

## CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. GN2983-2025 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO Y LA FUNDACION COLOMBIA PRIMERO

Entre los suscritos a saber: **ADRIAN ALEXANDER ZEBALLOS CUATHIN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.039.851, en condición de Secretario de Educación Departamental y en uso de sus atribuciones legales, conferidas en la resolución No. 091 del 21 de agosto de 2020 y de acuerdo a las conferidas en el decreto 158 del 28 de mayo de 2025, por medio del cual se delegó la ordenación del gasto para la contratación del operador del Programa de Alimentación Escolar PAE, derivado de la declaratoria de urgencia manifiesta, quien actúa en nombre y representación del DEPARTAMENTO DE NARIÑO, persona jurídica de derecho público quien para efectos de este contrato se denominara EL DEPARTAMENTO y que obrará como CONTRATANTE, por una parte y por la otra parte: **FUNDACION COLOMBIA PRIMERO**, Entidad sin Ánimo de Lucro, identificada con Nit No. 901.307.261-3, representada legalmente por **CAMILA FAJARDO ANGARITA**, mayor de edad e identificada con cédula de ciudadanía No.53.055.698, quien para efectos de este contrato se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado la celebración del presente contrato previa las siguientes CONSIDERACIONES: **1.** La necesidad que se pretende satisfacer con la presente contratación directa es la continuidad en la prestación del servicio de la operación del programa de Alimentación Escolar PAE en 48 municipios no certificados del Departamento de Nariño dirigido a atender a la población mayoritariamente campesina de niños, niñas, jóvenes y adolescentes que se encuentren matriculados en establecimientos educativos públicos a quienes se les ofrecerá un complemento diario alimentario durante el calendario escolar vigencia 2025, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación - MEN y la Unidad de Alimentos para Aprender UApa establecidos en la resolución 335 de 2021 por el término de 20 días de calendario escolar. **2.** Es deber del Estado y responsabilidad de las Entidades Territoriales garantizar el adecuado cubrimiento de los servicios educativos estatales y asegurar su prestación eficiente a todos los habitantes del territorio nacional, los que puede brindar de manera directa o de manera conjunta. **3.** Que de conformidad con lo establecido en el Artículo 44 y 47 de la Constitución Política, son derechos fundamentales de los niños, entre otros el acceso a la educación y a una alimentación equilibrada, por lo que la familia la sociedad y el Estado, tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos; así mismo, dispone que los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás. **4.** Que el Programa de Alimentación Escolar – PAE, se ha definido como la estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario



durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y deserción escolar, así como fomentar estilos de vida saludables. **5.** Que de acuerdo a la sesión de fecha 24 de octubre de 2024 del Comité Territorial de Planeación y Seguimiento de PAE Nariño y a la proyección financiera realizada, se determinó que el valor del Programa para la vigencia 2025, sería de NOVENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS MDA/CTE (\$98.353.547.686), de los cuales CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES DOSCIENTOS CUATRO MIL OCHOCIENTOS DIECISIETE PESOS CON NOVENTA Y SIETE CENTAVOS (\$46.625.204.817,97) MDA/CTE, provienen de diferentes fuentes de financiación (UApA, bolsa común, recursos SGP, recursos de balance SGP asignación especial) y el valor restante es decir la suma de CINCUENTA Y UN MIL MILLONES SETECIENTOS VEINTIOCHO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CATORCE PESOS CON TRES CENTAVOS (\$51.728.342.814,03), debía cubrirse con la gestión de recursos del Sistema General de Regalías. **6.** Que el Departamento de Nariño por intermedio de la Secretaría de Educación, estructuró el proyecto para ser aprobado por el Sistema General de Regalías y que, de acuerdo con su trazabilidad, el mismo salió con fecha de aprobación el 28 de abril de 2025. **7.** Que inmediatamente viabilizado el proyecto se realizaron las gestiones necesarias para que el OCAD, lo aprobara y obtener los recursos necesarios para la financiación del PAE en el Departamento de Nariño, sin embargo, por motivos de índole administrativo debido al cambio de los integrantes, dicho proceso se tardó y solo fue posible lograr la citación para el 30 de mayo de 2025. **8.** Que ante el retraso en los tiempos para la aprobación del proyecto ante el SGR, se vio en la necesidad de apropiar recursos propios y por ello la Secretaría de Hacienda emitió la resolución No.336 del 23 de mayo de 2025, por medio de la cual se efectúa modificación al anexo del decreto de liquidación al presupuesto de la Gobernación del Departamento para la vigencia fiscal 2025, acto administrativo con el cual se logró la consecución de recursos propios para la financiación de 20 días de operación PAE, hasta tanto se logra la aprobación en OCAD del proyecto ante el Sistema General de Regalías. **9.** Que la Gobernación de Nariño con el objeto de garantizar la prestación del servicio del Programa de alimentación escolar para la vigencia 2025 desde el primer día de calendario escolar, adelantó proceso de licitación pública No. 005-2024, proceso que dio como resultado la suscripción del contrato No. GN0742-2025, para la atención de 50 días de calendario escolar, contrato financiado con recursos provenientes de la Unidad de Alimentos para Aprender “UApA”, al que se le han realizaron las adiciones permitidas y que tiene como fecha de terminación 29 de mayo de 2025. **10.** Que el artículo 42 de la ley 80 de 1993, consagra que: “*Existe urgencia manifiesta cuando la continuidad del servicio exige el suministro de bienes, o la prestación de servicios, o la ejecución de obras en el inmediato futuro, cuando*



*se presenten situaciones relacionadas con los Estados de Excepción; cuando se trate de conjurar situaciones excepcionales relacionadas con hechos de calamidad o constitutivos de fuerza mayor o desastre que demanden actuaciones inmediatas y, en general cuando se trate de situaciones similares que imposibiliten acudir a los procedimientos de selección públicos. La urgencia manifiesta se declara mediante acto administrativo motivado".* **11.** Que con el objeto de dar continuidad a la prestación del servicio de PAE en los 48 municipios no certificados del Departamento de Nariño, conforme a la justificación técnica y jurídica se declaró la urgencia manifiesta por medio del decreto 158 del 28 de mayo de 2025, con el objeto de salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes matriculados en el sistemas educativo oficial del Departamento de Nariño, así como para conjurar los eventuales perjuicios que se les pudiera ocasionar, por la no prestación del Programa de Alimentación Escolar PAE. **12.** Que se hace necesaria la suscripción del presente contrato con el objeto de no interrumpir la prestación del servicio. **13.** Que el principal objetivo de la suscripción del presente contrato es la continuidad en la prestación del servicio de PAE, que por esta razón y teniendo en cuenta que hasta la fecha la operación del programa se viene realizando con el CONSORCIO PAE MAYORITARIO 2025, conformado por: Fundación Colombia Primero, MCD y Compañía Sociedad por Acciones simplificada MCD & CIA S.A.S. y Servicios Institucionales Grancolombiana S.A.S. y que una vez realizada la evaluación de los 3 integrantes, se determinó que el presente contrato se celebrará con la Fundación Colombia Primero, teniendo en cuenta que es la empresa que dentro del proceso de Licitación que dio como resultado el contrato GN0742-2025, contrato que es el que se encuentra operando en la actualidad el PAE; fue quien acreditó de acuerdo al decreto 248 de 2021 ser proveedor directo y la cuota parafiscal, acredita el personal en condición de discapacidad y que además cuenta con experiencia específica en la ejecución de programas de alimentación escolar y además cuenta con la capacidad financiera, necesaria para la ejecución del presente contrato. **14.** Que conforme al literal a del numeral 4 de la Ley 1150 de 2007 se procede a suscribir el presente contrato, el cual se registrá por las siguientes **CLAUSULAS: PRIMERA. OBJETO:** PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN 48 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO, DE CONFORMIDAD A LA RESOLUCIÓN 335 DE 2021 "POR LA CUAL SE EXPIDEN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE", EXPEDIDA 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, 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 48 municipios no certificados del Departamento de Nariño por 20 días, en jornada regular así:

MUNICIPIOS	BENEFICARIOS	TOTAL COMPLEMENTOS J.M/J.T	TOTAL COMPLEMENTOS ALMUERZOS	TOTAL COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS	TOTAL COMPLEMENTOS DESAYUNOS	TOTAL COMPLEMENTOS REFRIGERIOS	TOTAL COMPLEMENTOS CENAS	TOTAL COMPLEMENTOS J.M/J.T -J.U	TOTAL COMPLEMENTOS
ALBÁN	1.116	7.380	14.860	80	0	0	0	14.860	37.180
ALDANA	454	9.080	0	0	0	0	0	0	9.080
ANCUYÁ	797	15.500	0	440	0	0	0	0	15.940
ARBOLEDA	940	18.720	0	80	0	0	0	0	18.800
BELÉN	741	5.360	9.360	100	0	0	0	9.360	24.180
BUESACO	2.980	52.980	5.200	1.420	0	0	0	5.200	64.800
CHACHAGÚÍ	1.790	33.020	1.900	880	0	0	0	1.900	37.700
COLÓN	1.008	20.160	0	0	0	0	0	0	20.160
CONSACA	1.130	22.140	0	460	0	0	0	0	22.600
CONTADERO	447	8.940	0	0	0	0	0	0	8.940
CUMBITARA	1.283	21.840	740	3.080	740	740	740	0	27.880
EL PEÑOL	678	6.660	6.800	100	0	0	0	6.800	20.360
EL ROSARIO	875	16.640	0	860	0	0	0	0	17.500
EL TABLÓN DE GÓMEZ	1.505	28.180	1.920	0	0	0	0	0	30.100
EL TAMBO	1.642	32.760	0	80	0	0	0	0	32.840
FUNES	760	15.200	0	0	0	0	0	0	15.200
GUACHUCAL	216	4.320	0	0	0	0	0	0	4.320
GUAITARILLA	1.291	22.840	2.980	0	0	0	0	2.980	28.800
GUALMATÁN	922	18.440	0	0	0	0	0	0	18.440
ILES	1.020	16.800	3.600	0	0	0	0	3.600	24.000
IMUÉS	878	3.520	14.040	0	0	0	0	0	17.560
LA CRUZ	2.252	44.860	0	180	0	0	0	0	45.040
LA FLORIDA	1.109	19.940	2.040	200	0	0	0	2.040	24.220
LA LLANADA	881	17.120	0	500	0	0	0	0	17.620
LA UNIÓN	4.372	87.180	0	260	0	0	0	0	87.440
LEIVA	1.519	30.140	0	240	0	0	0	0	30.380
LINARES	973	19.460	0	0	0	0	0	0	19.460
LOS ANDES	1.379	27.400	0	180	0	0	0	0	27.580
NARIÑO	464	9.280	0	0	0	0	0	0	9.280
OSPINA	772	15.440	0	0	0	0	0	0	15.440
POLICARPA	2.272	36.140	5.360	3.940	0	0	0	5.360	50.800
POTOSÍ	1.568	29.820	1.540	0	0	0	0	1.540	32.900
PROVIDENCIA	599	10.620	1.360	0	0	0	0	0	11.980
PUERRES	1.052	20.880	0	160	0	0	0	0	21.040



PUPIALES	2.494	49.440	0	440	0	0	0	0	49.880
RICAUARTE	336	6.720	0	0	0	0	0	0	6.720
SAMANIEGO	3.476	61.620	7.580	320	0	0	0	7.220	76.740
SAN BERNARDO	1.057	21.100	0	40	0	0	0	0	21.140
SAN LORENZO	2.252	34.920	10.120	0	0	0	0	10.120	55.160
SAN PABLO	1.841	36.820	0	0	0	0	0	0	36.820
SAN PEDRO DE CARTAGO	746	14.820	0	100	0	0	0	0	14.920
SANDONÁ	2.522	49.740	0	700	0	0	0	0	50.440
SANTACRUZ	511	10.220	0	0	0	0	0	0	10.220
SAPUYES	774	15.480	0	0	0	0	0	0	15.480
TAMINANGO	2.253	37.260	7.640	160	0	0	0	7.640	52.700
TANGUA	1.191	23.560	0	260	0	0	0	0	23.820
TÚQUERRES	4.334	16.980	39.100	30.600	0	0	0	34.520	121.200
YACUANQUER	1.349	26.400	0	580	0	0	0	0	26.980
<b>Total general</b>	<b>66.821</b>	<b>1.153.840</b>	<b>136.140</b>	<b>46.440</b>	<b>740</b>	<b>740</b>	<b>740</b>	<b>113.140</b>	<b>1.451.780</b>

Las modalidades de entrega de complementos en los establecimientos educativos donde se prestará el servicio serán establecidas por la Entidad Territorial y bajo ningún motivo se podrán realizar cambios sin previa autorización; dichas modalidades se encuentran descritas en la resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Especial de Alimentos para aprender UApA y se describen a continuación: **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 con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. **Complemento alimentario jornada mañana:** en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nuevas, 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 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. Esta modalidad 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 modalidad industrializada 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 modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar modalidad preparada en sitio.

### **CICLOS DE MENÚ**

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





COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	48 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
ESTABLECIMIENTO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
48 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS						
<b>SEMANA No. 1</b>						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No.3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
	Sorbete de avena en leche	Colada de avena	Jugo de tomate en leche	Agua de panela en leche	Chocolate en leche	
ALIMENTO PROTEICO	Lenteja guisada	Huevo perico	Frijol rojo guisado	Pollo Sudado	Lenteja guisada	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz tigre	
FRUTA				Porción de fruta picada mango		
<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 guayaba en leche	Agua de panela en leche	Colada de avena	Arroz en leche	Chocolate en leche	
ALIMENTO PROTEICO	Lenteja guisada	Pechuga de pollo guisada en cubos	Lenteja guisada	Carne de cerdo a la plancha	Frijol rojo guisado	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	
FRUTA				Porción de fruta picada papaya con mango		
<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 en leche	Jugo de mango en leche	Agua de panela en leche	Arroz con leche	Chocolate en leche	
ALIMENTO PROTEICO	lenteja guisada	Pechuga de pollo guisada en cubos	Frijol rojo guisado	Huevo perico	Lenteja guisada	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz tigre	
FRUTA			Porcion de fruta piña			
<b>SEMANA No. 4</b>						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
BEBIDA CON LECHE	Colada de avena	Agua de panela en leche	Jugo de tomate de arbol en leche	Chocolate en leche	Agua de panela en leche	
ALIMENTO PROTEICO	Lenteja guisada	Pechuga de pollo guisada en cubos	Lenteja guisada	Pechuga de pollo guisada	Frijol rojo guisado	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz tigre	Arroz blanco cocido	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	
FRUTA		Porcion de fruta entera banano				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARIA CAMILA LUCERO LÓPEZ		
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.						

**Ciclo de menús – 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).**

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



						
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO ALMUERZO						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	48 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDIGENA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO:	48 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO SUDADA	CARNE DE RES ASADA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO GUISADA	
		FRJOL GUISADO	LENTEJAS GUISADAS			
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	MONEDA DE PLÁTANO VERDE	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DULCE ( Lechuga, zanahoria y piña)	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA DE AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDA EN EL JUGO	
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
ALIMENTO PROTEICO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ROPA VIEJA	
		FRJOL GUISADO			LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	
	ESPAQUETTI GUISADO					
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	BASTONES DE PAPA FRITOS	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, habichuela y zanahoria)	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla cabezona, tomate)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA	
			LENTEJAS GUISADAS		FRJOL BLANCO GUISADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA	
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ	CARNE DE RES SUDADA	HUEVO PERICO	
			FRJOL ROJO GUISADO		LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO CON PAPA	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			MARIA CAMILA LUCERO LÓPEZ			
FIRMA			COLMUD 1031			

**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.



MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		
	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 CUCA	MUFFIN DE CHOCOLATE	GALLETAS MANTEQUILLA	PAN DE COCO	GALLETAS MONCAIBA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANGO		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 CUCA	PAN DE MANTQUILLA	GALLETAS MONCAIBA	MUFFIN DE VAINILLA
FRUTA	FRUTA ENTERA BANANO		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA MANDARINA
POSTRE		DULCE DE LECHE CON COCO		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 CUCA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANGO		FRUTA ENTERA MANDARINA	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 CUCA	GALLETAS MANTEQUILLA
FRUTA	FRUTA ENTERA MANDARINA		FRUTA ENTERA NARANJA		FRUTA ENTERA BANANO
POSTRE		DULCE DE LECHE CON COCO		PANELITA DE LECHE	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			ANYELA COSTAIN		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 4443	

**Residencias Escolares:** Va direccionado a la atención en el componente de alimentación en residencias escolares donde el estudiante interno que esté matriculado en la estrategia de residencia escolar permanece durante 24 horas al día, mínimo 4 días a la semana en la sede educativa, recibiendo alimentación completa durante el tiempo de su permanencia en la sede. Los estudiantes que no pernoctan en la residencia escolar no son estudiantes internos, y éstos debentener los beneficios de los estudiantes de Jornada Única, en caso que aplique, de acuerdo con las características 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%. Tiempo de comida 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. Tiempo de comida 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. Tiempo de comida refrigerio tarde: corresponde a un complemento (refrigerio, onces, medias nueves, 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 para cada grado y nivel de escolaridad. Tiempo de comida 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 menús – Estrategia 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).**



DESAYUNO - ESTRATEGIA DE RESIDENCIAS ESCOLARES						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	48 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO						
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	Lentejas 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 banana	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 banana con mango	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banana	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 banana	Porción de fruta picada piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta fresa y banana	
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 res guisada	Queso	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con verduras	Galletas doraditas	Papas chips		Aborrajados	
FRUTA	Porción de fruta mandarina	Porción de fruta banana	Porción de fruta piña	Porción de fruta papaya	Porción de fruta banana	
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 REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			ANYELA CONSTAIN			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 4443		
<p>NOTA:</p> <p>1. Se deberá ofrecer agua apta para el consumo de manera paulatina y dependiendo hábitos y costumbres, con el fin de promover hábitos saludables.</p> <p>2. Evitar la combinación de frutas cítricas con lácteos.</p>						



**Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares modalidad preparada en sitio complemento 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 estrategia residencias escolares de la modalidad preparada en sitio complemento almuerzo el cual debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes

						
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO ALMUERZO						
OPERADOR:	NARIÑO				MUNICIPIO	48 NO CERTIFICADOS
DEPARTAMENTO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA X		INDÍGENA			
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	48 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO SUDADA	CARNE DE RES ASADA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO GUISADA	
		FRUOL GUISADO	LENTEJAS GUISADAS			
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	MONEDA DE PLÁTANO VERDE	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DULCE (Lechuga, zanahoria y piña)	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIEMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA DE AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDA EN EL JUGO	
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
ALIMENTO PROTEICO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ROPA VIEJA	
		FRUOL GUISADO			LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	
	ESPAGUETTI GUISADO					
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	BASTONES DE PAPA FRITOS	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, habichuela y zanahoria)	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla, calabaza, tomate)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIEMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA	
			LENTEJAS GUISADAS		FRUOL BLANCO GUISADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATACÓN	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA	
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ	CARNE DE RES SUDADA	HUEVO PERICO	
			FRUOL ROJO GUISADO		LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO CON PAPA	
				ESPAGUETTI GUISADO		
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla, calabaza y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIEMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			MARIA CAMILA LUCERO LÓPEZ			
FIRMA			COLMUD 1031			

**Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares modalidad preparada en sitio complemento alimentario jornada de la mañana / jornada de la tarde modalidad industrializada. Nivel preescolar, primaria (primero, segundo y tercero), primaria (cuarto y quinto), secundaria (sexto, séptimo, octavo y noveno), ciclo media y complementaria (décimo y once).**

 Gobernación de <b>NARIÑO</b>   Secretaría de Educación      <b>PAE</b>						
REFRIGERIO TARDE RESIDENCIAS ESCOLARES						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	48 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO /	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA X		INDÍGENA			
ESTABLECIMIENTO	48 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
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	ANVENA 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			ANYELA CONSTAIN			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	COLNUD 4443		

**Ciclo de menús – Estrategia Residencias Escolares modalidad preparada en sitio complemento 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).**

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



MODALIDAD PREPARADO EN SITIO, COMPLEMENTO CENA						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	NARIÑO			MUNICIPIO	48 NO CERTIFICADOS	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	48 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO SUDADA	CARNE DE RES ASADA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO GUISADA	
		FRIJOL GUISADO	LENTEJAS GUISADAS			
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	MONEDA DE PLATANO VERDE	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DULCE ( Lechuga, zanahoria y piña)	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA DE AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDA EN EL JUGO	
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
ALIMENTO PROTEICO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES GUISADAS	HUEVO PERICO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TIRAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ROPA VIEJA	
		FRIJOL GUISADO			LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	
	ESPAGUETTI GUISADO					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	CASQUITOS DE PAPA FRITOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA CRIOLLA CON HOGADO	BASTONES DE PAPA FRITOS	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (papa cocida, habichuela y zanahoria)	SALTEADO DE VERDURAS (zanahoria, cebolla cabezona, tomate)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE MANGO EN LECHE	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBOS	CARNE DE RES SUDADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	PECHUGA DE POLLO FRITA	
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOL BLANCO GUISADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA FRITA	PATAcón	BASTONES DE PAPA FRITOS	PAPA COCIDA	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO CON LIMON	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO CON TOMATE Y PEPINO	ZANAHORIA GUISADA	
FRUTA	NARANJADA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	
LÁCTEO		INCLUIDO EN EL JUGO	INCLUIDO EN EL JUGO		INCLUIDO EN EL JUGO	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO APANADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA GRILLÉ	CARNE DE RES SUDADA	HUEVO PERICO	
			FRIJOL ROJO GUISADO		LENTEJAS GUISADAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO CON PAPA	
				ESPAGUETTI GUISADO		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE PAPA	MONEDAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA COCIDA	INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DE LA ENSALADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA Y LIMÓN	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	ENSALADA DULCE (lechuga, zanahoria y mango)	ENSALADA RUSA (papa cocida, cebolla cabezona y zanahoria)	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA	
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PAPAYA EN AGUA	
LÁCTEO	INCLUIDO EN EL JUGO			INCLUIDO EN EL JUGO		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			MARIA CAMILA LUCERO LÓPEZ			
FIRMA			www.sednariño.gov.co		COLNUD 1031	



**TERCERA: 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 GENERALES DEL CONTRATISTA:** **1.** Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos, objeto y montos establecidos en la negociación, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados. **2.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto de la negociación. **3.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al Departamento, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del presente contrato. **4.** Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. **5.** Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **6.** Utilizar la imagen institucional del Departamento de Nariño, Secretaría de Educación Departamental, MEN (Ministerio de Educación Nacional), UApA (Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar) y Nación en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del servicio, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio para lo cual la Entidad remitirá, una vez legalizado los logos institucionales. **7.** Dar respuesta oportuna, verificable, de fondo y dentro de los tiempos legales establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por los entes de control, la entidad a través de la supervisión o interventoría, el MEN, UApA y demás actores que participan en el marco de la operación del Programa. **8.** Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la Supervisión o interventoría del servicio para el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar. **9.** Mantener comunicación permanente con la Secretaría de Educación Departamental a través de la supervisión o interventoría. **10.** Informar a la Supervisión o interventoría a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas. **11.** Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, consagrados en el artículo 44 y 67 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes. **12.** Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil. **13.** Cumplir

las disposiciones contenidas en el Manual de Contratación de la Entidad. **14.** Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información, uso de la información y distribución de la información de conformidad con el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia y en la Ley 1098 de 2006 y demás normas vigentes. **15.** Promover la participación de las Asociaciones de Padres de Familia y comités de alimentación escolar como veedores a la ejecución del PAE. **16.** Promover y apoyar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación y/o Ministerio de Educación Nacional. **17.** Presentar dentro de los dos (2) días siguientes a la celebración del contrato, los documentos necesarios para su legalización y ejecución. **18.** 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. **19.** Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del servicio, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen. **20.** Cumplir con los planes de mejora derivados de las visitas efectuadas en los establecimientos educativos por la supervisión con el de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UAPE de acuerdo a los plazos fijados en el plan de mejora.

**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA.**

**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 la Unidad Especial de Alimentos Para Aprender – UAPE, sus anexos, o documentos que la modifiquen, adicionen o deroguen y las demás condiciones y especificaciones consideradas por la SED NARIÑO 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.** 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. **4.** 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. **5.** 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 preparado en sitio e 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 venzan durante el periodo de almacenamiento planeado. **6.** 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. **7.** Entregar a la supervisión cuando se requiera, informes financieros y de gestión sobre el avance de la ejecución del presente servicio con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal específicamente indicará número de complementos servidos, no servidos y causales de ello. Los complementos no servidos deberán estar comprobados por la supervisión y serán descontados de los pagos que se deban realizar en el desarrollo del objeto del presente servicio; además deberá contener los soportes contables de compras locales de acuerdo al porcentaje ofertado. **8.** 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 quince (15) días antes del mes a operar. **9.** Presentar y realizar informes de finalización requeridos para la liquidación del servicio, 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. **10.** Los informes deberán entregarse a la supervisión, con todos los soportes completos, debidamente diligenciados y en su forma original; en caso que el informe presente algún documento faltante será devuelto al contratista, para remitir la totalidad de la documentación requerida. **11.** Una vez revisado el informe de ejecución, el contratista deberá subsanar, cuando haya lugar, todos los requerimientos que realice la supervisión acorde a 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 la Unidad Especial de Alimentos Para Aprender – UApA. **12.** 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 de experiencia, habilidades y obligaciones establecidas de conformidad a la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, por la cual se establecen los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar, 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 acreditar el siguiente equipo mínimo de trabajo: 1 Coordinador Operativo o General del Proyecto, 1 Nutricionista Dietista, 3 profesionales de campo, 1 Jefe de Bodega, 1 Profesional en Derecho, 1 Profesional en trabajo Social, 1 Profesional en Ciencias Económicas o afines y 48 coordinadores Municipales. **13.** Bajo el esquema financiero del presente contrato, el contratista para la vinculación del personal manipulador de alimentos a que hace referencia la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos podrá utilizar las siguientes modalidades contractuales: **Vinculación por contrato laboral:** Evento en el cual el contratista debe estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social, salud, pensión, ARL y aportes a para fiscales, ICBF, SENA y caja de compensación familiar. Durante la vigencia de dichos contratos se debe anexar a la cuenta de cobro presentada por el contratista el respectivo reporte de planilla por los anteriores conceptos. **Contrato por prestación de servicios:** Caso en el cual se deberá verificar que se esté cotizando al régimen de salud, pensión y riesgos laborales, como lo establece la Resolución 793 de 2003 y la Ley 1562 de 2012. **Acción de voluntariado:** contemplado en ley 720 del 2001 y el decreto 4290 del 2005, y demás normas que lo reglamenten, teniendo en cuenta que el programa de alimentación escolar requiere la participación activa de diversos actores, y en este caso la familia y la sociedad deben concurrir para garantizar la alimentación escolar de los niños, niñas adolescentes y jóvenes de las áreas rurales y urbanas registrados en la matrícula oficial de los 48 municipios no certificados del Departamento de Nariño donde se prestará el servicio. 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 ración 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.

### **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 que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la Supervisión o interventoría 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.” **15.** 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 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 RI	De 201 a 400 RI	De 401 a 600 RI	De 601 a 800 RI	De 801 a 1000 RI
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 interventoría 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.” **16.** El contratista deberá 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. **17.** 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 preparada en sitio. Adquirir un certificado médico, cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiologías, 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. 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. **18.** Una vez se apruebe el personal mínimo propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del servicio, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la supervisión o interventoría de la presente negociación, para su evaluación y posterior autorización. En caso de aprobarse el



cambio por parte de la supervisión del servicio, 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. **19.** El personal manipulador debe contar con indumentaria de trabajo que cumpla con los requisitos establecidos en la resolución 335 de 2021 y la resolución 2674 de 2013. **20.** 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 Secretaría de Educación y con el respectivo registro fotográfico. **21.** 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. **22.** 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. 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. **23.** 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. **24.** 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. **25.** 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 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. **25.** El contratista en el marco de la operación deberá mantener en funcionamiento durante la prestación del servicio como mínimo diez



(10) vehículos automotores que cuenten con sistema de refrigeración y congelación de una capacidad mínima de tres (3) toneladas cada uno, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 335 de 2021, 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. **26** El contratista deberá mantener en funcionamiento una bodega principal y/o planta de ensamblaje propia o vinculada, durante la prestación del servicio en el municipio de Pasto, donde se alistarán, almacenarán, y distribuirán los alimentos; y contar como mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar acabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración, congelación, tanque de almacenamiento de agua, báscula industrial, grameras, termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas frío y otro para caliente, carretilla transportadoras, canastillas y estibas en material higiénico sanitario. La bodega debe contar con un área mínima de 1000 m<sup>2</sup>, la cual deberá estar ubicada en el municipio de Pasto. **27.** 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. **28.** 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. **29.** 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. **30.** 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. **31.** 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 las 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. **32.** 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. **33.** 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 o interventoría del servicio. **34.** 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. **35.** 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 o interventoría con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares mínimos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA. **36.** 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 o interventoría 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. **37.** Diseñar e implementar los planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos o hallazgos encontrados en las visitas de supervisión o interventoría 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. **38.** El contratista deberá realizar durante la ejecución del servicio 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 la presente el contrato. **39.** 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. 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). **40.** 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 contractual con recursos del Sistema General de Participaciones y que hagan parte de la destinación específica del PAE. **41.** 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 o interventoría 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. **42.** En caso que algún establecimiento educativo solicite el cambio de modalidad de atención, 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 o interventoría en los términos establecidos por la misma. **43.** Identificar y señalar cada una de las áreas dentro 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, adiciónen o sustituyan. **44.** 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. **45.** Disponer de los formatos, que soporten la ejecución del programa, diligenciados al momento de la supervisión o interventoría, documentos que debe contener como mínimo la siguiente información: Nombres y apellidos completos, número de cédula, nombre del establecimiento educativo con su respectivo código DANE, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma. **46.** 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 o interventoría 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 UApA.

**47.** Publicar en un lugar visible del restaurante escolar un formato que incluya 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 atención de peticiones, quejas y reclamos. **48.** Publicar en un lugar visible del comedor escolar, tanto sitio de preparación de alimentos como en el sitio de servido de los mismos, y parte externa del comedor escolar ciclos de menús establecidos contractualmente. **49.** 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. **50.** 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.

**51.** 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, supervisión y/o interventoría y de la ETC. **52.** 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. **53.** 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. **54.** El contratista no está autorizado para suministrar alimentos a personas diferentes a las autorizadas por la ETC, supervisión y/o interventoría. 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. **55.** Reportar de manera inmediata por escrito a la entidad a través de la supervisión o interventoría del servicio y al Rector de la respectiva Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio. **56.** 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. **57.** 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. **58.** 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. **59.** 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. **60.** Diligenciar adecuada y oportunamente la totalidad de los formatos establecidos por la UApA y la Secretaria de Educación Departamental a través de la Supervisión 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. **61.** 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. **62.** 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. **63.** 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. **64.** 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. **65.** 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. **66.** 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. **67.** 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, Industrializada, teniendo en cuenta los ciclos de menú descritos en los presentes estudios previos, la cual debe contar con la aprobación por parte de la supervisión del contrato.

**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA PARA COMPRAS PÚBLICAS LOCALES.** La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, la que debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el municipio o departamento, de acuerdo con la normatividad nacional. Como se ordena en el transcrito artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, de acuerdo al anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, el porcentaje mínimo de compras se encuentra establecido en el 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. **1.** El contratista deberá garantizar las



compras locales de alimentos que requiera para la ejecución de la presente negociación cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras públicas 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” y Decreto 248 de 2021. **2.** El contratista deberá acatar lo dispuesto en el capítulo II artículo 7, literal a “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, la demanda de alimentos que requiere el Programa de Alimentación Escolar- PAE en el cuadro que se señala a continuación:





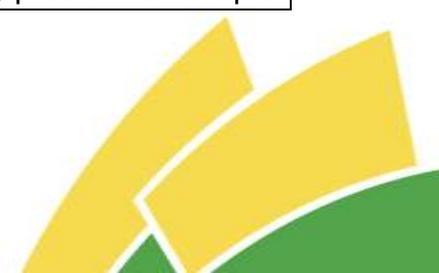
GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO DEMANDADO SEGÚN CICLOS DE MENÚS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD
1. Lácteos y derivados	Leche líquida o leche UHT, pasteurizada o ultra pasteurizada
	Leche entera en polvo
	Avena nacional UHT
	Leche saborizada UHT
2 Raíces, tubérculos y plátanos	Papa criolla/ Papa común
	Plátano hartón maduro / Plátano hartón verde
	Yuca
3 Frutas y verduras	Frutas
	Verduras y hortalizas
4 Alimento proteico	Pechuga de pollo
	Carne de res
	Carne de cerdo
	Huevo de gallina fresco
	Leguminosas (Lenteja, frijol rojo, frijol blanco, arveja seca y verde y garbanzo)
5 Azúcares y dulces	Panela en bloque
	Azúcar blanca ó morena
	Bocadillo de guayaba
	Panelita de leche
	Dulce de leche con coco
	Chocolate, con azúcar
6 Cereales	Pan de coco
	Galleta mantecada
	Galleta sabor a naranja
	Galleta de avena
	Cucas
	Muffin
	Maíz para colada
	Harina de trigo
	Harina de maíz
	Avena en hojuelas
	Arroz blanco
	Espaguetti
	Maíz peto para mazamorra
	Quinoa
	Pasta cabello de ángel
7. Grasas y aceites	Aceite regular
	Margarina

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

GRUPO	ALIMENTO	CARACTERÍSTICA: DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
		Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema con percepción visual



1 Lácteos derivados	y	Leche en polvo entera	homogénea de olor y sabor crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. No contiene ningún tipo de suero lácteo, adulterante, edulcorantes, conservantes o neutralizantes
		Leche líquida o leche UHT	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.
		Avena UHT	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 fluida, libre de coágulos y grumos, se conserva a temperatura ambiente. No contiene lactosuero, sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes.
		Leche saborizada UHT	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.
2		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
		Papa común	





Tubérculos	Plátano hartón maduro	son sometidos durante su comercialización, transporte y almacenamiento. Estos alimentos deben ser frescos, textura firme y sin alteraciones en el color y olor.
	Plátano hartón verde	
	Yuca	
3 Frutas y verduras	Frutas	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.
	Verduras y hortalizas	
4	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.
	Carne de cerdo	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 res	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





Alimento proteico		ningún tipo de autorización para ser comercializado.
	Lenteja	Grano procedente de la especie <i>Lens sculentamoench</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.
	Frijol blanco	Granos ovalados de color blanco cremoso, textura dura y tamaño pequeño.
	Arveja verde	Leguminosa obtenida de la planta herbácea de la familia fabaceae, el cual se constituye un alimento con alta concentración de nutrientes.
	Garbanzo	Redondeado, aplastado por los laterales, color amarillo blanquecino, textura dura y arrugada.





5 Azúcares dulces	y	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.
		Azúcar blanco o morena	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
		Bocadillo de guayaba	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que 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.
		Panelita de leche	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.
		Dulce de leche con coco	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.
		Chocolate, con azúcar	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.





6 Cereales	Pan coco	Es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo. Su forma es redonda, en el centro se realiza un corte en cruz decorado con coco rallado.
	Galleta panificada (mantecada)	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo, azúcar, mantequilla.
	Galleta sabor a naranja	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo, azúcar, mantequilla y saborizante a naranja.
	Galleta de avena	Producto de panadería elaborado a partir de hojuelas de avena integral, azúcar, huevo y mantequilla.
	Cucas	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo, mantequilla, huevos y panela.
	Muffin	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.
	Cuchuco de maíz	Mezcla de granos partidos obtenido de la tritución del maíz pilado amarillo previamente colado y seleccionado. Sin aditivos, ni componentes que puedan causar reacciones alérgicas.
	Harina de trigo	Producto obtenido de la molienda de trigos seleccionados para obtener una Harina refinada de Mediana Fuerza y tenacidad, al cual se le ha agregado los micronutrientes y agentes de tratamiento de harina de acuerdo a los niveles permitidos por las especificaciones técnicas de las normas vigentes.





Harina de maíz	Es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz ( <i>Zea Mays</i> var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las harinas precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
Arroz blanco	Arroz blanco de apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables y textura suave.
Espagueti	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.
Pasta cabello de ángel	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 delgado, color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propios del producto.
Avena en hojuelas	Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena. Las hojuelas de avena provienen de granos de avena libres de infestación y de materias extrañas.
Quinoa, perlada	Es un pseudocereal muy nutritivo, hasta el punto de ser considerado un 'superalimento'. Esta, originaria de Sudamérica y Estados Unidos, ha irrumpido con fuerza en países como España hasta instalarse en la dieta cotidiana.
Maíz para mazamorra	Cereal con alto contenido en almidón, grano partido o quebrado.





7. Aceites y grasas	Aceite	Es un producto de origen vegetal comestible, apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado, no exceder los límites máximos de plaguicidas.
	Margarina	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

**3.**El contratista deberá realizar las compras de los bienes que requiera para la ejecución del contrato cumpliendo con el porcentaje ofrecido de compras locales.**4.**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. **5.**Realizar, registrar y reportar las compras mensualmente de alimentos bienes y servicios en lo formatos establecidos por el MEN, Unidad Administrativa de Alimentación Escolar- UApA, Departamento de Nariño-secretaria de Educación Departamental, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial contratante.**6.** 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. **7.** 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 00042 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. **8.** 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, Resolución 1229 de 2013 del MSPS y la circular externa del INVIMA No DAB 4000- 082-22 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”. Los alimentos locales deben presentar su ficha técnica en fase de alistamiento con los requisitos establecidos.

**OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD DE RACION PREPARADA EN SITIO E 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 los numerales 4.1.3 Modalidad Industrializada, 4.1.1 Modalidad Preparada en Sitio y 4.6 de la estrategia de residencia escolar del Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible del PAE de la Resolución 335 de 2021.**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, modalidad industrializada y ciclos de menús que conforman la estrategia de residencias escolares, 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 00335 del 21 de diciembre del 2021.**4.** El contratista debe dar estricto cumplimiento a los alimentos, frecuencia y preparación de alimentos y 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 a 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 inocuidad de 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 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 o interventoría 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 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 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 la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción, certificado de revisión técnico mecánica y 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 – Modalidad preparada 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
Esponja plástica para el lavado de ollas	3	4	5
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería decocina, 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, endispensador 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, entregas 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.

**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.

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

#### Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – modalidad industrializada

PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA 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
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 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. **38.** El contratista debe garantizar la entrega

por los veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender, a cada unidad de servicio de los insumos e implementos de aseo necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en la modalidad preparada en sitio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa PAE. **NOTA** : 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 o interventoría del servicio certificación en tal sentido expedida por la autoridad competente del respectivo Municipio junto con un plan de manejo de residuos sólidos 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 o interventoría del servicio dentro de los 8 días de posterior al inicio del servicio. **39.** Entregar el complemento alimentario jornada mañana/tarde, almuerzo y complementos alimentarios que hacen parte de la estrategia de residencias escolares en los gramajes establecidos en el análisis nutricional para los ciclos de menús, en la modalidad reparada en sitio e industrializada, de tal manera que el complemento alimentario que el contratista va a suministrar a los beneficiarios 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 modalidad industrializada debe aportar el 20%; el complemento alimentario desayuno, almuerzo y comida/cena debe aportar el 30% cada uno y el refrigerio de la tarde que hace parte de la estrategia de residencias escolares el 10% 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 la minuta patrón por grado y nivel de escolaridad, ración, y por tipo de complemento y de acuerdo al horario de consumo de los complementos alimentarios establecidos en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos. **41.** Estandarizar las porciones a los equivalentes en gramos (medidas caseras) establecidas en el ciclo de menú de acuerdo a los gramajes de las minutas patrón de la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos para la modalidad preparada en sitio. **NOTA** : La modalidad industrializada es el complemento alimentario listo para consumo, 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 la UApA 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. **42.** El contratista deberá cumplir los ciclos de menús, lista de intercambio y análisis nutricional de la modalidad industrializada. **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 minuta patrón de la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos. **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 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 servicio, 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 en sitio 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 de la presente negociación. **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 y presenten causas establecidas en el numeral 5.1.2.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas del anexo Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021, 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 ciclo de menú 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 la 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 o interventoría 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, presenten causas establecidas en el numeral 5.1.2.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas del anexo Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021 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 Secretaría de Educación Departamental a través de la Supervisión o interventoría del servicio, 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 realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del MEN, UAyA, IDSN o la Entidad Territorial a través de la Supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control y/o actores del mismo. **53.** Efectuar seguimiento en el registro de complementos entregados y beneficiario atendidos, por cada Establecimiento Educativo, de acuerdo con el procedimiento establecido por el Departamento como soporte de pago. **54.** El contratista debe garantizar que los alimentos que integran las modalidades preparadas en sitio, como industrializadas, 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	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
Alimentos modalidad R	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, lecha saborizada)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de 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 PS	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

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 beneficiarios registrados en SIMAT, el contratista debe redistribuirlas entre los beneficiarios 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 estipuladas en el PSB en los comedores escolares para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, 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.** El combustible deberá suministrarse a demanda tal y como lo establece la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos. 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 Supervisión o interventoría en terreno. **59.** 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, 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 3 días de anticipación, la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría, e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo. **60.** 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. **61.** El contratista deberá presentar la propuesta del ciclo de menú para intercambio con la siguiente información: Nombre del operador, Número de cada menú, nombre específico de cada preparación y no confundir el nombre de la preparación con el nombre propio del alimento, documento en el cual se notifique la justificación de la solicitud de intercambio. **62.** En los menús donde se contemple la combinación de cítricos con lácteos, se debe estimar un tiempo entre el consumo de cada alimento (20 minutos aproximadamente) con el fin de evitar que los beneficiarios presenten malestar gastrointestinal, además debe cumplir la guía de preparación de la minuta patón aprobada por la SED. **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; Los formatos se entregarán por parte de la Entidad para su respectivo diligenciamiento. **64.** Entregar a cada establecimiento educativo para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al Plan de Saneamiento Básico presentados en la fase de alistamiento y aprobado por la supervisión o interventoría del servicio. 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. **65.** Cumplir con los compromisos relacionados con las compras locales. **66.** Llevar el registro de las temperaturas de almacenamiento de alimentos, en refrigeración y congelación, en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO a través de la supervisión. **67.** Llevar el registro de las temperaturas de servido de alimentos en cada establecimiento educativo, según los formatos establecidos por la SED NARIÑO mediante la supervisión del servicio. **68.** Garantizar que el personal ajeno al comedor escolar ingrese con la debida dotación como tapabocas, gorro y bata. **69.** Realizar un plan de muestreo microbiológico en las modalidades de atención de PAE tanto preparada en sitio como 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, adiciones 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 de un alimento con su respectivo resultado.



MODALIDAD	ALIMENTO	DESCRIPCIÓN	PERIODICIDAD
Alimentos modalidad CI	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	Mensual, se debe tomar la muestra intercalando productos y no repetir el mismo producto de 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 CPS	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
--	----------------------------------	---	---

## ANÁLISIS ESPECIFICOS

DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS	FRECUENCIA MÍNIMA
Productos UHT	Almacenado - Preparado	Anual todos los productos
Quesos	<i>Salmonella Sp.</i> , – <i>Listeriamonocytogenes</i>	Semestral
Alimentos que contengan maní	<i>Aflatoxinas</i>	Anual
Huevo en Cáscara	<i>Salmonella Sp.</i>	Trimestral
Arepas	<i>BacillusCereus</i>	Trimestral

**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. **70.** 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. **71.** Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas de los Comités 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; de acuerdo a 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 o interventoría 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 o interventoría 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 o interventoría del servicio dirigida al contratista. **75.** Las demás obligaciones consideradas para la modalidad preparada en sitio e industrializada, según los Lineamientos Técnico Administrativos y sus anexos. **OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATISTA PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA EN LA ETAPA DE PLANEACIÓN Y ALISTAMIENTO:** Son las actividades y tareas que debe cumplir el contratista desde la suscripción del contrato y antes del inicio de la operación, el plazo para su cumplimiento será de dos (2) días calendario, dentro de la cual deberá realizar las siguientes actividades para aprobación de la Supervisión 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 UApA en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente. **4.** Elaborar y presentar el plan de compras, con base en los ciclos de menús 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: **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: 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.

**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.

**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.

**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, formatos de monitoreo y control, planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del 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. 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. Elaborar y presentar documento donde especifique la metodología con los implementos y recursos necesarios para la entrega de ración industrializada, teniendo en cuenta la calidad e inocuidad en las etapas de distribución, transporte y almacenamiento de los alimentos que integran dicha modalidad. 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 las preparaciones y 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. **6.** 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 demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **7.** 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 su equivalente 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 manipulador de alimentos. **8.** 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. **9.** 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. **10.** Elaborar y presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de vivieres, 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 **11**. Elaborar y presentar a la supervisión las hojas de vida de la totalidad del equipo de trabajo (coordinador operativo, profesional en Nutrición y Dietética, 4 profesionales de campo, jefe de bodega, profesional en derecho, profesional en ciencias económicas, profesional en ciencias sociales y humanas, 48 coordinadores municipales y manipuladoras de alimentos de acuerdo al número de estudiantes establecido en la Resolución 335 de 2021). 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 Medida 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 menor a 90 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 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 la presente contratación. Específica: 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 la presente contratación. 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 la presente contratación. Experiencia Especifica 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 y la fecha de la presente contratación. 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 la presente contratación. 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 la presente contratación. 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 la presente contratación. Adicionalmente, deberá anexar la fotocopia de la cédula y hoja de vida con todos los soportes. **48 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:** 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, cedula, 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 (03) 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, numero de cupos atender, número de teléfono – celular, correo electrónico y firma; en los formatos establecidos por la Secretaria 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 atendidos 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						
1	2	3	4	5	6	7

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

De 50 a 200 complementos	De 201 a 400 complementos	De 401 a 600 complementos	De 601 a 800 complementos	De 801 a 1000 complementos
1	2	3	4	5

**12.** 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). **13.** 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 o interventoría 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. **14.** 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. **15.** Presentar la relación de bodegas para cada subregión a la supervisión:

### BODEGAS POR SUBREGION



PIEDEMONTA COSTERO
EX PROVINCIA DE OBANDO
LA SABANA
LOS ABADES
LA CORDILLERA
OCCIDENTE
CENTRO
JUANAMBU
RIO MAYO
GUAMBUYACO

Para el efecto, deberá presentar los siguientes documentos: Contrato de arrendamiento o carta de compromiso de disponibilidad, u otra figura jurídica de permisode 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”. **16.** 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 dela operación y/o cuando el interventor lo considere pertinente, para lo cual deberá anejar: Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la entidad de salud competente concepto higiénico sanitario favorable; Certificado de capacitación básica en buenas prácticas de manufactura para el conductor y suayudante (en caso de tenerlo); Matrícula del vehículo; Copia del SOAT vigente; Copia de la licencia de conducción; Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente, 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 y con los datos decontacto de su propietario. **NOTA.** En el evento que lo presentado no cumpla u omite alguno de los ítems, se le otorgará al contratista término perentorio de dos (2) días hábiles para su corrección, de persistir errores u omitir la entrega de las correcciones se realizará reunión con la Supervisión o interventoría 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 o interventoría 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. **OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO:** Antes de cualquier modificación unilateral por parte de la entidad se deben agotar todos los instrumentos y mecanismos que le permitan una solución de común acuerdo. 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 de este, a través del supervisor contratado. **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. **6.** El departamento de Nariño deberá facilitar el listado de docentes y/o directivos en cada uno de los establecimientos educativos. **QUINTA. VALOR DEL CONTRATO:** El valor del contrato corresponde a la suma de **CINCO MIL CIENTO DIECIOCHO MILLONES CIENTO CINCO MIL NOVECIENTOS DIECISIETE PESOS CON SESENTA CENTAVOS M/CTE, (\$5.118.105.917,60)** incluidos los costos directos e indirectos y los impuestos que se causen, de conformidad a la siguiente tabla:



MUNICIPIOS	BENEFICARIOS	TOTAL COMPLEMENTOS J.M/J.T	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS J.M/J.T	TOTAL COMPLEMENTOS ALMUERZOS	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS ALMUERZOS	TOTAL COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS	TOTAL COMPLEMENTOS DESAYUNOS	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS DESAYUNOS	TOTAL COMPLEMENTOS REFRIGERIOS	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS REFRIGERIOS	TOTAL COMPLEMENTOS CENAS	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS CENAS	TOTAL COMPLEMENTOS J.M/J.T -J.U	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS J.M/J.T -J.U	VALOR TOTAL COMPLEMENTOS
ALBÁN	1.116	7.380	24.671.930,40	14.860	72.436.110,20	80	360.240,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	14.860	49.678.168,80	147.146.449,40
ALDANA	454	9.080	30.355.166,40	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	30.355.166,40
ANCUYÁ	797	15.500	51.817.740,00	0	0,00	440	1.981.320,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	53.799.060,00
ARBOLEDA	940	18.720	62.582.457,60	0	0,00	80	360.240,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	62.942.697,60
BELÉN	741	5.360	17.918.908,80	9.360	45.625.975,20	100	450.300,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	9.360	31.291.228,80	95.286.412,80
BUESACO	2.980	52.980	177.116.378,40	5.200	25.347.764,00	1.420	6.394.260,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	5.200	17.384.016,00	226.242.418,40
CHACHAGÜÍ	1.790	33.020	110.388.501,60	1.900	9.261.683,00	880	3.962.640,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	1.900	6.351.852,00	129.964.676,60
COLÓN	1.008	20.160	67.396.492,80	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	67.396.492,80
CONSACA	1.130	22.140	74.015.791,20	0	0,00	460	2.071.380,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	76.087.171,20
CONTADERO	447	8.940	29.887.135,20	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	29.887.135,20
CUMBITARA	1.283	21.840	73.012.867,20	740	3.607.181,80	3.080	13.869.240,00	740	3.579,43	740	2.560.525,80	740	3.607.181,80	0	0,00	100.236.428,40
EL PEÑOL	678	6.660	22.264.912,80	6.800	33.147.076,00	100	450.300,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	6.800	22.732.944,00	78.595.232,80
EL ROSARIO	875	16.640	55.628.851,20	0	0,00	860	3.872.580,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	59.501.431,20
EL TABLÓN DE GÓMEZ	1.505	28.180	94.207.994,40	1.920	9.359.174,40	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	103.567.168,80
EL TAMBO	1.642	32.760	109.519.300,80	0	0,00	80	360.240,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	109.879.540,80
FUNES	760	15.200	50.814.816,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	50.814.816,00
GUACHUCAL	216	4.320	14.442.105,60	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	14.442.105,60
GUAITARILLA	1.291	22.840	76.355.947,20	2.980	14.526.218,60	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	2.980	9.962.378,40	100.844.544,20
GUALMATÁN	922	18.440	61.646.395,20	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	61.646.395,20
ILES	1.020	16.800	56.163.744,00	3.600	17.548.452,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	3.600	12.035.088,00	85.747.284,00
IMUÉS	878	3.520	11.767.641,60	14.040	68.438.962,80	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	80.206.604,40
LA CRUZ	2.252	44.860	149.970.568,80	0	0,00	180	810.540,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	150.781.108,80
LA FLORIDA	1.109	19.940	66.661.015,20	2.040	9.944.122,80	200	900.600,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	2.040	6.819.883,20	84.325.621,20



LA LLANADA	881	17.120	57.233.529,60	0	0,00	500	2.251.500,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	59.485.029,60
LA UNIÓN	4.372	87.180	291.449.714,40	0	0,00	260	1.170.780,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	292.620.494,40
LEIVA	1.519	30.140	100.760.431,20	0	0,00	240	1.080.720,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	101.841.151,20
LINARES	973	19.460	65.056.336,80	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	65.056.336,80
LOS ANDES	1.379	27.400	91.600.392,00	0	0,00	180	810.540,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	92.410.932,00
NARIÑO	464	9.280	31.023.782,40	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	31.023.782,40
OSPINA	772	15.440	51.617.155,20	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	51.617.155,20
POLICARPA	2.272	36.140	120.818.911,20	5.360	26.127.695,20	3.940	17.741.820,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	5.360	17.918.908,80	182.607.335,20
POTOSÍ	1.568	29.820	99.690.645,60	1.540	7.506.837,80	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	1.540	5.148.343,20	112.345.826,60
PROVIDENCIA	599	10.620	35.503.509,60	1.360	6.629.415,20	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	42.132.924,80
PUERRES	1.052	20.880	69.803.510,40	0	0,00	160	720.480,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	70.523.990,40
PUPIALES	2.494	49.440	165.281.875,20	0	0,00	440	1.981.320,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	167.263.195,20
RICAURTE	336	6.720	22.465.497,60	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	22.465.497,60
SAMANIEGO	3.476	61.620	206.000.589,60	7.580	36.949.240,60	320	1.440.960,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	7.220	24.137.037,60	268.527.827,80
SAN BERNARDO	1.057	21.100	70.538.988,00	0	0,00	40	180.120,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	70.719.108,00
SAN LORENZO	2.252	34.920	116.740.353,60	10.120	49.330.648,40	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	10.120	33.831.969,60	199.902.971,60
SAN PABLO	1.841	36.820	123.092.205,60	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	123.092.205,60
SAN PEDRO DE CARTAGO	746	14.820	49.544.445,60	0	0,00	100	450.300,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	49.994.745,60
SANDONÁ	2.522	49.740	166.284.799,20	0	0,00	700	3.152.100,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	169.436.899,20
SANTACRUZ	511	10.220	34.166.277,60	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	34.166.277,60
SAPUYES	774	15.480	51.750.878,40	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	51.750.878,40
TAMINANGO	2.253	37.260	124.563.160,80	7.640	37.241.714,80	160	720.480,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	7.640	25.541.131,20	188.066.486,80
TANGUA	1.191	23.560	78.762.964,80	0	0,00	260	1.170.780,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	79.933.744,80
TÚQUERRES	4.334	16.980	56.765.498,40	39.100	190.595.687,00	30.600	137.791.800,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	34.520	115.403.121,60	500.556.107,00
YACUANQUER	1.349	26.400	88.257.312,00	0	0,00	580	2.611.740,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	90.869.052,00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>66.821</b>	<b>1.153.840</b>	<b>3.857.379.427,20</b>	<b>136.140</b>	<b>663.623.959,80</b>	<b>46.440</b>	<b>209.119.320,00</b>	<b>0</b>	<b>3.579.431,80</b>	<b>740</b>	<b>2.560.525,80</b>	<b>740</b>	<b>3.607.181,80</b>	<b>113.140</b>	<b>378.236.071,20</b>	<b>5.118.105.917,60</b>





Los valores por cada complemento son:

COSTOS COMPLEMENTOS MAYORITARIO	
MODALIDAD	VALOR UNITARIO
Complemento J.M/J.T	\$ 3.343,08
Complemento Almuerzo	\$ 4.874,57
Complemento Industrializado	\$ 4.503,00
Desayuno Residencias	\$ 4.837,07
Cena Residencias	\$ 4.874,57
Refrigerio Residencias	\$ 3.460,17

**NOTA:** Durante la ejecución del contrato, la distribución de cupos por municipio puede fluctuar y redistribuirse entre estos, de conformidad a los cortes de matrícula de SIMAT, sin sobre pasar el valor total del presupuesto; asimismo, la tipología de complementos (CPS y RI) 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 un solo pago, previa presentación del informe técnico por parte del Contratista a la Supervisión, de conformidad al número de complementos alimentarios efectivamente suministrados, efectivamente entregadas y recibidas durante el periodo, teniendo en cuenta los trámites administrativos, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte de la supervisión. **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 veinte días (20) calendario escolar, es decir hasta el 2 de julio de 2025 o hasta agotar recursos, contados a partir de la suscripción de acta de inicio 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 cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del contrato, en los establecimientos educativos oficiales de educación preescolar, básica y media en 48 municipios no certificados del Departamento de Nariño. **OCTAVA. - DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** El pago del valor del contrato se hará con cargo al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal -CDP-, para la vigencia fiscal 2025, así:

Número	Fecha	Valor	Cuenta	Valor por apropiar
2025050192	26/05/2025	\$5,118,105,917.60	2.3.2.02.02.006- 22-2201-0700- 2201028- 2024003520104- 63391-16- 1.3.3.1.00	\$5,118,105,917.60

**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 de los siguientes funcionarios: Subsecretario(a) de Planeación Educativa y Cobertura, Subsecretario(a) de Calidad Educativa, Subsecretario(a) Administrativo(a) y Financiero(a) y el (la) Profesional Universitario(a) de Inspección y Vigilancia grado 04, 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. 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 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 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan. **16.** Remitir al Departamento Administrativo de Contratación (DAC) del Departamento 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. **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: complementos entregados y no contratados de acuerdo con SIMAT; **b).** . No entrega efectiva de los complementos, es decir, no entrega de la totalidad de alimentos que componen el complementos o entrega de complementos en gramajes inferiores establecidos en los análisis químicos de los ciclos de menú, modalidad complemento preparado en sitio (complemento am/pm, complemento almuerzo), complementos industrializados y complementos que hacen parte integral de las residencias escolares; **c).** Días no atendidos; **d).** Entregar complementos en gramajes inferiores a los establecidos **e).** Entregar complementos 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 complementos alimentarios 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 alimentarios 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 complementos en instituciones educativas; **n).** diagnóstico 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:** De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015 y siguientes, el contratista se obliga a constituir al favor del Departamento las garantías contempladas para cubrir el cumplimiento de las obligaciones, cuando aplique. Para la presente contratación se exigirá el cubrimiento de riesgos, valores asegurados y plazos de cobertura estipulados en la plataforma SECOP II. Es responsabilidad del contratista, cargar la póliza requerida en el SECOP II, cuando aplique, la cual será aprobada por la entidad contratante directamente en la plataforma. **Cumplimiento:** El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad contratante de los perjuicios derivados de **(a)** el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; **(b)** el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; **(c)** los daños imputables al contratista por entregas parciales; y **(d)** el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. Esta garantía será constituida por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato con una vigencia igual al tiempo de ejecución del contrato y seis (6) meses más. **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Este amparo cubrirá a la Entidad de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. Esta garantía se constituirá por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato con una vigencia igual al tiempo de ejecución del contrato y por tres (3) años más. **Calidad del servicio prestado:** 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. **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 cuatrocientos (400) smmlv. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato y ocho (8) días más. 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 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. - DECLARATORIAS 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 uno por ciento (1%) 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 estas 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 la Secretaría de Educación. **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 presente contrato se ejecutará en 48 municipios no certificados del Departamento de Nariño relacionados en el alcance del objeto del presente documento. **VIGÉSIMA TERCERA. – DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para los efectos legales, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Pasto. **NOTA:** El presente contrato 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

Aprobó: <b>BERBY SANCHEZ MONTAÑO</b> Sub Secretario de Planeación Educativa y Cobertura SED	
Proyectó componente Jurídico: FRANCIES DUQUE JARADRO Abogada equipo PAE	
Proyectó Parte Técnica : MARIA CAMILA LUCERO Nutricionista equipo PAE	
Proyectó componente Técnico: DAYALI YALEXI PIARPUZAN – Ingeniera de Alimentos	
Proyectó componente Financiero: HAROLD RENGIFO – Economista equipo PAE	
Proyectó componente Financiero: JHON CHARFUELAN – Economista equipo PAE	

