

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 1 de 51

**CLAUSULAS DEL CONTRATO**

1. Que, de conformidad con los estudios previos elaborados por la Secretaría de Educación, se justificó la necesidad que el Departamento pretende satisfacer con el presente contrato.
2. Que el Secretario de Educación Departamental cuenta con las autorizaciones y facultades para suscribir contratos de conformidad con la Resolución 091 del 21 de agosto de 2020 aclarada mediante oficio expedido el 25 de agosto de 2020 por la Dra. Ana María González Bernal, Jefe de la Oficina Jurídica.

En consecuencia, se hace necesario proceder a la determinación de las siguientes cláusulas contractuales:

**PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO:** El Departamento de Nariño requiere contratar la prestación del servicio para la implementación del programa de alimentación escolar en los municipios no certificados pertenecientes a las comunidades NARP del Departamento de Nariño, de conformidad con las resoluciones 051 de 2025 y 374 de 2024 "por las cuales se expiden 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) y demás normas que la sustituya, adicione o modifique.

**SEGUNDA.- ALCANCE DEL OBJETO:** Para el cumplimiento del objeto de este contrato, y de cada una de las obligaciones que de él se deriven de la resolución 335 de 2021, 374 de 2024 y 051 de 2025, de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA) y las demás que la modifiquen, sustituyan o deroguen; el contratista deberá entregar un complemento alimentario a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en SIMAT de DOCE (12) de los municipios no certificados del Departamento de Nariño, en jornada regular y dos complementos en jornada única, conforme a la siguiente distribución:

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO**  
**Complemento JM/JT – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	COMPLEMENTO J.M/J.T	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
BARBACOAS	6.406,00	64	409.984
CUMBITARA	346,00	64	22.144
EL CHARCO	2.154,00	64	137.856
FRANCISCO PIZARRO	1.604,00	64	102.656
LA TOLA	1.404,00	64	89.856
LEIVA	28,00	64	1.792
MAGÜI	1.124,00	64	71.936
MOSQUERA	1.711,00	64	109.504
OLAYA HERRERA	4.394,00	64	281.216
POLICARPA	332,00	64	21.248
ROBERTO PAYÁN	1.641,00	64	105.024
SANTA BÁRBARA	1.978,00	64	126.592

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

<b>TOTAL</b>	<b>23.122,00</b>	<b>64</b>	<b>1.479.808</b>
--------------	------------------	-----------	------------------

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE DÍAS CALENDARIO ACADEMICO**  
**COMPLEMENTO REFRIGERIO MAÑANA J.U – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	REFRIGERIO MAÑANA J.U	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
EL CHARCO	3003	64	192.192
MAGÜI	1333	64	85.312
OLAYA HERRERA	334	64	21.376
ROBERTO PAYÁN	1044	64	66.816
<b>TOTAL</b>	<b>5714</b>	<b>64</b>	<b>365.696</b>

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO**  
**COMPLEMENTO ALMUERZO – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	ALMUERZO	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
CUMBITARA	27	64	1.728
EL CHARCO	3256	64	208.384
MAGÜI	1333	64	85.312
OLAYA HERRERA	334	64	21.376
ROBERTO PAYÁN	1044	64	66.816
SANTA BÁRBARA	7	64	448
<b>TOTAL</b>	<b>6001</b>	<b>64</b>	<b>384.064</b>

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO**  
**COMPLEMENTO ALMUERZO – PAE RURAL.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	MODALIDAD	ALMUERZO	DIAS	COMPLEMENTO
POLICARPA	PAE RURAL	16	64	1.024
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>16</b>	<b>64</b>	<b>1.024</b>



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	INDUSTRIALIZADA	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
BARBACOAS	136	64	8.704
CUMBITARA	104	64	6.656
EL CHARCO	270	64	17.280
FRANCISCO PIZARRO	73	64	4.672
LA TOLA	206	64	13.184
MAGÜI	102	64	6.528
MOSQUERA	7	64	448
OLAYA HERRERA	191	64	12.224
POLICARPA	124	64	7.936
ROBERTO PAYÁN	82	64	5.248
SANTA BÁRBARA	254	64	16.256
<b>TOTAL</b>	<b>1549</b>	<b>64</b>	<b>99.136</b>

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO COMPLEMENTO DESAYUNO – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	DESAYUNO	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
CUMBITARA	27	64	1.728
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>64</b>	<b>1.728</b>

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	REFRIGERIO TARDE	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
CUMBITARA	27	64	1.728
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>64</b>	<b>1.728</b>



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 4 de 51

**COMPLEMENTOS CON MODALIDAD PARA PREPAR EN SITIO CONTRATADAS DURANTE 64 DÍAS CALENDARIO ACADEMICO**  
**COMPLEMENTO CENA – Población NARP.**  
**BENEFICIARIOS CORTE PLANEACIÓN 14 DE AGOSTO DE 2025**

MUNICIPIO	CENA	DIAS	TOTAL COMPLEMENTOS
CUMBITARA	27	64	1.728
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>64</b>	<b>1.728</b>

**DISTRIBUCIÓN DE CUPOS**

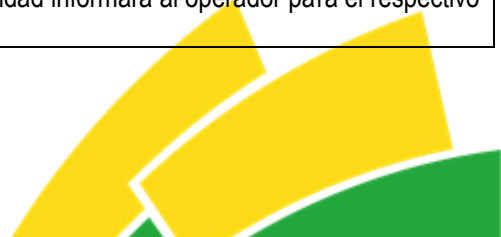
**TABLA DE ATENCION POBLACION NARP**

MUNICIPIO	COMUNIDAD	BENEFICIARIOS
BARBACOAS	AFRO	6542
CUMBITARA	AFRO	477
EL CHARCO	AFRO	5680
FRANCISCO PIZARRO	AFRO	1677
LA TOLA	AFRO	1610
LEIVA	AFRO	28
MAGÜI	AFRO	2559
MOSQUERA	AFRO	1718
OLAYA HERRERA	AFRO	4919
POLICARPA	AFRO- PAE RURAL	472
ROBERTO PAYÁN	AFRO	2767
SANTA BÁRBARA	AFRO	2239
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>30688</b>

La distribución de cupos corresponde a la establecida en el anexo 1.

**NOTA 1:** El número total de cupos a atender por la Entidad Territorial son de **30.688** cupos de acuerdo con la Base de Datos SIMAT de planeación con fecha de corte del 14 de agosto de 2025 con 23.122 complementos JM/JT, 5.714 para la modalidad refrigerio mañana J.U, 6017 para la modalidad preparada en sitio - MPS ALMUERZO(incluidos complementos almuerzo de residencias escolares y PAE rural), 1549 para la modalidad INDUSTRIALIZADA, 27 complementos de desayuno, 27 complementos de refrigerio tarde y 27 complementos cena para la estrategia de residencias escolares.

**NOTA 2:** Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y retribuirse entre estos siempre y cuando sean de la misma modalidad y valor del complemento, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos (MPS y MI) puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para el respectivo cambio de modalidad.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 5 de 51

**TERCERA: ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**DEFINICIONES**

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

**ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que presenta o contiene agentes y lo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**ALIMENTO ADULTERADO:** Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas, en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

**ALIMENTO FRAUDULENTO:** Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

**CONCEPTO SANITARIO:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**CONCERTACIONES:** Proceso de diálogo intercultural, armónico y respetuoso en el marco de los usos y costumbres entre las entidades territoriales y las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, que parte del conocimiento del territorio, la cultura y los saberes, con el objetivo de adelantar acuerdos para la construcción conjunta del Plan Alimentario Cultural para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras; y demás acciones que garanticen la implementación del modelo de atención, de forma oportuna y con pertinencia territorial.

**Plan Alimentario para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** Corresponde a la estrategia de planeación alimentaria, que busca rescatar y recuperar la memoria cultural y cuidado de los alimentos, desde la siembra, cultivo, cosecha, almacenamiento, conservación, preparación y consumo de ellos.

**PAE para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** Modelo de atención del Programa de Alimentación Escolar, diseñado para su implementación en sedes educativas y etno- educativas con población perteneciente a las Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, en coherencia con el contexto territorial rural y urbano donde aplique.

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 6 de 51

**Territorios con Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras:** El territorio para las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, se define como el espacio físico y simbólico que incluye tanto áreas rurales como urbanas, donde las comunidades vienen desarrollando sus prácticas culturales, sociales y económicas a lo largo del tiempo. Este territorio es fundamental para su identidad, ya que abarca no solo las tierras y recursos naturales que utilizan, sino también los espacios urbanos donde habitan, garantizando su derecho a la participación en la toma de decisiones que afectan su entorno. Es el espacio rural y urbano que permite recuperar el ser en todas sus dimensiones.

**Servicio de Alimentos:** Corresponde al conjunto de actividades destinadas a la preparación, presentación y distribución de comidas y bebidas a personas, abarcando contextos como programas sociales, comedores institucionales o comunitarios, ollas comunitarias, restaurantes y catering o comidas servidas. Este servicio implica no solo la elaboración y entrega de los productos, sino también la atención al cliente, la gestión de la higiene y la seguridad alimentaria, con el objetivo de satisfacer las necesidades y preferencias de los comensales, garantizando calidad y eficiencia en cada etapa del proceso.

**Modalidad Preparada en Sitio:** Se entregará en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantice la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

**Complemento alimentario jornada mañana:** en términos de tiempos de comida, corresponde a un complemento (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

**Complemento alimentario jornada de la tarde:** este tipo de complemento se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada 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 comida caliente transportada. Este tipo de complemento se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar.

**Modalidad Industrializada:** Se entregará en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para el consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, el contratista podrá implementar este tipo de complemento dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar complemento con modalidad para preparar en Sitio.

**Refrigerio mañana, modalidad preparada en sitio para jornadas únicas:** En términos de tiempos de comida, corresponde a un refrigerio, el cual se suministra a través de las modalidades: preparada en sitio en los establecimientos educativos matriculados en jornadas únicas.

**OLLA COMUNITARIA RURAL:** es una estrategia que, en el marco del ejercicio de la autonomía alimentaria, y como mecanismo de participación ciudadana, permite la inclusión de alimentos donados por parte de los padres familia de los beneficiarios del PAE. Estos alimentos deben ser adicionales a los contratados y adquiridos por parte del operador para la implementación del Plan Alimentario Rural, lo cual permitirá mejorar el aporte nutricional de los complementos alimentarios suministrados en el PAE para zonas rurales dispersas. Los alimentos donados, deben corresponder a la misma producción agroalimentaria de los padres de familia y que cumplan con los criterios de calidad e inocuidad establecidos para la operación del programa.

**PLAN ALIMENTARIO RURAL:** es una estrategia de planeación alimentaria mediante la cual se determinan los menús que se suministrarán en sedes educativas ubicadas en zonas o territorios rurales dispersos, acorde con la producción alimentaria del territorio, cadenas de proveeduría de alimentos, mecanismos de almacenamiento y de preparación, usos y costumbres alimentarias y promoción de alimentación saludable.

**ZONA DE DIFÍCIL ACCESO:** en relación con la prestación del servicio educativo corresponde a aquellas zonas rurales que cumplen al menos uno de los siguientes criterios: que sea necesaria la utilización habitual de dos o más medios de transporte para un desplazamiento hasta el perímetro urbano y/o que no existan vías de comunicación que permitan el tránsito motorizado durante la mayor parte del año lectivo y/o que la prestación del servicio público de transporte terrestre, fluvial o marítimo, tenga una sola frecuencia, ida o vuelta, diaria. (Adaptación Decreto número 1075 de 2015 Artículo 2.4.4.1.2).

**ZONA O TERRITORIO RURAL DISPERSO:** corresponde al territorio que no forma parte ni de la cabecera municipal ni de los centros poblados; se caracteriza por la disposición dispersa de viviendas y de explotaciones agropecuarias, además de predios de descanso o recreo, usos mineros

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

o extractivos. El número de unidades residenciales por área es menor a las zonas urbanas, y no cuenta con un trazado o nomenclatura de calles, carreteras, avenidas, y demás, y en general, no dispone de servicios públicos u otro tipo de facilidades propias de las áreas urbanas o cabeceras municipales (definición adaptada de publicación del DANE de 2019).

**RESIDENCIAS ESCOLARES:** Este componente está orientado a la atención alimentaria en residencias escolares, donde el estudiante interno, debidamente matriculado en la estrategia de residencia escolar, permanece en la sede educativa las 24 horas del día, por un periodo mínimo de cuatro (4) días a la semana, recibiendo alimentación completa durante el tiempo de su permanencia. Los estudiantes que no pernactan en la residencia escolar no se consideran estudiantes internos y, en consecuencia, deberán recibir los beneficios correspondientes a los estudiantes de Jornada Única, cuando aplique, de acuerdo con las características propias de la estrategia. La Entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa, teniendo en cuenta aspectos como la dinámica territorial, disponibilidad de alimentos, hábitos alimentarios, promoción de alimentación saludable garantizando el cumplimiento del aporte nutricional del 100%. La distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes por tiempo de comida, así: desayuno, almuerzo y cena 30% cada uno, refrigerio tarde: 10%.

- **Complemento desayuno:** corresponde al tiempo de comida de la mañana el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- **Complemento almuerzo:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.
- **Complemento refrigerio tarde:** corresponde a un complemento (refrigerio, onces, medias nuevas, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 10% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos paracada grado y nivel de escolaridad.
- **Complemento Comida/Cena:** corresponde al tiempo de comida de la noche el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio. Este complemento debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes establecidos para cada grado y nivel de escolaridad.

**CICLOS DE MENÚ ZONA COSTA**

**Tabla No 1: Ciclos de menús –Complemento con modalidad para preparar en sitio – complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde . Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).**

Ciclos de menús de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana - jornada tarde el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes.

Cabe resaltar que, el complemento alimentario jornada mañana-jornada tarde se encuentra planificado según la minuta patrón de la Resolución 335 de 2021.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ TARDE					
OPERADOR:	NARIÑO			MUNICIPIO	NO CERTIFICADOS
DEPARTAMENTO					
GRUPO ÉTNICO	RAZAL		ROM		
	SIN PREFERENCIA ÉTNICA		INDIGENA		
	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			X	
MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BERBIDA CON LECHE	AVENA FRÍA	CHOCOLATE EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE AIBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	LENTEJA GUISADA	POLLO SUADADO	FRÍJOL GUISADO	HUEVO PERICO	CARNE DE CERDO GUISADA
CERVAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE CON CHILANGUIA
FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA ENTERA NARANJA				
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BERBIDA CON LECHE	AVENA FRÍA	CHOCOLATE EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	AVENA FRÍA
ALIMENTOS PROTEICOS	POLLO SUADADO	LENTEJA GUISADA	PESCADO FRITO	FRÍJOL GUISADO	HUEVO PERICO
CERVAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ BLANCO	PLATANO COCCINADO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA PIÑA				PORCIÓN DE FRUTA PAPAYA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BERBIDA CON LECHE	JUGO DE FRUTA DE MARRACUYA EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	AVENA FRÍA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	COLADA DE MANDARINA EN LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	POLLO SUADADO	LENTEJA GUISADA	HUEVO REVUELTADO	FRÍJOL GUISADO	CARNE DE CERDO GUISADA
CERVAL ACOMPAÑANTE	ARROZ VERDE CON CHILANGUIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ VERDE CON CHILANGUIA
FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA BABAJAO				
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BERBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	AVENA FRÍA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	LENTEJA GUISADA	POLLO SUADADO	FRÍJOL GUISADO	CARNE DE CERDO GUISADA	HUEVO PERICO
CERVAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ BLANCO
FRUTA	PORCIÓN DE FRUTA PAPAYA				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	MANUELLA HURTADO CORRAL				
FIRMA	<i>Manuela Hurtado Corral</i>		MATRICULA PROFESIONAL	CONJUD.948	

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

**Tabla No 2: Ciclo de menús – Complemento con modalidad para preparar en sitio – complemento alimentario almuerzo. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).**

Ciclos de menús de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes.





COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
OPERADOR:	NARIÑO				
DEPARTAMENTO:	RAIZAL		ROM		NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA		
	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				X
<b>SEMANA No. 1</b>					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON, FRIA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	NARANJADA ENDULZADA CON AZUCAR	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON
ALIMENTOS PROTEICOS	TAPAO DE CARNE DE RES LENTEJA GUISADA	PESCADO SUDADO	HUEVO PERICO FRIJOL GUISADO	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO SUDADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO COCIDO CON QUESO
TUBERCULO	PLATANO (EN EL TAPADO)	YUCA Y PLATANO (DEL SUDADO)	PLATANO MADURO (DEL FRIJOL)	PAPA (DEL SUDADO)	PAPA Y PLATANO SUDADOS
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURAS	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	ENSALDA DE CEBOLLA, TOMATE Y ZANAHORIA,
<b>SEMANA No. 2</b>					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	NARANJADA ENDULZADA CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE MANGO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR
ALIMENTOS PROTEICOS	SANCOCHO DE POLLO	PESCADO SUDADO	CARNE DE CERDO SUDADA	POLLO SUDADO LENTEJA GUISADA	HUEVO PERICO FRIJOL GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	PAPA, PLATANO Y YUCA (DEL SANCOCHO)	PLATANO (DEL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA(DEL SUDADO)	YUCA SUDADA
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMON Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CON LIMON	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, ZANAHORIA, PIÑA CON LIMON	ENSALDA DE REMOLACHA, CEBOLLA CON LIMÓN Y SAL
<b>SEMANA No. 3</b>					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE TOMATE DE ARBOL ENDULZADO CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMON , FRIA	JUGO DE GUAYABA ENDULZADO CON AZUCAR
ALIMENTOS PROTEICOS	TAPADO DE CARNE DE RES	POLLO SUDADO	HUEVO REVUELTO FRIJOL GUISADO	SANCOCHO DE POLLO	PESCADO FRITO LENTEJA GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	MADURO CON QUESO	YUCA Y PLATANO (EN EL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA, PLATANO YUCA (DEL SANCOCHO)	PLATANO SANCOCHADO
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida		Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALDA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	PORCION DE FRUTA ENTERA BANANO	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMON Y SAL
<b>SEMANA No. 4</b>					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE MANGO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE MARACUYA
ALIMENTOS PROTEICOS	CARNE DE CERDO SUDADA	POLLO SUDADO FRIJOL GUISADO	TAPADO DE CARNE DE RES	PESCADO SUDADO	HUEVO PERICO LENTEJA GUISADA CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBERCULO	YUCA COCINADA	PAPA(DEL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	Platano cocinado	Incluida en el cereal acompañante
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA, CON LIMON	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMON Y SAL	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMON Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CON LIMON
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	MANUELLA HURTADO CORAL				
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	COLNUD.0436		

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**Tabla No 3: Ciclo de menús – Modalidad Industrializada – Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).**

Ciclos de menús de la modalidad industrializada complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes.

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

   Gobernación de NARIÑO   Secretaría de Educación					
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFRO-COLOMBIANO / RALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
ESTABLECIMIENTO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS VAINILLA	MUFFIN DE CHOCOLATE	GALLETAS MANTECADA	PAN DE COCO	GALLETAS MONCAIBA
FRUTA	FRUTA ENTERA GRANADILLA		FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA BANANO
POSTRE		PANELITA DE LECHE		BOCADILLO DE GUAYABA	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS GLASEADA	GALLETAS VAINILLA	PAN DE MANTEQUILLA	GALLETAS MONCAIBA	MUFFIN DE VAINILLA
FRUTA	FRUTA ENTERA BANANO		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA MANDARINA
POSTRE		GELATINA DE PATA DE RES		PANELITA DE LECHE	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	MUFFIN DE NARANJA	PAN COCO	GALLETAS MONCAIBA	GALLETAS DE VAINILLA CON GLASEADO	GALLETAS VAINILLA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA GRANADILLA	FRUTA ENTERA NARANJA	
POSTRE		PANELITA DE LECHE			BOCADILLO DE GUAYABA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS MONCAIBA	PAN MOGOLLA	MUFFIN	GALLETAS VAINILLA	GALLETAS MANTECADA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA BANANO
POSTRE		GELATINA DE PATA DE RES		PANELITA DE LECHE	
FIRMA				MARIA CAMILA LUCERO LÓPEZ	

NOTA 1: Ofrecer agua apta para consumo humano. Su inclusión debe realizarse paulatinamente, con la finalidad de fomentar hábitos y estilos de vida saludables en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.  
 NOTA 2: Ofrecer frutas frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo.

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**Tabla No 4: Ciclo de menús – Modalidad preparada en sitio – refrigerio jornada mañana JORNADA UNICA. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once**

**Nota:** El complemento alimentario denominado *Refrigerio Jornada Mañana para las jornadas únicas* fue diseñado y definido por los profesionales en nutrición de la Entidad Territorial Certificada (ETC), con el propósito de garantizar un aporte suficiente y adecuado de energía y nutrientes a los beneficiarios que cumplen horarios de jornada única en los establecimientos educativos. Lo anterior busca asegurar que los alimentos suministrados a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE) sean consumidos en su totalidad, contribuyendo así al adecuado estado nutricional y al desempeño académico de los estudiantes.

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la modalidad preparada en sitio, refrigerio jornada mañana de jornadas únicas, el cual debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

					
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO JORNADAS ÚNICAS					
OPERADOR	NARIÑO				
DEPARTAMENTO	RAIZAL		ROM	MUNICIPIO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No.3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	Chocolate en leche	Leche caliente	Arroz con leche	Agua de panela en leche	Jugo de guayaba en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto	Aborrajado de platano maduro con queso		Huevos revueltos con papa	Huevo en tortilla
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maiz asada		Deditos de harina de maiz		Masitas de harina de trigo
FRUTA					
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	Jugo de mango en leche	Colada de avena en leche	Chocolate en leche	Jugo de tomate de arbol en leche	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevos revueltos con tomate		Huevo revuelto	Huevo en tortilla	Queso
CEREAL ACOMPAÑANTE	Moneditas de platano verde	Rollitos de harina de trigo	Bastones de papa fritos		Hojaldras de harina de trigo
FRUTA					
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	Colada de avena	Arroz con leche	Jugo de guayaba en leche	Leche caliente	Chocolate en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revueltos con papa		Huevo tortilla	Aborrajado de platano maduro con queso	Huevo revuelto
CEREAL ACOMPAÑANTE		Deditos de harina de maiz	Masitas de harina de trigo		Arepa de maiz asada
FRUTA					
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	Jugo de tomate de arbol en leche	Agua de panela en leche	Jugo de mango en leche	Chocolate	Colada de avena en leche
ALIMENTO PROTEICO	Huevo en tortilla	Queso	Huevos revueltos con tomate	Huevo revuelto	
CEREAL ACOMPAÑANTE		Hojaldras de harina de trigo	Moneditas de platano verde	Bastones de papa fritos	Rollitos de harina de trigo
FRUTA					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	MARIA CAMILA LUCERO LOPEZ				
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 1031	

NOTA 1: Ofrecer agua apta para consumo humano. Su inclusión debe realizarse paulatinamente, con la finalidad de fomentar hábitos y estilos de vida saludables en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**RESIDENCIAS ESCOLARES**

**Tabla No 5: Ciclo de menús –Estrategias residencias escolares – Modalidad preparada en sitio – Desayuno. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once**

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento desayuno el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

					
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO DESAYUNO					
OPERADOR:	NARIÑO				
DEPARTAMENTO:	NARIÑO				47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO:	RASAL	X		INDIGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO:	ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz	Agua de panela en leche	Arroz con leche	Colada de avena
ALIMENTO PROTEICO	Huevo perico	Carne de res guisada	Lentíjas guisadas	Huevo cocinado	Pollo desmechado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de harina de maíz asada	Deditos de harina de trigo	Tajadas de plátano amarillo frito	Galletas crakeñas	Arroz blanco
FRUTA	Porción de fruta banano	Porción de fruta picada papaya	Porción de fruta piña	Porción de fruta picada fresa y mango	Porción de fruta papaya
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	Agua de panela en leche	Mazamorra con leche	Colada de quinua	Chocolate en leche	Colada de harina de plátano
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado desmechado	Huevo perico	Blanquillo guisado	Omelet de huevo	Carne de res desmechada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Tortilla de harina de trigo	Galleta doraditas	Croquetas de papa común	Galletas ducales	Espagueti
FRUTA	Porción de fruta naranja	Porción de fruta picada banano con mango	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banano	Porción de fruta mandarina
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	Jugo de mora en leche	Colada de maíz	Chocolate en leche	Colada de avena	Agua de panela en leche
ALIMENTO PROTEICO	Pollo guisado	Arepa rellena de carne de cerdo guisada	Huevo cocido	Huevo revuelto	Frijol guisado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz verde		Deditos de yuca fritos	Galletas crakeñas	Cascos de papa amarilla frito
FRUTA	Porción de fruta banano	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta fresa y banano
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	Jugo de guayaba en leche	Arroz con leche	Colada de harina de plátano	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz
ALIMENTO PROTEICO	Albóndigas fritas	Huevo cocinado	Huevo revuelto	Arepa rellena con carne de cerdo guisada	Queso
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con verduras	Galletas doraditas	Papas chips		Aborrajados
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banano	Porción de fruta piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banano
AZÚCARES	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche	Incluida en la bebida con leche
GRASAS	Incluido en la preparación del cereal		Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal	Incluido en la preparación del cereal

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISÓ POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS: **MARÍA CAMILA LUJERO LÓPEZ**

FIRMA: *[Firma]* MATRÍCULA PROFESIONAL: COLNUD 1031

NOTA:  
 1. Se deberá ofrecer agua apta para el consumo de manera paulatina y dependiendo hábitos y costumbres, con el fin de promover hábitos saludables.  
 2. Evitar la combinación de frutas cítricas con lácteos.

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**Tabla No 6: Ciclo de menús –Estrategias residencias escolares – Modalidad preparada en sitio – Almuerzo. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once**

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
OPERADOR:	NARIÑO				
DEPARTAMENTO:	RAIZAL		ROM	MUNICIPIOS	NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA		
	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			X	
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN, FRIA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	NARANJADA ENDULZADA CON AZUCAR	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN
ALIMENTOS PROTEICOS	TAPAO DE CARNE DE RES	PESCADO SUDADO	HUEVO PERICO	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO SUDADA
	LENTEJA GUISADA		FRIJOL GUISADO		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO COCIDO CON QUESO
TUBERCULO	PLATANO (EN EL TAPADO)	YUCA Y PLATANO (DEL SUDADO)	PLATANO MADURO (DEL FRIJOL)	PAPA (DEL SUDADO)	PAPA Y PLATANO SUDADOS
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURAS	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALDA DE CEBOLLA, TOMATE Y ZANAHORIA,
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	NARANJADA ENDULZADA CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE MANGO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR
ALIMENTOS PROTEICOS	SANCOCHO DE POLLO	PESCADO SUDADO	CARNE DE CERDO SUDADA	POLLO SUDADO	HUEVO PERICO
			LENTEJA GUISADA	FRIJOL GUISADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	PAPA, PLATANO Y YUCA (DEL SANCOCHO)	PLATANO (DEL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA(DEL SUDADO)	YUCA SUDADA
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CON LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, ZANAHORIA, PIÑA CON LIMÓN	ENSALDA DE REMOLACHA, CEBOLLA CON LIMÓN Y SAL
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE TOMATE DE ARBOL ENDULZADO CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMÓN , FRIA	JUGO DE GUAYABA ENDULZADO CON AZUCAR
ALIMENTOS PROTEICOS	TAPADO DE CARNE DE RES	POLLO SUDADO	HUEVO REVUELTO	SANCOCHO DE POLLO	PESCADO FRITO
			FRIJOL GUISADO		LENTEJA GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	MADURO CON QUESO	YUCA Y PLATANO (EN EL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA, PLATANO YUCA (DEL SANCOCHO)	PLATANO SANCOCHADO
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida		Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALDA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	PORCION DE FRUTA ENTERA BANANO	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN Y SAL
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE MANGO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE MARACUYA
ALIMENTOS PROTEICOS	CARNE DE CERDO SUDADA	POLLO SUDADO	TAPADO DE CARNE DE RES	PESCADO SUDADO	HUEVO PERICO
		FRIJOL GUISADO			LENTEJA GUISADA CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBERCULO	YUCA COCINADA	PAPA(DEL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	Platano cocinado	Incluida en el cereal acompañante
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA, CON LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CON LIMÓN
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	MANUELLA HURTADO CORAL				
FIRMA	<i>Manuela Hurtado Coral</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD.0436		

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**Tabla No 7: Ciclo de menús –Estrategias residencias escolares – Modalidad industrializada – Refrigerio tarde. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once)**

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad industrializada complemento alimentario jornada de la mañana/jornada de la tarde el cual debe aportar el10% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

    					
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO:	NARIÑO		MUNICIPIO:	47 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO:	RAZAL:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	ROM:	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	X	INDÍGENA		
ESTABLECIMIENTO:	ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA NATURAL	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN COCO	GALLETAS MANTECADA	GALLETAS CUCA	GALLETAS SABOR A NARANJA	MUFFIN
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS CUCA	MUFFIN	GALLETAS MANTECADA	GALLETAS SABOR A NARANJA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE SABORIZADA UHT	AVENA NATURAL	LECHE ENTERA UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN COCO	GALLETAS MANTECADA	GALLETAS CUCA	GALLETAS DE AVENA	MUFFIN
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA NATURAL
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS MANTECADA	MUFFIN	GALLETAS MANTECADA	GALLETAS SABOR A NARANJA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	MARIA CAMILA LUCERO LOPEZ				
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 1031	

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**Tabla No 8: Ciclo de menús –Estrategias residencias escolares – Modalidad preparada en sitio – Cena. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once**

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento alimentario comida el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
OPERADOR:	NARIÑO				
DEPARTAMENTO	RAIZAL		ROM	MUNICIPIOS	NO CERTIFICADOS
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA		
	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			X	
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN, FRIA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	NARANJADA ENDULZADA CON AZUCAR	JUGO DE MANGO EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN
ALIMENTOS PROTEICOS	TAPAO DE CARNE DE RES	PESCADO SUDADO	HUEVO PERICO	POLLO SUDADO	CARNE DE CERDO SUDADA
	LENTEJA GUISADA		FRIJOL GUISADO		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO COCIDO CON QUESO
TUBERCULO	PLATANO (EN EL TAPADO)	YUCA Y PLATANO (DEL SUDADO)	PLATANO MADURO (DEL FRIJOL)	PAPA (DEL SUDADO)	PAPA Y PLATANO SUDADOS
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURAS	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y ZANAHORIA,
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	NARANJADA ENDULZADA CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE MANGO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR
ALIMENTOS PROTEICOS	SANCOCHO DE POLLO	PESCADO SUDADO	CARNE DE CERDO SUDADA	POLLO SUDADO	HUEVO PERICO
			LENTEJA GUISADA	FRIJOL GUISADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	PAPA, PLATANO Y YUCA (DEL SANCOCHO)	PLATANO (DEL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA(DEL SUDADO)	YUCA SUDADA
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CON LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, ZANAHORIA, PIÑA CON LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA CON LIMÓN Y SAL
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE TOMATE DE ARBOL ENDULZADO CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMÓN , FRIA	JUGO DE GUAYABA ENDULZADO CON AZUCAR
ALIMENTOS PROTEICOS	TAPADO DE CARNE DE RES	POLLO SUDADO	HUEVO REVUELTO	SANCOCHO DE POLLO	PESCADO FRITO
			FRIJOL GUISADO		LENTEJA GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO	MADURO CON QUESO	YUCA Y PLATANO (EN EL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	PAPA, PLATANO YUCA (DEL SANCOCHO)	PLATANO SANCOCHADO
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida		Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	PORCION DE FRUTA ENTERA BANANO	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN Y SAL
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE	JUGO DE LULO ENDULZADO CON AZUCAR	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	JUGO DE MANGO ENDULZADO CON AZUCAR	JUGO DE MARACUYA
ALIMENTOS PROTEICOS	CARNE DE CERDO SUDADA	POLLO SUDADO	TAPADO DE CARNE DE RES	PESCADO SUDADO	HUEVO PERICO
		FRIJOL GUISADO			LENTEJA GUISADA CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON PAPA
TUBERCULO	YUCA COCINADA	PAPA(DEL SUDADO)	PLATANO MADURO CON QUESO	Platano cocinado	Incluida en el cereal acompañante
FRUTA	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida	Incluida en la bebida
VERDURA	ENSALDA DE PEPINO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA, CON LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CON LIMÓN
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	MANUELLA HURTADO CORAL				
FIRMA	<i>Manuela Hurtado Coral</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD.0436		

Fuente: Creación Propia Equipo Técnico Nutricional PAE

**Tabla No 9: Ciclo de menús – Zona rural dispersa Complemento con modalidad para preparar en sitio – complemento alimentario almuerzo.**

El siguiente Ciclo de Menú corresponde a la estrategia Pae Rural para zonas dispersas de la modalidad preparada en sitio, complemento alimentario almuerzo el cual debe aportar un promedio 650 kcal de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes según la resolución No 374 del 2024.



**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

SUBREGIÓN No. 2										
GRUPOS DE ALIMENTOS	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, SEMILLAS LEGUMINOSAS SECAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	POLLO GUISADO	SANCOCHO DE POLLO CON PAPA, PLÁTANO, YUCA	TRUCHA A LA PLANCHA	HUEVO REVUELTO	FRUJOL ROJO GUISADO	TRUCHA GUISADA	POLLO FRITO	LOCRO ( CALABAZA, POLLO, MAÍZ TIERNO, PAPA PASTUSA, PAPA CROSLA, ARVEJA, ACELGA, ZANAHORIA)	HUEVO COCIDO
GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON VERDURAS (CERDO, ARVEJA, HABICHUELA, ZANAHORIA, PAPA PASTUSA)	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	MONEDAS DE PLATO VERDE FRITAS	PASTEL DE YUCA CON QUESO ASADOS
GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA, LIMÓN	ACELGAS GUISADAS	ENSALADA DE ZANAHORIA CON CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMÓN	JUGO DE MANGO EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE MORRINDE EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	ENSALADA TOMATE, REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA CON LIMÓN	COLIFLOR GUISADA	INCLUIDO EN LA SOPA
GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE PINA CON HIERBABUENA EN AGUA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE NARANJA EN AGUA ENDULZADO CON AZÚCAR	AGUA DE PANELA CON HIERBABUENA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE MANGO EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE MORRINDE EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE MORRINDE EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	AGUA DE PANELA CON HIERBABUENA	JUGO DE LULO DE AGUA ENDULZADO CON AZÚCAR	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR
GRUPO VI. AZÚCARES (PARA PREPARACIONES Y/O DULCES/POSTRES)	MAZAMORRA EN LECHE CON PANELA	ARROZ CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	ARROZ CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	DULCE DE GUAYABA	ARROZ CON LECHE ENDULZADO CON AZÚCAR	DULCE DE GUAYABA	DULCE DE GUAYABA	DULCE DE GUAYABA	DULCE DE GUAYABA	ENSALADA DE FRUTAS CON MIEL
GRUPO V. GRASAS (PARA PREPARACIONES)	Incluido en las preparaciones									
NOMBRE NUTRICIONAL - ÚNETA QUE ELABORA EL ANALISIS						ANIELA MARIA VILLOTA IBARRA				
FIRMA	NARIÑO, UTAUTIN				MATRÍCULA PROFESIONAL		COLNUS 8718			

**CUARTA. -OBLIGACIONES DE LAS PARTES:** Serán obligaciones de las partes además de las señaladas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, las siguientes:

**OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA**

1. Acatar las actividades contempladas en los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – contenidas en la Resolución número 335 de 2021 expedido por el MEN, sus anexos, o documentos que la modifiquen, adicione o derogue y las demás condiciones y especificaciones consideradas por la SED NARIÑO, UApA como pertinentes y que harán parte integral del proceso de alistamiento y operación de todas las etapas del programa.
2. Garantizar la entrega de los bienes y servicios directamente en cada uno de los establecimientos educativos en los tiempos establecidos. En caso de alguna modificación por fuerza mayor, el operador deberá presentar un documento a la respectiva institución educativa para establecer la entrega de bienes y servicios en un espacio diferente al establecimiento educativo.
3. Suministrar el complemento de JORNADA MAÑANA Y JORNADA TARDE Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, 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. Ver anexo 2 ciclos de menú NARP.
4. Suministrar el complemento ALMUERZO, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 30% de calorías, 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. Ver anexo 2 ciclos de menú NARP.
5. Suministrar el complemento ALMUERZO para zona rural dispersa, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un promedio de 650 calorías, 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 y resolución No 374 del 2024. Ver anexo 3. Ciclos de menú para zonas rurales dispersas.
6. Suministrar el complemento alimentario que conforma MODALIDAD INDUSTRIALIZADO, Los cuales son variados, completos y pertinentes, con su respectiva receta o guías de preparación y lista de intercambios. El complemento servido al estudiante aporta un 20% de calorías, 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. Ver anexo 2 ciclos de menú NARP.
7. Prestar el servicio de alimentación escolar durante los días de atención con estudiantes, determinados en el calendario escolar definido por la Secretaría de Educación Departamental de Nariño.
8. Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco del presente servicio para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
9. Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando que el espacio donde se sirva los alimentos cuente con las condiciones sanitarias y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.
10. Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos, para las modalidades preparada en sitio he industrializada y tiempos de comida de la estrategia de residencias escolares, conserven sus características de calidad, inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia de importación y exportación, además del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.

11. Garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y reducir los riesgos biológicos, químicos y físicos, logrando de esta manera la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos – ETA’s. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.
12. El contratista deberá entregar los bienes y servicios directamente en los establecimientos educativos en los tiempos establecidos en el plan de remisiones. Es importante suministrar el plan de rutas en el formato establecido por la SED, cinco (5) días previo al inicio de mes.
13. El contratista deberá realizar los recorridos de entrega de víveres, elementos e insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas y demás bienes y servicios necesarios para la implementación de PAE, en aquellos casos que no se disponga de servicio de red, de acuerdo al plan de rutas establecido en la fase de alistamiento: la entrega de los mismos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menú y modalidad de prestación de servicio. Es importante suministrar el plan de rutas en el formato establecido por la SED, cinco (5) días previo al inicio de mes.
14. Cumplir con la lista de intercambio determinada en el anexo ciclo de menú. El intercambio solo procede cuando no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, y se puede intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos y previamente aprobado por la entidad, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional del complemento. Dicho intercambio debe ser solicitado con cinco (5) días de antelación y aprobados por escrito por la supervisión del contrato. Adicionalmente, estos cambios deben ser registrados especificando el motivo del cambio para dar seguimiento al cumplimiento del ciclo de menú y se deberá dejar copia de la autorización en el establecimiento educativo donde se aplicará el cambio y en la ETC.
15. El contratista deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio de alimentos con la siguiente información:
  - a. Nombre del operador
  - b. Número de cada menú
  - c. Nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre propio del alimento.
  - d. Oficio en el cual se dé a conocer las dificultades para la adquisición del alimento otorgado por parte de la empresa proveedora del mismo, el cual será empleado como soporte para la viabilidad o no del intercambio de alimentos.
16. Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados (complemento jornada mañana/jornada tarde, complemento almuerzo y modalidad industrializada) de estudiantes atendidos y el consolidado mensual de los recursos no ejecutados por cada establecimiento educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y Unidad Administrativa de Alimentación Escolar y la ETC.
17. El contratista deberá garantizar las compras locales de conformidad a lo estipulado en la Ley 2046 de 2020 *“Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”*
18. El contratista deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a) de la Ley 2046 de 2020, el cual dispone: *“Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de 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 un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos”*. Teniendo en cuenta, lo establecido en el cuadro que se señala a continuación:

**PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS**

GRUPO	ALIMENTO	PORCENTAJE MÍNIMO DE COMPRA
1 Raíces, tubérculos y plátanos	Papakun	30%
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde	
	Banano chiro o guineo	
	Yuca	
	Papa común	
2 Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras y hortalizas	
3	Pollo	



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Alimento proteico	Carne de res		
	Carne de cerdo		
	Huevo de gallina fresco		
	Leguminosas (Lenteja, frijol rojo, arveja)		
	Tilapia roja o negra		
4 Azúcares y dulces	Panela en bloque		
	Bocadilla de guayaba		
	Dulce de leche		
	Dulce de leche con coco		
	Chocolate en pastilla		
5 Cereales	Arroz blanco		
	Avena en hojuelas		
	Maíz trillado blanco		
	Harina de trigo fortificada		
	Harina de maíz, extra cruda		
	Harina de maíz, precocida		
	Espaguetti		
	Ponqué blanco regular		
	Torta individual		
6 lácteos y derivados	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entera		
	Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT saborizada		
	Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/UHT		
	Queso fresco, tipo campesino		

Nota: las compras locales del grupo de alimentos de azúcares y dulces solo se tendrán en cuenta en el caso de que se requiera implementar la modalidad Industrializado.

A continuación, se detallan las características de los alimentos demandados:

GRUPO	ALIMENTO	CARACTERISTICA: DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
1 Tubérculos	Papa criolla	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Papa común	
	Plátano hartón maduro	
	Plátano hartón verde	
	Yuca	
	Banano chiro o gineo	
	Papakun	
2	Frutas	



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

3 Alimento proteico	Frutas y verduras	Verduras y hortalizas	Alimentos perecederos, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
		Pollo	Alimento natural proveniente de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.
		Carne de cerdo	
		Carne de res	
	Tilapia roja o negra		Es un alimento perecedero, cuya duración es corta y se descomponen rápidamente influenciados por diversos factores como la temperatura, humedad y presión a la que son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos y con adecuadas características organolépticas.
	Huevo de gallina fresco		Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. El huevo en su estado natural no requiere ningún tipo de autorización para ser comercializado.



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 19 de 51

		Lenteja	Grano procedente de la especie <i>Lens sculenta moench</i> , de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades, tirando a pardo limpias, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm. Producto natural sin preservativos y/o aditivos, Olor característico, color verde o marrón, limpias y libre de impurezas.
		Frijol rojo	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros <i>Phaseolus</i> spp. y <i>Vigna</i> , perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado; además detener olor y color característico de acuerdo a la variedad.
		Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia <i>fabaceae</i> , el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.
4	Azúcares y dulces	Panela en bloque	Producto a base de jugo de la caña panelera, soluble en agua, de color amarillo claro y oscuro con sabor y olor característico. Consistencia firme y dura, determinada por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azúcares reductores formados en su proceso.
		Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 20 de 51

			<p>pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. El dulce de guayaba se obtiene por la concentración térmica de la mezcla de guayaba y azúcar.</p>
		Dulce de leche	<p>Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones. poseen un olor agradable, color ámbar con poca brillantez, sabor dulce, una textura dura o seca y su forma varía entre romboide, rectangular y semiesférica.</p>
		Dulce de leche con coco	<p>Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de coco rallado, es un dulce de color amarillento y su superficie es irregular, formando surcos longitudinales a lo largo de la pieza.</p>
		Chocolate en pastilla	<p>Chocolate de mesa elaborado de la Masa de licor de cacao: producto obtenido del grano de cacao tostado y fragmentado, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara, Mezclado o no con una cantidad variable de azúcares, como sacarosa y otro tipo de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.</p>
	5 Cereales	Arroz blanco	<p>Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables y textura suave.</p>
		Espagueti	<p>Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, y huevo. El producto es largo y delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.</p>
		Avena en hojuelas	<p>La avena en hojuelas está libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios, presentar un color</p>



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 21 de 51

			<p>crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Producto natural. Es el cereal con mayor proporción de grasa vegetal. La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies Avena Sativa L. o Avena Byzantina L</p>	
		Maíz blanco, trillado	<p>El maíz mote es generalmente de color blanco, aunque varía en algunos casos; y posee semillas de color cremoso o blanquecino, libre de materiales extraños.</p>	
		Harina de trigo	<p>Es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (<i>Triticum aestivum</i>) industrialmente limpio o la mezcla de éste con el <i>Triticum durum</i>, en la proporción máxima del (80 % y 20 %), procedente principalmente del endospermo del grano. Los productos finamente triturados de otros cereales deberán llevar adicionado, al nombre genérico de la harina, el del grano del cual procedan.</p>	
		Harina de maíz, precocida	<p>Harina resultante de la molienda húmeda de granos de maíz previamente alcalinizados para eliminar las cubiertas y el germen. Es un polvo fino, de color amarillento o blanquecino, dependiendo del tipo de maíz que se utilice. No es apta para la elaboración de pan, pero sí se pueden preparar galletas y bizcochos, o utilizar como espesante.</p>	
		Ponqué blanco regular	<p>Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez,</p>	



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 22 de 51

			<p>libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.</p>
		Torta individual	<p>Elaborado a base de harina de trigo fortificada, la corteza debe ser dorada opaca, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. característico al ponqué, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. La textura debe ser esponjosa, porosa y uniforme, desmenuzable y no pegajosa.</p>
6 lácteos y derivados		Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT entera	<p>Leche entera, larga vida obtenido mediante proceso técnico en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales bovinos cruda o termizada a una temperatura entre 135 y 150 °C por un periodo de tiempo entre 2 a 4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas. De color blanco azulado, sabor y olor característico al producto, levemente dulce y cocido.</p>
		Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT Saborizada	<p>Elaborada a base de leche de vaca líquida entera, azúcar, aditivos: estabilizante permitido, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, según el caso: sabor natural o idéntico al natural, colorantes permitidos en alimentos infantiles de acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos.</p>
		Bebida láctea con avena Ultra Alta Temperatura UAT/ UHT	<p>Elaborada a base de leche de vaca entera higienizada, avena precocida y molida, azúcar, contiene aditivos como estabilizantes y saborizantes permitidos. La bebida láctea con avena debe contener mínimo el 88% de leche entera de vaca, su textura debe ser</p>



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

		fluida, libre de coágulos y grumos, se conserva a temperatura ambiente. No contiene lactosuero, sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes.
	Queso fresco, tipo campesino	quesos obtenidos por coagulación enzimática de la leche, en los cuales el coagulo es moldeado sin prensar y cuya producción esta difundida entre los campesinos colombianos por su sencilla tecnología y se comercializa con diferentes nombres tales como el queso fresco, queso blanco, queso paisa, queso sabanero, queso de granja, y queso campesino. El queso campesino es producto fresco no acido, sin maduración, prensado o no, elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada.

19. El contratista deberá realizar las compras de los bienes que requiera para la ejecución del contrato cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras locales.
20. El contratista deberá presentar un esquema de proveeduría donde se evidencie que los productos mencionados en la tabla PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES POR GRUPO DE ALIMENTOS, en lo referente a la negociación de compra de alimentos a pequeños productores, se desarrolle con enfoque territorial, vinculando a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y / o entregan los alimentos. Así mismo se debe contemplar la ley 2046 de 2020, artículo 2.19.1.1.4. por lo cual se debe radicar la carta de intención o documento equivalente, que los proveedores se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la dependencia que haga sus veces, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente, el cual deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), precio de compra del productor al proponente, forma de pago, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.
21. Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por el MEN, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar- UAPE, Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial contratante.
22. El contratista para acreditar la compra local deberá anexar el contrato suscrito con el proveedor, en el primer informe de ejecución presentado a la supervisión del contrato.
23. El contratista deberá presentar para acreditar las compras realizadas a pequeños productores con el documento de factura electrónica como lo indica El artículo 6 de la resolución 000042 de 2020 expedida por la Dian, o con documento equivalente, el documento equivalente es expedido por el vendedor del bien o prestador del servicio. Si el vendedor no está sujeto a expedirlo, deberá expedir en muchos casos una cuenta de cobro, que en este caso el operador como compradores debe emitir ante la DIAN por medio del documento equivalente o soporte.
24. El contratista debe garantizar que los proveedores de los alimentos locales cumplan los siguientes requisitos: a) Estar inscritos en la entidad competente encargada de realizar la inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, b) Presentar concepto higiénico sanitario favorable, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y 1229 de 2013 del MSPS. Conforme al listado de fichas técnicas aprobadas por la SED en fase de alistamiento.
25. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de compras públicas locales de alimentos y la participación en su rol de compradores de alimentos o materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.
26. Informar periódicamente a la entidad territorial a través de la supervisión del contrato, sobre el grado de avance técnico operativo, administrativo, contable y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
27. Entregar a la supervisión del contrato dentro de los primeros quince (15) días calendario de cada mes, informes financieros y de

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

gestión sobre el avance de la ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, específicamente indicará número de complementos servidos, no servidas, y causales de ello. Los complementos no servidos deberán estar comprobadas por la supervisión del contrato, y serán descontadas de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del contrato; además deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo al porcentaje ofertado y registro fotográfico de las entregas de la modalidad Preparada en Sitio y/o Industrializada, entre otros insumos que avalen el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

28. Los informes financieros y de ejecución presentados por el contratista deberán corresponder a la base de SIMAT del mes inmediatamente anterior al de ejecución. Esta base de SIMAT es entregada por la SED Nariño a solicitud del contratista. Por ningún motivo se recibirán informes que implique el cruce de dos bases de datos SIMAT.
29. Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del contrato, de acuerdo a las directrices establecidas por el Departamento de Nariño-secretaría de Educación Departamental y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional y UApA.
30. Los informes deberán entregarse a la supervisión del contrato, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en el previsto caso de que el informe presente algún documento faltante este se deberá presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la radicación del mismo. Si la información faltante no es allegada, el informe será devuelto al contratista.
31. Una vez revisado el informe de ejecución, el contratista deberá subsanar todos los requerimientos que realice la supervisión del contrato en un periodo máximo de diez (10) días hábiles a partir de la fecha del requerimiento de subsanación y acordes a los Lineamientos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional, UApA y la ETC Nariño.
32. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuada y oportunamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones en el marco de la Resolución No 18858 de 2018, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar para pueblos indígenas, los estándares y las condiciones mínimas del Programa y en la normatividad sanitaria vigente, o los demás documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen.

El contratista, deberá cumplir con el siguiente equipo:

- 1 Coordinador Operativo
- 1 Nutricionista Dietista
- 1 Ingeniero (a) de Alimentos/Agroindustrial
- 1 Profesional en Derecho
- 1 Profesional en el área de las Ciencias Sociales o Humanas.
- 1 Profesional en Ciencias Económicas o afines
- 12 coordinadores municipales

33. Manipuladores de alimentos, de acuerdo a la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad preparada en sitio e industrializada.
34. El contratista para la vinculación del personal manipulador de alimentos a que hace referencia la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, deberá atender lo establecido en la ley 2466 de 2025 y la circular externa 0121 de 28 de noviembre de 2025 expedida por el Ministerio de Trabajo – Ministerio de Educación Nacional – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender y demás disposiciones normativas y reglamentarias sobre formalización laboral, que disponen el trabajo en condiciones dignas, formales y, justas proporcionalmente al tiempo laborado. De conformidad a la normatividad vigente, la entidad territorial tiene competencia y el deber para verificar el cumplimiento de los requisitos de formalización laboral y afiliación al sistema de seguridad social integral, como condición previa para efectuar los pagos contractuales en el marco de la operación de los Planes de Alimentación Escolar.
35. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad preparada en sitio; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.
- 36.

**Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Preparada en Sitio**

1 a 75 complementos	De 76 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	301 a 500 complementos	501 a 750 complementos	751 a 1.000 complementos	1.001 a 1.500 complementos
1	2	3	4	5	6	7

**Nota:** “En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o equipo de supervisión de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.”

37. El contratista deberá tener en cuenta los parámetros que se relacionan a continuación para determinar la vinculación del número de manipuladoras de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de industrializada; quienes deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

**Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Industrializada**

De 50 a 200 Complementos	01 a 400 complementos	401 a 600 complementos	601 a 800 complementos	801 a 1000 complementos
1	2	3	4	5

**Nota:** “En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o equipo de 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 presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.”

38. El contratista debe garantizar que el personal manipulador de alimentos, que vincule a la operación del programa, cumpla los siguientes requisitos.

Perfil: Mayor de 18 años.

Alfabeto.

Certificación médica de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos.

Certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura.

Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa, mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

Cumplir con el manejo higiénico sanitario dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, artículos 11,12,13,14 de la Resolución 2674 de 2013

39. Las actividades a desarrollar por parte de las manipuladoras de alimentos son:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús, análisis químico y guía de preparaciones establecidas por la entidad en el presente estudio previo y servir con medidas o recipientes estandarizados para la modalidad ración preparada en sitio.
- Alistar los alimentos de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús y análisis químico establecidas por la entidad en el presente estudio previo para la modalidad industrializada.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grado y nivel de escolaridad en la minuta patrón.
- Mantener las áreas de servicios de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación, calidad, higiene y seguridad de alimentos, además de las características organolépticas de los alimentos servidos, las cuales deben ser optimas en cuanto a color, combinación, olor y apariencia.
- Garantizar el mantenimiento de los equipos y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o remplazo para la modalidad ración preparada en sitio.
- Adquirir un certificado médico, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo, motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipule. 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.
- Observar que en el espacio de preparación y manipulación de alimentos se garantice el cumplimiento de la dotación de cada manipuladora de alimentos, caracterizado desde su vestimenta, en un estado completo e higiénico.
- Garantizar un estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo y totalmente completo y limpio.

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 26 de 51

- Procurar un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese del área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda generar un riesgo de contaminación a los alimentos.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, niñas, jóvenes, adolescentes y la comunidad en general.
- El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.
- Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de los alimentos y/o complementos.
- 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.
- Elegir al o la representante del personal manipulador de alimentos que hará parte del Comité de Alimentación Escolar.
- 40. El contratista podrá utilizar las modalidades contractuales que considere pertinentes para la vinculación del personal manipulador de alimentos, de acuerdo con su esquema económico y financiero.
- 41. Cumplir con la normatividad sanitaria vigente, conocer el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, estandarización de porciones, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de complementos diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información.
- 42. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité dinamizador 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.
- 43. Una vez la supervisión del contrato apruebe el personal mínimo propuesto en la etapa de alistamiento, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión del contrato, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el cambio por parte de la supervisión del contrato, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o superior categoría que el exigido para el módulo correspondiente. El personal exigido debe cumplir y acreditar, como mínimo, los requisitos de calidad y experiencia mencionados.
- 44. Dotar de un (1) uniforme al personal manipulador de alimentos y garantizarlo al inicio de la operación, que cumpla con lo establecido en la Resolución 335 de 2021, sus anexos técnico y resolución 2674 del 2013 y demás que la modifiquen, adicionen o sustituyan, la vestimenta de trabajo debe cumplir los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo, gorro que cubra completamente el cabello, un delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes de color claro cubiertos y en material no poroso (no tela).
- 45. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos, según lo establecido en la ley y al momento de su entrega certificar en el formato establecido por la secretaria de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga.
- 46. Certificar, por establecimiento educativo, la entrega de la dotación de indumentaria en el formato establecido por la Secretaría de Educación y con las actas o listado de firmas de recibido que el operador disponga, documento que debe ser entregado en el primer informe de ejecución y debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico, conforme o no conforme y firma.
- 47. La dotación al personal deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación.
- 48. Dotar de elementos de aseo personal a las manipuladoras de alimentos tales como: Jabón líquido inoloro, papel higiénico, toallas de papel para manos entre otros en las cantidades y condiciones según lo dispuesto en la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De igual manera, se deberá registrar en el formato establecido por la Secretaria de Educación y con el respectivo registro fotográfico.
- 49. En los establecimientos educativos que sean atendidos con la modalidad Industrializada y cuenten con menos de cincuenta (50) beneficiarios, el contratista tiene la obligación de dotar de elementos e insumos de aseo al personal responsable de la entrega de los complementos alimentarios diariamente.
- 50. Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el representante legal, donde conste que se encuentra implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa, o en proceso de implementación. Con la firma de la certificación se entiende presentada bajo la gravedad de juramento. De igual manera, la certificación debe contar con la firma o aval de una ARL o de persona que cuente con licencia en salud ocupacional aportando copia de la misma, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.4.6.1. del Decreto 1072 de 2015.
- 51. En los procesos de manipulación de alimentos reemplazar al personal que, por su estado de salud, represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- 52. El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático.
- 53. Promover en los establecimientos educativos el reporte y registro de información en el Sistema Integrado de Matrícula SIMAT referente a la caracterización de la estrategia de Alimentación Escolar de cada titular de derecho.

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 27 de 51

54. El contratista en el marco de la operación debe garantizar que los vehículos destinados para el transporte sean exclusivos para el transporte de los alimentos y garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021, Resolución 374 de 2024, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2019055962 de 2019 y Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
55. El contratista deberá contar con bodegas o punto de distribución para el manejo exclusivo de alimentos del programa, donde se alistarán, almacenarán, distribuirán los alimentos, que garanticen la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y debe ser para uso exclusivo del programa, El área de la bodega debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por lo tanto, debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los alimentos, equipos, estibas, estanterías, mesas para ensamble, canastillas, pasillos para el tránsito del personal, oficinas y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo.
56. El contratista en el marco de la operación deberá mantener como mínimo una bodega de almacenamiento por subregión con la dotación mínima exigida en los lineamientos técnicos y estándares de la resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y las normas higiénicas sanitarias exigidas en la Resolución No 2674 del 2013.
57. Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar: equipos de refrigeración y congelación, tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
58. El contratista debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015. Por medio de la cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
59. El contratista se obliga a mantener las bodegas con los espacios adecuados que permitan la verificación de la cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar-PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA. Además, deberá dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 en lo concerniente al Plan de Saneamiento Básico.
60. El contratista, se obliga a realizar cambios de las marcas de los productos entregados en el marco de la operación del programa cuando haya rechazo generalizado por parte de los usuarios o cuando el Instituto Departamental de Salud de Nariño (IDSN), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA) o la supervisión reporten que el producto suministrado no cumple con los estándares mínimos de calidad e inocuidad de acuerdo a la normativa vigente colombiana, para lo cual deberá aportar la ficha técnica del producto a reemplazar
61. El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para la entrega, distribución, manejo, y preparación de los alimentos, de acuerdo a la modalidad a suministrar.
62. Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del servicio el nuevo personal a ingresar debe cumplir los requisitos de talento humano exigidos en los presentes estudios previos y dicho cambio debe ser informado a la supervisión del servicio
63. Si por causas imputables al contratista se presente algún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa.
64. Coordinar con la Entidad a través de la supervisión la formulación y cumplimiento de los planes de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativo por la supervisión con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA.
65. Cumplir con las acciones establecidas en los planes de mejora en los términos estipulados por la supervisión del servicio y allegar soportes y evidencias del caso en el término de cinco (5) días hábiles. El incumplimiento de la ejecución de los planes de mejora realizados por la Supervisión del servicio será causal de incumplimiento del objeto contractual por parte del contratista.  
**Nota:** la entidad podrá especificar el tiempo para la subsanación de planes de mejora de acuerdo a la acción de mejora requerida.
66. Diseñar e implementar los planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos o hallazgos encontrados en las visitas de supervisión y de las quejas presentadas por el Comité de Alimentación Escolar- CAE o en su defecto la comunidad educativa (Padres de familia, docentes, directivos docentes, estudiantes y comunidad en general), durante todas las etapas de ejecución del programa y en diferentes modalidades de atención, con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos contenidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos expedida por la UApA lo anterior teniendo en cuenta que es de carácter obligatorio la realización de visitas a territorio realizadas por la UApA y de las autoridades competentes, las cuales tienen fines de verificación del estado de ejecución de PAE, del cumplimiento de la normatividad, calidad y oportunidad de la información para determinar necesidades de fortalecimiento territorial y generar planes de mejora..
67. El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de hábitos y estilos de vida saludables, en cada uno de los establecimientos educativos donde se ejecute el contrato.
68. El contratista deberá realizar la promoción de una alimentación saludable y agradable, 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. La alimentación saludable, presenta las siguientes características:
  - Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

- Equilibrada: que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
- Suficiente: en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
- Adecuada: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
- Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume” (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

69. El contratista no podrá suscribir convenios o contratos con entidades territoriales no certificadas del departamento de Nariño para llevar a cabo el mismo o similar objeto contratado con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE.
70. En aquellos casos en los cuales durante la operación del programa el contratista evidencie que los establecimientos educativos no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar con el análisis técnico y/o diagnóstico, y el soporte respectivo esta situación a la supervisión del contrato para su evaluación y aprobación del cambio de modalidad, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones mínimas para la preparación de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria.
71. En caso de que algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad de Complemento, es decir de preparada en sitio a industrializada o viceversa, EL CONTRATISTA, deberá apoyar la revisión técnica que permita emitir concepto y en todo caso acatar la decisión de la supervisión del contrato en los términos establecidos por la misma.
72. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro de la bodega de almacenamiento de alimentos y del servicio de alimentación, en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución – comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
73. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos en los establecimientos educativos, con las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad, y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos.
74. Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momento de la supervisión del contrato, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma.
75. Elaborar y publicar en lugar visible del restaurante escolar la ficha técnica de información del PAE, el cual debe contener la siguiente información: Entidad territorial, departamento, municipio, nombre de la Institución Educativa, tipo de complemento, fecha de inicio, número de días de atención, número total de cupos asignados, número del objeto contractual o convenio, número de manipuladoras de alimentos, nombre o razón social del operador, y canal de la atención de peticiones, quejas y reclamos al ciudadano. Lo anterior deberá ser reportado a la supervisión mediante el respectivo registro fotográfico de cada establecimiento educativo, en el primer informe de ejecución radicado y mantenerlos durante la vigencia del respectivo servicio. La Entidad remitirá formato ficha técnica de información del PAE emitida por la UAoA.
76. Cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios, resaltando que el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no fuera de la misma, teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.
77. El horario de consumo de los complementos se plantea de acuerdo a las dinámicas de los establecimientos educativos y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada e informada al contratista con tres (3) días de anticipación. A continuación, se relaciona los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos para los establecimientos educativos:

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario jornada mañana	Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	Jornada Única	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

78. Publicar en un lugar visible del restaurante escolar, tanto en el sitio de preparación de alimentos como en el sitio de servido de los mismos y parte externa del comedor escolar, los ciclos de menús establecidos en el contrato del operador.
79. 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 o del establecimiento educativo en caso de modalidad industrializada. De igual manera, debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, operador y supervisión y de la ETC.
80. La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento del consumo.

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 29 de 51

81. La preparación de los alimentos en la modalidad preparada en sitio debe efectuarse en cada uno de los comedores escolares de los establecimientos educativos para que los beneficiarios los consuman de inmediato, de acuerdo con lo establecido en la resolución 335 de 2021 de la Unidad de Alimentación Escolar y con las normas de higiénico sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
82. El contratista no está autorizado para suministrar alimentos a personas diferentes a las autorizadas por la ETC y supervisión. Razón por la cual, la ETC reconocerá exclusivamente el pago de los alimentos suministrados a las personas autorizadas en los términos de los presentes estudios previos, con previa firma de los rectores o los designados debidamente autorizados por el rector, de cada uno de los establecimientos educativos en donde se presta el servicio
83. Reportar de manera inmediata por escrito a la entidad a través de la supervisión del contrato del contrato y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.
84. Cuando se requiera el contratista deberá coadyuvar en la entrega de información, a la comunidad educativa, relacionada con su contrato, esto con el fin de garantizar la transparencia y una adecuada vigilancia comunitaria y control social del mismo.
85. El contratista debe procurar por la vinculación de los padres de familia como manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20%, 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, esto según lo estipulado en el artículo 4 de la ley 2042 del 27 de julio de 2020.
86. Coadyuvar en la conformación y activación del Comité de Alimentación Escolar, en cada establecimiento educativo, para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa, esto de conformidad a la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos.
87. Participar en los distintos espacios de gestión social como son los Comités Municipales de Alimentación Escolar, Comité Departamental de Seguimiento operativo, Mesas públicas, Comités técnicos operativos del programa y el Comité de Alimentación Escolar, según lo dispuesto en la Resolución No 335 y sus anexos técnicos.
88. Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por el MEN, UApA, la Secretaria de Educación Departamental a través de la supervisión del contrato para la ejecución del programa, documentos que deben contener como mínimo la siguiente información: establecimiento educativo y Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico de quien firma el formato.
89. Gestionar con el establecimiento educativo y con las Entidades Territoriales no Certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con los parámetros y cantidades establecidos en Resolución No 335 de 2021, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
90. Gestionar con el establecimiento educativo y con las Entidades Territoriales no Certificadas la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con los parámetros y cantidades establecidos en Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos expedida por la UApA, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan
91. El contratista debe cumplir con el suministro del complemento alimentario y tiempos de comida contemplados en la estrategia de residencia escolar a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por grado y nivel educativo según la Resolución 335 de 2021 y Resolución 3803 de 2016.
92. El contratista deberá tener en cuenta las características organolépticas de los alimentos al momento de emplatarlos, de tal manera que la alimentación suministrada sea: en textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad, métodos de cocción y simetría.
93. El contratista deberá garantizar, que cada alimento suministrado en la modalidad industrializada se entregue en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con el ciclo de menú, análisis nutricional establecidas por la entidad en el presente estudio previo y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
94. En el caso de requerirse, la entidad en conjunto con el operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del servicio que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:
  - Adaptación transitoria de la minuta patrón.
  - Cambio en la modalidad de suministro.
  - Variaciones del número de menús por ciclo.
  - Definición de la lista alternativa de intercambios.
95. En caso de presentarse suspensión de las clases académicas, es decir, que los estudiantes no puedan asistir al establecimiento educativo y que por tal motivo se afecta el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el CONTRATISTA deberá realizar el informe con sus respectivos soportes y remitir a la SED. Por tanto, hasta que se logre restablecer las condiciones normales y evidentes de las actividades académicas, el PAE se suspenderá por escrito por parte de la supervisión del contrato.
96. En el caso de presentarse la reubicación de los estudiantes del establecimiento educativo a un nuevo espacio donde no cuenten con la infraestructura requerida para el comedor escolar o que no cuente con este, El CONTRATISTA, debe suministrar la modalidad de atención PAE, con Industrializada, teniendo en cuenta los ciclos de menú descritos en los presentes estudios

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 30 de 51

previos, la cual debe contar con la aprobación por parte de la supervisión del contrato.

97. Cumplir con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de Utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frío y caliente y otros que a juicio de la supervisión del contrato deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa.
98. Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalla todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describen las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, 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 (Res. 5109 de 2005 y 810 de 2021 y sus modificaciones) y el seguimiento de los mismos.
99. El contratista deberá contar con una sede, sea agencia, sucursal, local comercial, establecimiento de comercio, etc., en el Departamento de Nariño, para la ejecución del programa.

**OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA ETAPA DE PLANEACIÓN**

1. Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del contrato respectivo.
2. El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo.
3. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional –MEN y UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.
4. Garantizar que el personal dinamizador auxiliar de alimentos (dinamizadoras auxiliares de alimentos) se mantenga durante toda la vigencia del contrato, y ante la ausencia del mismo se propenda por el reemplazo inmediato, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar.
5. Proveer alimentos concertados en el PAIP con las cantidades y frecuencias establecidas en el plan de compras, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por falta de los mismos.
6. En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el CONTRATISTA para la operación del programa en las regiones afectadas, deberá acatar las directrices que el Departamento disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito de la supervisión del contrato del contrato dirigida al CONTRATISTA, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación del mismo; también se deberá exigir al CONTRATISTA la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito de la supervisión del contrato dirigida al CONTRATISTA.
7. En el caso de presentarse inhibición de las clases académicas, es decir, que los estudiantes no puedan asistir a las aulas y que por tal motivo se afecta el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el CONTRATISTA para la operación del programa debe realizar el informe respectivo y remitir a la entidad con los soportes necesarios la situación que impida la ejecución de PAE. Por tanto, hasta se logre establecer las condiciones normales y evidentes de las actividades académicas, PAE debe suspenderse por escrito por parte de la supervisión el contrato a los beneficiarios afectados.
8. El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la administración, organización, y manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del contrato, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
9. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
10. Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de la ejecución del contrato, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares.
11. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres y ccomplementos, la jornada de limpieza y desinfección en cada

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 31 de 51

unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. Se deberá entregar evidencia mediante acta y material fotográfico de la jornada de limpieza con la firma de quienes intervinieron.

12. Instalar en cada restaurante escolar letreros y/o mensajes alusivos a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en material lavable y resistente.
13. Garantizar que las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos relacionados y los tipos de preparaciones de alimentos que se requieren sean acordes a la modalidad preparada en sitio.
14. Las demás obligaciones consideradas para el complemento preparado en sitio y modalidad industrializada que apliquen para las modalidades, según los Lineamientos Técnico Administrativos.

**OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: OPERACIÓN Y PROCESO.**

1. Cumplir con las condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos de acuerdo a cada modalidad de atención y según los requisitos establecidos en la modalidad industrializada, y preparada en Sitio del Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE de la Resolución 335 de 2021, 374 de 2024 y 051 de 2025 .
2. Proveer alimentos acordes a los ciclos de menús, grupos de alimentos con las cantidades y frecuencias establecidas en el servicio y de acuerdo al plan de rutas estipulado, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por falta de los mismos.
3. Cumplir con los ciclos de menús para el complemento jornada mañana/tarde, complemento almuerzo, con su respectivo análisis químico, guías de preparaciones y lista de intercambios por grado y nivel de escolaridad establecidas por la entidad en el presente estudio previo y de acuerdo a la Resolución 374 de 2024 y 051 de 2025.
4. El contratista debe dar estricto cumplimiento a los alimentos, frecuencia y preparación de alimentos cantidad de los mismos de acuerdo a los ciclos de menú establecidos por la Entidad para las diferentes modalidades de atención del programa, salvo situaciones de fuerza mayor que requiera hacer uso de la solicitud de intercambio de alimentos.
5. El contratista al inicio de operación deberá entregar a cada establecimiento educativo, el ciclo de menús, análisis químico, guía de preparaciones, lista de intercambio, estandarización de recetas y listado de gramaje en físico donde se estipule el peso bruto para la recepción de los alimentos perecederos y no perecederos y peso servido por preparación, de manera que las manipuladoras de alimentos no presenten dificultades durante la operación.
6. Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, en todas las etapas del programa de alimentación escolar y en las diferentes modalidades del complemento alimentario.
7. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del servicio deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 333 de 10 de febrero del 2011, 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes que complementen, modifiquen o sustituyan en el desarrollo del contrato y las demás normas vigentes que complementen o sustituyan en el desarrollo del servicio.
8. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al plan de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. Dichos recorridos deberán ejecutarse únicamente en días del calendario escolar para garantizar el acompañamiento de los miembros del Comité de Alimentación Escolar – CAE de cada establecimiento educativo. La entrega de los alimentos e insumos deben ser acorde con los cupos atendidos.
9. Implementar el sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidadde todo el proceso en la operación de PAE, en áreas de disponer y rastrear toda la información y todos los datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas hasta la entrega del complemento alimentario en cada establecimiento educativo (comedores escolares).
10. Garantizar antes de 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.
11. Garantizar que el personal manipulador de alimentos se mantenga durante toda la vigencia del servicio, y ante la ausencia del mismo se propenda por el reemplazo inmediato, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio de alimentación escolar.
12. El contratista debe garantizar que las personas encargadas de la compra, alistamiento, almacenamiento, transporte, distribución, preparación y servido de los alimentos se encuentren con adecuado estado de salud, tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local durante la vigencia del servicio de conformidad a lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19; debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. Garantizar el cumplimiento del concepto higiénico sanitario favorable en todo el tiempo de la ejecución de la presente, para proveedores, bodegas, punto de distribución y comedores escolares de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y a la

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 32 de 51

circular externa del INVIMA No DAB 4000- 0082-22 y anexos "Actualización de la circular 400-0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales".

14. Garantizar que el personal manipulador de alimentos, responsable de entrega y recibo de alimentos tenga la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos.
15. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres y complementos, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario, teniendo en cuenta los planes de saneamiento básicos – PSB desarrollados por el contratista, de tal manera que garantice la higiene y aseo de los mismo, y debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. Se deberá entregar evidencia mediante acta y material fotográfico de la jornada de limpieza con la firma de quienes intervinieron.
16. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos en el Plan de Saneamiento Básico de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, adiciones o sustituyan.
17. Instalar en cada restaurante escolar letreros y/o mensajes alusivos a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en material lavable y resistente.
18. Cumplir con las condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos, materias primas según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 335 de 2021, anexo técnico Calidad e Inocuidad numeral 5.1.2.6. Almacenamiento y Conservación.
19. Garantizar que los envases y embalajes destinados para la manipulación de materias primas o productos terminados, cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y el numeral 5.1.2.6.1. Materiales, Empaques y Embalajes de la Resolución 335 de 2021.
20. Garantizar que el equipo, utensilios y menaje deben ser fabricados en materiales resistentes al uso y la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y demás consideraciones que exige la normatividad sanitaria vigente. Cabe resaltar que, todos los utensilios equipo y menaje debe ser destinado únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario para el servicio de PAE.
21. Garantizar que las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos relacionados y los tipos de preparaciones de alimentos que se requieren estén acorde a la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos para la modalidad preparada en sitio.
22. Cumplir con el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 10 horas anuales de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, en los términos y condiciones presentados en fase de alistamiento de tal manera que incluya temas como: el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación, procedimientos del Plan de Saneamiento Básico, estandarización de Utensilios y porciones, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico, toma y registro de temperatura de los alimentos en frío y caliente y otros que a juicio de la Supervisión deben ser incluidos acorde al buen funcionamiento del programa. Para esta capacitación se debe tener en cuenta que es responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19. En los informes mensuales que correspondan los soportes del cumplimiento del mismo (acta, listados de asistencia por cada establecimiento educativo, registros fotográficos). Para esta capacitación se debe tener en cuenta que la responsabilidad es del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19.
23. Cumplir con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos aprobado en la fase de alistamiento garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de acuerdo al mismo. de igual manera se debe implementar el programa de calibración de equipo e instrumentos de medición, por lo cual el operador debe acreditar que cuenta con laboratorio externo o empresa certificada y la frecuencia de calibración de conformidad al manual del equipo, horas de uso y antigüedad.
24. Presentar los formatos de aplicación del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo al cronograma aprobado en la fase de alistamiento. Lo anterior, deberá presentarse por establecimiento educativo y con su respectivo registro fotográfico.
25. Cumplir con el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, 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 (Res. 5109 de 2005, 333 de 2011, 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos.
26. Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones, donde se valide en el proceso de operación que se incluye la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones.
27. Cumplir con el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 33 de 51

de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

28. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004 para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles en la modalidad ración preparada en sitio, Resolución 2019055962 de 2019 por la cual se adopta la Guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles (...) y demás normas que la sustituyan, adiciones o modifiquen.
29. Cumplir y verificar que en el transporte de materias primas no se almacene productos o sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de la materia prima.
30. Garantizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de complementos alimentarios, así como la identificación del personal manipulador
31. Garantizar la atención de los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al numeral 4 de la Herramienta 01 Instrumentos de soporte técnico del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.
32. Contar con una carpeta física en bodega y en cada uno de los establecimientos educativos donde funcione el PAE que contenga, fichas técnicas de alimentos con el registro, permiso o notificación sanitaria dado el caso de que los alimentos haya sufrido un proceso de transformación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, certificado de calidad o de liberación, de los alimentos catalogados como de alto riesgo para la salud pública de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 y Resolución 335 de 2021. Adicionalmente, deberá incluir el acta de inspección sanitaria de las bodegas como de los establecimientos educativos con concepto higiénico sanitario favorable, favorable con requerimientos o favorable con observaciones, para los cual se debe tener en cuenta la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 y anexos; plan de saneamiento básico, plan de mantenimiento preventivo, protocolo de bioseguridad, protocolo de ETA, plan de capacitaciones con sus respectivos soportes y demás documentos que hagan parte del Programa de Alimentación Escolar.
33. Tener una carpeta en físico en cada establecimiento educativo por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos, en la misma se incluirá el examen médico que acrediten al personal como apto en la manipulación de alimentos.
34. Contar con una carpeta física en cada uno de o los vehículos transportadores, y en la bodega reportada por el contratista que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente, el certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura, certificados médicos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) y mantenimiento de unidades de frío, de conformidad a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Adicionalmente, deberá contar con contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los datos de contacto de su propietario.
35. Presentar las actas de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial, del 100% de los restaurantes escolares de cada uno de los establecimientos educativos donde realizará la prestación del servicio. La documentación será validada en el primer informe de ejecución presentado a la Entidad, de conformidad a la circular externa del INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos "orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales" y la Resolución 2674 de 2013.
36. Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos e insumos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en cada establecimiento educativo donde funcione el PAE y/o comedores escolares, los mismos deben cumplir con las características de calidad y cantidad dispuestas en el numeral 2 de la herramienta 01 del anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
37. El contratista debe garantizar que cada comedor escolar tenga como mínimo los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio tal y como se relaciona en la herramienta 01 del anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 y de acuerdo a los criterios de la SED, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. La Entidad de acuerdo al histórico de atención y teniendo en cuenta las necesidades de los establecimientos educativos requiere las siguientes cantidades:

**Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Complemento preparado en sitio**

PRODUCTO	De 1 a 150 Cupos	De 151 a 300 Cupos	De 300 cupos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3
Cepillo largo cerdas duras	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2
Recogedor de basura plástico	1	2	3
Balde plástico capacidad 12 lt	1	2	3



**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 34 de 51

Esponja plástica para el lavado de ollas	3	4	5
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	3	4	5
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos		
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos		
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados		
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del servicio		
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos		
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.		



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 35 de 51

**Nota:** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la supervisión del contrato podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes, etc) obligatoriamente una (1) vez durante la ejecución del contrato, la cual deberá ser entregada antes del primer día de inicio de operación.

**NOTA:** Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); en el evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184 de 2019.

**Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada**

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos si aplica.
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos, si aplica.
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (Verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del servicio

**NOTA:** En todo caso el operador deberá realizar la dotación de implementos de aseo (escobas, traperos, recogedor, canecas, valdes, etc) obligatoriamente una (1) vez durante la ejecución del contrato.

**NOTA:** Garantizar un kit de canecas para el manejo de residuos (punto ecológico); en el evento que la sede no cuente con éste, hacer la dotación del mismo que cumpla con la Resolución 2184 de 2019

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 36 de 51

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Garantizar durante todas las etapas del proceso la existencia de estos elementos y su reposición si fuese necesario.

38. El contratista debe garantizar la entrega por cada cupo a atender de acuerdo a los días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad complemento preparado en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Se debe garantizar que los elementos de aseo a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** En el evento que para la unidad de servicio no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, entregar a la supervisión del contrato un plan de manejo de residuos sólidos - PGIRS elaborado por el contratista donde soporte dicho manejo y disposición final de los residuos producidos por el restaurante escolar, el cual deberá presentarse a la supervisión del contrato del plan de saneamiento básico.

39. Entregar el complemento alimentario jornada mañana/ jornada tarde y almuerzo en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad de preparada en sitio e industrializada, de tal manera que el complemento alimentario que el contratista va a suministrar a los titulares de derecho cumpla como mínimo con el porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes así: El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde y la modalidad industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario almuerzo debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón.
40. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en el Programas Alimentario Escolar, tipo de complemento y de acuerdo al horario de consumo de los complementos alimentarios como se relaciona a continuación:

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario jornada mañana	Mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Almuerzo	Jornada Única, zona rural dispersa o internado	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

El contratista deberá cumplir con los horarios de consumo de los complementos alimentarios establecidos.

**PARÁGRAFO 1:** La modalidad industrializada es el alimento listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Por lo tanto, cada alimento se debe entregar en su empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. Esta modalidad se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable.

41. Estandarizar las porciones a los equivalentes en gramos (medidas caseras) establecidas en el ciclode menú de acuerdo a los gramajes de las minutas concertadas según la resolución 051 de 2025.
42. El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional del industrializado.
43. Cada alimento de la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la Resolución 335 de 2021, 374 de 2024 y 051 de 2025 y sus anexos técnicos

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

44. Garantizar el almacenamiento transitorio de los alimentos de la modalidad industrializada, cumpliendo con los estándares mínimos de calidad e inocuidad como se establece en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
45. El contratista, en los informes mensuales de ejecución debe entregar el registro de marcas, lotes y fechas de vencimiento de los productos entregados para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo a los tipos y modalidad de atención del PAE, en los formatos que establezca la entidad.
46. Realizar la entrega de víveres, elementos de aseo, elementos de protección personal, combustible y demás suministros en días hábiles de acuerdo al plan de rutas directamente en cada establecimiento educativo, de acuerdo a los cupos asignados, en el formato establecido por la Secretaría de Educación y la UApA, en la cual se relacione obligatoriamente el nombre del establecimiento Educativo, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, correo electrónico, No de teléfono – celular, No de Cédula y firma; el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas (de calidad y cantidad) de alimentos. Dicho formato debe ser diligenciado en el mismo momento de la entrega y por cada vez que se realice la misma.
47. Entregar a la supervisión del contrato, una certificación expedida por el Rector, Coordinador o la persona delegada del establecimiento educativo para PAE debidamente soportado donde conste que está a paz y salvo en la entrega in situ de víveres, elementos de aseo, combustible a demanda, dotaciones, bonificación a manipuladoras de alimentos y demás suministros necesarios para el adecuado desarrollo del programa, así como también indicarse el número de complementos alimentarios suministrados, en los formatos establecidos por la SED Nariño. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Establecimiento Educativo, Nombres y apellidos completos, número de cédula, número de teléfono – celular, correo electrónico, fecha de la entrega de cada elemento y firma original del docente, rector o coordinador de PAE. La misma será requisito para el pago mensual de la ejecución del contrato. El formato es suministrado por la SED.
48. En el evento de faltantes de los alimentos o de alimentos en mal estado, o cuando los mismos no correspondan a las fichas técnicas aprobadas en la fase de alistamiento, se deberá realizar la reposición, devolución, o entregas faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento de acuerdo a lo planeado por el Programa de alimentación escolar y el horario del servido estipulado, para lo cual, el operador contará máximo con 24 horas para dicha reposición. Ante este hecho cada establecimiento educativo deberá reportar los faltantes o alimentos en mal estado en el formato de la remisión de alimentos, el operador debe estar presto para resolver las observaciones que se realicen en cada establecimiento educativo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Secretaría de Educación y el UApA. De este formato se debe suministrar copia al comedor escolar en el momento de la entrega de los mismos. Dicho documento debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien reciba los alimentos.
49. Permitir que el Rector, Coordinador, docente encargado de PAE en el Establecimiento Educativo o integrante del CAE que recibe los alimentos, registre por escrito sus observaciones en los formatos definidos por la UApA o la Secretaría de Educación Departamental, para la remisión o reposición de víveres por no cumplimiento de las características propias de los alimentos o faltantes.
50. Reportar a la supervisión del contrato la reposición de alimentos o víveres a los que los establecimientos educativos que hayan realizado observaciones del estado de las características organolépticas y de inocuidad y/o alimentos faltantes de acuerdo a los ciclos de menú, en un tiempo no mayor a 24 horas posteriores al hecho.
51. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte del establecimiento educativo o supervisión del contrato, o el personal manipulador de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediata, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que no se interrumpa la prestación del servicio por dicho motivo.
52. Atender las visitas en los comedores escolares, bodegas, sedes administrativas, así como las solicitudes del MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) y la entidad territorial y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.
53. Efectuar seguimiento en el registro de complementos entregados y beneficiarios atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
54. El contratista debe garantizar que los alimentos que integran los complementos tanto en las modalidades preparada in situ, como industrializada, cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación.

MODALIDAD	ALIMENTO	DESCRIPCION	PERIODICIDAD
	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Alimentos modalidad MI	avena, lecha saborizada		manera consecutiva.
	Queso fresco	Almacenado y ensamblado	Mensual, en el caso de existir diferentes proveedores se debe garantizar el muestreo intercalado y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Cereales (galleta, ponqués)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
Materia Primas/Producto terminado Modalidad MPS	Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado-Preparado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de manera consecutiva.
	Huevo	Almacenado-Preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado-Preparado	
	Quesos	Almacenado-Preparado	
	Dulces y postres	Almacenado o ensamblado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado – manipulado	
	Agua Potable (Res.2115 de 2007)	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma. Monitoreo de cloro residual "In situ" por comedor

55. Para el caso de los complementos en modalidad preparada en sitio e industrializada no servidas diariamente en el marco de la operación del Programa por la ausencia de titulares de derecho registrados en SIMAT, el contratista debe redistribuirlas entre los titulares de derecho asistentes.
56. Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas.

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 39 de 51

por parte del personal manipulador de alimentos.

57. El contratista, deberá garantizar la entrega de alimentos en cada establecimiento educativo, para ello deberá contar con una balanza que cumpla con especificaciones de capacidad, sensibilidad y calibración para el pesaje de los mismos como requisito para la verificación por parte del establecimiento educativo, el operador y representantes del CAE.
58. Efectuar seguimiento y registro de los complementos diarios entregados y titulares de derecho atendidos por cada establecimiento educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante, como soporte de pago.
59. El combustible deberá suministrarse a demanda. En cada establecimiento educativo debe haber una reserva de combustible sellada del mismo tamaño y capacidad de la primera entrega, la cual será parte de la verificación en la visita de la supervisión del contrato en terreno.
60. Realizar cambios de menús solo en los siguientes casos: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, baja aceptabilidad del alimento por parte de los beneficiarios de PAE de acuerdo a la lista de intercambios estipulada en el servicio, y en los demás casos contemplados en la Resolución No 335 de 2021 y sus anexos técnicos y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El contratista deberá solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación, la autorización del intercambio a la supervisión, e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo.
61. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes de un ciclo de menú diario planeado, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permite máximo dos intercambios por ciclo.
62. En los menús donde se contemple la combinación de cítricos con lácteos, se debe estimar un tiempo entre el consumo de cada alimento (1 hora aproximadamente) con el fin de evitar que los titulares de derecho presenten malestar gastrointestinal.
63. Registrar las actividades del Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos, el formato se entregará por parte de la entidad.
64. Registrar las actividades del protocolo de enfermedades transmitidas por alimentos, de acuerdo con los programas ofrecidos, los cuales deberán reposar en las carpetas de cada uno de los establecimientos educativos.
65. Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico, el formato será entregado por parte de la SED. Se deberá demostrar la entrega con firma de recibido por cada establecimiento educativo en el que conste esta recepción y contenga como mínimo: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma de quien recibe.
66. Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales, de acuerdo a lo establecido en los presentes estudios previos y según lo estipulado en la Ley 2046 de 2020.
67. Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, preparación, servido y distribución en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA.
68. En el caso que, el establecimiento educativo no cuente con equipo para la toma de temperatura en frío y caliente (termómetro), el operador mediante el coordinador municipal debe realizar de forma aleatoria la toma de temperatura en cada establecimiento educativo durante mínimo cinco (5) días del mes de atención, llevando el registro en los formatos establecidos por la SED NARIÑO y la UApA. Posteriormente, se debe presentar dichos formatos en el informe de pago para la validación de la supervisión.
69. Garantizar que el personal ajeno al comedor escolar ingrese con la debida dotación como tapabocas, gorro y bata.
70. Realizar un muestreo microbiológico de manera mensual en las modalidades preparada en sitio e industrializada a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el MSPS y demás normas que la sustituyen, adicionen o modifiquen, en donde se especifique como mínimo: el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Es necesario que como mínimo se reporte mensualmente el análisis microbiológico de un alimento con sus respectivos resultados.

DESCRIPCION	ANALISIS	FRECUENCIA MINIMA
Productos UHT	Almacenado - Preparado	Anual todos los productos
Quesos	<i>Salmonella Sp.</i> , – <i>Listeria monocytogenes</i>	Semestral
Alimentos que contengan maní	<i>Aflatoxinas</i>	Anual
Huevo en Cáscara	<i>Salmonella Sp.</i>	Trimestral
Arepas	<i>BacillusCereus</i>	Trimestral

**Parágrafo:** Los análisis microbiológicos deben haber sido solicitados por el operador al laboratorio que preste el servicio y corresponden a muestras aleatorias de los distintos comedores escolares. Los análisis aportados por el proveedor serán anexos mas no soportarán el cumplimiento de la obligación.

**Nota:** El plan de muestreo microbiológico debe incluir y cumplir con el numeral 5.1.5.1. Toma de muestras y contramuestras, del anexo técnico Calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página **40** de **51**

71. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el contratista deberá informar a la Entidad Territorial y garantizar la realización de los análisis microbiológicos a los alimentos implicados y estos análisis serán alineados con la naturaleza del producto y la legislación sanitaria vigente a fin de identificar ciertos patógenos y el cumplimiento de los rangos para cada parámetro de conformidad con la normatividad vigente.
72. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de Supervisión del servicio y notificarlos en los tiempos establecidos.
73. Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa.
74. En caso de presentarse inundaciones o desastres naturales que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el contratista para la operación del programa en las regiones afectadas, deberá acatar las directrices que el Departamento disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito de la Supervisión del servicio dirigida al contratista, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación del mismo; también se deberá exigir al contratista la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito de la Supervisión del servicio dirigida al contratista.
75. En caso en que los análisis de los resultados entregados a la supervisión se evidencie presencia de microorganismos patógenos realizar nueva toma de muestreo microbiológico, fisicoquímico o bromatológico que permita verificar la solución efectiva del hallazgo, máximo al mes de realizado la primera toma, e informar dentro de los 5 días hábiles siguientes de ocurrencia de hecho a la supervisión del contrato.
76. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités dinamizadores Municipales y/o Escolares de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, por los diferentes medios tales como: correo electrónico, SAC entre otros.
77. Reportar de forma anticipada en los casos que sea posible la no operatividad del programa.
78. Las demás obligaciones consideradas para el complemento preparada en sitio y modalidad industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos y sus anexos.

#### **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA FASE DE ALISTAMIENTO**

Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista desde la suscripción del servicio y antes del inicio de la operación, el plazo para su cumplimiento será de tres (03) días calendario, dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades: Elaborar, consolidar y presentar para aprobación de la Supervisión del servicio lo siguiente.

1. Disponer de los recursos suficientes para garantizar la prestación efectiva del servicio de alimentación escolar, de manera ininterrumpida durante la ejecución del servicio respectivo.
2. El contratista debe garantizar el recurso humano necesario en cada establecimiento educativo y/o comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su compra, alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio por tal motivo.
3. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa en las condiciones del servicio, las señaladas por la UAoA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.
4. Elaborar y presentar el plan de compras, con base en los ciclos de menú y el análisis nutricional concertados y aprobados por los pueblos indígenas, el cual es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado para el primer mes con el objetivo de implementar los ciclos de menú. Este plan de compras deberá determinar lo que se necesita, cuánto se necesita, cuándo se necesita, los recursos requeridos y las fuentes de donde se obtendrán los recursos. Mensualmente se deberá presentar el plan de compras previo a la entrega de alimentos.
5. Elaborar y presentar un Plan de Saneamiento Básico de la bodega y cada comedor escolar de los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:
  - a. Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto almacenamiento de que se trate. Debe tener por escrito:

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 41 de 51

- Objetivos.
- Alcance
- Responsable
- Definiciones
- Procedimiento de limpieza y desinfección: área- equipo, método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsabilidades y seguimiento y medidas correctivas
- Tanque de almacenamiento de agua potable: método de limpieza, método de desinfección, frecuencia, responsable, seguimiento y medidas correctivas.
- Productos químicos, agentes y/o sustancias que se utilicen, indicando la preparación de las soluciones, concentraciones, formas de uso, tipo de aplicación y tiempos de contacto. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar
- Los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.
- Monitoreo y verificación: medidas preventivas y correctivas.
- Diseño e implementación de formatos de registro diario, monitoreo y control para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir como mínimo la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.
- b. Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Con un contenido mínimo de:
  - Objetivos
  - Alcance
  - Responsable
  - Definiciones
  - Tipos y clasificación de residuos
  - Procedimientos de separación de la fuente, almacenamiento y disposición final.
  - Manejo en el sitio de generación: actividad, frecuencia, responsable, monitoreo, verificación y acciones correctivas y preventivas.
  - Formato de registro de monitoreo y control.
- c. Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del contratista será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto. Este programa debe contener con mínimo:
  - Objetivo
  - Alcance
  - Responsable
  - Definiciones
  - Caracterización de plagas por áreas
  - Procedimientos.
  - Método de control (físico y/o químico): periodicidad y método de aplicación
  - Productos o sustancias químicas con su respectiva ficha técnica
  - Inspección y seguimiento
  - Formato de registro de monitoreo y control
- d. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes que lo modifiquen o complementen, que contenga como mínimo:
  - Objetivos.
  - Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
  - Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 42 de 51

- Formatos de monitoreo y control
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de alimentación
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas
- Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

NOTA: El Plan de saneamiento debe tener aplicabilidad y estar ajustado a las necesidades, características y entorno de cada establecimiento educativo, bodega de almacenamiento y/o comedor escolar, el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria, así como de la supervisión del servicio del Programa en cada uno de los puntos donde opere, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y soporte de estas actividades.

6. Elaborar y presentar el programa de proveedores, materias primas e insumos donde se detalle todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, de igual forma se describan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumo, 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 (Res. 5109 de 2005, 333 de 2011, 810 de 16 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022) y el seguimiento de los mismos.
7. Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de la modalidad industrializada, teniendo en cuenta la calidad e inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos que integran dicha modalidad.
8. Elaborar y presentar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación, dicho plan no podrá ser inferior a diez (10) horas anuales y deberá tratar como mínimo los siguientes temas
  - Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados;
  - Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en la manipulación;
  - Procedimientos del Plan de Saneamiento Básico;
  - Estandarización de recetas, lo que permite una producción uniforme de la preparación y los menús.
  - Estandarización de utensilios y porciones;
  - Conocer la composición de los menús y monitorizar la cantidad de sal, azúcar, grasa, entre otros.
  - Lectura e interpretación del rotulado nutricional a fin de que tengan en cuenta los nutrientes críticos.
  - Analizar los contenidos de sodio de los menús teniendo como meta dar cumplimiento a la ingesta adecuada definida en la Resolución 3803 de 2016 según los grados escolares.
  - Minuta patrón, ciclos de menús, análisis químicos, guía de preparación y lista de intercambio;
  - Toma y registro de temperatura de los alimentos en frío y caliente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo:

- Metodología;
- Duración;
- Profesional que dicte la actualización;
- Cronograma

Una de estas capacitaciones deberá realizarse antes del inicio de la operación, durante la fase de alistamiento del programa. Por tanto, el contratista será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de Alimentación Escolar. El plan de capacitación se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674-2013).

**PARÁGRAFO 1:** Es importante que para esta capacitación se debe tener claro que es responsabilidad del contratista y podrá ser efectuada por personas naturales, jurídicas contratadas y autoridades sanitarias, teniendo en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA DAB 4150- 10264-19.

9. Elaborar y presentar el procedimiento o protocolo al momento de reportarse una posible ETA o brote alimentario dentro del programa de la modalidad preparada en sitio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 43 de 51

demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan

**10.** Elaborar y presentar documento de estandarización de recetas y porciones, donde se incluya la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o suequivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, garantizando que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta. El documento de estandarización de recetas y porciones deberá contener como mínimo:

- Introducción
  - Objetivo
  - Normativa
  - Definiciones
  - Metodología
  - Responsables
  - Formatos de monitoreo y control
  - Cronograma
  - Formato de gramaje de la lista de alimentos (análisis nutricional) según frecuencia establecida de entrega con firma de recibido conforme o no conforme por dinamizador de alimentos.
- 11.** Elaborar y presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, el cual debe aplicarse a las bodegas y restaurantes escolares y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:
- Introducción
  - Objetivos
  - Alcance
  - Responsable
  - Medidas preventivas
  - Medidas correctivas
  - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias
  - Formatos de monitoreo y control
  - Empresa o persona encargada del mantenimiento preventivo y correctivo por lo cual se debe contar con la hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes

Describir el programa de calibración de equipo e instrumentos de medición, por lo cual el operador debe acreditar que cuenta con laboratorio externo o empresa certificada y la frecuencia de calibración de conformidad al manual del equipo, horas de uso y antigüedad.

- 12.** Elaborar y presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de viveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar de los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad preparada en sitio; y lo que aplique en la modalidad industrializada, así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando los establecimientos educativos que se atenderán bajo la modalidad establecida, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. Dicho plan deberá ejecutarse únicamente en días hábiles para garantizar el acompañamiento de los miembros del comité de alimentación escolar – CAE de cada establecimiento educativo. Nota: realizar el plan en el formato suministrado por la SED
- 13.** Elaborar y presentar a la supervisión las hojas de vida de la totalidad del equipo de trabajo (coordinador operativo, profesional en Nutrición y Dietética, 2 profesionales de campo, jefe de bodega, profesional en derecho, profesional en ciencias económicas, profesional en ciencias sociales y humanas, 9 coordinadores municipales y manipuladoras de alimentos de acuerdo al número de estudiantes establecido en la Resolución 335 de 2021).
- 14.** Adjuntar las hojas de vida del personal requerido en formato función pública, fotocopia de la cédula, certificados laborales, donde especifique objeto, funciones, fecha de inicio, fecha de finalización, firma del jefe inmediato, adicionalmente presentar tarjeta profesional (si aplica), expedida por la entidad competente, diplomas de estudio, antecedentes Fiscales, Disciplinarios, Judiciales, Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas, Inhabilidades por comisión de delitos sexuales contra menores de edad (Ley 1918 de 2018, decreto 753 de 2019), Registro de Deudores Alimentarios Morosos- REDAM, cada antecedente con fecha de expedición no mayor a 30 días. Además, se debe adjuntar el certificado en formación en buenas prácticas de manufactura con mínimo 10 horas anuales de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, con fecha de expedición de certificado no mayor a un año (Cuando aplique) y demás soportes para acreditar la suficiente formación académica y experiencia mínima solicitada. El equipo estará integrado por los siguientes profesionales:

**Coordinador operativo o general del Proyecto:** El contratista deberá designar un coordinador operativo que será el enlace con el Departamento para brindar la información requerida en el marco de la ejecución de la operación; persona que además

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 44 de 51

deberá dar cumplimiento a las actividades de la fase de alistamiento de la operación. El perfil: El coordinador deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética y/o ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero industrial y/o químico de alimentos. Experiencia Profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso: No menor a tres (03) años, desempeñándose como coordinador operativo o general del proyecto en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.

**Profesional en Nutrición Dietética:** El nutricionista deberá cumplir con mínimo el perfil profesional de nutrición y dietética. Experiencia profesional: No menor a tres (03) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso. Experiencia específica: No menor a tres (3) años, desempeñándose como Nutricionista en temas relacionados en Programas de Alimentación Escolar.

**3 profesionales de Campo:** El Profesional de campo deberá cumplir con mínimo (1) el perfil profesional de Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o químico de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o microbiólogo. Experiencia profesional No menor a tres (03) años, contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Experiencia Específica No menor a tres (03) años de experiencia certificada como Coordinador / Supervisor / Profesional de Campo en Programas de Alimentación Escolar.

**Jefe de Bodega:** El Jefe de bodega deberá cumplir con mínimo el perfil de Técnico o Tecnólogo en área de Alimentos o similares (Control y/o calidad de alimentos, procesamiento de alimentos, alimentos y bebidas y/o seguridad alimentaria y/o inocuidad de alimentos, afines o similares). Experiencia profesional No menor a dos (2) años de experiencia, contado desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo del presente proceso. Experiencia Específica No menor a un (1) año como jefe de bodega en Programas de Alimentación Escolar.

**Profesional en Derecho:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia profesional no menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.

**Profesional en Ciencias Económicas o afines:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.

**Trabajador Social:** Con tarjeta profesional vigente y experiencia no menor a dos (02) años, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del presente proceso. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes.

**9 coordinadores municipales:** Técnicos o profesionales en cualquier área, con experiencia general de 1 año en el área técnica o de formación y con experiencia específica de seis (6) meses en programas sociales que incluyan el suministro y preparación de complementos alimentarios y/o programas de alimentación escolar.

**Manipuladoras de alimentos:** Presentar la relación de manipuladoras de alimentos por establecimiento educativo y municipio, soportadas con las hojas de vida y anexos de acuerdo a los cupos establecidos, cédula, certificado médico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en la cual conste la aptitud para m comprobada mínima de tres (3) meses en la preparación de alimentos.

**NOTA:** Este documento también debe contener como mínimo la siguiente información de las manipuladoras: Nombres y apellidos completos, número de cédula, establecimiento educativo, número de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma; en los formatos establecidos por la Secretaría de Educación Departamental, y entregar copia del documento que soporte la vinculación del personal bajo la modalidad elegida por el contratista.

**Relación mínima de manipuladoras de alimentos necesarios por número de complementos atendidas bajo modalidad preparada en sitio.**

1 a 75	De 76 a 150	De 151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1.000	1.001 a 1.500
Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos	Complementos
1	2	3	4	5	6	7

**Nota:** En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión del servicio, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

*servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en el establecimiento educativo.”*

**Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de complementos atendidos bajo modalidad Industrializada**

De 50 a 200 RI	De 201 a 400 complementos	De 401 a 600 complementos	De 601 a complementos	De 801 a 1000 complementos
1	2	3	4	5

15. Entregar evidencia de la vinculación laboral o civil del operador con el equipo de trabajo aprobado, junto con sus anexos respectivos (soportes de hoja de vida, antecedentes y certificados de afiliación).
16. Entregar la totalidad de fichas técnicas de alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, almuerzo, modalidad industrializada y de los alimentos que conforman la estrategia de residencias escolares, las cuales deben contar con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria que soportan la calidad de los alimentos que componen los complementos alimentarios de la modalidad, además se debe incluir acta de inspección sanitaria con concepto favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a la circular externa del INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos “orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente y deberán cumplir el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Adicionalmente, deberá entregar a la supervisión del Programa, los análisis de liberación de los alimentos de alto riesgo en salud pública de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 y Resolución 335 de 2021, en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
17. Realizar y entregar un inventario de equipos y utensilios utilizados en el comedor escolar de cada Establecimiento Educativo, en el formato establecido por la Secretaría de Educación Departamental, que debe ser firmada por el rector o su delegado y el responsable o delegado del contratista, el cual debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, No de Cédula, teléfono –celular, correo electrónico y firma.
18. Presentar la relación de bodegas para cada subregión a la supervisión:  
 Para el efecto, deberá presentar los siguientes documentos:
  - Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permiso de uso permitida por la legislación colombiana;
  - Acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, la cual debe tener el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria vigente competente, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, con concepto favorable, favorable con requerimientos, la cual deberá mantenerse durante todo el plazo de la presentación del servicio objeto de negociación y conforme a la Resolución No. 2674 de 2013 ya la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 0082-22 y anexos “Actualización de la circular 400- 0201-17 en cuanto a los criterios técnicos y normativos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.
19. Presentar la relación de los vehículos de transporte de alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio de la operación y/o cuando el supervisor lo considere pertinente, para lo cual deberá anexar:
  - Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente con concepto higiénico sanitario favorable fecha de expedición no superior a seis (6) meses, la misma debe indicar que el transporte es para alimentos perecederos y no perecederos.
  - Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo)
  - Certificado médico y sus respectivos análisis de laboratorio, en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (En caso de tenerlo)
  - Si los vehículos no son de propiedad del contratista deberá allegar el contrato de alquiler o arrendamiento de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados.

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

NOTA: El vehículo transportador de carne y productos cárnicos comestibles debe contar con Autorización Sanitaria otorgada por cualquier ETS competente para realizar IVC en alimentos.

NOTA. En el evento que lo presentado no cumpla u omita alguno de los ítems, se le otorgará al contratista término perentorio de tres (3) días hábiles para su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la Supervisión del servicio dentro de los tres días siguientes donde se definirá las acciones a implementar de conformidad con la ley y el servicio. Una vez se certifique el cumplimiento de la fase de alistamiento, la supervisión del servicio emitirá orden de inicio de operación previo cumplimiento de los requisitos de fase de alistamiento, caso contrario no será posible el reconocimiento económico de lo ejecutado sin la autorización respectiva.

En todas las etapas del proceso de contratación se garantizará el cumplimiento de los principios de la contratación pública, contenidos en la Constitución Política de Colombia y en la Ley, en especial los contenidos en el Decreto 019 de 2012.

1. Entregar al CONTRATISTA la información y documentación que requiera, para el adecuado desarrollo y cumplimiento del contrato
2. impartir al CONTRATISTA directrices y orientaciones para el desempeño de las actividades propias del objeto contractual.
3. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, así como velar por el cumplimiento del mismo, a través de la supervisión del contrato.
4. Realizar el pago al CONTRATISTA en la forma y condiciones pactadas y señaladas en la cláusula cuarta del contrato.
5. El departamento de Nariño deberá entregar la lista de estudiantes oficiales registrados en SIMAT, sin embargo, el operador debe tener en cuenta la circular 014 de 2020 que tiene como asunto el Reporte de los Estudiantes que van a consumir efectivamente el Programa de Alimentación Escolar efectivamente
6. El departamento de Nariño deberá facilitar el listado de docentes y/o directivos en cada uno de establecimientos educativos.

**QUINTA. - VALOR DEL CONTRATO:** El valor del contrato corresponde **ONCE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHO PESOS (\$11.238.734.208,00) MDA/CTE .**

Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por la suscripción y ejecución del presente contrato estarán a cargo del contratista.

**POBLACION NARP - 64 DIAS DE ATENCION**

	VALOR COMPLEMENTO JM/JT	No. DE COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO ALMUERZO	No. DE COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA	No. DE COMPLEMENTOS
<b>COSTA</b>	\$ 4.740	1.479.808	\$ 6.613	384.064	\$ 5.178	99.136
<b>SUBTOTALES</b>	\$ 7.014.289.920		\$ 2.539.815.232		\$ 513.326.208	
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 10.067.431.360</b>					

**POBLACION NARP - 64 DIAS DE ATENCION**

	VALOR COMPLEMENTO DESAYUNO	No. DE COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO REFRIGERIO TARDE	No. DE COMPLEMENTOS	VALOR COMPLEMENTO CENA	No. DE COMPLEMENTOS
<b>COSTA</b>	\$ 5.563	1.728	\$ 3.863	1.728	\$ 6.613	1.728



**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

<b>SUBTOTALES</b>	\$ 9.612.864	\$ 6.675.264	\$ 11.427.264
<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 27.715.392		

POBLACION NARP - 64 DIAS DE ATENCION		
	REFRIGERIO MAÑANA J.U.	No. DE COMPLEMENTOS
<b>COSTA</b>	\$ 3.101	365.696
<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1.134.023.296	

POBLACION NARP - 64 DIAS DE ATENCION		
	VALOR COMPLEMENTO ALMUERZO PAE RURAL	No. DE COMPLEMENTOS
<b>COSTA</b>	\$ 9.340	1.024
<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 9.564.160	

**NOTA:** Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede cambiar y retribuirse entre estos siempre y cuando sean de la misma modalidad y valor del complemento (CPS y CI) puede cambiar mes a mes conforme a la información allegada a la SED sobre el concepto sanitario (favorable, favorable con requerimientos y desfavorable) obtenido como resultado de las visitas realizadas por el Instituto Departamental de Salud de Nariño-ISDN en materia de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de cada establecimiento educativo y de acuerdo a las condiciones de infraestructura y saneamiento de los mismos, en todo caso la Entidad informará al operador para la realización del respectivo cambio de modalidad..

**SEXTA. - FORMA DE PAGO:** El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos efectivamente suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo.

**PARÁGRAFO 1º.-** El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de los complementos y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.

**PARÁGRAFO 2º.-** EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

**PARÁGRAFO 3º.-** En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

**PARÁGRAFO 4º.-** Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar por el pago de cuentas, estarán a cargo del contratista.

**SEPTIMA. - PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato será de sesenta y cuatro (64) días calendario escolar, contados a partir de la suscripción de acta de inicio con entrega de complementos, previo cumplimiento de requisitos de ejecución y aprobación de la fase de alistamiento por parte de la supervisión; la cual no podrá ser superior a tres (3) días calendario siguientes a la suscripción del contrato, en los establecimientos educativos oficiales de educación preescolar, básica y media de los 12 municipios no certificados del Departamento de Nariño.

**OCTAVA. - DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** El pago del valor del contrato se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP-, expedido por el Subsecretario de Presupuesto, para la vigencia fiscal 2026, así:

CDP No.	FECHA	VALOR	VALOR APROPIAR	CUENTA
---------	-------	-------	----------------	--------



**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 48 de 51

2026010598	14/01/2026	\$12,229,170,048.00	\$11.238.734.208,00	2.3.2.02.02.009-22-2201 2201028-202500000037997 97990-16-1.2.3.3.03
------------	------------	---------------------	---------------------	---

**NOVENA. – SUPERVISIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO: NOVENA. – SUPERVISIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO:** Por disposición del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 la supervisión implica el seguimiento, técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista.

El Departamento de Nariño realizará la supervisión al contrato que se llegue a celebrar como resultado del proceso, a través del Subsecretario(a) de Planeación y Cobertura de la Secretaría de Educación Departamental quien vigilará y supervisará la ejecución del mismo, conforme a las disposiciones del ordinal 1º del artículo 4º, y ordinal 11 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y de los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011.

**PRINCIPALES OBLIGACIONES DE LA SUPERVISIÓN:**

Los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. Por ende, deberá cumplir, entre otras, con las siguientes obligaciones principales:

1. Ejercer control y vigilancia al contrato suscrito para la prestación del servicio de alimentación escolar en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, a través de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos de la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario am/pm, almuerzo, modalidad ración industrializada y complementos que hacen parte integral de las residencias escolares.
2. Solicitar y exigir informes, aclaraciones y explicaciones al contratista, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del contrato.
3. Impartir instrucciones y hacer recomendaciones encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta las cuales deberán ser de manera formal y por escrito.
4. Apoyar el logro de los objetivos contractuales al contrato suscrito para la operación de PAE.
5. Impartir instrucciones y hacer recomendaciones de manera formal y por escrito encaminadas a la correcta ejecución del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas y económicas previstas en su oferta, en el contrato suscrito en el marco de la Resolución 335 de 2021 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
6. Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 335 de 2021 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato.
7. Velar por el cumplimiento del contrato y sus obligaciones en términos de plazos, calidades, cantidades y condiciones establecidas en la Resolución 335 de 2021 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. Además de la adecuada ejecución de los recursos del contrato.
8. Mantener en contacto a las partes del contrato.
9. Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.
10. Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen como a causa de la ejecución del contrato.
11. Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna o motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando estos no ajustan a lo requerido en el contrato, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas o contratadas teniendo como base el contrato y la Resolución 335 de 2021 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
12. Revisar que el objeto del contrato se haya cumplido en su totalidad y suscribir el acta definitiva de recibido de satisfacción del objeto contractual y sus obligaciones.
13. Informar a la Entidad los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del contrato; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes.
14. Informar a la entidad cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad desarrolle las actividades correspondientes.
15. Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 335 de 2021, o demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
16. Remitir a la Secretaría de Educación Departamental de Nariño, los informes de Supervisión en original para que se incorporen a la carpeta contractual y toda la documentación soporte de la etapa de ejecución contractual.
17. Vigilar que la ejecución del contrato se cumpla hasta la concurrencia del valor del mismo.
18. Realizar y presentar mensualmente a la Entidad contratante en medio físico los informes sobre el avance de la ejecución técnica, administrativa, financiera y jurídica del PAE y los que soliciten los organismos de control en los términos establecidos por la entidad u organismo.
19. Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social integral, pagos parafiscales durante la ejecución del contrato.

**ANEXO CONTRACTUAL**

**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 49 de 51

20. Aprobar la existencia de las condiciones técnicas, financieras y jurídicas para iniciar la ejecución del contrato establecidas en la Resolución 335 de 2021 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
21. Garantizar que el contratista suministre y mantenga el profesional o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su remplazo en condiciones equivalentes cuando fuese necesario.
22. Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico, financiero y jurídico que no impliquen modificaciones o sobrecostos al contrato.
23. Solicitar a la Entidad las modificaciones o ajustes que requiera el contrato.
24. Solicitar que la Entidad haga efectivas las garantías del contrato cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes.
25. Exigir y verificar que los bienes y servicios adquiridos cumplan con las exigencias de las normas técnicas obligatorias y los lineamientos técnicos administrativos establecidos en la Resolución 335 de 2021, y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.
26. Revisar y presentar los informes y documentos necesarios para que el ordenador del gasto efectúe los pagos a que haya lugar: No se reconocerá pago al contratista en los siguientes casos: a). Por sobrecupos: raciones entregadas y no contratadas de acuerdo a SIMAT; b). No entrega efectiva de las raciones, es decir, no entrega de la totalidad de alimentos que componen la ración o entrega de raciones en gramajes inferiores establecidos en los análisis químicos de los ciclos de menú, modalidad ración preparada en sitio (complemento am/pm, complemento almuerzo), ración industrializada y complementos que hacen parte integral de las residencias escolares; c). Días no atendidos; d). Entregar raciones en gramajes inferiores establecidos en las f, correspondiente al ciclo de menú concertado para la comunidad indígena respectiva. e). Entregar raciones en calidades y cantidades inferiores a las estipuladas y concertadas en los análisis químicos de los ciclos de menú. f). Entrega de alimentos no aprobados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para la modalidad ración preparada en sitio (complemento am/pm, complemento almuerzo), ración industrializada. g) No estar al día con las SPQR y requerimientos allegados al operador mes a mes.
27. Informar y remitir al Secretario de Educación el acta de inicio del contrato (cuando se requiera) al día siguiente hábil a la fecha de su expedición, para la respectiva publicación en la plataforma SECOP II
28. Informar y remitir al Secretario de Educación con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, las actas de suspensión, reinicio y cesión del contrato si a ello hubiera lugar, para que se proceda a la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II
29. Solicitar y remitir con una antelación de cinco (5) días hábiles, a la fecha prevista para la suscripción, la solicitud de adición, modificación o terminación anticipada del contrato siempre y cuando tales hechos estén plenamente justificados, al Secretario de Educación para la respectiva verificación, registro y publicación efectiva en la plataforma SECOP II
30. Publicar a través de la plataforma SECOP II todos los informes de supervisión emitidos durante la ejecución del contrato y los respectivos certificados de cumplimiento parcial y final dentro de los tres (3) días siguientes a su expedición.
31. Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo.
32. Vigilar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato.
33. El Departamento de Nariño, pagará al Contratista el valor total del contrato en pagos parciales, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de raciones alimentarias efectivamente suministradas, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo.

**PARÁGRAFO 1º.-** El pago se realizará previa presentación de informe de ejecución debidamente soportado con los formatos de entrega de las raciones alimentarias y certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor del contrato.

**PARÁGRAFO 2º.-** EL CONTRATISTA acreditará el pago correspondiente a sus aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensiones y ARL), en los montos y porcentajes establecidos por el Gobierno, con los respectivos comprobantes de pago original.

**PARÁGRAFO 3º.-** En caso de terminación anticipada sólo habrá lugar al pago de los bienes efectivamente entregados.

34. Velar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente.
35. Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.
36. Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato, si hubiere lugar.
37. Elaborar el proyecto de acta de liquidación del contrato dentro de los plazos establecidos para tal efecto, junto con todos los demás documentos requeridos para adelantar el trámite de liquidación.
38. Asegurar que las garantías se encuentren vigentes por el termino previsto en el contrato, de ahí la importancia de comunicar a las compañías aseguradoras las suspensiones y reinicios de los contratos.
39. Las comunicaciones que con ocasión a la ejecución del contrato se realicen con el contratista, se harán por escrito y se dejará constancia de ello en el expediente del contrato, aun si aquella se realiza por medios electrónicos.
40. Entregar al contratista los documentos y formatos necesarios para la implementación del Programa de Alimentación Escolar conforme a la Resolución 335 de 2021, tales como: a). Lista de chequeo del informe de ejecución; b). Remisión de entrega de víveres en el establecimiento educativo ración complemento am/pm, complemento almuerzo y ración industrializada; c). Formato de registro y control diario de asistencia; d). Formato reposición de faltantes- ración industrializada; e). Formato reposición de faltantes- ración preparada en sitio; f). Formato plan de rutas; g). Ficha de información técnica; h). Indicaciones diseño de la ficha técnica; i). Formato de entrega de dotación a auxiliares dinamizadores (as) de alimentos; j). Formato de inventarios de equipo y menaje; k). Formato relación de auxiliares dinamizadores (as) de alimentos por cada establecimiento educativo; l). Formatos entrega de implementos de aseo y combustible; m). Formato identificación de la demanda de alimentos; q). Certificado de entrega de raciones en instituciones

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 50 de 51

educativas; n). diagnostico situacional; o). formato paz y salvo; p). formato implementación PSB; q). formato registro de temperatura; r). formato entrega de documentación; y demás que se requieran en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar.

**DECIMA. - GARANTÍA ÚNICA:** En cualquier evento en que se modifique el plazo o valor del contrato deberán modificarse las correspondientes garantías. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

Dentro de los términos estipulados en este contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del Departamento. El contratista deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el contratista incurre en mora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la entidad garante a petición del Departamento y por cuenta del contratista, quien con la firma del contrato autoriza expresamente al Departamento para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

**Garantía de Cumplimiento:** Ampara al Beneficiario el total y perfecto cumplimiento de las diferentes obligaciones originadas en el contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y 6 meses más.

**Calidad del servicio:** se prevé el evento de que un servicio no reúna las especificaciones y requisitos mínimos contemplados en el contrato. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta, por vicios ocultos y en general los derechos del consumidor, cuyo valor amparado sea el veinte por ciento (20%) del valor del contrato y con una vigencia de la duración del contrato y seis (6) meses más o el lapso en que de acuerdo con el contrato y la legislación civil o comercial se requiera.

**Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones** a los terceros que utilicen para el cumplimiento de las obligaciones contractuales, garantiza que el Contratista cumplirá con el pago de las prestaciones sociales y laborales a que está obligado por la realización del contrato, cuyo valor amparado sea del 20% del valor del contrato, con una vigencia de la duración del contrato y 3 años más.

**Garantía de Responsabilidad Civil Extracontractual:** Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado no podrá ser inferior a quinientos (500) smlmv del valor del contrato. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato.

En cualquier evento en que se modifique el plazo o valor del contrato deberán modificarse las correspondientes garantías. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

Dentro de los términos estipulados en este contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del Departamento. El contratista deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el contratista incurre en mora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la entidad garante a petición del Departamento y por cuenta del contratista, quien con la firma del contrato autoriza expresamente al Departamento para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

La garantía requiere aprobación por parte del Departamento para la ejecución del contrato. Las únicas exclusiones aceptables para las pólizas que se constituyan en relación con el presente contrato serán las señaladas en el Decreto 1082 de 2015; las demás exclusiones se entenderán por no escritas.

Según el tipo de garantía por el cual opte el oferente, se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Artículo 2.2.1.2.3.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015

En cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

**DECIMA PRIMERA. - AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA:** Por tratarse de un contrato regido por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios EL CONTRATISTA actuará con total autonomía técnica, administrativa y plena independencia, por lo cual no habrá vínculo laboral alguno entre EL DEPARTAMENTO y las personas que contrate EL CONTRATISTA para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato.

**DECIMA SEGUNDA. - CESIÓN DEL CONTRATO:** EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente sus derechos y obligaciones derivados del presente contrato, sin el consentimiento previo, expreso y escrito del DEPARTAMENTO y agotando el procedimiento establecido en el artículo 3.2.7 del Manual de Contratación del Departamento (Decreto Nro. 448 de 2016) y demás disposiciones que lo modifiquen

**DECIMA TERCERA. - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** Este contrato será liquidado con base en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y, 32 y 33 de la Ley 1150 de 2007. A la terminación del contrato se procederá a su liquidación, dentro de los cuatro (4) meses siguientes, contados a

**ANEXO CONTRACTUAL**  
**CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. GN0590-2026 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE**  
**NARIÑO y CONSEJO COMUNITARIO INTEGRACIÓN DEL TELEMBI**

Página 51 de 51

partir de la fecha de terminación, de conformidad con lo establecido en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Dentro de este plazo las partes contratantes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación se hará constar los acuerdos y transacciones a que llegaren para poner fin a las divergencias presentadas. Para la liquidación se exigirá al contratista la ampliación, si es el caso, de las garantías de cumplimiento, pago de los salarios, prestaciones o indemnizaciones, responsabilidad civil y, en general, para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato. También habrá lugar a liquidación en los siguientes casos: 7.15.1. Cuando se haya ejecutoriado la providencia que declaró la caducidad. 7.15.2. Cuando las partes den por terminado el contrato por mutuo acuerdo, lo cual podrá hacerse en todos los casos en que tal determinación no implique renuncia a derechos causados o adquiridos en favor del Departamento. 7.15.3. Cuando se haya ejecutoriado la providencia judicial que lo declaró nulo. 7.15.4. Cuando la autoridad competente lo declare terminado unilateralmente conforme a lo establecido en el contrato y la Ley

**DECIMA CUARTA. - INDEMNIDAD:** EL CONTRATISTA se obligará a mantener indemne al DEPARTAMENTO de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. En caso de reclamo judicial o extrajudicial contra EL DEPARTAMENTO, éste requerirá al CONTRATISTA para que mantenga indemne a aquél; y si no lo hiciera podrá EL DEPARTAMENTO hacerlo directamente y repetir contra EL CONTRATISTA.

**DECIMA QUINTA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara que no se halla incurso en inhabilidades e incompatibilidades para la celebración de este contrato, de conformidad con la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones constitucionales y legales aplicables. Declaración que se tienen entendida con la firma del presente contrato. En el evento de presentarse inhabilidades o incompatibilidades sobrevinientes, se aplicará lo previsto en el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

**DECIMA SEXTA. - APLICACIÓN DE LAS CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** A este contrato le son aplicables, por pacto expreso, las cláusulas de interpretación, modificación, terminación unilateral y caducidad, de acuerdo con lo establecido en los artículos 15, 16, 17 y 18 Ley 80 de 1993.

**DECIMA SEPTIMA. - DECLATORIAS DE INCUMPLIMIENTO:** En caso de incumplimiento del CONTRATISTA a las obligaciones derivadas del presente contrato, EL DEPARTAMENTO adelantará el procedimiento establecido en la ley para la imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento.

**DECIMA OCTAVA.-PENAL PECUNIARIA:** En caso de mora o incumplimiento del objeto de este contrato, EL CONTRATISTA deberá pagar a favor DEL DEPARTAMENTO a título de pena, la suma equivalente hasta del diez por ciento (10%) del valor total estimado de este contrato, pago éste que debe entenderse sin perjuicio de las eventuales indemnizaciones por los perjuicios causados, en cumplimiento de las obligaciones contractuales, o por hechos o actos extracontractuales, sin necesidad de requerimientos judiciales o extrajudiciales previos para constituir en mora al deudor a los cuales renuncia desde ahora EL CONTRATISTA.

**DECIMA NOVENA. - MULTAS Y SANCIONES:** Si EL CONTRATISTA incumple con obligaciones que no den lugar a declaratoria de caducidad, EL DEPARTAMENTO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas equivalentes al cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor del contrato por cada día de atraso o retraso en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento al contratista, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del mismo. El contratista autoriza desde ya para que en caso de que EL DEPARTAMENTO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente de los saldos a su favor. Lo anterior salvo en el caso en que el contratista demuestre que su tardanza o mora obedecieron a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobados. El pago de las multas no exonerará al contratista de su obligación de cumplir con el objeto contractual ni de las demás responsabilidades u obligaciones que emanen de este contrato.

**VIGESIMA. - PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requiere la expedición del Registro Presupuestal de Compromiso y la presentación y aprobación de la garantía única de cumplimiento, si hubiere lugar en la plataforma transaccional SECOP II. Para la legalización del presente contrato, es necesario aportar los documentos requeridos por el Departamento Administrativo de Contratación

**VIGÉSIMA PRIMERA. – DECLARACIÓN JURAMENTADA:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento que la información y los documentos presentados y sus contenidos son veraces, que conoce las consecuencias jurídicas y efectos previstos en el artículo 442 del Código Penal Colombiano.

**PARÁGRAFO:** EL DEPARTAMENTO de conformidad con el artículo 83 de la Constitución Política, presume la buena fe en los documentos aportados por EL CONTRATISTA, en virtud del presente acto.

**VIGÉSIMA SEGUNDA. – LUGAR DE EJECUCIÓN:** El lugar de ejecución será en los municipios no certificados del Departamento de Nariño de conformidad con el anexo 1.

**VIGÉSIMA TERCERA. – DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para los efectos legales, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Pasto

**NOTA:** El presente anexo, así como los estudios y demás documentos que hacen parte integral del contrato, se entenderán aprobados por EL CONTRATISTA con la aceptación del mismo en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), entendida dicha aceptación en la plataforma como la suscripción del contrato. Lo anterior de conformidad con lo señalado por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

**Revisó:** Berby Sánchez Montaña  
 Cargo: Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura



**Proyectó:** Juan Pablo Bravo Guzman  
 Abogado Contratista PAE

