco@gmail.com

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
PANTANOS /EL DIVISO	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	Con la que se cuenta ya no funciona correctamente
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		

	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco	**1**	
	Cucharones	**2**	
	Cuchillos para picado	**2**	
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)	**1**	
	Utensilios de servido	**2**	
	Cuchara sopera	**60**	
	Platos hondos	**60**	
	Platos pandos	**60**	
	Vaso	**60**	
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador	**1**	
	Tabla de picado	**1**	
	Mesas	**2**	

UT NUTRIALIANZA 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA NARANJAL
Creada mediante Res. 1566 de noviembre 26 de 2002 de la Gobernación del Huila, Aprobación de estudios Res: 2955 del 4 de abril de 2025 de la Secretaría de Educación Departamental
NIT 800.063.128-6. DANE 241807000583 Cel. 3202334982

Timaná marzo 10 de 2026

Doctor
Edwin Andrés Cárdenas Gasca
Alcalde Municipal
Timaná Huila

Ref.: Solicitud de menaje para la sede Alto y Naranjal de la IE Naranjal

Respetuosamente relaciono a continuación la solicitud de menaje necesario para el funcionamiento óptimo del restaurante escolar en la sede Alto y Naranjal de la Institución Educativa Naranjal, del municipio de Timaná, Huila:

- 1 enfriador de 250 litros
- 1 horno a gas de 2 puestos
- 2 ollas de 20 litros
- 1 olla a presión de 10 litros
- 2 olletas de 2 litros
- 2 sartenes
- 2 coladores
- 1 licuadora pequeña
- 2 cuchillos medianos
- 2 pinzas para sacar fritos

Agradezco de antemano su atención a la presente solicitud.
Atentamente,

DIEVER OME SCARRAGA
Rector

Centro Poblado Naranjal Timaná Huila
Email: naranjal.timana@sedhuila.gov.co
Cel. 3202334982 - 3112865423

DEPARTAMENTO DEL HUILA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
INSTITUCIÓN EDUCATIVA PANTANOS
Decreto 1567 del 26 de Nov. De 2002
Resolución No 2950 del 4 de abril de 2025
NIT: 813.009.638-9
DANE: 241807000150-01
Vereda Pantanos – Timaná Huila

Timaná, marzo 12 de 2026

OF. RECT. 2026 – 027

Señor
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Alcalde Municipal
Alcaldía de Timaná – Huila

ASUNTO: SOLICITUD DE MENAJE

Cordial saludo.

Por medio de la presente me permito solicitar muy respetuosamente la dotación de menaje que se requiere con suma urgencia en las 7 sedes de la Institución Educativa Pantanos

Sede Alto Santa Bárbara.

3 ollas en aluminio de 20, 30 y 40 litros.
1 paila grande.
1 cuchillo (mango plástico)
1 cucharon
1 tabla para picar (en pasta)
1 jarra plástica grande.
3 recipientes plásticos grandes (almacenar las proteínas)
1 platero o escurridor de Loza.
20 cucharas
20 vasos
20 platos sequeros
20 platos soperos

Sede Santa Bárbara Baja.

70 Vasos plásticos
70 Platos de seco (pandos)
70 Platos de sopa (hondos)
70 Cucharas4 Canastillas escurridoras para la loza
4 Canastillas para almacenar fruta
4 Ollas medianas4 Bandejas
2 Cucharones pequeños
2 Coladores grandes

Continua OF. RECT. 2026 – 027 - Asunto: solicitud de menaje

Elaboró Jaqueline

pantanos.timana@sedhuila.gov.co
Cel. 3204567989

Continua OF. RECT. 2026 – 027 - Asunto: solicitud de menaje

2 Jarras
1 Cuchillo
1 Paila
4 Recipientes plásticos (Tazas) con tapa
4 Limpiones
2 Jarras Grandes

Sede La Victoria.

1 Licuadora
2 Juego de ollas diferentes numeros
2 Colador
1 Molinillo
2 Rallador
2 Cuchara espumadera
3 Sartén
25 Vasos
25 Cucharas
25Platos de sopa
25 plato seco
4 Mesas
25 Cuchara sopera
Cuchillo de picar
2 Tabla de picar
2 Jarra para jugo

Sede El Diviso.

2 Ollas medianas o grandes
45 Platos hondos
45 platos planos
45 vasos
45 cucharas
3 módulos para guardar verduras
2 garras grandes para jugo o agua
3 bandejas grandes plásticas
1 licuadora
2 sartenes grandes para freír
1 olla a presión grande
3 recipientes grandes con tapa (para refrigerar la carne)

Elaboró Jaqueline

Continua OF. RECT. 2026 – 027 - Asunto: solicitud de menaje

Sede Pantanos Primaria.

1 Licuadora
1 Ensaladera
4 Bandejas
1 Olleta mediana
1 Olla a presión grande
1 Estufa
2 Cuchillos
1 Tabla para picar

Sede Palmito

30 Platos soperos
30 Cucharas
1 Rallador
1 Tabla para picar
1 Colador
2 Cucharones
2 Cuchillos
2 Jarras grandes
4 Limpiones
3 Tarros para almacenar carne
4 Mesas
10 Sillas.

Sede Pantanos Colegio

100 Platos
100 Cucharas
100 Vasos
1 Parrilla grande de asar
2 Rayadores
2 Colador de aluminio
2 Cuchillo grande
2 Bandeja

Elaboró Jaqueline

Continua OF. RECT. 2026 – 027 - Asunto: solicitud de menaje

1	Estufa grande industrial 5 puestos
1	Pitadora grande
1	Licuadora industrial
1	Olla 40 litros
4	Mesas de aluminio
2	Escurridor para fritos
2	Cucharones de sacar fritos grandes
10	Limpiones

Expresar nuestro más sincero agradecimiento por su gestión, compromiso y apoyo brindado a la comunidad. Su disposición y trabajo en beneficio nuestro, contribuyen al bienestar y desarrollo de toda la comunidad educativa. Valoramos el esfuerzo que desde su administración se realiza para atender las necesidades de la institución educativa.

Agradezco de antemano su atención.

Atentamente,

Mag. DIEGO FERNANDO CASTRO ALMARIO
Rector

Elaboró Jaqueline

GOBERNACIÓN DEL HUILA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN

Institución Educativa "COSANZA"

Aprobada mediante Resolución Resolución2952 del 04 de Abril de 2025 1895 para que ofrezca el servicio público de Educación formal en los niveles de preescolar, Básica y Educación Media Académica en jornada diurna Completa, Calendario A.
NIT: 813010102-5 REGISTRO DANE: 241807000176.

Timaná /marzo 17/2026.

DOCTORA:

LAURA PARRA.

SECRETARIA DE EDUCACION.

TIMANA H.

Atento saludo.

La presente misiva es con el fin de rendirle el Informe de Menaje faltante en cada una de las sedes de la I.E. COSANZA.

SEDE	ENSERES	CANTIDAD
COSANZA.	Nevera grande. Platos de sopa , de seco, y vasos. Cuchara y cucharón grande.	1 150 1
SAN ANTONIO	Colador grande. Cuchillo grande. Limpiones. Rayador. Licuadora. Rodillo para hacer arepas, bolinillo.	1 1 4 1 1 1
SAN ISIDRO	Asador de arepas. Olla pequeña para hacer sopa.	1 1

SANTAFE	Sartén para sacar arepas. Jarra para el jugo. Un asador, paila grande, un asador.	1 1 1

Agradezco de antemano por su atención prestada.

Atte:

Espc: J. DIMAS BRAVO JURADO.

Celular: 3206866408- 3134080439, wasap.

RECTOR. I.E. COSANZA.

TIMANA HUILA.

Institución Educativa Cascajal

Establecida mediante Decreto No.1569 del año 2002
Reconocimiento oficial según Resolución No. 2951 del 04 de abril de 2025
Para ofrecer el servicio público de Educación formal en los niveles de: Preescolar, Básica y Media Académica.
NIT: 813.009.858-2 DANE: 241807000079 CÓDIGO ICFES: 151456 - 749200
Timaná - Huila

Vereda Cascajal,municipio de Timaná, 20 de marzo de 2026

Doctor
EDWIN ANDRES CARDENAS GASCA
ALCALDE
Timaná - Huila

ASUNTO: REMITIR NECESIDADES DE MENAJE PARA EL RESTAURANTE ESCOLAR.

Cordial Saludo:

De manera atenta, me permito remitir a su despacho el apoyo con la dotación de menaje, el cual será destinado para el adecuado funcionamiento de los restaurantes escolares de las siete sedes educativas, de la **Institución Educativa Cascajal** así:

SEDE	ARTICULOS	CANTIDAD
CASCAJAL	Cucharas	30
	Vasos	30
	Cucharon grande	2
	Recipientes plásticos	5
	Sartenes	2
	Pailas	2
	Olla de 30 litros	3
	Tabla de picar grande	3
	Licuadora pequeña	1
	Cuchillos	3
MATEO RICO	Vasos	15
	Olla 30 litros	1
	Sartenes	2
	Platos hondos	15
	Platos de seco	15
TOBO	Colador	2
	Cuchillo	2
	Utensilios para arroz y fritos	1
	Cuchilla para licuadora	1

	Sartén para freír	1
	Recipientes plásticos con tapa	4
LA FLORIDA	Olleta grande para chocolate	1
	Jarra grande para jugo	1
	Rallador de mano (grande)	1
	Colador industrial	1
	Olla mediana para preparar arroz	1
	Set de utensilios (cuchillo, cucharon, trincho, espátula)	1
	Tabla para picar	1
	Olla pitadora de 4 litros	1
LA ESPERANZA	Paila grande	1
	Paila pequeña	1
	Olleta grande para chocolate	1
	Olla de 5 litros	1
	Colador	2
	Tabla de picar grande	1
	Tarro plástico con tapa	1
	Sartén mediano	1
	Olla para hacer arroz	1
PAQUIES	Platos planos	3
	Platos hondos	3
	Vasos	18
	Tabla para picar	1
	Colador	1
	Cuchillo	2
	Sartén para fritar grande	1
	Sartén antiadherente para asar grande	1
	Rallador	1
	molinillo	1
	Jarra	2

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente y el apoyo que puedan brindarnos.

Cordialmente,

ESP. MARIA DEL CARMEN ROZO SERRANO
RECTORA

GOBERNACIÓN DEL HUILA Y SECRETARIA DE EDUCACION
DEPARTAMENTAL INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL TEJAR TIMANÁ - HUILA
Creada mediante Decreto 703 del 22 de Junio de 2004 de la Gobernación del Huila, Decreto 2105 del 2017 del MEN, Resolución No. 8299 del 2017 de la SED Reconocimiento Oficial Resolución No. 2418 del 21 de Marzo de 2024 y Resolución 5800 del 04 de octubre de 2023 la SED Huila e Inspección y Vigilancia NIT. 891.101.470-5 DANE: 241807000427

Timaná, 20 de marzo de 2026

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TIMANÁ
Despacho del Alcalde Timaná, Huila

ASUNTO: Solicitud formal de dotación de menaje y enseres para las sedes de la Institución Educativa El Tejar.

Cordial saludo:

Como representante de la Institución Educativa El Tejar (NIT 891.101.470-5), presento ante ustedes el consolidado de necesidades de menaje y mobiliario para nuestros restaurantes escolares. Esta solicitud busca asegurar la seguridad alimentaria y la permanencia de nuestros estudiantes mediante un servicio digno y de calidad.

A continuación, se detallan los elementos requeridos por cada sede:

1. Sede Aguas Claras

- **Equipos:** 1 nevera.
- **Mobiliario:** 1 mesa de ocho puestos con sus respectivas sillas.
- **Utensilios:** 3 ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

2. Sede Sabaneta

- **Utensilios:** 1 juego de ollas, 1 olla exprés, 1 sartén grande antiadherente, 3 recipientes plásticos para carne, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 jarra chocolatera, 1 molinillo, 1 cucharón sopero, 1 colador, 1 rallador, 1 cuchillo y 1 tabla de picar.

3. Sede Buenos Aires

- **Equipos:** 1 nevera y 1 estufa industrial.
- **Vajilla y Utensilios:** Platos soperos, platos pandos, juego de ollas pequeñas, colador y jarra plástica.

4. Sede Montañita

- **Equipos:** 1 nevera.
- **Utensilios:** 3 ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

5. Sede Mantagua

- **Utensilios:** Ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

6. Sede Quinche

- **Utensilios:** 3 ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

7. Sede Sicande

- **Utensilios:** 3 ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

8. Tejar Principal

- **Equipos:** 1 horno grande, 1 estufa de 4 puestos y 1 licuadora pequeña.
- **Utensilios:** 3 ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

9. Tejar Primaria

- **Equipos:** 1 estufa.

GOBERNACIÓN DEL HUILA Y SECRETARIA DE EDUCACION
DEPARTAMENTAL INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL TEJAR TIMANÁ - HUILA
Creada mediante Decreto 703 del 22 de Junio de 2004 de la Gobernación del Huila, Decreto 2105 del 2017 del MEN, Resolución No. 8299 del 2017 de la SED Reconocimiento Oficial Resolución No. 2418 del 21 de Marzo de 2024 y Resolución 5800 del 04 de octubre de 2023 la SED Huila e Inspección y Vigilancia NIT. 891.101.470-5 DANE: 241807000427

- **Utensilios:** 3 ollas pequeñas, 1 olla a presión de 2 litros, 1 sartén grande antiadherente, 1 sartén grande para freír, 3 recipientes plásticos de conservación, 1 juego de cucharones, 1 jarra plástica de 5 litros, 1 rallador, 1 cuchillo, 1 escurridor y 1 tabla de picar.

Agradecemos de antemano su atención a la presente solicitud, la cual es vital para el funcionamiento de los restaurantes escolares en el presente año lectivo 2026.

Quedamos atentos a su pronta respuesta y al proceso de entrega de estas ayudas.

Atentamente,

Dra. Sandra Janeth Santiago Castro Rectora
Rectora
Institución Educativa El Tejar

GOBERNACIÓN DEL HUILA
SECRETARIA DE EDUCACIÓN
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA GAITANA
NIT: 891.180.253-0
DANE: 141807000228
TIMANÁ HUILA

Timana,24 marzo de 2026

Señor:

EDWIN CARDENAS

Alcaldía municipal

E. S. D.

Cordial saludo

Presento la siguiente solicitud de menaje para IE. GAITANA y sedes adscritas:

GAITANA	CENTRAL	CRUZ	SANTA LUCIA	PROGRESO	SAN MARCOS	LOMA LARGA
12 Mesas rimas grandes Ollas para el arroz pailas grande para fritar 5 Jarras 300 Platos y cucharas Cuchillos 4coladores Rayador tabla de picar cuchillos licuadora pequeña Bandejas Cucharones sopera Trincho grande 1 escurridor	Ollas para el arroz paila grande para fritar Platos y cucharas Cuchillos Rayador tabla de picar licuadora pequeña Bandejas Cucharones sopera Trincho grande 1 escurridor	Cuchillos Rayador tabla de picar licuadora pequeña Bandejas Cucharones sopera Trincho grande 1 escurridor Platos Cucharas	Paila grande para fritar un sarten cucharas	Pailas para fritar cucharones para sacar sopa Fritos Sarten paila grande	Olla presión pequeña Paila grande	Ollas Estufa Colador Paila

DIANA ROJAS CALDERÓN

RECTORA

Timaná 16 de octubre del año 2026

Señor
Edwin Andrés Cárdenas Gasca
Alcalde Municipal
Timaná - Huila

ASUNTO: Solicitud urgente de dotación y reemplazo de equipamiento para el restaurante escolar (Estufa industrial y Refrigerador de carnes)

Reciban un cordial y respetuoso saludo de parte del Comité de Alimentación Escolar (CAE) de la sede Pantanos Primaria de la Institución Educativa Pantanos.

Por medio de la presente, nos dirigimos a usted con el propósito de solicitar de manera respetuosa pero prioritaria su valioso apoyo y gestión para la dotación de dos elementos indispensables para el funcionamiento seguro e higiénico de nuestro restaurante escolar, donde diariamente se preparan los alimentos de nuestros estudiantes.

Recientemente, la sede recibió la visita de inspección, vigilancia y control por parte de la Secretaría de Sanidad y la Supervisión del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Aunque los informes destacaron el excelente estado, calidad e inocuidad de los alimentos entregados, así como el compromiso del personal en la preparación, los supervisores emitieron requerimientos específicos sobre el deterioro del siguiente menaje:

- **Estufa Industrial (Cambio urgente):** Pese a que se le realizó mantenimiento preventivo y correctivo, la estufa actual cumplió su vida útil y ya no se encuentra apta ni segura para su funcionamiento, representando un riesgo operacional e ineficiencia en los tiempos de preparación.
- **Refrigerador para Carnes (Cambio urgente):** Se evidenció que el equipo actual presenta deterioro avanzado por oxidación (estado mohoso), por lo que Sanidad

recomendó su sustitución inmediata para garantizar el cumplimiento estricto de la cadena de frío y los estándares higiénico-sanitarios de los insumos cárnicos.

Cabe resaltar que esta comunidad educativa ha sido proactiva frente a las recomendaciones de las autoridades; prueba de ello es que el Comité de Padres de Familia asumió directamente la reparación y adecuación de las mallas de protección en las ventanas sugeridas en la misma visita. Sin embargo, la adquisición de una estufa industrial y un refrigerador supera la capacidad económica de la sede y de los padres.

Agradecemos de antemano su constante apoyo al bienestar nutricional para nuestros niños. Quedamos a su entera disposición para cualquier visita técnica adicional o ampliación de información.

Atentamente; Comité de Alimentación Escolar (CAE)
Santiago Medina Triviño Tel. 3228261681

Representantes de los Padres de familia:

Nohora Patricia Luna
C.C. 36296143

María Alejandra Puentes Correa
C.C. 1004208308

Diana Yulieth González Puentes
C.C. 1004208778

Representante de los docentes:

Lyda Marcela Gutiérrez Sánchez
C.C. 26422414

Manipuladora:

Marly Villarreal
C.C. 26599489

Representantes de Estudiantes:

Carlos Mario Correa (Personero)
T.I. 1083921365

Lwi Esteban Lugo Medina
TI. 1081160187

Luciana Medina Parra
T.I. 1080936572

Timana, 15 de octubre de 2026

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria

vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
COSANZA/ SAN ANTONIO	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos	**1**	Con la que se cuenta ya termino su vida útil.
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		
	Olleta (especificar capacidad requerida)		

	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		
	Mesas		

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/EL PROGRESO	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	1	Con la que se cuenta ya termino su vida útil, la sede están sin este equipo
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		

	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		
	Mesas		

UT NUTRIALIANZA 2024

Timana, 09 de noviembre de 2026

Señor
Alcalde Municipal
EDWIN ANDRÉS CÁRDENAS GASCA
Timana -Huila

La **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, en su calidad de **Contratista del Programa de Alimentación Escolar (PAE) – Zona 2 del departamento del Huila**, presenta un cordial y respetuoso saludo.

De manera atenta, expresamos nuestro agradecimiento a usted, en su condición de **alcalde del Municipio de Timana**, por la notable labor y liderazgo ejercidos en beneficio de los estudiantes y de la comunidad educativa de su municipio.

Referencia:
"Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, "por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)", y sus Anexos Técnicos vigentes; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; y Ficha Técnica de Negociación vigente aplicable a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para las instituciones educativas oficiales del departamento del Huila, de conformidad con el Reglamento de Funcionamiento y Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia para el Mercado de Compras Públicas"

Asunto: Solicitud de dotación de equipos, menaje y utensilios.

Respetado señor alcalde:

Dando cumplimiento a lo establecido en la **Resolución 335 de diciembre de 2021** del Ministerio de Educación Nacional (MEN), por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), específicamente en el numeral **4.3.3.4 – Equipo, menaje y dotación**, el cual establece que:
"Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria

vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial".

Adicionalmente, el Decreto 1075 de 2015, en su artículo 2.3.10.4.6, establece como obligación de los rectores facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la institución educativa, en concordancia con los lineamientos técnico-administrativos vigentes.

En este sentido, y conforme a las visitas técnicas de supervisión y seguimiento realizadas en las sedes educativas de su jurisdicción, se ha evidenciado la insuficiencia o ausencia de equipos, menaje y utensilios, lo cual puede afectar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y operación definidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos.

Por lo anterior, respetuosamente nos permitimos presentar el listado de sedes educativas y los elementos requeridos (ver Anexo), solicitando se adelanten las gestiones administrativas y presupuestales necesarias para la dotación correspondiente, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y la protección del derecho fundamental a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

Agradecemos su atención y disposición institucional, y quedamos atentos a cualquier información adicional o mesa de trabajo que considere pertinente.

Sin otro particular,

Atentamente,

NANCY BARRERO GOMEZ
C. C. 52.954.109 de Bogotá.
Representante legal
UT NUTRIALIANZA 2026

DEISY OSSA MENESES
C.C: No. 1'083.879.755
Supervisor de Campo

ANEXO.

En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, mediante la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y de manera específica lo establecido en el numeral 4.3.3.4 – Equipos, menaje y dotación, así como en los Anexos Técnicos vigentes del Programa, se relacionan a continuación los equipos, menaje y utensilios requeridos para las sedes educativas, determinados de acuerdo con la modalidad de atención del PAE, las condiciones físicas y operativas de cada institución educativa y los criterios de calidad, inocuidad, seguridad alimentaria y operatividad, con el fin de garantizar la correcta preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria y técnica aplicable.

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
PANTANOS /PANTANOS PRIMARIA	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos	**1**	Con la que se cuenta ya termino su vida útil esta muy oxidada
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador	**1**	Con el que se cuenta esta muy oxidado.
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		

	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		
	Mesas		

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/EL PROGRESO	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera	**1**	Con la que se cuenta ya termino su vida útil, la sede están sin este equipo
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial		
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		

	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		
	Mesas		

UT NUTRIALIANZA 2026

I.E. Y SEDE EDUCATIVA	EQUIPO Y/O MENAJE	NECESIDAD	OBSERVACIONES
LA GAITANA/ LA CRUZ	Estufa de gas industrial 2 puestos		
	Estufa de gas industrial 3 puestos		
	Estufa enana de un quemador		
	Pipeta de gas, regulador y manguera		
	Nevera		
	Congelador		
	Licuadora domestica		
	Licuadora Industrial	**1**	Con la que se cuenta ya termino su vida útil, la sede están sin este equipo
	Bascula capacidad 150,200,250 o 300 Kg (especificar capacidad requerida)		
	Gramera		
	Termómetro de punzón análogo o digital, uno para temperatura de frio y otro para temperatura de caliente		
	Balde plástico 12 litros		
	Bandeja plástica mediana o grande (especificar capacidad requerida)		
	Ollas de aluminio, pequeñas, mediana o grandes. (especificar capacidad requerida)		
	Pailas pequeñas, medianas o grandes (especificar capacidad requerida)		
	Olla a presión (especificar capacidad requerida)		
	Canastilla plástica		
	Cernidor plástico o de aluminio		

	Olleta (especificar capacidad requerida)		
	Cuchara para servir aluminio fundido con hueco		
	Cuchara para servir aluminio fundido sin hueco		
	Cucharones		
	Cuchillos para picado		
	Jarra plástica (especificar capacidad requerida)		
	Utensilios de servido		
	Cuchara sopera		
	Platos hondos		
	Platos pandos		
	Vaso		
	Tina Plástica mediana		
	Tina Plástica grande		
	Rallador		
	Tabla de picado		
	Mesas		

UT NUTRIALIANZA 2021