	ESTUDIO PREVIO	Código: GC-F003 Versión: 011 Fecha: ENERO 2021

Capítulo I: Información general	
Fecha de elaboración:	Marzo de 2022
Responsable:	CHRISTIAN LARRARTE QUIÑONES
Cargo:	Secretario de Educación (E)
Dependencia:	Secretaría de Educación
Modalidad de selección	Licitación Publica
Tipología contractual	
Capítulo II: Plan de Desarrollo Municipal	
Línea estratégica	Avancemos en seguridad con inversión social en educación, salud, cultura y deporte.
Dimensión	Trabajamos en Educación
Programa	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media.
Meta de Cuatrienio	5.164.866 (Raciones)
Código BPIN:	2020258170054
Capítulo III: Descripción técnica	
Descripción de la necesidad	

Con el objeto de dar cumplimiento a lo ordenado por el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, y el Decreto 1082 de 2015, esta Secretaría se permite presentar el estudio relacionado con la conveniencia y oportunidad para realizar contrato de **PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL,** para ello la Secretaría de Educación tiene en cuenta entre otras, las siguientes consideraciones:

Con la promulgación de la Constitución Política de 1991 se incorporó el derecho constitucional a la nutrición y alimentación adecuadas, como un derecho Integral de la población en general, aunque con prioridad de la infantil. Al respecto se menciona: "son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la alimentación equilibrada". (Título II – Capítulo II – Artículo 44). Luego, la alimentación escolar garantiza el derecho a la vida y el derecho a la educación de niñas, niños y jóvenes, así mismo es un factor determinante para el acceso y especialmente para la permanencia en el sistema educativo.

Que el artículo 67 de la Constitución Política de 1991 establece que "la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, la ciencia, la técnica, y los demás bienes y valores de la cultura y educación. Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo. La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la ley".

En este mismo sentido, en el artículo 366 de la Constitución Política de Colombia, se establece que la educación es un derecho social y servicio público y que: "El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado. Será objetivo fundamental de su actividad la solución de las necesidades insatisfechas de salud, de educación, de saneamiento ambiental y de agua potable. Para tales efectos, en los planes y presupuestos de la Nación y de las entidades territoriales, el gasto público social tendrá prioridad sobre cualquier otra asignación.

Que el artículo 4 de la Ley 115 de 1994, menciona que le corresponde al Estado, la sociedad y la familia velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales, garantizar su cubrimiento. El Estado deberá atender en forma permanente los factores que favorecen la calidad y el mejoramiento de la educación; especialmente velará por la cualificación y formación de los educadores, la promoción docente, los recursos y métodos educativos, la innovación e investigación educativa, la orientación educativa y profesional, la inspección y evaluación del proceso educativo.

Que el Gobierno Nacional ha expedido una serie de Leyes como la Ley 715 de 2001, que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006, que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que tiene coherencia con la protección de la infancia y

adolescencia como el derecho a la alimentación.

Que según los pronunciamientos de la Corte Constitucional, la educación es un derecho que debe ser priorizado en la inversión social del Estado, y por tal razón la inversión en programas y proyectos que propendan por mejorar el acceso y la permanencia en el sistema educativo ratifica la finalidad social propia del Estado representada en el bienestar general y en el mejoramiento de la calidad de vida de la población, por consiguiente los programas y proyectos de alimentación escolar, de transporte escolar y alfabetización, mejoran las Necesidades Básicas Insatisfechas.

Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6ª de la Ley 1551 de 2012 *"Por la cual se dictan normas para modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios"*., dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio: *"20. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias."*

Que según los pronunciamientos de la Corte Constitucional, la educación es un derecho que debe ser priorizado en la inversión social del Estado, y por tal razón la inversión en programas y proyectos que propendan por mejorar el acceso y la permanencia en el sistema educativo ratifica la finalidad social propia del Estado representada en el bienestar general y en el mejoramiento de la calidad de vida de la población, por consiguiente los programas y proyectos de alimentación escolar, de transporte escolar y alfabetización, mejoran las Necesidades Básicas Insatisfechas.

Que el programa de Alimentación Escolar – PAE – está concebido como una estrategia que promueve el acceso con permanencia a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo oficial mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, con el fin de mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables

Que los recursos de alimentación escolar se distribuyen teniendo en cuenta lo reglamentado por los artículos 2 y 76 de la Ley 715 de 2001, Decreto 159 de 2002, ley 1176 de 2007, Decreto 386 de 2009, Ley 1448 de 2011 y la directiva Ministerial 13 de 2002. La Ley 12 de 1991 establece en su artículo 24 la obligatoriedad y necesidad del Estado de ofrecer una salud y nutrición excelente para los niños, niñas y adolescentes.

Que el Plan de desarrollo Plan Nacional de Desarrollo *"Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad 2018-2022"*, contenido en la Ley 1955 del año 2019 en el artículo 189 determino la creación de una institucionalidad con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UAPA).

Que así mismo el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022, tiene como objetivo sentar las bases de legalidad, emprendimiento y equidad que permitan lograr la igualdad de oportunidades para todos los colombianos, en concordancia con un proyecto de largo plazo con el que Colombia alcance los Objetivos de Desarrollo Sostenible al 2030.

Que de acuerdo con la Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales.

Que al tener ya vigente un marco legal nacional para el PAE, así como al haberse expedido a la fecha normatividad que atañe al Programa de Alimentación Escolar, como la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos del PAE; al igual que la Ley 2046 de 2020, que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el decreto reglamentario 248 de 2021, que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales; se hace necesaria la reglamentación de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas

generales del PAE.

Que atendiendo a lo ya expuesto y a las competencias fijadas a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, se expiden los presentes lineamientos como una regulación integral de la materia, los que serán desarrollados y complementados con los Anexos Técnicos y demás instrumentos que se puedan desprender con arreglo a la presente resolución marco y a las disposiciones que rijan para el efecto y materia, sustituyendo con base en el artículo 68 de la Ley 1437 de 2011 a la Resolución No. 29452 del año 2017 expedida por el Ministerio de Educación Nacional, entidad que tenía directamente la competencia sobre la formulación de políticas y lineamientos para el PAE.

Que entendiendo a la Alimentación Escolar como una política pública estatal, el Plan Nacional de Desarrollo *"Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad 2018-2022"*, contenido en la Ley 1955 del año 2019, determinó en el artículo 189 la creación de una institucionalidad con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la **Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN, y estructurada a través del Decreto 218 de 2020.**

Que así mismo mediante la Resolución Número 00335 del 23 de Diciembre de 2021, de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)" definió los lineamientos Técnicos, Administrativos, Estándares y Condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Que el Decreto 248 de 2021 del nivel nacional establece que las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas 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 treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Que la ley 2120 de 2021 adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables, garantizando el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, con el fin de prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles, mediante el acceso a información clara, veraz, oportuna, visible, idónea y suficiente, sobre componentes de los alimentos a efectos de fomentar hábitos alimentarios saludables.

Que el ministerio de salud y protección social a través de la resolución 2013 de noviembre 9 de 2020 estableció el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio, de igual manera a través Resolución 810 de 2021 establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Que teniendo en cuenta que el fin del Estado es contribuir a garantizar el ingreso y permanencia de los niños, las niñas y los jóvenes en el sistema educativo, la alimentación escolar coadyuva a la permanencia de la educación y es uno de los factores asociados al éxito escolar y al mejoramiento del clima escolar en el aula. Una adecuada nutrición y buena salud facilita el desarrollo físico como las habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar. El desarrollo psicológico en la primera infancia tiene consecuencias en la actitud y rendimiento de los escolares, por tanto, se puede decir que mientras más grave es la malnutrición mayor es la posibilidad de un rendimiento escolar menor al esperado. El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios tienen relación directa con el retraso en el crecimiento.

Que los niños bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social. En efecto la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que

a su vez puede beneficiar la salud. Si bien el aprendizaje escolar es un proceso largo y complejo determinado por múltiples factores que condicionan la matrícula, la asistencia y los logros, la alimentación escolar es una herramienta efectiva para incorporar a las familias y la comunidad en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y en general para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estos resultados sólo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Que de igual manera, en las Instituciones oficiales los jóvenes de educación media asisten a largas jornadas educativas, que incluyen actividades académicas normales, la articulación con el SENA, programas de bilingüismo, prestación de horas de servicio social y prácticas empresariales, entre otras actividades que desarrollan en jornada extendida, siendo insuficiente el tiempo para trasladarse a sus casas a tomar algún tipo de alimento.

Que, dentro de la estrategia educativa del gobierno nacional, uno de los objetivos del sector es "Brindar una educación con calidad y fomentar la permanencia en la educación inicial, preescolar, básica y media", el cual se desarrolla a través de la estrategia de favorecer las trayectorias completas con la puesta en marcha del Programa de Alimentación Escolar, con más recursos, mayor transparencia y continuidad a lo largo del calendario escolar, y definiendo una ruta de acceso y permanencia para estudiantes entre los 6 y 17 años. Estos proyectos de apoyo complementario tienen un efecto positivo en la cobertura, fortalecen la permanencia y disminuyen la deserción escolar, generando un alto impacto de la inversión social en el sector educativo.

Que en el Plan de Desarrollo de Cundinamarca "Región que Progresa" 2020 – 2024, definió la línea estratégica "Más Bienestar", cuyo objetivo es propiciar la creación, estabilización y el fortalecimiento de entornos de bienestar en el territorio, a través de políticas, planes y proyectos en pro del desarrollo integral y sostenible de las condiciones de la vida digna de la población de Cundinamarca, dentro de esta línea estratégica se estableció el programa "Toda una Vida Contigo" cuyo objetivo es: Garantizar el desarrollo integral y la vida digna de la población desde el momento de nacer hasta la vejez.

Que la Secretaria de Educación del Departamento de Cundinamarca emitió la resolución 4033 del 29 de octubre de 2021, la cual establece el Calendario Académico para los establecimientos educativos oficiales de los Municipios No certificados del Departamento de Cundinamarca para el año 2022, sin embargo, a la fecha de la elaboración de este estudio la secretaria de Educación del Departamento no ha emitido los lineamientos relacionados con el calendario escolar para el año 2022, por lo tanto el programa de alimentación escolar PAE, se desarrollara de acuerdo al calendario escolar que emita la secretaria de Educación de Cundinamarca para la vigencia 2022

Que dentro del Plan de Desarrollo de Tocancipá: "Trabajamos para Ti", en la dimensión cuatro "Trabajamos en Educación", establece el programa: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media, en el marco de este programa se busca propiciar el acceso y la permanencia a la población en edad escolar y extraedad eliminando todas las barreras sociales ,económicas y culturales, que impiden el disfrute de este derecho, como también garantizar el acceso y permanencia a grupos poblacionales en situación de vulnerabilidad, menores en riesgo social, niñez trabajadora, niños y niñas en protección y en riesgo de vulneración de sus derechos; población con necesidades educativas especiales (discapacidad, capacidades y talentos excepcionales), transitorias o permanentes, población afectada por la violencia, población afrodescendiente e indígena con estrategias inclusivas dentro de este programa se estableció la meta de producto: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.

Que el artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 establece que el programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes. Para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término, los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo.

Que la Ley 2167 del 22 de diciembre de 2021 en su artículo 1 determino como objeto "establecer los lineamientos generales para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y de calidad durante el cien por ciento del calendario académico, asegurando la concurrencia efectiva coordinada,

articulada y conjunta de los recursos a cargo de la Nación, los distritos, los departamentos y los municipios.

Que la Gobernación de Cundinamarca emitió la resolución No.00433 del 29 de octubre de 2021 "Por medio del cual establece el calendario académico para el año 2022en los establecimientos educativos oficiales de los municipios no certificados del Departamento de Cundinamarca"

Que corresponde a los Municipios garantizar el servicio de restaurante escolar para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberá adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 2, parágrafo 2, de la Ley 715 del 2001, sin detrimento de los que destina el ICBF a este tipo de programas u otras entidades públicas o privadas.

Que de acuerdo a la evolución de la emergencia Sanitaria declarada en el mes de marzo de 2020 por causa del Covid-19, el Gobierno Nacional viene emitiendo los lineamientos para el manejo de la pandemia con la expedición de diferentes protocolos para el desarrollo de diferentes actividades que se pueden ejecutar, como también el inicio de la activación gradual y progresiva de las actividades de los sectores económicos, cultural y social.

Que el Ministerio de Educación y de salud a través de la circular conjunta No. 026 del 31 de marzo de 2021, emitieron cuatro recomendaciones al sector educación y ratifica la obligatoriedad de realizar la apertura de las escuelas y colegios bajo los protocolos de bioseguridad.

Que el Ministerio de salud y Protección Social a través de la resolución 2157 de diciembre 20 de 2021 Modifica el artículo 4 de la resolución 777 de 2021 modificado por la Resolución 1687 de 2021, en el parágrafo 3 estable "Dadas las actuales condiciones sanitarias y la evolución de la pandemia, el servicio educativo, incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias, continuará desarrollándose de manera presencial. Lo anterior también aplica para la educación para el trabajo y el desarrollo humano y la educación superior en los programas académicos cuyos registros así lo exijan. Para el desarrollo de estas actividades no se exigirán límites de aforo"

Que actualmente el Municipio de Tocancipá, cuenta con 3 Instituciones Educativas oficiales y 11 sedes con un número aproximado de siete mil seiscientos diecisiete (7.617) estudiantes según reporte de matrícula SIMAT 2022, sin embargo, se observa que, debido al crecimiento de población del Municipio de Tocancipá, es necesario realizar una proyección en el crecimiento de la matrícula.

Que para dar inicio al proceso de contratación para el Programa de Alimentación Escolar, la secretaria de Educación del Municipio de Tocancipá, solicitó a Colombia Compra Eficiente información sobre los acuerdos marco especificamente para la modalidad "preparación en sitio" y al respecto la Agencia Nacional de Contratación Pública a través del radicado No. P20211109010358 emitió respuesta indicando que actualmente no cuenta con un Acuerdo Marco de Precios o instrumento de agregación de demanda para entes territoriales que opere el programa de alimentación escolar (PAE), en razón a que los lineamientos o directrices los establece el Ministerio de Educación Nacional.

En consecuencia se requiere continuar desarrollando el Programa de Restaurantes Escolares en Primaria y Bachillerato con complemento alimentario, mejorando la nutrición de los escolares y evitar que los que se encuentran en mayores condiciones de pobreza y vulnerabilidad sigan presentando deficiencias nutricionales y no aprueben los logros educativos e incluso lleguen a abandonar sus estudios o a verse afectados gravemente en su salud física, garantizando la asistencia regular de los estudiantes, fomentar hábitos alimenticios saludables en la población escolar, con participación de la familia, la comunidad y el estado a través de los entes territoriales, cumpliendo con su compromiso de ejecutar el programa de PAE en las sedes educativas.

Ahora bien, atendiendo la matrícula y el calendario escolar para el año 2022 el municipio ha focalizado los titulares de derecho (estudiantes beneficiados) del programa de alimentación escolar PAE, en las once (11) sedes de las Instituciones Educativas Oficiales – IEO distribuidos como se describe a continuación:

INSTITUCION EDUCATIVA	PREPARADO IN SITU	INDUSTRIALIZADO

	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	JORNADA MAÑANA
I.E.D TECNICO INDUSTRIAL - SEDE PPAL			1298
SEDE LA DIANA	365		
SEDE ANTONIA SANTOS	617		
I.E.D TECNICO COMERCIAL - SEDE PPAL			1104
SEDE ALTO MANANTIAL	45		
SEDE LA ESMERALDA	328		
SAN LUIS GONZAGA	927	474	
I.E.D.R LA FUENTE - SEDE PRINCIPAL	525		
SEDE PRIMARIA	529		
TOTAL	3336	474	
TOTAL DIARIO ALIMENTACIÓN REGULAR	**3810**		**2402**

Nota 1: Se suministrará una ración diaria en la jornada escolar a cada estudiante titular en derecho de los establecimientos educativos oficiales del Municipio en los casos donde las sedes educativas disponen de instalaciones, menaje y equipos suficientes y necesarios, prestará el servicio en la modalidad preparado en sitio, por otra parte, dado que la infraestructura educativa en algunas IEO no cuentan con un área de cocina para la preparación de los alimentos las sedes marcadas con en las casillas del cuadro anterior se suministrarán raciones industrializadas.

Nota 2: La modalidad preparada en sitio y la modalidad industrializada se implementarán de acuerdo a los lineamientos emitidos por el Gobierno Nacional y las decisiones de las directivas de las instituciones educativas oficiales del Municipio. El número de raciones entregadas se realizará de acuerdo con el reporte de matrícula presentada por las instituciones educativas del Municipio

En el caso de las Instituciones Educativas Técnico Industrial y Técnico Comercial, que cuentan con JORNADA UNICA, se suministrará el complemento alimentario tipo almuerzo que aporta el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para 1405 estudiantes de Jornada única, distribuidos así:

ALIMENTACION JORNADA UNICA 2022	
INSTITUCION EDUCATIVA	PREPARADO IN SITU
I.E.D TECNICO INDUSTRIAL – SEDE PPAL	429
SEDE BUENOS AIRES	198
SEDE CANAVITA	317
I.E.D TECNICO COMERCIAL - SEDE PPAL	312
I.E.D.R LA FUENTE - SEDE PRINCIPAL	149
TOTAL	1442
TOTAL DIARIO ALIMENTACIÓN JORNADA ÚNICA	**1405**

Nota: Atendiendo que la distribución de raciones se tuvo como base la información de las matrículas para la vigencia 2022, podrán presentarse modificaciones al número de raciones asignadas en las sedes educativas, o cambios en la cantidad poblacional de titulares de derecho, originada por aspectos como implementación de la jornada única, retiro e ingreso de nuevos estudiantes a las diferentes IEO, salidas pedagógicas, etc., la secretaría en consideración a esta dinámica de cambio en número poblacional de titulares en derecho, podrá solicitar mayor o menor cantidad de raciones, así como indicar si por motivos de fuerza mayor o caso fortuito las

mismas deben cambiar la modalidad de preparada en sitio e industrializado o viceversa, dichos cambio deben ser notificados por escrito al contratista a través de la Secretaria de Educación, y deben ser incluidas en la correspondiente cuenta con el fin de que reposen en el expediente contractual.

Es de indicar que, si se presenta una eventualidad, la cual ocasiona que el operador no pueda dar cumplimiento con la ración preparada en sitio, se debe programar la entrega del complemento equivalente en la modalidad de industrializado, que garantice el cumplimiento del desarrollo del programa dichos cambio deben ser notificados a la Secretaria de Educación y deben ser incluidos en la correspondiente cuenta con el fin de que reposan el expediente contractual.

Las cantidades mencionadas en cada una de las modalidades establecidas serán entregadas directamente en cada sede educativa, las cuales se dispersan geográficamente en las siguientes direcciones:

I.E.D. Y SEDES MUNICIPIO DE TOCANCIPA		
INSTITUCION	**SEDES**	**DIRECCION INSTITUCION**
I.E.D.T. Comercial	Bachillerato	Cra. 9 #172, Tocancipá, Cundinamarca
I.E.D.T. Comercial	Alto Manantial	Vereda Canavita – Sector alto Manantial
I.E.D.T. Comercial	La Esmeralda	Vereda La Esmerada
I.E.D.T. Comercial	San Luis Gonzaga	Cra 6 N° 11-38
I.E.D.T. Industrial	Bachillerato	Vereda Verganzo
I.E.D.T. Industrial	Buenos Aires	Vereda Canavita -Sector Buenos Aires
I.E.D.T. Industrial	Canavita	Vereda Canavita
I.E.D.T. Industrial	La Diana	Vereda Tibito
I.E.D.T. Industrial	Verganzo	Vereda Verganzo
I.E.R.D. La Fuente	Bachillerato	Vereda la Fuente
I.E.R.D. La Fuente	Primaria	Vereda la Fuente

Las cantidades de raciones a contratar diariamente equivalen al número de Titulares en Derecho priorizados (7617 titulares en derecho), pero de acuerdo con la dinámica propia de las IED, éstas cantidades pueden variar, por situaciones a largo o mediano plazo como:

1. Traslado de estudiantes entre sedes del Municipio o a Instituciones Educativas fuera de Tocancipá.
2. Suspensión temporal de actividades en los establecimientos educativos (en algún(os) grado(s) o en toda la IED).
3. Riesgos externos que condiciones la prestación la prestación del servicio (problemas de orden público, catástrofes, fallas en el suministro de servicios públicos (agua potable, gas) cierre temporal de vías de acceso a la IED).
4. Vinculación de nuevos titulares de derecho (niños, niñas, adolescentes), en virtud de determinaciones legales, cambios en el programa de Jornada Única.

A raíz del traslado de las facultades y competencias en materia de alimentación escolar el sector de educación por la Ley 1450 de 2011, y el Articulo 7 de la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021 "Constituyen fuentes de financiación del Programa de Alimentación Escolar, todos los recursos públicos del orden nacional y territorial, de destinación específica establecidos normativamente, así como los de libre destinación, que sean presupuestados para tal fin, los cuales concurrirán en una bolsa común cuya ejecución será coordinada entre las Entidades Territoriales Certificadas y Entidades Territoriales No Certificadas correspondientes", se ha establecido una cofinanciación entre el ministerio y las entidades territoriales para la atención del PAE en el año 2022, se financiará el programa con los recursos del Sistema General de Participaciones, en cofinanciación con Recursos Propios Municipales del año 2022.

Por lo anterior el Municipio debe dar continuidad en la ejecución del programa, consecuentemente con los lineamientos técnicos administrativos, estándares para el P.A.E. de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021; en las Instituciones Educativas Oficiales I.E.O. del Municipio y sus sedes priorizando las que tienen Jornada única en zona rural y urbana, todas las de la zona rural y zona urbana, con población focalizada de Titulares en Derecho, niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados y registrados en el sistema de información oficial de matrículas SIMAT, priorizando la cobertura en los grados de primaria, la totalidad de los estudiantes con discapacidad, población desplazada, los pertenecientes a grupos étnicos y estudiantes en jornada única, mediante la entrega de un complemento alimentario diario en la jornada escolar de lunes a viernes, durante el calendario escolar 2022.

Atendiendo lo enunciado, el Municipio considera conveniente que se adelante un proceso por modalidad de Licitación Pública, mediante el cual se garantice la ejecución completa del Programa de Alimentación Escolar PAE y la entrega de la totalidad de raciones alimenticias con el operador que esté en capacidad de cumplir con la ejecución del contrato que se derive de este proceso y garantice la suficiente y debida solvencia económica y financiera y el cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos, estándares para el P.A.E. definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021;, y obligaciones establecidas por su competencia.

Con la ejecución del contrato que de derive de este proceso de selección, la Secretaria de Educación Municipal logrará brindar el servicio del complementario a los Titulares de Derecho, cumpliendo con su compromiso de ejecutar el programa del PAE en las sedes educativas priorizadas, y garantizando, la permanencia de los niños, niñas y adolescentes escolarizados en el sistema de educativo oficial, manteniendo los niveles de alerta a mejorar su capacidad de aprendizaje y desarrollo cognitivo, y fomentar un estilo de vida saludable.

Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección

Teniendo en cuenta que el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, *"Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022. Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad"*, modificó el parágrafo 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y facultó al Gobierno nacional para establecer "(...) las condiciones bajo las cuales el uso de los acuerdos marco de precios se hará obligatorio, para todas las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública"., se desarrolló mediante el Decreto 310 de 2021, las condiciones reglamentarias para implementar la obligatoriedad y aplicación de los Acuerdos Marco de Precios.

Así las cosas, desde el año 2021 el Municipio de Tocancipá entró en la obligatoriedad de aplicar los acuerdos marco de precios, en los términos establecidos por el Artículo 1 del Decreto 310 de 2021, y la Circular Externa 004 de 2021.

La Circular Externa No. 4 de 2021 expedida por Colombia Compra Eficiente dispone en el Numeral 3 las directrices para la aplicación de las reglas de decisión para la escogencia del mecanismo para adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes por parte de entidades estatales, estableciendo que "*la entidad estatal obligada de acuerdo con el artículo 41 de la Ley1955 de 2019, el Decreto 310 de 2021 y los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente -deberá validar la existencia de un bien o servicio que se puede adquirir mediante los acuerdos marco de precios*", con el fin de validar y verificar si el bien o servicio que se requiere para satisfacer su necesidad se encuentra incluido dentro de las especificaciones del acuerdo de marco correspondiente.

Que si bien es cierto que en la tienda virtual del Estado Colombiano, tiene contemplado el acuerdo Marco de Precios IAD Servicio de Recepción, Almacenamiento, Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares para la Operación del PAE III mediante AMP NO. CCE- 186-IAD-2020, Vigente hasta Abril 10 de 2022, acuerdo no contempla todos los Servicios para el desarrollo del servicio del programa de Alimentación Escolar del Municipio de Tocancipá y en las condiciones que lo requiere la entidad, debido a que no se encuentra allí especificado las modalidades de preparación en sitio.

De la misma forma, en la tienda virtual del Estado Colombiano, tiene contemplado el acuerdo Marco de Precios IAD para el Suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de la Secretaría de Educación del Distrito III, mediante AMP No. CCE-231-IAD-2020, Vigente hasta Abril 10 de 2022, acuerdo que por su contenido territorial y funcional sólo aplica para las entidades ubicadas en la jurisdicción del Distrito Capital de Bogotá sin que pueda ser considerado su ejecución en el Municipio de Tocancipá- Departamento de

Cundinamarca.

Que la tienda virtual del Estado Colombiano, tiene contemplado los siguientes acuerdos marco de precio "CCE-186-IAD-2020 IAD Servicio de Recepción Almacenamiento Ensamble y Distribución de Refrigerios Escolares para la Operación del PAE III" y "CCE-231-IAD-2020 IAD para el suministro de alimentos para la operación del PAE por parte de Secretaría de Educación del Distrito III de Bogotá", estos dos acuerdos no contemplan todos los Servicios que se requiere para el desarrollo del Programa Alimentación Escolar en el Municipio de Tocancipá como es la modalidad de Preparación en Sitio. Sin embargo, la secretaria de Educación del Municipio de Tocancipá solicitó a Colombia Compra Eficiente información sobre los acuerdos marco específicamente para la modalidad "preparación en sitio" y al respecto la Agencia Nacional de Contratación Pública a través del radicado No. P20211109010358 emitió respuesta indicando que actualmente no cuenta con un Acuerdo Marco de Precios o instrumento de agregación de demanda para entes territoriales que opere el programa de alimentación escolar (PAE), en razón a que los lineamientos o directrices los establece el Ministerio de Educación Nacional.

Por lo anterior, ante la No existencia de un Acuerdo Marco de Precios que contemple el servicio requerido por la entidad, en sus condiciones de necesidad antes planteado, se hace necesario dar aplicación al numeral 3.3. de la Circular 004 de 2021 expedida por Colombia Compra Eficiente, que dispone lo siguiente:

"*En virtud de lo anterior, en caso de que la entidad estatal - de acuerdo con la verificación realizada según lo establecido en esta Circular -, evidencie que no existe un Acuerdo Marco de Precios que incluya dentro de su catálogo los bienes y/o servicios que satisfagan su necesidad, podrá solicitar la estructuración de un nuevo Acuerdo Marco de Precios que incluya tales bienes y/o servicios. Para el efecto, se deberá elevar petición dirigida a la Subdirección de Negocios de la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente-.*

Teniendo en cuenta que el solo hecho de solicitar la estructuración de un nuevo acuerdo marco de precio no implica la existencia posterior inmediata del mismo, la entidad estatal se encontrará habilitada para -en el entretanto- adelantar el procedimiento de selección a través del cual satisfaga su necesidad, empleando cualquiera de los mecanismos consagrados por la normatividad vigente en la materia, según corresponda. Una vez la Agencia Nacional de Contratación –Colombia Compra Eficiente- suscriba el nuevo acuerdo solicitado, las entidades estatales sujetas a[régimen general de contratación administrativa, se encontrarán obligadas a emplear los catálogos derivados de aquel, conforme lo establecido por el artículo 2.2.1.2.1.2.9. del Decreto 1082 de 2015 y lo consignado en esta Circular. Los anteriores criterios, variables y lineamientos, deberán observarse por la entidad estatal en su etapa de planeación contractual, lo cual,deberá materializarse de forma documental y ser divulgado a través de la publicación en el SECOP, conforme lo establecido por el inciso final del párrafo segundo del artículo 2.2.1.2.1.2.12. del decreto 1082 de 2015".

Por lo anterior y en desarrollo a lo establecido en el artículo 30 de la Ley 80 de 1193, en concordancia con el Numeral 1 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en armonía con lo establecido en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 1, Licitación Pública, artículo 2.2.1.2.1.1.2. del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes vigentes en materia de contratación estatal y en razón a las especificaciones técnicas y la cuantía estimada del negocio jurídico a celebrar, la modalidad de selección aplicable al citado proceso contractual para escoger la propuesta más favorable que ha de satisfacer la necesidad corresponde a **LICITACION PÚBLICA**

Objeto contractual
PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMO OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ; DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL GOBIERNO NACIONAL.
Especificaciones técnicas del objeto a contratar

El operador se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnico- administrativos y estándares del PAE de acuerdo a la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho (estudiantes), que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La Alimentación Saludable se define como "Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada; proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. La alimentación saludable presenta las siguientes características:

1. Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
2. 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.
3. 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.
4. Adecuada: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
5. 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)

De igual forma se presentan algunas consideraciones, para el momento de la planeación de alimentación saludable y agradable:

• **Variedad:** Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los siguientes elementos al momento de planear los menús para los beneficiarios del PAE; lo que puede ofrecer variedad en las preparaciones, los menús deben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha

• **Textura:** Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su textura, lo que a su vez contribuye en la conservación de micronutrientes. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

• **Consistencia:** es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso, firme, espeso, líquido, medio espeso.

• **Color:** Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste. En este punto, las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos dan la percepción de fresco y natural. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

• **Sabor:** Las papilas perciben cuatro sabores básicos que son: dulce, salado, amargo y ácido, los cuáles deben estar en equilibrio dentro de un plato saludable, ya que si alguno predomina en exceso no es agradable. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

• **Forma:** Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo, cubos, bolas, tiras, tajadas, ralladura.

• **Humedad:** Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas.

• **Métodos de cocción:** Es deseable la combinación de diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. En el caso de los métodos de cocción que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar, se deben ofrecer ocasionalmente, ya que si se hace de manera frecuente podría resultar en un consumo

excesivo. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

• **Simetría:** Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes deben estar ubicados transmitiendo la sensación de orden y armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se condiciona por la decoración." (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

Por lo cual deberá suministrar el complemento alimentario con las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes de 5215 raciones diarias para los Titulares en Derecho en las diferentes sedes educativas en la modalidad de preparada en sitio, para la modalidad industrializada 2402 raciones diarias para los titulares en derecho, teniendo en cuenta las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, conforme a los lineamientos técnicos administrativos del PAE, emitidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021.

TOTAL, RACIONES DIARIAS

PROGRAMA	Preparado en sitio (al 30%)	Industrializado (al 20%)
COMPLEMENTOS ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA	3336	2402
COMPLEMENTOS ALIMENTARIO JORNADA TARDE	474	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA	1405	
SUBTOTAL	**5215 raciones diarias**	**2402 raciones diarias**
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA	533	**2402**
TOTAL RACIONES DIARIAS	**5748**	**2402**

Nota: La cantidad de estudiantes a la fecha del presente estudio corresponde a 7.617, sin embargo, los colegios oficiales continuaran en proceso de matrícula hasta el 28 de febrero de 2022, plazo definido por la Secretaría de Educación de Cundinamarca, mediante el cual determino que las instituciones educativas cuentan con ese plazo para realizar el reporte oficial de la matrícula al Ministerio de Educación Nacional, pro tanto continuaran matriculando según la disponibilidad de cupos que tengan, razón por la cual se ha proyectado un cálculo del 7%, cifra que se determinó con base al aumento de la matrícula de los últimos 3 años, teniendo en cuenta lo anterior es probable es probable que la población estudiantes se incremente en 533 estudiantes lo que conllevaría al aumento en el valor unitario y total de la alimentación escolar en el Municipio, lo cual se proyectaría en 8.150 estudiantes. Es importante aclarar que el valor del incremento de estudiantes se proyectara en la modalidad de ración para preparar en sitio a razón de no se conoce la distribución por niveles de los estudiantes.

MODALIDADES DE ATENCIÓN

De conformidad con los lineamientos técnicos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de Diciembre de 2021, el Municipio de

Tocancipá por condiciones actuales de infraestructura de las cocinas y comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, en los establecimientos educativos oficiales municipales suministrará el complemento alimenticio en las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, como también permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Modalidad industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la sede de la Institución Educativa Oficial IEO, no dispone, no permite o no cuenta con la capacidad de infraestructura suficiente, para la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o porque el concepto sanitario emitido por la autoridad municipal sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados. Adicionalmente, el Municipio después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Cada alimento en la modalidad industrializada, se debe entregar en forma individual y en el empaque primario, mediante el cual se verifique y garantice el gramaje mínimo establecido en la minuta patrón definida por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, así como el cumplimiento de las normas de empaque y rotulado vigentes; esta verificación será verificada por la Secretaría de Educación del Municipio de Tocancipá y el equipo Técnico PAE, de tal manera que se asegure el aporte de macronutrientes diarios según la modalidad de suministro mínimo de 20% de calorías diarias y nutrientes y las demás condiciones y características exigidas.

Sí en la ejecución del contrato, el operador evidencia que la sede de alguna Institución Educativa Oficial IEO, no cuenta con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad "Preparada en sitio", debe reportar esta situación a la Secretaría de Educación Municipal con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica; en caso de comprobar esta anomalía, el Municipio dentro de sus deberes, podrá realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones suficientes para garantizar la modalidad preparada en sitio.

Nota: La modalidad preparada en sitio y la modalidad industrializada se implementarán de acuerdo a los lineamientos emitidos por la Unidad Administrativa Especial de alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, la Secretaria de Educación del Departamento y las decisiones de las directivas de las instituciones educativas oficiales del Municipio en relación al momento oportuno en presencialidad. El número de raciones entregadas se realizará de acuerdo con el reporte de matrícula presentada por las instituciones educativas del Municipio

Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la entidad junto con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado 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 Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán
contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Alternativas en la modalidad de suministro.
2. Adaptación transitoria de la minuta patrón6.

3. Definición de la lista alternativa de intercambios.

Para ello, la entidad deberá solicitar autorización por los Canales Oficiales a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, con los soportes respectivos, con el fin de establecer y adelantar las siguientes acciones:

a) Las medidas acordadas y adoptadas por la Entidad y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos;
b) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa;
c) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
d) Plan para atender la Contingencia.

ESPECIFICACIONES TECNICAS RACIONES DE COMIDA CALIENTE PREPARADAS EN SITIO E INDUSTRIALIZADA

Prestar el servicio de alimentación escolar a las instituciones educativas oficiales en sus sedes, bajo su exclusiva responsabilidad, con sus propios, recursos humanos y técnicos dando cabal cumplimientos a los lineamientos técnicos y administrativos del programa de alimento escolar expedido por el Ministerio Educación Nacional mediante la Resolución 335 de 23 de diciembre de 2021: Adicionalmente para la ejecución del objeto contractual, se deberán atender los requerimientos establecidos en el Decreto 1075 de 2015. "*Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Educación*", y 1852 de 2015 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 8 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 Y 19 de la Ley 1178 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE"* proferidos por el Ministerio de Educación Nacional; Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte "*Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado, o alimentos fácilmente corruptibles". Y demás normas para el transporte de alimentos,* Resoluciones 2674 de 2013 *"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano",* emanadas de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, Resolución 3803 de 2016. De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

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

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

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

El análisis de contenido nutricional, aportado por los alimentos en Colombia, se debe realizar a través de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018),

toda vez que corresponde al instrumento que recopila el contenido de nutrientes y el aporte de energía de los alimentos que consume la población colombiana; su continua actualización es de gran importancia siendo su principal aplicación en investigación y formulación de políticas en alimentación y nutrición, así como en las actividades de valoración de ingesta y determinación de necesidad de nutrientes para la población, planeación de alimentación para individuos y grupos, etiquetado nutricional y desarrollo de productos alimenticios, entre otros.

Nutrientes críticos

Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018.

La siguiente tabla presenta los límites para definir cantidad excesiva de estos nutrientes según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la Ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones

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

SODIO	AZUCARES LIBRES	GRASAS SATURADAS	GRASAS TRANS
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azucares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del programa se establecen dos tipos de complemento:

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

2. **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.

Teniendo en cuenta la resolución No. 3803 de 2016 se realiza un cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes:

Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes

	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Aporte nutricional según tipo de complemento

Complemento Alimentario	% de aporte Nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Con el propósito de promover desde el Programa de Alimentación Escolar una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad que en el marco de la autonomía administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve8 y un mayor aporte de proteína (18%). (Ver esquema en caja de herramientas)

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR GRADO Y NIVEL ESCOLAR, SEGÚN MODALIDAD

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias cómo según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional,

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg	Sodio Mg
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg	Sodio Mg
Complemento JM / JT (20% RIEN)							

Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg	Sodio Mg
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	54,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	471,3	1100	11,8	1500

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías Kcal	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg	Sodio Mg
Complemento JM/JT (20% RIEN)							

Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE

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

a) **Manejo de Nutrientes críticos**

Para la planeación de la alimentación en el Programa de Alimentación Escolar, se deberá promover la incorporación de los límites establecidos por el MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, por lo tanto no se permite la inclusión caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquete ultraprocesados altos en sodio y grasas saturadas y trans, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereales extruidos para el desayuno como: inflados, aplastados, laminados, cilindrados o roleados, tipo copo en flakes, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno; y demás que se encuentren establecidos en el presente anexo técnico de alimentación saludable y sostenible y en el anexo de Calidad e Inocuidad.

b) **Planeación de alimentación agradable**

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

c) **Uso de Sazonadores y Especias Naturales**

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del Programa de Alimentación Escolar, es necesario el empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el Programa; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones, por tanto se puede utilizar otras alternativas para las preparaciones, que se pueden consultar en el documento "Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas", del Ministerio de salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran el Achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

d) **Fortalecimiento de la Gastronomía y Cocina tradicional**

El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales de la mano con la movilización de economías locales, dadas las características del complemento alimentario que se suministra a los beneficiarios, por ello es importante que en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable.

Se recomienda que para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el Programa de Alimentación Escolar; se tengan en cuenta las siguientes actividades:

- Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el Programa Alimentación Escolar, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
- Realización del inventario de disponibilidad de alimentos y productos de cosecha.
- Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los estudiantes beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
- De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del Programa Alimentación Escolar

MINUTAS PATRÓN

El contratista deberá dar cumplimiento a las minutas patrón establecidas por la Unidad Especial, teniendo en cuenta el aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, su aplicación se deberá complementar con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento y la modalidad.

El contratista para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, debe dar cumplimiento a la guía en donde se establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro.

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	Grupo de Alimentos	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los Días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos	3 veces por		15 g - 50 g

	lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	semana	10 g - 63 g	
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	15 cm3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Fuente: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g - 60 g
Cereal	Grupo I. Cereales, raíces,	**Todos los**	14 g - 40 g	14 g - 45 g

acompañante	tubérculos y plátanos	**Días**		
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	20 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	150 cm3 - 180 cm3	150 cm3 - 180 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	334	11,8	11,2	45,0	171	1,9	108
Recomendaciones diarias Nivel Primaria Primero, Segundo y Tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

Fuente: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	21g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g

Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	25 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	180 cm3 – 200 cm3	180 cm3 - 200 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias Nivel Primaria Cuarto y Quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Fuente: Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	28g - 105g	28g - 125 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los**	35 cm3 (total	

		Días	semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	200 cm3 – 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**
Total aporte promedio diario	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias Nivel Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Componente	**Grupo de Alimentos**	**Frecuencia**	**Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**	
			Peso neto	**Porción servida**
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm3 (mitad agua - mitad leche
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días**	28g - 145g	28g - 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	**Todos los Días**	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	**Todos los Días**	45 cm3 (total semana))	
Agua	Agua apta para el consumo humano	**Todos los Días**	200 cm3 – 220 cm3	200 cm3 - 220 cm3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías Kcal	**Proteínas G**	**Grasas G**	**Carbohidrato G**	**Calcio Mg**	**Hierro Mg**	**Sodio MG**

Total aporte promedio diario	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias Nivel media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de Alimentos	Frecuencia	Rango de peso Neto				
			Nivel Preescolar	Nivel Primaria Grados 1°, 2° y 3°	Nivel Primaria Grados 4° y 5°	Nivel Secundaria	Nivel Media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	**Todos los Días**	Bebida 180 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3	Bebida 200 cm3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo	25 g (queso en caso de suministrarlo	35 g (queso en caso de suministrarlo	45 g (queso en caso de suministrarlo
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	**Todos los Días (derivados de cereal)**	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	**3 veces por semana (fruta)**	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada

	Calorías	Proteínas G	Grasas G	Carbohidrato G	Calcio Mg	Hierro Mg	Sodio MG
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246

minuta patrón							
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40.7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83.0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Complemento alimentario almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según nivel escolar

Ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel escolar

El aporte diario de calorías y nutrientes, para cada menú del ciclo de Complemento Alimentario almuerzo, no debe ser inferior del 30% de las recomendaciones diarias por grupo de edad y para cada una de las raciones industrializadas no debe ser inferior al 20%. Los menús que no cumplan con el porcentaje mínimo (20% o 30%), según tipo de complemento, serán evaluados como **NO CUMPLE**

Los oferentes deben tener en cuenta las recomendaciones estipuladas en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible dentro del cual se encuentra el proceso de planeación, compra, recepción y almacenamiento, alistamiento y procesamiento, adobo preparación y cocción y servido.

CICLO DE MENÚS

La elaboración de los ciclos de menús deberá realizarse con base en las minutas patrón establecidas por la unidad administrativa especial de alimentación escolar-alimentos para aprender y con el fin de verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE, para los ciclos de menús se debe tener en cuenta las siguientes características:

a) Elaborarse con base en las minutas patrón definidas por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario

b) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.

c) Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de

complemento. Las Entidad en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.

d) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad.

e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

- Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos, el análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, teniendo en cuenta la definición en el apartado de alimentación saludable

- Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- 2020).

f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.

g) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.

h) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús1, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

j) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación11 (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o de la Entidad, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

La aplicación de la minuta patrón y la calidad de servicio, los oferentes, deberán entregar en medio físico y en magnético, formato Excel, los ciclos de menú deben contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, por cada uno de los niveles escolares conforme a

lo establecido en la Resolución 335 de 2021 (Anexo Técnico alimentación saludable y sostenible), con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, teniendo en cuenta el análisis diario de aporte nutricional, el tamaño de la porción, la variedad y frecuencia en la oferta semanal de alimentos.

Adicionalmente junto con la información antes referida, deberá allegarse copia de la tarjeta profesional del profesional de nutrición y dietética que elaboró los menús solicitados, de acuerdo con la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias de la región. Los datos del profesional deben ser remitidos junto con los documentos habilitantes.

Los menús que no cumplan con la frecuencia semanal de los diferentes alimentos serán considerados como **NO CUMPLE**.

Así mismo, el contratista en la fase de alistamiento debe presentar lista de intercambio junto con las minutas para cambio de menú, en los casos de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento, por escases o por cosecha. Teniendo en cuenta que debe pertenecer al mismo componente y cumpliendo con los gramajes establecido en la minuta patrón, para aprobación de la interventoría del contrato.

CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Ración Industrializada

Para la modalidad industrializada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos en el marco de la resolución No. 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud:

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.
- Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión. Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

Ración Preparada en Sitio

Para la modalidad preparado en sitio se deben tener en cuenta los siguientes requisitos en el marco de la resolución No. 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.
- Teniendo en cuenta la resolución No. 2674 de 2013 se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos

Nota: Con el fin de mitigar el impacto ambiental, el operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio.

Transporte

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la

materia prima.

- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente, para lo cual el Operador para la operación del Programa de Alimentación Escolar debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el anexo 2 (Fichas Técnicas de alimento) establecidas por la Unidad Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender, de igual manera se encuentra establecido el formato de ficha Técnica a implementar para la inclusión de algún alimento que la entidad considere pertinente suministrar.

Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el Programa de Alimentación Escolar, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA
- Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el INVIMA y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adiciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización

Recibo y manejo de materia prima

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

Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima

El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones

de limpieza y desinfección.

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

Recepción de Productos y Materias Primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente algunas de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos. • Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio

Almacenamiento y Conservación

El operador para la ejecución del programa alimentación escolar debe cumplir con los siguientes requisitos contemplados en el decreto 019 de 2012 y la resolución 2674 de 2013:

El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.

La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.

Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.

El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.

Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje

Materiales, Empaques y Embalajes

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.

El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.

Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Equipos y Menaje

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.

Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad.

Los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano deberán cumplir con los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben observar en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación de conformidad con lo establecido en el Reglamento Técnico Decreto 1500 de 2007. El proponente deberá detallar **CARTA DE COMPROMISO** el/los frigoríficos que surtirán los Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, los cuales deberán estar certificados y cumplir con los lineamientos del reglamento técnico mencionado.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Empaque y embalaje:

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

NOTA 1: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros y otras novedades provenientes de terceros, la entidad contratante podrá ajustar mediante acta de balance financiero suscrita por las partes, los días de ejecución del contrato, cambiar el tipo de ración ofertada o modificar las cantidades suministradas de acuerdo con los días de prestación del servicio, para garantizar el adecuado uso del recurso y la alimentación a los beneficiarios

Nota 2: El número de raciones entregadas se realizará de acuerdo con el reporte de matrícula presentada por las Instituciones Educativas del Municipio.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración es el siguiente:

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas.

1 a 75 raciones	**De 76 a 150 raciones**	**De 151 a 300 raciones**	**301 a 500 raciones**	**501 a 750 raciones**	**751 a 1000 raciones**	**1001 a 1500 raciones**
1	2	3	4	5	6	7

Para tal fin, la entidad realizó la proyección de la necesidad del personal manipulador de acuerdo a la cobertura existente en el Municipio así:

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

INSTITUCION EDUCATIVAS	**No DE PERSONAL POR INSTITUCION**	**HORA DE INGRESO**	**HORA DE SALIDA**	**No DE RACIONES**
ANTONIA SANTOS "VERGANZO"	5	06:30 AM	02:30 PM	617
LA DIANA	4	06:00 AM	02:00 PM	365
BUENOS AIRES	3	06:00 AM	02:00 PM	198
CANAVITA	4	06:30 AM	02:00 PM	317
ALTO MANANTIAL	1	06:00 AM	02:00 PM	45
ESMERALDA	4	05:15 AM	02:00 PM	328
PRIMARIA LA FUENTE	5	05:00 AM	02:00 PM	529
SAN LUIS SEDE B	2	06:00 AM	02:00 PM	1401
SAN LUIS GONZAGA CENTRO (2 turnos) (Se tienen 2 turnos)	13	05:00 AM 09:00 AM 0 AM	01:00 PM 05:30 PM	
IED RURAL LA FUENTE ALMUERZOS – Bachillerato	5	06:00 A.M.	02:00 PM.	674
TECNICO COMERCIAL REFRIGERIOS	7	07:00 AM	03:00 PM	1104
TECNICO COMERCIAL ALMUERZOS				312
TECNICO INDUSTRIAL REFRIGERIOS	7	07:00 AM	03:00 PM	1298
TECNICO INDUSTRIAL ALMUERZOS				429
TOTAL	**60**			7617

CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA			533

NOTA: En el caso de que haya un incremento en la matrícula el operador se compromete a contratar los manipuladores de alimentos que se requieran y que cumplan con los requisitos establecidos.

Programa de Capacitación a Personal Manipulador

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: El operador debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución 2674 de 2013.

Estas capacitaciones estarán bajo la responsabilidad del operador del programa de alimentación escolar y podrán ser efectuadas por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19

NOTA 1: Los horarios establecidos se deberán distribuir en turnos de acuerdo con el número de manipuladores de alimentos y las horas de ingreso y salida en cada uno de los programas.

NOTA 2: El número de manipuladores de alimentos está sujeto a los cupos y usuarios que se definan en el marco de cada programa.

Para ello el futuro proponente deberá anexar **CARTA DE COMPROMISO** firmada bajo la gravedad de juramento indicando que se comprometerá a contratar el personal manipulador de alimentos con las características solicitadas y adicionalmente indicando que cumplirá con un mínimo de 10 horas de capacitación desde el momento de su contratación durante la ejecución de contrato sobre asuntos específicos tratados en la Resolución 2674 de 2013.

NOTA 1: Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta el número de cupos por institución. En el evento en que el número de cupos programados sea inferior al establecido en el estudio, EL CONTRATISTA previa autorización por parte del supervisor del contrato, podrá contratar un número inferior de manipuladores de alimentos siempre y cuando la modalidad de atención no requiera el personal descrito anteriormente para su ejecución, la definición y modificación que plantee y realice el operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la entidad para la aprobación.

Estado de salud: El personal manipulador de alimentos debe tener valoración médica antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un examen médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez durante la ejecución del contrato, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores y dicho compromiso debe dejarse por escrito mediante un acuerdo entre el manipulador y el proveedor.

El contratista adjudicatario deberá obtener la valoración médica de su personal, el cual deberá presentar al supervisor del contrato, para la suscripción del acta de inicio.

Medidas de Protección y Actividades de los manipuladores: El Contratista debe garantizar que los manipuladores de alimentos cumplan con las medidas de protección y actividades descritas en la Resolución 2674 de 2013 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE. Recurso Humano.

Obligaciones del manipulador de alimentos:

1. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
3. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y
4. Velar por mantener una buena presentación personal.
5. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
6. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
7. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
8. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
9. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
10. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
11. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
12. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
13. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
14. 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.
15. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y segundad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.

MOMENTOS DE CONSUMO

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla establecida en la Resolución 335 de 2021:

Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario	Jornada mañana	Lunes a viernes 9:00 am a 10:00 am
Complemento alimentario	Jornada tarde	Lunes a viernes 3:00 pm a 4:30 pm
Complemento tipo almuerzo	Jornada única y de la tarde	Lunes a viernes 11:30 a. m. a 1:00 p. m.

Para el Programa de Alimentación Escolar PAE los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia y de la supervisión del municipio de Tocancipá. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

ASPECTOS BASICOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE

Al Municipio de Tocancipá le corresponde coordinar la ejecución del PAE, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en la resolución 335 de 2021, por su parte el contratista seleccionado para la operación del PAE, debe cumplir entre otras la función de planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva 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.

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

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la entidad y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa:

Plan de Saneamiento:

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan. Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas

Plan de rutas de distribución

Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

Áreas de almacenamiento, ensamble y procesamiento

Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada.
Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar.

Plan de mantenimiento y reposición de equipos

Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.

Plan de Capacitación

Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la entidad.

Plan de muestreo microbiológico: Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

Adopción de ciclos de menú

Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad, a través de la supervisión.

Programa de Limpieza y Desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.
Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.

Programa de Residuos

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y

priorización.

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

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Control de plagas

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores

Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. En los servicios de alimentación, sean estas áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, se recomienda una buena articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de de coordinación tanto con la directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

En la limpieza de las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, es obligatorio prestar atención a los espacios muertos de los equipos y superficies. La vida de los insectos se destruye por fumigación, la cual debe efectuarse a intervalos regulares. La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa

Monitoreo de Calidad del Agua.

Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso. El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva.

Con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de ésta, la Secretaria de Educación de Tocancipa, debe solicitar a la Secretaria de Salud el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano – IRCA y socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de o de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

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

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante. 5.1.2.4 Programa.

Programa de Proveedores, materias primas e insumo

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Es importante que, en el marco de las acciones de supervisión por parte de la entidad, se establezcan controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

TIPO DE COMPLEMENTO	DESCRIPCION	No. DE USUARIOS	GRUPOS ETARIOS	IEDR LA FUENTE	COMERCIAL	INDUSTRIAL	TOTAL
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LIQUIDO + SOLIDO + COMPLMENTO (FRUTA, DULCE, GALLETA)	2402	NIVEL PRE-ESCOLAR	0	0	0	0
			NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	0	0	0	0

			NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	0	0	0	0
			NIVEL SECUNDARIA	0	1104	1298	2402
			MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	0			0
SUBTOTAL INDUSTRIALIZADO				0	1104	1298	2402
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	5215	NIVEL PRE-ESCOLAR	77	273	252	602
			NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	247	952	714	1913
			NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	205	549	531	1285
			NIVEL SECUNDARIA	525	0	0	525
			MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	149	312	429	890
SUBTOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO				1203	2086	1926	5215
		7617		1203	3190	3224	7617
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA		533					**8150**

NUMERO DE BENEFICIARIOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TÉCNICO INDUSTRIAL

GRADO	BUENOS AIRES	CANAVITA	LA DIANA	VERGANZO	IED TÉCNICO INDUSTRIAL SEDE PRINCIPAL		TOTAL
	ÚNICA	ÚNICA	MAÑANA	MAÑANA	MAÑANA	ÚNICA	
CERO	52	27	56	117			252
NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	89	173	161	291			714
NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	57	117	148	209			531
NIVEL SECUNDARIA (GRADOS 6° A 9°)					1298		1298
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO						429	429
TOTAL	198	317	365	617	1298	429	3224

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL TÉCNICO COMERCIAL

GRADO	ALTO MANANTIAL	LA ESMERALDA	SAN LUIS GONZAGA		IED TECNICO COMERCIAL		TOTAL
	MAÑANA	MAÑANA	MAÑANA	TARDE	MAÑANA	ÚNICA	
CERO	8	51	114	100			273
NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	22	180	511	239			952
NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	15	97	302	135			549
NIVEL SECUNDARIA (GRADOS 6° A 9°)					1104		1104
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO						312	312
TOTAL	45	328	927	474	1104	312	3190

INSTITUCION EDUCATIVA LA FUENTE

GRADO	SEDE PRIMARIA	I.E.R.D. LA FUENTE - SEDE PRINCIPAL		TOTAL
	MAÑANA	MAÑANA	ÚNICA	
CERO	77			77
NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	247			247
NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	205			205
NIVEL SECUNDARIA (GRADOS 6° A 9°)		525		525
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO			149	149
TOTAL	529	525	149	1203

NOTA 1: El número de beneficiarios corresponde al número de estudiantes matriculados en SIMAT, toda vez que los datos de matrícula corresponden a una variable cuyos datos consignados en el presente estudio cambian acorde a la

necesidad del servicio educativo.

Nota 2: Teniendo en cuenta el aumento de la densidad poblacional que se ha evidenciado en los últimos años en el Municipio de Tocancipá, se tiene proyectado un aumento de la población en edad escolar del 7%, que corresponde a 533 estudiantes, teniendo en cuenta que el total de matrícula en las instituciones educativas oficiales a la fecha (Febrero 14 de 2022) corresponde a 7.617 estudiantes, con la proyección de crecimiento de matricula para un total de 8.150 estudiantes.

HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Ración industrializada	Jornada mañana	Lunes a viernes 9:00 am a 10:00 am
Complemento alimentario almuerzo	Jornada única y de la tarde	Lunes a viernes 11:30 a. m. a 1:00 p. m.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución, el personal mínimo requerido para la ejecución del contrato de acuerdo con los siguientes perfiles, los cuales serán verificados y aprobados por la Supervisión a partir del inicio de la ejecución del contrato

CANTIDAD	ROL	PERFIL y REQUERIMIENTOS	ACTIVIDADES
1	COORDINADOR GENERAL	Diploma o acta de grado en Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o nutricionista y/o ingeniería agro-industrial. • Certificación de experiencia profesional certificada de 5 años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 2 años en PAE. • Certificados de antecedentes expedidos por la autoridad competente en cada una de las profesiones relacionadas. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	1 - Realizar la Coordinación General del Programa Restaurantes Escolares en el Municipio de Tocancipá. 2 – Servir de enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. 3 Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

	1	SUPERVISORES OPERATIVOS	Tecnólogo de alimentos o agroindustrial y/o Ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial. • Certificación de experiencia especifica de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Apoyo a la supervisión en las instituciones educativas.	
	1	NUTRICIONISTA-DIETISTA	Título de pregrado o acta de grado en nutrición o dietética. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Diseñar los ciclos de menú y apoyar a la supervisión del programa. Deberá suscribir el aval de los menús que presente el contratista para aprobación del Municipio de Tocancipá. El nutricionista, dietista debe indicar su nombre en el anexo adjuntando copia de su documento de identidad y de su matrícula profesional, e inscripción vigente en el sistema de información RETHUS del Ministerio de Salud y Protección Social el cual deberá mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.	
	1	INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O PROFESIONAL EN EL AREA DE CALIDAD DE ALIMENTOS	Título de pregrado o acta de grado. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y/o título profesional según corresponda. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. •Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Realizar labores de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de las minutas y planes de saneamiento.	

52	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	• Cédula de Ciudadanía. • Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. • Formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. • Carta de compromiso suscrita por el manipulador (a) en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Ver Condiciones y requerimientos técnicos del objeto a contratar

Para ejecutar el objeto del presente proceso de contratación no se requiere previamente contar con autorizaciones, permisos o licencias.

Obligaciones generales del Contratista

El contratista en desarrollo y cumplimiento del objeto contractual, se compromete y obliga para con el MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ a:

- Atender el programa de alimentación escolar de lunes a viernes, de acuerdo a lo establecido en la Resolución de Calendario emitida por la Secretaría de Educación Departamental. En todo caso los horarios y tiempo de funcionamiento de los programas durante el año, están reglamentados por el calendario escolar establecido por los entes competentes, el Municipio y/o necesidad del servicio.
- Brindar complemento alimentario nutricional a los niños, niñas y jóvenes estudiantes de las Instituciones Educativas Oficiales de Primaria y Bachillerato, en la modalidad preparado en sitio e industrializado
- Realizar la coordinación General del Programa Restaurantes Escolares en el Municipio de Tocancipá.
- Realizar trámites y diligencias propias en el desarrollo del Programa de Restaurantes Escolares.
- El suministro de cárnicos debe ser concertada con la secretaria de Salud del Municipio, de acuerdo al decreto 1500/2007.
- De conformidad con el calendario académico se tiene previsto prestar el servicio de acuerdo al calendario académico que defina la Gobernación de Cundinamarca, que es la fecha hasta donde asisten todos los niños, niñas y jóvenes, ya que posterior a esta fecha solamente van algunos niños, niñas y jóvenes y no se tendría certeza de cobertura. Es necesario precisar que una vez se culmine la contratación se deberán dejar limpios, desinfectados y organizados todos los inventarios e instalaciones.
- En cuanto a la coordinación y servicios administrativos, deberán dejar elaborados, organizados y presentados al Municipio y al ICBF, de ser necesario, todos los informes y legalizaciones correspondientes, en consecuencia, deberán prestar sus servicios de acuerdo con el calendario académico definido por la Gobernación de Cundinamarca

- De todas maneras, queda claro que la duración de la prestación del servicio será de acuerdo con las necesidades del programa y de conformidad con las indicaciones del Municipio.

- Los cupos de niños, niñas y jóvenes de acuerdo con la modalidad de complemento nutricional o formas de atención que se brindará y de acuerdo con el número de instituciones educativas o unidades de atención, son:

PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR

TIPO DE REFRIGERIO	CONCEPTO	No. USUARIOS	TOTAL DIAS CALENDARIO ESCOLAR	No. RACIONES
REFRIGERIOS INDUSTRALIZADOS LUNES A VIERNES	LIQUIDO + SOLIDO+COMPLEMENTO (CEREAL+FRUTA, DULCE, GALLETA)	2402	69	2402
COMPLEMENTO ALIMENTARIO LUNES A VIERNES PRIMARIA Y MEDIA TECNICA	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	5215	69	5215
CALCULO DE INCREMENTO DE MATRICULA 7%	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	533	69	8.150

Es obligación del Contratista brindar el servicio de preparación y distribución diaria de alimentos, en el Programa de Restaurantes Escolares para los niños y niñas que asisten a las instituciones educativas oficiales de primaria, cuyas sedes se especifican en el cuadro anterior. Estos alimentos serán en la modalidad de preparado en sito e industrializado se brindarán en horarios de acuerdo con las jornadas de atención.

En cuanto a la coordinación y servicios administrativos, que deberán dejar elaborados, organizados y presentados al Municipio y al ICBF, de ser necesario, todos los informes y legalizaciones correspondientes, en consecuencia, deberán prestar sus servicios por el término suscrito en la presente contratación.

Nota 1: La modalidad preparada en sitio y la modalidad industrializada se implementarán de acuerdo a los lineamientos emitidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender, la Secretaria de Educación del Departamento y las decisiones de las directivas de las instituciones educativas oficiales del Municipio en relación al momento oportuno en presencialidad. El número de raciones entregadas se realizará de acuerdo con el reporte de matrícula presentada por las instituciones educativas del Municipio y de acuerdo a los lineamientos establecidos por Ministerio de Educación, Secretaria de Educación del Departamento y las decisiones que se tomen por parte de las directivas de las instituciones educativas del Municipio, el futuro oferente deberá entregar complementos alimentarios tipo almuerzo, debidamente servidos, los refrigerios, debidamente empacados en empaque individual, dando estricto cumplimiento a los horarios establecidos para tal fin.

De todas maneras, queda claro que la duración de la prestación del servicio será de acuerdo con las necesidades del programa y de conformidad con las indicaciones del Municipio.

Obligaciones específicas del Contratista

El contratista en desarrollo y cumplimiento del objeto contractual, se compromete y obliga para con el MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ a:

1- Cumplir con el objeto del presente Contrato, desarrollando directa y exclusivamente, con su propia infraestructura organizacional, recursos humanos, tecnológicos y logísticos, todas las obligaciones pactadas, así como aquellas que directa o indirectamente sean necesarias para la correcta ejecución del objeto convenido.
2- Cumplir oportunamente con las obligaciones del operador que se encuentra en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, en la Resolución 335 de 2021 y en los Anexos de la Resolución No. 335 de 2021, los cuales hacen parte integral del presente documento.

3- Atender los programas de lunes a viernes, de acuerdo a lo establecido en la Resolución de Calendario Escolar emitida por la Secretaría de Educación Departamental. En todo caso los horarios y tiempo de funcionamiento durante el año, están reglamentados por el calendario escolar establecido por los entes competentes, el

Municipio y/o necesidad del servicio.

4- Brindar complemento alimentario nutricional a los niños, niñas y jóvenes estudiantes de las Instituciones Educativas Oficiales de Primaria y Bachillerato, en la modalidad de complemento alimentario de preparado en sito e industrializado

5- Realizar las actividades de fase de alistamiento que permitan dar inicio a la prestación del servicio en la totalidad de sedes desde la firma del acta de inicio.

6- Presentar durante la etapa de alistamiento: a) Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar y/o comedores de los programas sociales, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. b) Programa de Capacitación continua y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos con los respectivos cronogramas c) Programa plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar y comedores de los programas sociales. d) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. e) Programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso. f) Plan de manejo ambiental y g) programa de evaluación y seguimiento a proveedores.

7- Ajustar en caso de ser requerido por la Supervisión del (los) programa (s) los documentos relacionados en el literal anterior, máximo en 3 días hábiles contados a partir de la solicitud.

8- Cumplir a cabalidad las minutas y los ciclos de menús aprobados. Cualquier necesidad de intercambio debe ser informada a más tardar el día anterior (antes de las 12:00 p.m.) a la fecha de hacerse efectivo en campo, con el objetivo de que sea previamente aprobada por parte de la supervisión de cada programa.

9- El suministro de cárnicos debe ser concertada con la secretaria de Salud del Municipio, de acuerdo al Decreto 1500/2007.

10- Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas, complementos industrializados y alimentos de la canasta básica, de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas previas del presente proceso, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo al número de raciones establecidas en la focalización, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas y avaladas en la convocatoria.

11- Garantizar la entrega de materias primas según las minutas aprobadas e implementos de aseo mínimos de limpieza y desinfección definidos en la Resolución 335 de 2021 en las frecuencias y cantidades requeridas cumpliendo con el plan de rutas. Así mismo, garantizar que se cuente con el servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red garantizar la compra de cilindro y suministro permanente. Las rutas de distribución se deben realizar en horario hábil concertado con la Institución.

12- Realizar la entrega de víveres e insumos a los establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos de la resolución 2505 de 2004, resolución 2674 de 2013, acorde con lo presentado en las condiciones de participación y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

13- Reponer de inmediato (el mismo día) los faltantes de alimentos o las devoluciones realizadas por desviaciones de calidad y presentar a la supervisión un plan de mejoramiento en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. Lo anterior aplica para bodegas y sedes. Tanto el rechazo como la reposición se debe dejar consignado el formato establecido por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender

14- Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas que permitan cumplir con el gramaje neto a suministrar teniendo en cuenta la parte comestible de cada alimento, conforme a las características y condiciones de madurez y con las condiciones de inocuidad y de calidad exigidas. En los cálculos debe incluirse los ajustes necesarios para garantizar que en el comedor queden las contramuestras acorde a lo establecido.

15- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas.

16- Garantizar que todos los productos de alto riesgo en salud púbica cumplan con lo definido por el INVIMA.

17- Implementar los Planes de Saneamiento Básico de bodega de almacenamiento, comedor escolar, de ración preparada en sitio e industrializada acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias. Estos planes deben ser adaptados a cada institución educativa.

18- Ejecutar las acciones preventivas para el control de vectores y aplicar métodos químicos en caso de evidenciar infestaciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo en todo caso con lo dispuesto por la Autoridad sanitaria competente.

19- Implementar el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, realizando los arreglos en equipos que presenten fallas durante la ejecución de manera oportuna, con el fin de evitar inconvenientes en la implementación del Programa.

20- Ejecutar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa en las diferentes modalidades (Preparada en sitio – Industrializada). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.
21- Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa.
22- Ejecutar el programa de calidad de materias primas que garantice el cumplimiento de atributos como cantidad, oportunidad y calidad e incluya la evaluación periódica de proveedores, lo cual se debe reportar en el informe mensual.
23- Solicitar autorización a la supervisión o personal designado, del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.
24- El personal manipulador de alimentos deberá 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 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 335 de 2021 .Copia de estos documentos deben permanecer para su consulta desde el inicio del contrato en cada institución y en la sede administrativa del Operador.
25- Garantizar la contratación del número de manipuladoras de alimentos según lo definido por la entidad tanto para ración preparada en sitio como para ración industrializada.
26- Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos en temas como: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, tomas de muestras y demás aspectos del Programa. Estos temas deben estar contenidos en el plan de capacitación y cronograma aprobado por la supervisión o interventoría. Copia de los soportes de las acciones de capacitación deberán ser presentados a la Secretaría de Educación como parte de los informes entregados por el contratista.
27- Cumplir con la entrega legal de dotación de uniforme a las personas designadas para la manipulación de alimentos.
28- Permitir el ingreso de la entidad territorial de salud, supervisión o personal designado por el municipio de Tocancipá, a las Bodegas y/o Comedores para hacer el muestreo microbiológico de alimentos. La supervisión o personal designado solicitarán el acompañamiento del Operador.
29- En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
30- Entregar al inicio del contrato, a todo el personal manipulador de alimentos, mínimo un (1) uniforme el cual deberá estar conformado por: Pantalón, Blusa, peto, delantal plástico, zapatos cerrados, gorro y tapabocas. Todos estos elementos deben ser de color blanco con el logo del Operador y eslogan de la administración del Municipio de Tocancipá. Para validar el cumplimiento de esta obligación, se debe registrar en actas firmadas por la totalidad del personal manipulador la entrega de dotación.
31- Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse ETA, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud.
32- Informar al supervisor o personal designado y al rector de la Institución Educativa las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa.
33- Enviar copia de las actas de visita a bodega realizadas por la autoridad sanitaria (Secretaría de salud departamental, municipal o INVIMA), máximo al siguiente día hábil de ejecutada. Si se presentan hallazgos que representan riesgo deben ser informados de inmediato al supervisor o interventor si se evidencian en bodega (El mismo día).
34- Acatar las directrices de la Secretaría de Educación el supervisor y/o personal designado para el seguimiento del contrato en caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales u olas invernales que impidan o afecten el normal desarrollo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE.
35- Atender las visitas realizadas por la Secretaría de Educación y/o personal designado, Secretaría de Salud, la Supervisión o Interventoría y demás entes de control que requieran realizar verificación del Programa de Alimentación Escolar, atendiendo de manera oportuna las solicitudes o requerimientos del funcionario que realiza la visita y garantizando la entrega de información (Soportes, facturas, documentación del personal, contratos), en el alcance del contrato ejecutado.
36- Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizados por los entes de control, Supervisión, y demás actores que participen en el PAE.
37- Mantener en la sede administrativa del Operador en medio físico o magnético los documentos por cada

manipulador de alimentos, la cual debe contener los soportes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos y los contratos. Copia física de estos documentos debe estar disponible en el restaurante escolar de cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

38- Informar a la entidad los cambios de personal presentado, con la debida justificación y asegurar que éstos cumplan con el perfil requerido. Estos cambios se deben informar de manera inmediata y se deben presentar las hojas de vida a la entidad para la respectiva aprobación.

39- Publicar en la totalidad de establecimientos educativos el formato de visibilidad de información General del PAE con las especificaciones de tamaño, papel y diseño definidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender. Este requisito debe ser cumplido a cabalidad a los 15 días hábiles contados a partir del inicio del contrato.

40- Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

41- Publicar en un lugar visible el horario de servido de las raciones en cada comedor escolar.

42- Mantener la imagen institucional de la Secretaria de Educación, del Ministerio de Educación Nacional-MEN y de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender A en las publicaciones, eventos y/o material educativo que se generen con ocasión de la ejecución del contrato.

43- Identificar y señalar con avisos elaborados en material, lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar incluyendo avisos alusivos a Buenas Prácticas de Manufactura.

44- Efectuar el registro de raciones entregadas a titulares de derecho atendidos por cada sede educativa, en el formato establecido, las cuales son requisito para los pagos correspondientes. Este documento debe permanecer en la sede desde el primer día de inicio de suministro para diligenciamiento por parte de la institución y se retirará de la sede o rectoría posterior a la finalización de prestación del servicio del periodo a facturar.

45- Entregar en el Informe para pago a la supervisión o personal designado la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución.

46- Participar en las mesas públicas y comités de alimentación escolar a los que cite la Secretaria de Educación o IED.

47- Asistir y participar en las reuniones de los Comités Técnicos programados por la Secretaría de Educación.

48- Realizar la toma de contra muestras de 24, 48 y 72 horas de acuerdo a lo establecido por la Dirección de Salud Pública del Departamento y suministrar los elementos requeridos para su almacenamiento (bolsas de cierre hermético) y entregar resultados de manera al supervisor del contrato.

49- Entregar mensualmente a la supervisión del programa los análisis microbiológicos realizados por el Proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como parte del análisis de liberación 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.

50- Presentar ante el Comité de Alimentación Escolar las acciones necesarias del restaurante escolar y las novedades que afecten el funcionamiento del programa.

51- Presentar informe ejecutivo técnico, financiero y administrativo por cada periodo de pago o en el momento que se requiera.

52- Hacer entrega al supervisor y/o personal designado del contrato, los informes y/o documentos requeridos para la liquidación del mismo.

53- Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, dando cumplimiento a la Ley 2046 de 2020, las cuales pueden corresponder a adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para el contrato del PAE del municipio de Tocancipá y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.

54- Entregar para cada pago los originales de las certificaciones firmadas por los rectores de cada institución, donde certifique el número de beneficiarios por modalidad, los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago, documento que no debe presentar enmendaduras, tachones, etc. y se debe diligenciar en su totalidad.

55- Contar con los vehículos necesarios para el transporte de la materia prima e insumos de aseo que cumplan con las normas establecidas para dicho transporte. Los ruteros y el listado de vehículos utilizados para el contrato del programa, debe ser entregado al supervisor o interventor 3 días hábiles posteriores a la adjudicación y cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y debe reportar la siguiente información: Listado de vehículos, con nombres de conductores y allegar copia de los documentos requeridos por la normatividad vigente para transporte de alimentos. Así mismo se deben reportar los datos de los transportes veredales utilizados para la logística de entrega de MP e insumos a sedes.

56- Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o Gobernación de Cundinamarca.

57- No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento de objeto del mismo.
58- Dejar limpios, desinfectados y organizados todos los inventarios e instalaciones una vez culmine la ejecución del contrato.
59- Implementar y cumplir con los protocolos de bioseguridad teniendo en cuenta los lineamientos emitidos por el gobierno Nacional de acuerdo al comportamiento y evolución de la pandemia (Covid-19)
60- Realizar el revisión de los equipos de cocina que se encuentran en las instituciones educativas oficiales en el área de los restaurantes escolares, como neveras, estufas, licuadoras, filtros de agua entre otros y en dado caso que requieran servicio técnico / reparación, este estará a cargo del futuro oferente y deberá entregar informe del mantenimiento realizado para garantizar una óptima ejecución del contrato.
61- En tal caso que los electrodomésticos (nevera, estufa, licuadora, filtro de agua) que se encuentran en las IED requieran servicio técnico / reparación, este estará a cargo del futuro oferente y deberá entregar informe del mantenimiento realizado.
62- En caso de requerir elementos de cocina que no estén dentro del inventario entregado al inicio de la contratación, es responsabilidad del futuro oferente la obtención de los elementos que se requieran.
63- El futuro oferente deberá asumir el pago de los servicios públicos de la siguiente manera: Servicio de Gas natural asumido en un 100% por el contratista; aportando el recibo que conste el pago oportuno de los servicios públicos para efectos de cada pago mensual.
64- En caso de incumplir en el pago oportuno de servicios públicos. El futuro oferente debe asumir los intereses de mora y recargos por reconexión a lugar. El servicio de energía, acueducto, alcantarillado, aseo lo asumirá el Municipio o la IED según el caso.
65- Las demás que se deriven de la ejecución del contrato, de acuerdo con las directrices impartidas por la Secretaría de Educación y/o interventoría, que tengan relación con el objeto contractual.

Adicionalmente el contratista debe cumplir las siguientes obligaciones:

- Presentar informe en físico y detallado en el formato establecido por la administración municipal, con sus respectivos anexos planillas, bitácoras, certificación según el caso y demás soportes documentales que acrediten el cumplimiento de las actividades inherentes al contrato.

- Propiciar un ambiente agradable durante las actividades a realizar y una sana convivencia entre las instituciones educativas y los actores del servicio de alimentación escolar.

- Realizar de manera diligente las programaciones de la prestación del servicio de alimentación escolar

- Informar por escrito a los Rectores de las Instituciones Educativas Oficiales cualquier anomalía que se presente con los estudiantes, con el fin de que se tomen las medidas correctivas.

- Es responsabilidad para garantizar el servicio de alimentación escolar en el caso de que, por incapacidad o renuncia de alguna de las personas requeridas, deberá tener los reemplazos a que haya lugar lugar y de manera inmediata, a fin de no ver interrumpido el servicio, ni causar afectación a los estudiantes. En todo caso estos reemplazos deben ser aprobados por la supervisión y deben cumplir con los requisitos establecidos para el cargo o labor a desempeñar.

- Asistir a las capacitaciones que se organicen con el objetivo de mejorar la calidad del servicio.

- Diligenciar de manera correcta y oportuna los formatos del sistema de gestión de calidad requeridos por el municipio.

- Asistir a las reuniones programadas por el supervisor del contrato para revisar procesos y parámetros a seguir y las demás que a consideración y necesidades del municipio se requiera.

- Cumplir con todo lo establecido en la propuesta presentada, la cual forma parte integral del contrato.

- Participar en actividades programadas por la administración municipal y/o Secretaría de Educación Municipal.

- Asumir todos aquellos costos y gastos en que pudiera incurrir para la ejecución del objeto contractual (transporte y/o desplazamientos, papelería, uniformes y elementos de bioseguridad para la prestación de informes y otros

que el contratista requiera para la prestación de sus servicios.

- Procurar por el cuidado integral de su salud de sus trabajadores

- Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada.
- Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

- Cumplir con los protocolos de bioseguridad y las normas de seguridad y salud en el trabajo y hacer uso de los elementos -de protección y bioseguridad necesarios para la ejecución del objeto contractual. Así mismo se exhorta a cumplir con el esquema de vacunación contra COVID-19, que garantice el desarrollo de las actividades contractuales en el marco de la responsabilidad social y sensibilización humana como medida preventiva individual y de salud pública, para evitar la propagación del COVID-19

Obligaciones de la Entidad Estatal

1. Verificar que el contrato se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución;
2. Elaborar y suscribir acta de inicio
3. Verificar el pleno cumplimiento por parte del CONTRATISTA del objeto y las obligaciones contenidas en el contrato
4. Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las reciprocidades del contrato;
5. Informar por escrito a la Oficina Jurídica y de Contratación de todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte del CONTRATISTA, y en general, dar parte a ella de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa;
6. Entregar por escrito sus observaciones, recomendaciones o sugerencias, en marcadas dentro de los términos del contrato, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo;
7. Solicitar las modificaciones al contrato cuando las condiciones del servicio lo requieran;
8. Certificar respecto al cumplimiento del CONTRATISTA, documento que se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que debe realizar el MUNICIPIO;
9. Sugerir, en caso de ser necesario, la suspensión temporal el contrato. Para estos efectos, el supervisor debe elaborar y suscribir las actas de suspensión y reinicio respectivas, remitiéndolas a la Oficina Jurídica y de Contratación junto con el correspondiente certificado de modificación de las garantías presentadas por el CONTRATISTA, para su debida aprobación;
10. Hacer seguimiento a los informes que deba rendir el contratista;
11. Enviar a la Oficina Jurídica y de Contratación los informes de supervisión que se emitan con ocasión del contrato, con la debida documentación, soporte y en los plazos y oportunidades que la periodicidad del contrato amerite, indicando en ellos el porcentaje de ejecución del contrato.
12. Verificar el pleno cumplimiento por parte del CONTRATISTA de la obligación de pagar oportunamente y en los montos legales, sus aportes al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión, ARL y parafiscales;
13. Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 10 de la resolución 335 de 2021 "Actores del PAE y sus responsabilidades" y decreto 1852 de 2015.
14. Liquidar el contrato suscribiendo con el ordenador del gasto las actas correspondientes.

Plazo de ejecución contractual

La duración del presente contrato será por Sesenta y Nueve (69) días calendario escolar y/o hasta agotar monto, debido a la variación en el número de estudiantes que se pueda presentar en la ejecución del contrato, en razón a que las Instituciones Educativas se encuentran en constante proceso de matrícula. El término que empezará a contarse a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento

Plazo para liquidar el contrato

La liquidación de los contratos se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.

En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes.

Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores,

de mutuo acuerdo o unilateralmente.

Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.

Lugar de ejecución del contrato

Jurisdicción del Municipio de TOCANCIPÁ CUNDINAMARCA.

Supervisión e interventoría

El control y vigilancia de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato estarán a cargo de la Secretaría de Educación

La supervisión de la presente contratación estará a cargo del Secretario de Educación de la Alcaldía Municipal de Tocancipá, o quien haga sus veces.

Capítulo IV: Análisis del sector

Valor estimado del contrato, análisis y justificación de este

El valor estimado para esta contratación y teniendo en cuenta que se requiere realizar la prestación del servicio de alimentación escolar fueron asignados **TRES MIL SESISCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL NOVESCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.. ($3.693.888.964)**

Teniendo en cuenta que se requiere contratar la alimentación para los niños, niñas y jóvenes de las diferentes instituciones educativas, la entidad procede a realizar el siguiente análisis para establecer el valor estimado del contrato:

DESGLOSE ESTIMADO DEL VALOR DEL CONTRATO:

Para determinar el valor se solicitaron tres cotizaciones a las siguientes empresas: Lácteos Appenzzel S.A.S, Productos alimenticios Sue S.A.S y Tatacoa Trade S.A.S, una vez allegadas las cotizaciones, se analizan las diferentes modalidades

Para el análisis se toma como referencia las tres (3) cotizaciones recibidas con el fin de establecer la viabilidad respecto del presupuesto oficial disponible. Se observa que las cotizaciones presentan una diferencia global en relación a la modalidad industrializada y la modalidad preparado en sitio, lo que hace inviable el análisis por el mecanismo de promedio, por tanto se adopta la metodología utilizada por en la Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente, mediante Secop II (Evaluación económica), en la cual, una vez verificadas las cifras, se seleccionan las más favorables para la administración, en el marco de los principios de economía y austeridad del gasto de la administración pública, esto corresponde los montos más bajos. De esta manera se verificaron cada uno de los ítems cotizados, para establecer una referencia del presupuesto oficial del contrato.

Por lo anterior se estima el presupuesto oficial se estima así:

En la suma de **TRES MIL SESISCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL NOVESCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE.. ($3.693.888.964)**

COTIZACIONES DEL MERCADO

Los siguientes valores se basaron en las tres cotizaciones solicitadas con el fin de determinar los costos del programa de Alimentación Escolar:

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR						LACTEOS APPENZELL	PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUE S.A.S	TATACOA TRADE S.A.S	ANALISIS CON EL MENOR VALOR	
TIPO DE REFRIGERIO	DESCRIPCIÓN	TOTAL USUARIOS	No. USUARIOS	No. RACIONES DIARIAS	TOTAL DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	IVA VALOR UNITARIO	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL PARA 102 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LÍQUIDO + SÓLIDO + COMPLEMENTO (FRUTA, DULCE, GALLETA)	NIVEL PRE-ESCOLAR	N/A	N/A		$ 3.907	$ 4.220	$ 4.337		
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	N/A	N/A		$ 4.190	$ 4.525	$ 4.651		
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	N/A	N/A		$ 4.480	$ 4.838	$ 4.973		$
		NIVEL SECUNDARIA	2.402	2.402	69	$ 4.790	$ 5.173	$ 5.317	$ 5.093	$ 844.155.880
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				$ 5.080	$ 5.486	$ 5.639		$
TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS				2.402		TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS				$ 844,158,880
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	NIVEL PRE-ESCOLAR	602	602	69	$ 6.110	$ 6.599	$ 6.782	$ 6.497	$ 269.872.386
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	1.913	1.913		$ 6.480	$ 6.998	$ 7.193	$ 6.890	$ 909.503.329
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	1.285	1.285		$ 6.755	$ 7.295	$ 7.498	$ 7.183	$ 630.851.140
		NIVEL SECUNDARIA	525	525		$ 6.990	$ 7.549	$ 7.759	$ 7.433	$ 289.248.350
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	890	890		$ 7.320	$ 7.906	$ 8.125	$ 7.784	$ 417.994.970
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA				533	533	$ 7.320	$ 7.906	$ 8.125	$ 7.784	$ 286.259.909
TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO				5.748		TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO				$ 2,849,730,084
									VALOR TOTAL	$ 3,693,888,964

Afectación presupuestal

Para la ejecución de este contrato y teniendo en cuenta que se requiere contratar el servicio de alimentación escolar, el Municipio cuenta con el siguiente Certificado de Disponibilidad:

No. de CDP	20222000696 Fecha 23-02-2022
CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO	**Valor afectar con el contrato**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua/ - Recursos Propios	**$1.667.760.679**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua SGP propósito genral libre inversión	**$1.151.126.204**

2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua SGP educación por calidad matricula	**$350.000.000**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua SGP alimentación escolar	**$125.345.863**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua / rendimientos financieros SGP educación calidad	**$300.000**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua / rendimientos financieros SGP propósito general	**$4.000.000**
2301.01.03.01.22.2201.2020258170054.2201028.2.3.2.02.02.006/Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua / superávit – recursos propios	**$441.844.696**
VALOR TOTAL CDP	**$3.740.377.442**
VALOR ESTIMADO CONTRATO	**$3.693.888.964**

Descuentos tributarios

El Municipio efectuará cuando corresponda los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con el objeto y valor del Contrato.

Los posibles los oferentes deben tener en cuenta a la hora de presentar sus propuestas los descuentos que efectúa la administración municipal a la hora de realizar los pagos por concepto de este servicio y que se encuentran estipulados en la Circular SH-1130-2021 del 30 de noviembre de 2021 emitida por la Secretaría de Hacienda, la cual se anexa en el presente informe y se tendrá en cuenta los valores estipulados en el ítem de PRESTACIONES SERVICIOS.

TERRITORIAL					NACIONAL		
OBJETO CONTRATO	ESTAMPILLA PROCULTURA	ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	TASA PRODEPORTE	ICA	FONDO SEGURIDAD	RETEFTE	RETEIVA
PRESTACIONES SERVICIOS	0.5%	3%	2% Personas Juridicas	De acuerdo a la actividad económica entre el 5 y el 6 x mil	N/A	4% Declarantes Renta	15% sobre el IVA
			N/A Personas naturales			6% No declarantes Renta	

Forma de pago y requisitos

FORMA DE PAGO: El pago lo efectuará el Municipio de manera mensual de acuerdo con el valor unitario y el número de raciones alimenticias efectivamente entregadas y a satisfacción de la Secretaría de Educación. El contratista deberá cumplir con lo siguiente: 1) Informe ejecutivo sobre la prestación del servicio que relacione el

cumplimiento de obligaciones contractuales en la estructura que defina la supervisión de cada programa. 2) Factura. 3) Certificación de recibido a satisfacción expedida por el Municipio. 4) Certificación del revisor fiscal o representante legal, del pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y a las Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, junto con la certificación expedida por el contador o por el revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 de todo el personal vinculado al programa. 5) Relación en medio magnético (Excel) y físico, esta última debidamente firmada por el representante legal, que relacione el personal manipulador de alimentos por municipio y sede educativa en el formato que defina la supervisión o Interventoría, personal de bodega, personal administrativo y personal transportador. 6) Para el primer pago el contratista deberá aportar factura de compra de la primera dotación entregada al persona manipulador de alimentos, en la que se relacione el número de dotaciones, todos los elementos que se entregaron.

Es importante dejar en claro que durante la ejecución se puede presentar la posibilidad de que se pase de un escenario a otro, si llegase a ocurrir esta situación de común acuerdo con el contratista se realizaran las gestiones necesarias para dejar constancia en los informes presentados por el contratista y certificaciones de cumplimiento emitidas por la supervisión, respecto de las fechas, días, valores y escenarios en los cuales se continúa ejecutando el contrato

PARAGRAFO 1. La Supervisión revisará las subsanaciones y de ser necesario requerirá nuevamente subsanar hasta que los documentos y la factura se encuentren avalados y aprobados en su totalidad, así, una vez aprobada la factura y los documentos soporte el Operador podrán entregar a la supervisión la factura definitiva. **PARAGRAFO 2**. No se recibirán radicaciones parciales de documentos soporte requeridos para el pago. La supervisión se abstendrá de avalar y autorizar la factura definitiva y en general iniciar el termino concedido para la revisión de documentos y por ende para el pago, hasta no recibir el 100% de certificaciones de raciones, planillas de registro control de asistencia en original y demás documentación con el cumplimiento de los requisitos exigidos. **PARAGRAFO 3**. La presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falta, la Secretaría de Educación no asumirán responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente contrato.

Capítulo V. Requisitos para la selección objetiva del contratista

Requisitos habilitantes

1. Capacidad jurídica

La capacidad jurídica para contratar se encuentra determinada en la Constitución Política y en la ley, el Municipio a través de la Oficina Jurídica y de Contratación verificará el cumplimiento de dichos requisitos en cada una de las modalidades de selección de contratistas, así:

1. Carta de presentación de la oferta debidamente firmada por la proponente persona natural, representante legal de la persona jurídica o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, según anexo contenido en el pliego.

2. Documento de conformación de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación legal del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.

3. Certificado del RUP del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, expedido dentro de los 30 días calendario previo al cierre del presente proceso. La inscripción y renovación de este debe versar sobre la actualización de la información financiera del proponente a corte 31 de diciembre del año 2020.

4. Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio del domicilio del proponente persona jurídica o de cada uno de los miembros del consorcio unión temporal o promesa de sociedad futura y/o matricula mercantil para personas naturales, donde se pueda establecer que la actividad económica tenga relación directa con el objeto a contratar, expedido dentro de los 30 días calendario anteriores al cierre del presente proceso. En éste se acreditará que la duración de la sociedad no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más. Las personas extranjeras anexarán los documentos que exige la ley para acreditar su existencia y representación de conformidad con lo dispuesto en el artículo 22.4. de la ley 80 de 1993. Los documentos otorgados en el exterior se presentarán legalizados en la forma prevista en el artículo 480 del Código de Comercio, sin perjuicio de que el Municipio, pueda solicitar la documentación que considere para verificar experiencia, capacidad e idoneidad.

5. Garantía de Seriedad de la Propuesta.

En la oferta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor de EL MUNICIPIO, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

La garantía de seriedad debe tomarse así:

Asegurado / Beneficiario: MUNICIPIO DE TOCANCIPA NIT. 899.999.428-8 Cuantía: Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial estimado Vigencia: Tres (3) meses, contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un Consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del Consorcio o Unión Temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes).

EL MUNICIPIO hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el oferente favorecido con la adjudicación se abstenga de:

a. Suscribir el contrato sin justa causa por parte del oferente seleccionado, en los términos señalados en el presente pliego de condiciones.
b. Ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres (3) meses.
c. Otorgar la garantía de cumplimiento exigida por EL MUNICIPIO para amparar el incumplimiento de la obligación del contrato.

Igualmente se hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el proponente proceda al retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las ofertas.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta será causal de rechazo de la oferta de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

6. En cumplimiento del artículo 50 de la ley 789 de 2002, cuando el Proponente sea Persona Jurídica deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal durante un lapso equivalente al que exija el respectivo régimen de contratación para que se hubiera constituido la Sociedad, el cual en todo caso no será inferior a los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de su Propuesta. En el evento en que la Sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. Las Personas Naturales proponentes, acreditarán la correspondiente declaración juramentada acompañada de las planillas pagadas de los últimos tres meses anteriores a la fecha de presentación de las propuestas

7. Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural.

8. Boletín de responsables Fiscales

De conformidad con el artículo 60 de la ley 610 de 2000, lo establecido en el artículo 2 de la resolución orgánica No 5677 del 27 de Junio de 2005, el concepto jurídico 80112-EE17341 del 22 de marzo de 2006 y la Circular No. 005 de febrero 25 de 2008, expedidos por la Contraloría General de la República, durante el término de verificación de requisitos habilitantes el municipio de Tocancipá, consultará en la página Web de la Contraloría General de la República el Boletín de Responsables Fiscales, con el propósito de verificar que ninguno de los oferentes se encuentre reportado en el mismo.

9.Certificado de Antecedentes Disciplinarios

La certificación de antecedentes disciplinarios del oferente persona natural o persona jurídica y del representante legal de la persona jurídica, serán consultados por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Procuraduría General de la Nación y los mismos gozarán de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

10. Certificado de Antecedentes Judiciales

EL MUNICIPIO realizará la consulta en la página web de la Policía Nacional el certificado de antecedentes judiciales de conformidad con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012 de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, en caso de consorcio o uniones temporales se consultará el certificado de cada uno de sus integrantes y del representante legal.

11.Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas

La certificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RMNC) del oferente persona natural o del representante legal de la persona jurídica, será consultado por EL MUNICIPIO a través de la página web de la Policía Nacional y el mismo gozará de plena validez y legitimidad dentro del proceso.

12. Fotocopia del documento de identidad del representante legal de proponente persona jurídica o de su apoderado, del representante del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura o del proponente persona natural.

13.En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente

14. Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los artículos 8 y 9 de la ley 80 de 1993, así como las establecidas en la ley 1474 de 2011, suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, o del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura.

15. Libreta Militar o verificación por parte de la entidad de la definición de la situación militar, en caso de que el proponente o representante legal de la persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura sea hombre y se encuentre en un rango entre los 18 y 50 años.

16.Compromiso Anticorrupción

La Oficina Jurídica y de Contratación verificará el cumplimiento de los requisitos jurídicos en cada una de las modalidades de selección de contratistas.

2. VERIFICACIÓN TÉCNICA

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TECNICOS

El proponente deberá presentar ***carta de compromiso*** suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento según su corresponsabilidad, con los lineamientos técnicos – administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender mediante la resolución 0335 de 2021 y los documentos habilitantes del proponente presentada para el presente proceso.

CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO MINUTAS:

El oferente deberá entregar certificación bajo gravedad de juramento que las minutas adjuntas cumplen con los lineamientos establecidos en el programa de Alimentación Escolar y disposiciones aplicables. En caso de que en alguno de los términos establecidos anteriormente sean calificados como **NO CUMPLE** se determinara la propuesta como **NO HABIL**.

PLAN DE ALISTAMIENTO:

El proponente deberá presentar **carta de compromiso** suscrita por el representante legal en la cual se compromete

a que dentro de los cinco (5) días posteriores al perfeccionamiento del contrato entregará el documento que contenga los planes y programas que hacen parte de la planeación adecuada del servicio, conforme a lo establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender mediante la resolución 0335 de 2021 (Anexo Técnico Calidad Inocuidad)

Dicho documento técnico deberá contener los siguientes aspectos que se encuentran incluidos dentro de lineamientos técnicos administrativos establecidos para tal fin por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender

a) En todo momento el proveedor deberá propender por el desarrollo de una buena práctica higiénica y cumplimiento de la Resolución 335 de 2021, tanto en sus instalaciones como en las unidades de atención, aplicando, supervisando y controlando un plan de saneamiento y un manual de aseguramiento de la calidad.

b) Todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá tener registro sanitario y permisos legales correspondientes, conforme a lo estipulado en la Resolución 335 de 2021. El registro sanitario deberá estar vigente durante toda la ejecución del contrato.

c) El oferente deberá presentar los correspondientes registros sanitarios (Invima) vigentes y permisos de importación en los alimentos a utilizar tanto para la ración preparada en sitio, industrializada, de emergencia, y para los implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación.

d) Relacionar y presentar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar y/o comedores de los programas sociales, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

   - Programa de Limpieza y Desinfección.
   - Programa de Residuos
   - Programa de Control de Plagas.
   - Monitoreo de calidad del agua

   Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción y/o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar y comedores de los programas sociales, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

f) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

g) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar y comedores de los programas sociales;

h) Plan de contingencias frente a fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima.

i) Programa control de calidad de materias primas en bodega y establecimientos educativos, definiendo puntos de control dentro del proceso.

j) Plan de manejo ambiental.

k) Programa de evaluación y seguimiento a experiencia.

VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

El Operador debe garantizar los vehículos empleados para transporte de alimentos con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

Los vehículos que transporten alimentos que requieran congelación o refrigerados deben estar equipados con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, y adicionalmente el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente.

El contratista debe contar con los vehículos de transporte ya sean propios o vinculados, para garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

El proponente debe contemplar un PLAN DE RUTAS detallado para una adecuada organización de los suministros, que especifique días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible a cada uno de los restaurantes escolares, acorde a lo requerido para la ejecución. Es importante tener en cuenta tiempos de entregas, condiciones geográficas y ubicación de las sedes, lo cual permitirá un adecuado suministro en las unidades aplicativas.

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Se debe asegurar la distribución en horarios hábiles y en los días acordados con el personal manipulador y rectores.

Por lo anterior, el contratista deberá tener a su disposición para la ejecución del objeto contractual, como mínimo tres (03) vehículos automotores modelo 2015 en adelante, con termo King, refrigerado o frigorífico de una capacidad de mínimo 2 Toneladas, con su respectivo concepto sanitario favorable.

Para acreditar este requisito el proponente deberá adjuntar junto con su propuesta copia de la tarjeta de propiedad, el certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente, de cada uno de los vehículos; si los vehículos no son de propiedad del oferente, deberá allegar el contrato de alquiler de los vehículos con los documentos anteriormente mencionados.

BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE: El oferente debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble que se encuentre ubicada dentro del municipio de Tocancipá, que cuente con mínimo los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: balanza, gramera, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas, ubicación estratégica para garantizar el menor tiempo posible de transporte de los alimentos perecederos y su mínima manipulación, así como para atender cualquier reposición o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento de ejecución, que cumpla con las normas higiénico – sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano no serán tenidos en cuenta conceptos de venta y elaboración de alimentos, expendio de alimentos, fabricación de alimentos. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con

concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente, adicional debe presentar el protocolo de bioseguridad aprobado por la entidad territorial se salud ETS donde se encuentra ubicado el inmueble y mantenerlos durante el tiempo que dure el contrato.

Se debe allegar junto con la propuesta:

Concepto sanitario emitido por la ETS del municipio favorable sin observaciones.
Protocolos de bioseguridad aprobados e implementados en la bodega.
Áreas exclusivas de almacenamiento de alimentos modalidad contingencia.

La bodega y/o planta de operación deberá contar con las siguientes especificaciones técnicas:

Tamaño mínimo 400 mts cuadrados, distribuidos así:
Área en Seco: 350 mts
Área en frio: 50 mts.

Deberá contar con las siguientes áreas:

Área de recibo.
Área control de calidad
Área de almacenamiento seco.
Área de almacenamiento de Contingencia
Área de alistamiento de materia prima.
Área de ensamble
Área de refrigeración para Lácteos y carnes.
Área de despacho.
Área social
Área de aislamiento
Área para oficinas.

El proponente deberá allegar junto con la propuesta:

Certificación de compromiso de bodega en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, ubicación, dirección del inmueble, disponibilidad y exclusividad del inmueble.

En caso de presentar oferta plural, la propiedad, el arrendamiento y el leasing, deberán estar por lo menos a nombre de uno (1) de los integrantes del consorcio o unión temporal.

La Entidad se reserva la facultad para realizar visita técnica durante la verificación de las propuestas a la bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble ofrecida por el oferente, teniendo en cuenta la carta de presentación de bodega presentada en la propuesta, para ello se tomaran los datos que se encuentran en esta, en caso de que el oferente solicite realizar dicha visita en una dirección diferente a la presentada en los documentos se procederá con suspensión de dicha visita y se determinara proponente **NO HABILITADO**, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la Entidad en caso de que no se cumplan con las características técnicas solicitadas en el presente documento se procederá a calificar al proponente como **NO HABILITADO**.

MANUALES Y PROGRAMAS: El oferente debe adjuntar el plan de saneamiento, y un manual de aseguramiento de calidad, un programa de salud ocupacional y seguridades industriales y un programa de manejo ambiental, vigente e implementado.

El plan de saneamiento básico debe aplicarse a las bodegas y unidades de servicio (comedores escolares y programas sociales) el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

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

- Objetivos
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.

- Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos – Tipos de residuos
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
- Código de colores – Impacto ambiental
- Formatos de monitoreo y control

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

- Objetivos
- Caracterización de plagas
- Tipo de control (físicos y químicos)
- Periodicidad y métodos de aplicación
- Sustancias químicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)

Empresa que prestará el servicio (en caso de que aplique)

- Programa de monitoreo de calidad del agua
- Objetivos
- Normas de calidad de agua
- Usos del agua
- Sistemas de almacenamiento
- Procedimientos de mejoramiento de la calidad de agua
- Tipos de control (preventivo y correctivo)

El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial deberá tener como mínimo:

- Objetivos
- Diagnóstico y priorización de los factores de riesgo
- Diseño de reglamento de higiene y seguridad industrial

Un manual de aseguramiento de la calidad y las acciones encaminadas al mejoramiento de la prestación del servicio de alimentación escolar y alimentación de los programas sociales de la empresa. El manual de aseguramiento de la calidad debe tener como mínimo:

- Objetivo.
- Documentación de todos los procesos que afecten la calidad.
- Control de Calidad. • Sistemas de Control.
- Acciones preventivas y correctivas.

Un programa de manejo ambiental, el cual tendrá como mínimo.

- Objetivo
- Diagnostico
- Acciones a realizar en la empresa y en la ejecución del proyecto.

El plan de manejo ambiental debe contener actividades a desarrollar en la ejecución del programa; un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales (este plan de manejo puede ser proyectado).

Los anteriores planes se tendrán en cuenta como una propuesta preliminar y estarán sujetos a cambios y ajustes en la fase de alistamiento de acuerdo con cada uno de los lugares de ejecución de contrato.

SISTEMA D EGESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El proponente deberá acreditar que cuenta con el SSG-SST y que se encuentra implementando y dicho sistema de

acuerdo a lo establecido en la Resolución 312 de 2019 expedida y avalada por el Ministerio de Trabajo, requisito que será válido presentando la certificación expedida por la ARL que tenga el proponente, con un porcentaje de cumplimiento superior al 90% de cumplimiento.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales que la conforman, cada empresa deberá aportar este requisito habilitante

PERSONAL MINIMO REQUERIDO

El proponente deberá adjuntar junto con su propuesta el listado, la cantidad y la documentación especificada en el cuadro denominado personal PERSONAL MINIMO REQUERIDO.

CANTIDAD	ROL	PERFIL y REQUERIMIENTOS	ACTIVIDADES
1	COORDINADOR GENERAL	Diploma o acta de grado en Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de Empresas y/o nutricionista y/o ingeniería agro-industrial. • Certificación de experiencia profesional certificada de 5 años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 2 años en PAE. • Certificados de antecedentes expedidos por la autoridad competente en cada una de las profesiones relacionadas. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	4 - Realizar la Coordinación General del Programa Restaurantes Escolares en el Municipio de Tocancipá. 5 – Servir de enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. 6 Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
1	SUPERVISORES OPERATIVOS	Tecnólogo de alimentos o agroindustrial y/o Ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial. • Certificación de experiencia especifica de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Apoyo a la supervisión en las instituciones educativas.

1	NUTRICIONISTA-DIETISTA	Título de pregrado o acta de grado en nutrición o dietética. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. • Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Diseñar los ciclos de menú y apoyar a la supervisión del programa. Deberá suscribir el aval de los menús que presente el contratista para aprobación del Municipio de Tocancipá. El nutricionista, dietista debe indicar su nombre en el anexo adjuntando copia de su documento de identidad y de su matrícula profesional, e inscripción vigente en el sistema de información RETHUS del Ministerio de Salud y Protección Social el cual deberá mantenerse vigente durante la ejecución del contrato.
1	INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O PROFESIONAL EN EL AREA DE CALIDAD DE ALIMENTOS	Título de pregrado o acta de grado. • Certificación de experiencia profesional de 5 años, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional y/o título profesional según corresponda. • Experiencia especifica mínima de 1 año en PAE. •Carta de compromiso suscrita por el profesional en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Realizar labores de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de las minutas y planes de saneamiento.
52	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	• Cédula de Ciudadanía. • Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. • Formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. • Carta de compromiso suscrita por el manipulador (a) en la cual manifieste su voluntad para hacer parte del personal mínimo requerido en ejecución del contrato.	Ver Condiciones y requerimientos técnicos del objeto a contratar

CAPACIDAD FINANCIERA

El Secretario de Hacienda del Municipio de Tocancipá determinó a través de memorando SH-192-2022 de febrero de 21 de 2022 y verificará el cumplimiento de la capacidad financiera mínima requerida en cada uno de los procesos contractuales, en tal virtud examinará:

1	Índice de liquidez	RL = AC / PC > = 1.93
2	Nivel de endeudamiento	NE = PT / AT < = 0.52
3	Razón de Cobertura de intereses	RCI = UO / GI > = 7.24
4	Capital de Trabajo	CT = 100% del presupuesto oficial

En el caso de uniones temporales o consorcios, el cálculo de los indicadores se realizará tomando la información de todos los integrantes de acuerdo con el porcentaje de participación.
Para el caso del indicador de Razón de Cobertura, los participantes cuyo resultado sea INDETERMINADO, generado por presentar Gastos financieros en cero, CUMPLEN con el indicador.

Los oferentes deberán cumplir con las exigencias de orden financiero indicadas a continuación, para lo cual el Municipio tomará las cifras de los estados financieros certificados en el RUP para el calculo de los índices financieros y de capacidad organizacional exigidos en el presente proceso, de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1082 de 2015 y las normas transitorias Decreto 399 del 13 de abril de 2021 y Decreto 579 del 31 de mayo de 2021. La información financiera debe estar actualizada y en firme del Registro único de Proponentes con corte a 31 de diciembre de 2020 hasta tanto se cumpla los plazos normativos para su renovación. El RUP a verificar deberá ser expedido por la Cámara de Comercio con fechas de expedición no superior a treinta (30) días calendario anterior a la fecha fijada para el cierre del presente proceso. Este certificado debe ser presentado en ORIGINAL O COPIA clara y legible

De conformidad con los artículos 2 y 3 del Decreto 579 de 2021, a partir del 1 de julio de 2021, la evaluación de indicadores financieros y de capacidad Organizacional se realizará con la información registrada en los estados financieros o la información financiera que se encuentre vigente y en firme en el RUP, teniendo en cuenta la información financiera del mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente durante los tres (3) últimos años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente. En todo caso, teniendo en cuenta los plazos legalmente establecidos para la actualización del RUP; para llevar a cabo la evaluación financiera, el municipio tendrá en cuenta la información que se encuentre en firme en el RUP de los proponentes a la fecha de presentación de la oferta. Para las empresas cuya fecha de constitución sea posterior al 31 de diciembre de 2020, los estados financieros que se verificarán serán los del balance de apertura reportado en el Certificado de Clasificación de la Cámara de Comercio.

Para el efecto, los proponentes deberán señalar al Municipio en documento o carta adjunta a la propuesta (formato libre) cuál fue el mejor año fiscal a partir del cual se procederá a realizar la evaluación financiera. De igual forma, si el proponente es consorcio o unión temporal deberá anexar dicha manifestación para cada uno de sus integrantes.
En caso de consorcios o uniones temporales, se deberá anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros del consorcio o de la unión temporal.

En todo caso la información objeto de verificación en el RUP deberá estar vigente, con el trámite de renovación adelantando en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme, para que COMITÉ EVALUADOR pueda considerar que el oferente está

habilitado y evaluar su oferta.

Capacidad Organizacional

La Secretaria de Hacienda determinó a través de memorando SH – 192-2022 de febrero 21 de 2022 y verificará el cumplimiento de la capacidad Organizacional mínima requerida para el presente proceso contractual, en tal virtud examinará:

1	Rentabilidad del patrimonio	RP = UO /P > = 0.22
2	Rentabilidad del Activo	RA = UO/AT > = 0.10

Experiencia

La entidad como requisito mínimo habilitante solicita que el proponente acredite la experiencia en el RUP con tres (3) contratos celebrados con entidad pública y/o privada, en estado liquidado, cuyo objeto esté relacionado con la "operación del programa de alimentación escolar" y que la suma de sus valores sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial del presente proceso, es decir 3.694 SMLMV, los tres (3) contratos deben estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y en conjunto deberán cumplir con mínimo diez (10) de las siguientes clasificaciones:

Código UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50193000	[50] Platos combinados empaquetados	[19] Alimentos preparados y conservados	[30] Bebidas y comidas infantiles
50192600	[50] Platos combinados empaquetados	[19] Alimentos preparados y conservados	[26] Acompañamientos preparados
78101800	[78] Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	[10] Transporte de correo y carga	[18] Transporte de carga por carretera
78131800	[78] Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo	[13] Almacenaje	[18] Bodegaje y almacenamiento especializado
80141700	[80] -Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	[14] Comercialización y distribución	[17] Distribución
81141500	[81] Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	[14] Tecnologías de fabricación	[15] Control de calidad

81141600	[81] Servicios Basados en Ingeniería, Investigación y Tecnología	[14] Tecnologías de fabricación	[16] Manejo de cadena de suministros
85151500	[85] Servicios de Salud	[15] Servicios alimenticios y de nutrición	[15] Tecnología de alimentos
85151600	[85] Servicios de Salud	[15] Servicios alimenticios y de nutrición	[16] Asuntos nutricionales
90101600	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[16] Servicios de banquetes y catering
90101700	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[17] Servicios de cafetería
90101800	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	[10] Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	[18] Servicios de comida para llevar y a domicilio
93131600	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	[13] Ayuda y asistencia humanitaria	[16] Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
93141500	[93] Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	[14] Servicios comunitarios y sociales	[15] Desarrollo y servicios sociales

La anterior clasificación fue tomada de la página Colombia Compra Eficiente clasificador de bienes y servicios códigos UNSPSC VERSION 4.

NOTA: En el caso de los consorcios o uniones temporales, los integrantes en forma individual o en conjunto deben acreditar la inscripción en el grupo, segmento, familia y clase descrito anteriormente y deberán acreditar la experiencia de acuerdo al porcentaje de participación. En tal caso la sumatoria deberá ser igual o superior a 3.694 SMLMV

Capacidad residual Mínima Requerida

Este criterio aplica únicamente para los contratos de **obra pública**. La verificación de la capacidad residual se

efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 791 de 2014 .

Criterios para seleccionar la oferta más favorable

FACTORES DE CALIFICACIÓN:

La entidad evaluará y ponderará únicamente las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Con el fin de determinar la propuesta a seleccionar como adjudicataria del contrato, se efectuará la calificación y ponderación asignando los puntajes que se determinan a continuación, teniendo en cuenta que el total de los puntos para la evaluación de las ofertas será de 100 puntos, distribuidos así:

ITEM	Criterio de evaluación	Puntaje
1	Factor económico	30 Puntos
2	Factor Técnico- Calidad del servicio	49 Puntos
3	Incentivo a la Industria Nacional	10 Puntos
4	Compra públicas de alimentos	5 Puntos
5	Apoyo a la Industria Local	5 Puntos
6	Condiciones preferencia en favor de la oferta de personal en condición de discapacidad.	1 Punto
	Total	**100 PUNTOS**

De conformidad con el Artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, *"Por la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones"*, la entidad reducirá (02) PUNTOS al criterio de la propuesta económica, a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha de cierre de presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afectará a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la misma situación descrita. La reducción del puntaje no aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifique, adiciones o sustituyan.

Dicha condición será verificada con la información que conste en el Registro Único de Proponentes, de conformidad con lo establecido por el Artículo 6 de la Ley 1150 de 2011.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. **FACTOR ECONÓMICO – 30 PUNTOS**

FACTOR ECONOMICO	PUNTAJE
TOTAL	30 PUNTOS

Se aplicará el Método: **MENOR VALOR** en el que se tendrá en cuenta el valor consignado en la casilla **Valor total incluido IVA,** a continuación se describe el método del **MENOR VALOR:**

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida. Para la aplicación de este método el municipio de Tocancipá procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

Puntaje i = $\left\{ \frac{[\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \right.$

Donde,

V_{MIN} =*Menor valor de las Ofertas válidas.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = Número de oferta.

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje.

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN FACTOR TÉCNICO - CALIDAD DEL SERVICIO - 49 PUNTOS

FACTOR CALIDAD	PUNTAJE
Empleabilidad	20 Puntos
Menú especial	20 Puntos
Formato de intercambio alimentario	9 puntos
TOTAL	**49 PUNTOS**

EMPLEABILIDAD – 20 PUNTOS

En aras de minimizar el riesgo de retrasos en los horarios establecidos para la entrega de los alimentos a los estudiantes y garantizar la empleabilidad en el municipio de Tocancipá, la entidad busca vincular a personas que residan en el municipio de Tocancipá y de esta forma contribuir con la generación de empleo del municipio, motivo por el cual se le asignara máximo 20 puntos de acuerdo a la siguiente tabla:

Personal Ofertado (Respecto a manipuladoras de alimentos únicamente)	Puntos
90% o más del personal ofertado (manipuladores de alimentos) es residente del municipio de Tocancipá, dentro del cual en un porcentaje no menor a 20% deben ser padres de familia priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. (Artículo 4 Ley 2042 de 2020).	20
Entre el 70 y el 89% del personal ofertado (manipuladores de alimentos) es residente del municipio de Tocancipá, dentro del cual en un porcentaje no menor a 20% deben ser padres de familia priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. (Artículo 4 Ley 2042 de 2020).	10

Para el cumplimiento del requisito de residencia en el Municipio de Tocancipá se debe anexar:

- Manifestación expresa y suscrita por el Proponente o Representante Legal, donde acredite que vinculará el porcentaje mínimo antes definido de personal de manipulación de alimentos requeridos en los requisitos habilitantes técnicos domiciliados en el Municipio, contratados durante toda la ejecución del contrato.

- Certificado expedido por la oficina de SISBEN del Municipio de Tocancipá, o descargado directamente de la página https://www2.sisben.gov.co/atencion-al-ciudadano/Paginas/consulta-del-puntaje.aspx donde conste la residencia en el Municipio o certificación de residencia expedida por la autoridad competente (Alcalde Municipal), del personal de manipulación ofrecido

Para el requisito de padres de familia (cabeza de hogar) se debe anexar: Declaración Juramentada ante Notaria

donde conste la condición de padre (Cabeza de hogar).
En caso de no presentar el cumplimiento de alguno de estos requisitos, no se otorgará puntaje

MENÚ ESPECIAL – 20 PUNTOS

Al proponente que oferte menú especial disponible para ser remplazado por la ración diaria, y sin costo adicional para cuando requiera ser solicitado y manteniendo los nutrientes básicos del menú normal, para celebración de fechas destacadas durante el año en el municipio de Tocancipá, de acuerdo con la programación y los lineamientos de la supervisión del contrato, se le asignará el puntaje de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Entre 4 y 5 menús	**20**
Entre 1 y 3 Menús	**10**

Para asignación de este criterio, el proponente deberá allegar junto con su propuesta carta de compromiso con el número de menús y detalle de los mismos de acuerdo al puntaje pretendido.

FORMATO DE INTERCAMBIO ALIMENTARIO - 9 PUNTOS

Se asignará el puntaje al proponente que oferte una (1) lista de intercambio alimentario para usuarios que presenten alergias alimentarias y/o intolerancias alimentarias y que se encuentren en el Programa de Alimentación Escolar, respecto de los siguientes alimentos:

a. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas hibridas y productos de éstos, entre otros).
b. Huevo y subproductos.
c. Maní, soya y sus productos.
d. Leche y productos lácteos (lactosa incluida).

Esta lista tendrá que encontrarse disponible, para ser remplazada por la ración diaria, y sin costo adicional para cuando requiera ser solicitado y deberá allegarse carta de compromiso en la propuesta, relacionando a través de formato el listado de menús ofrecido para asignación de puntaje

3. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL – 10 PUNTOS

Para este aspecto, el proponente recibirá un máximo de diez (10) puntos de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla, según la procedencia de los servicios ofrecidos

De conformidad con lo establecido en la Ley 816 de 2003, los Proponentes habilitados y no rechazados reciben el puntaje de apoyo a la industria nacional, por Bien Nacional, Trato Nacional o por incorporación de bienes y servicios colombianos en bienes extranjeros.

La entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por Promoción de Bienes Nacionales, Trato Nacional o Acuerdo Comercial ni Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros; es decir, el Proponente únicamente será acreedor de puntaje por una de las opciones detalladas según sea el ofrecimiento.

En caso de que el Proponente acredite ambas circunstancias, la entidad otorgará el puntaje mayor de los criterios mencionados.

Los Proponente que se encuentren habilitados serán acreedores del puntaje de Apoyo a la Industria Nacional en el marco de la Ley 816 de 2003, y las demás que la modifiquen.

Los puntajes para Apoyo a la Industria Nacional para cada una de las Categorías, Segmentos o Grupos se detallan en la siguiente tabla:

Criterio	Puntaje
Las ofertas de bienes y servicios nacionales	10
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros con acuerdo comercial en materia de compras estatales, vigentes, suscritos con Colombia	10
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros sin acuerdo comercial que incorporen bienes y/o servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales colombianos.	5
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros que no incorporen bienes y/o servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales colombianos, sin reciprocidad	0

La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por Promoción de Servicios Nacionales, Trato Nacional o Acuerdo Comercial ni Promoción de la Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros; es decir, únicamente será acreedor de puntaje por una de las opciones detalladas en la tabla inmediatamente anterior, según sea el ofrecimiento de cada uno.

De acuerdo con el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003 *"Se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación o demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento."*.

En el presente Proceso de Contratación los bienes nacionales relevantes son:

No.	BIEN NACIONAL RELEVANTE	FECHA DE INSCRIPCION	FECHA DE VIGENCIA	No. De partida arancelaria	% Participación	Puntaje individual de cada bien
1	CARNE DE RES	20211125	30/11/2022	201300010	1,19	1,07
2	FRIJOL	20210416	19/04/2022	713359000	1,43	1,29
3	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	20211125	2022/11/29	0401200000	2,38	2,15

4	ARROZ	20210416	19/04/2022	1006109000	1,02	0,92
5	PONQUE	20210309	09/03/2022	1905909000	0,88	0,79
6	QUESO (pera, campesino o doble crema)	20210525	26/05/2022	406100000	4,17	3,77
				∑	**11,07 %**	**10,0**

a. Forma de asignación del puntaje de Apoyo a la Industria Nacional

La entidad asignará el puntaje de acuerdo con las siguientes consideraciones:

i. Promoción de Bienes Nacionales – 10 puntos

Un bien es nacional si está inscrito en el Registro de Productores de Bienes Nacionales (RPBN). En ese entendido, son bienes nacionales:

• Aquellos totalmente obtenidos en el territorio colombiano;
• Los bienes elaborados en el país con materiales nacionales;
• Bienes que hayan sufrido una transformación sustancial en función de un porcentaje mínimo de valor agregado nacional o un proceso de producción sustancial.

El RPBN es administrado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Puede ser solicitado y consultado en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), y utiliza la clasificación arancelaria de los bienes. En consecuencia, los puntos para la promoción de los bienes nacionales sólo deben concederse al proponente si éste cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece.

En ese sentido, para ser acreedor de puntaje por promoción de bienes nacionales debe cumplir con:

A. Los puntajes por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo se otorgarán a los Proponentes que se comprometan a adquirir uno, varios o todos los bienes nacionales relevantes para el cumplimiento del contrato. Para efectos de obtener el puntaje, la oferta respectiva no podrá someterse a condicionamientos.

B. Cuando se determine la existencia de oferta de los bienes nacionales relevantes requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual dentro del Registro de Productores de Bienes Nacionales, no se otorgará puntaje a los Proponentes que no ofrezcan alguno de los bienes mencionados. Esto aunque se comprometan a vincular al cumplimiento del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos.

C. Cuando la Entidad Estatal haya determinado la existencia de más de un bien nacional relevante, se otorgará el puntaje de manera proporcional a la cantidad de bienes nacionales relevantes que los Proponentes se comprometan a incorporar durante la ejecución del contrato y dependiendo del porcentaje de participación de estos bienes.

Para efectos de la asignación de puntaje, la Entidad Estatal definirá el puntaje de cada bien nacional relevante de acuerdo con su porcentaje de participación, para lo cual aplicará la

siguiente fórmula.

$$Pi = \frac{Participación\ (\%)_i * (Pmax)}{\sum_i^n Participación\ (\%)}$$

Donde:

Pi: Puntaje de cada bien relevante
i: Bien o bienes nacionales relevantes
n: Número de bienes nacionales relevantes
Participación (%)i : Porcentaje de participación del bien
Pmax =Puntaje máximo para el factor de evaluación de apoyo a la industria nacional (10 puntos)
$\sum_i^n Participación\ (\%)$: Sumatoria de los porcentajes de participación de los bienes
Para efectos de la asignación de los puntajes indicados, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal.

Definido el puntaje de cada bien nacional relevante, la Entidad Estatal otorgará el puntaje a cada Proponente dependiendo de la cantidad de bienes nacionales relevantes ofertados y el puntaje individual asignado a cada uno de ellos. Para la asignación de este puntaje se aplicará la siguiente fórmula.

$$Puntaje\ proponente = \sum_{j=0}^{i} P_i$$

Donde:
Puntaje proponente: Puntaje asignado al Proponente
$\sum_{j=0}^{i} P_i$: Sumatoria de los puntajes de los bienes relevantes seleccionados por el Proponente

Para efectos de la asignación del puntaje a los Proponentes, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal. En todo caso, el puntaje asignado a los Proponentes no podrá superar los diez (10) puntos.

D. En el caso de Proponentes Plurales, todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá incorporar todos o algunos de los bienes nacionales relevantes. Además de la incorporación del bien nacional relevante, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con la definición de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente con el apoyo de la industria nacional.

A tales efectos en la siguiente tabla se indican las posibles composiciones de Proponentes Plurales, la regla de origen que les aplica en virtud de dicha conformación, así como la franja de puntaje correspondiente:

No.	Composición del Proponente Plural	Regla de origen aplicable	Puntaje aplicable
1.	Únicamente integrantes colombianos	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con

			Trato Nacional (4.3.1)
2.	Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
3.	Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional	La regla de origen del país con el que se tenga acuerdo comercial o la del Decreto 1082 de 2015. Si el Proponente Plural no especifica a cuál regla se acoge, se aplicará la del Decreto 1082 de 2015.	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.3.1)
4.	Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional.	No aplica la regla de origen del Decreto 1082 de 2015, ni la de los países de origen.	Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros (4.3.2)

3.1.2. Trato Nacional o Acuerdo Comercial – 10 puntos

Se realizará la asignación de puntaje de acuerdo con lo previsto en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003.

4. COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS -5 PUNTOS

El operador del Programa de Alimentación Escolar debe cumplir con los lineamientos y la normatividad vigente en relación a las Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios y/o productores agropecuarios locales, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 de 2001" Por el cual se adiciona la Parle 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos" en el cual establece en su numeral Artículo 2.20.1.1.3. **"Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales**. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas 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 treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de Alimentos. (...)".

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que acredite que el 30% de las compras de alimentos y suministros de productos agropecuarios para la elaboración y/o entrega al programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores registrados en la Agencia Comercializadora del Departamento de Cundinamarca	5
El proponente que NO acredite que el 30% de las compras de alimentos y suministros de	0

productos agropecuarios para la elaboración y/o entrega al programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores registrados en la Agencia Comercializadora del Departamento de Cundinamarca	

NOTA: Para acreditar esté requisito el proponente deberá aportar promesa de contrato de proveeduría con el lleno de los requisitos exigidos en el Artículo 2.20.1.1.4. Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 248 de 2021.

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

5. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL- 5 PUNTOS

Con el propósito de mejorar la calidad de vida de los tocancipeños y generación de empleo dentro de la misma población, la administración municipal contemplo dentro del Plan de Desarrollo Municipal "Tocancipá Trabajamos para ti", en su línea estratégica avancemos en desarrollo económico e institucional en la que se busca adelantar la estrategias que permitan facilitar la inserción laboral, general alternativas de ingreso, trabajo decente para los habitantes del Municipio, motivo por el cual la entidad otorgará puntaje a los proponentes que contribuyan con la reactivación económica del municipio de Tocancipá.

Consecuentemente se asignará máximo 5 puntos puntaje de conformidad con el siguiente cuadro:

CRITERIO	PUNTAJE
El proponente que acredite 30% de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega el programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá	5
El proponente que acredite 15% de la oferta de productos y alimentos para la elaboración y/o entrega el programa alimentación escolar sean realizadas con comerciantes y/o proveedores del Municipio de Tocancipá	2

Para acreditar el cumplimiento de este requisito los proponentes manifestarán bajo la gravedad de juramento el porcentaje al cual se compromete para realizar la compra de bienes y servicios.

6. CONDICIONES PREFERENCIA EN FAVOR DE LA OFERTA DE PERSONAL EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD.

La entidad otorgará el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección. Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente	No mínimo de trabajadores con discapacidad exigido

Entre 1 y 30	1
Entre 31 Y 100	2
Entre 101 Y 150	3
Entre 151 Y 200	4
Más de 200	5

CRITERIOS DE DESEMPATE:

De conformidad con la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020, por medio de la cual se Impulsa el Emprendimiento en Colombia". Esta norma que tiene vigencia desde la misma fecha de promulgación, en su artículo 35 estableció los factores de desempate que deben ser utilizados obligatoriamente por las entidades contratantes del estado, indistintamente de su régimen de contratación; reglas que tal y como lo establece la norma en comento, deberán ser aplicadas de forma sucesiva y excluyente, sin perjuicio de los acuerdos internacionales vigentes.

Que en concordancia con lo anterior se establece como medios de desempate para el presente proceso los siguientes:

FACTOR DESEMPATE	FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICION
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN - SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** **A. BIENES.** Inscripción en el Registro de productor de bienes nacionales (RPBN). Este es un instrumento mediante el cual el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo recopila información (base de datos) sobre la producción de bienes existentes en el país. La preferencia de oferta se concederá al proponente que cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece. **B. SERVICIOS** Para el caso de los servicios, se considera que es nacional si se hace por una persona natural colombiana o residente en el país, circunstancias que se acreditarán con la Cédula de Ciudadanía o con la visa de residente. Para el caso de personas jurídicas se considera que el servicio es nacional si es prestado por una persona constituida en Colombia, lo cual se verificará con el certificado de existencia y representación legal.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**A. PRUEBA DE LA CONDICIÓN. A. MUJER CABEZA DE FAMILIA.** Esta condición se acredita con Declaración ante notario por parte de la respectiva mujer. (Parágrafo del Art. 2° de la Ley 82 de 1993). **B. MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR.** Esta condición se acredita mediante providencia que establezca medida de protección expedida por la autoridad competente, (comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena –

	en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas–. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada). **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** **A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL.** La respectiva declaración ante notario o la providencia según corresponda. **B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.** 1. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de mujeres que ostentan la condición especial (Cabeza de Familia – Victima de la Violencia). ii) Identificación de las Mujeres, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen, o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición para el caso de otras figuras asociativas del derecho privado (Número de asociados – Número de afiliados – Integrantes etc.). 2. La declaración ante notario o providencia que establece la medida protección, según la condición a acreditar, de la o las mujeres que hacen parte de las personas jurídicas proponentes. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se calcula de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social. Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se calcula a partir del porcentaje de mujeres vinculadas a la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc., según su naturaleza.)
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección. 2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo en el cual se indique el número de personas vinculadas con discapacidad, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de personas mayores vinculadas directamente por el proponente mediante contrato de prestación de servicios o de trabajo a la fecha de cierre del proceso de selección. ii) El número de trabajadores y/o de prestadores de servicios vinculados, mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión. 2. Declaración escrita de la persona mayor trabajador o vinculada al proponente, en la cual indique que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que ya ha cumplido el requisito de edad establecido en la ley (57 y 62 años para mujeres y hombres respectivamente) junto con la copia de la cédula de ciudadanía.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.	**SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE - PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Certificaciones de auto reconocimiento expedidas por la dependencia competente del Ministerio del Interior. (Es el Ministerio del Interior la autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas.) **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.** 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de trabajadores vinculados a su planta de personal a la fecha de cierre del proceso. b) El número de dichos trabajadores que pertenezcan a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, rom o gitanas. 2. Certificación de auto reconocimiento de cada uno de los trabajadores con los que se pretende acreditar el requisito.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN.** Esta condición se acredita con la respectiva certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización –ARN– que los reconoce como tales. **SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL.** Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización. **B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA.** 2. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica

	sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de personas en proceso de reintegración o reincorporación. ii) Identificación de estas personas, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición para el caso de otras figuras asociativas del derecho privado (Número de asociados – Número de afiliados – Integrantes etc.) 2. La Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización de las personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de las personas jurídicas proponentes con una fecha de expedición no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre del proceso. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se calcula de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social (Sociedades Personales). Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se calcula partir del porcentaje de personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc. según su naturaleza)
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	Acreditar de acuerdo a la forma descrita para el caso de madres cabeza de familia y personas en proceso de reintegración o reincorporación.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES** En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición de tal, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno- o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE** 1. Estados Financieros del año inmediatamente anterior-(Balance - Estado de resultados con sus respectivas notas y debidamente certificados y dictaminados cuando corresponda. 2.Certificación suscrita por el contador público que prepara los estados financieros y por el revisor fiscal - en caso de contar con el - en la que se indique que del total de los pagos realizados por el ente económico, con corte 31 de diciembre del año anterior, mínimo un 25% corresponden a proveeduría a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	**PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE** Dicha situación se acredita con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del proceso.	El método que se utilizara para el presente proceso corresponderá al de balota, el proponente que saque la balota con mayor número será el adjudicatario.

Análisis de riesgo y forma de mitigarlo

Este análisis se hace con el fin de exponerles a los oferentes la tipificación, estimación, asignación, impacto y tratamiento de los riesgos en la contratación; se desarrolla de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto Único Reglamentario No.1082 de 2015 y el Manual para la identificación del Riesgo en los procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente.

Matriz de riesgos (Manual Colombia Compra Eficiente). Ver anexo.

Garantías

Por la naturaleza del contrato, su objeto, la cuantía, la forma de pago establecida EL MUNICIPIO considera conveniente y necesario amparar el riesgo por el cumplimiento de las obligaciones contractuales que le competen al futuro contratista, en consecuencia se hace necesario que en la futura contratación se amparen los riesgos que se señalan a continuación y en aras de garantizar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato, El CONTRATISTA debe constituir con una entidad bancaria o compañía de seguros legalmente establecida en Colombia o constituir un patrimonio autónomo a favor del MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ, con los siguientes amparos:

DESCRIPCION	VIGENCIA	PORCENTAJE
Seriedad de la oferta	Desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato	Diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial.
Cumplimiento	Término de duración del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato.
Calidad del servicio	Término de duración del contrato y un (1) año más contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato.
Salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Término de duración del mismo y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la póliza.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Responsabilidad Civil Extracontractual	Por el término de duración del contrato, contados a partir de fecha de suscripción del Acta de Inicio, que cubra las posibles afectaciones que se deriven de la ejecución del contrato.	400 SMLMV

Acuerdos comerciales aplicables

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el siguiente es el análisis de los acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de contratación.

	Acuerdo Comercial	Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierta por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	NO	NA	NA	NA
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		NO	NO	NA	NA
Chile		NO	NO	SI	**NO**
Corea		NO	NO	NA	NA
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI

Estados Unidos		SI	SI	NA	NA
México		NO	NO	NA	NA
Triángulo Norte	El salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	NO	NA	NA	NA
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Israel		NA	NA	NA	NA
Reino Unido e Irlanda del Norte		NA	NA	NA	NA
Comunidad Andina		NA	NA	NA	NA

El presente Proceso de Contratación no está cobijado por los acuerdos comerciales suscritos con la COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES (CAN), ALIANZA DEL PACÍFICO, CHILE, COSTA RICA, ESTADOS AELC, TRIANGULO NORTE (GUATEMALA), UNION EUROPEA vigentes para el estado colombiano por cuanto le son aplicables las excepciones No 2, 28 y 29.

Respecto de la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN no se encuentran previstos plazos mínimos

Firma del responsable

CRISTHIAN LARRARTE QUIÑONES
Secretario de Educación (E)

Elaboro: Yaneth Cárdenas Romero-Profesional Universitario Secretaria de Educación

PRESUPUESTO OFICIAL

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR						LACTEOS APPENZELL	PRODUCTOS ALIMENTICIOS SUE S.A.S	TATACOA TRADE S.A.S	ANALISIS CON EL MENOR VALOR	
TIPO DE REFRIGERIO	DESCRIPCIÓN	TOTAL USUARIOS	No. USUARIOS	No. RACIONES DIARIAS	TOTAL DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	IVA VALOR UNITARIO	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL PARA 102 DIAS CALENDARIO ESCOLAR
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LÍQUIDO + SÓLIDO + COMPLEMENTO (FRUTA, DULCE, GALLETA)	NIVEL PRE-ESCOLAR	N/A	N/A		$ 3.907	$ 4.220	$ 4.337		
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	N/A	N/A		$ 4.190	$ 4.525	$ 4.651		
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	N/A	N/A	69	$ 4.480	$ 4.838	$ 4.973		$
		NIVEL SECUNDARIA	2.402	2.402		$ 4,790	$ 5.173	$ 5.317	$ 5.093	$ 844.158.936
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				$ 5.080	$ 5.486	$ 5.639		$
TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS				2,402		TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS				$ 844,158,880
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	NIVEL PRE-ESCOLAR	602	602	69	$ 6.110	$ 6.599	$ 6.782	$ 6.497	$ 269.872.188
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	1.913	1.913		$ 6.480	$ 6.998	$ 7.193	$ 6.890	$ 909.500.329
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	1.285	1.285		$ 6.755	$ 7.295	$ 7.498	$ 7.183	$ 630.851.140
		NIVEL SECUNDARIA	525	525		$ 6.990	$ 7.549	$ 7.759	$ 7.433	$ 289.248.250
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	890	890		$ 7.320	$ 7.906	$ 8.125	$ 7.784	$ 412.994.880
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA			533	533		$ 7.320	$ 7.906	$ 8.125	$ 7.784	$ 286.259.909
TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO				5,748		TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO				$ 2,849,730,084
									VALOR TOTAL	**$ 3,693,888,964**

CRISTHIAN LARRARTE QUIÑONES
Secretario de Educación (E)

Elaboro: Yaneth Cárdenas Romero-Profesional Universitario Secretaria de Educación

ANEXO
CUADRO DE LA OFERTA ECONÓMICA

Todos los valores relacionados a continuación tienen incluido el servicio del personal mínimo requerido para garantizar la ejecución del contrato.

PREPARADO EN SITIO E INDUSTRIALIZADO

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR							
TIPO DE REFRIGERIO	**DESCRIPCIÓN**	**TOTAL USUARIOS**	**No. USUARIOS**	**No. RACIONES DIARIAS**	**TOTAL DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**	**VALOR UNITARIO CON IVA**	**VALOR TOTAL INCLUIDO IVA**
REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO	LÍQUIDO + SÓLIDO + COMPLEMENTO (LECHE, LACTEOS, FRUTA, CEREAL,)	NIVEL PRE-ESCOLAR	N/A	N/A			
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	N/A	N/A			
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	N/A	N/A			
		NIVEL SECUNDARIA	2,402	2,402	**69**	$	$
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	N/A	N/A			
TOTAL REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS			**2,402**				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO	TIPO ALMUERZO CON BEBIDA	NIVEL PRE-ESCOLAR	602	602	69	$	$
		NIVEL PRIMARIA GRADO PRIMERO, SEGUNDO Y TERCENO	1,913	1,913		$	$
		NIVEL PRIMARIA GRADO CUARTO QUINTO	1,285	1,285		$	$
		NIVEL SECUNDARIA	525	525		$	$
		MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	890	890		$	$
CALCULO DEL 7% DEL TOTAL DE ESTUDIANTES COMO INCREMENTO DE MATRICULA			533	**533**		$	$
TOTAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO			**5,748**				
VALOR TOTAL PAE						$	

ANEXO

(Lugar y fecha)

Señores
Alcaldía Municipal
Secretaría de Educación
Tocancipá, Cundinamarca

Bajo la gravedad del juramento, y en mi condición de representante legal de la empresa/consorcio/unión temporal) _____ identificada con NIT _____, me permito manifestar que la que la mano de obra que fue presentada en la presente oferta pertenece en un cien por ciento (100%) a Nacionales Colombianos.

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA/UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA / UNIÓN TEMPORAL

ANEXO
EXPERIENCIA REQUERIDA PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

OFERENTE _____

RELACIÓN EXPERIENCIA

	Contrato No	Código UNSPSC	Entidad	Valor en SMLMV	No consecutivo del reporte del contrato en RUP
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE	
NIT	
REPRESENTANTE LEGAL	
CÉDULA DE CIUDADANÍA	
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL	

ANEXO

DOCUMENTO CUMPLIMIENTO ARTICULO 23 DE LA LEY 1150 – PERSONAS JURIDICAS

CERTIFICADO DE PAGO APORTES AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL PARAFISCALES

Tocancipá, _____ del 2022

Doctor
JORGE ANDRES PORRAS VARGAS
ALCALDE MUNICIPAL
Calle 11 No.6 -12
Ciudad

REF: CONVOCATORIA A TRAVES DE LICITACION PUBLICA No _____ MT 2022

El suscrito revisor fiscal (cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley) o el representante legal, hace saber que la (NOMBRE COMPLETO DE LA ENTIDAD), ha cumplido y se encuentra al día con sus obligaciones provenientes del sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje.

La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento a los artículos 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2015.

En los casos de consorcios o uniones temporales cada uno de los consorciados o miembros de la unión temporal (personas Jurídicas) deben anexar esta certificación.

Atentamente,

_____
C.C.

ANEXO

CAPACITACIONES

(Lugar y fecha)

Señores
Alcaldía Municipal
Secretaría de Educación
Tocancipá, Cundinamarca

Bajo la gravedad de juramento, y en mi condición de representante legal de la (empresa/unión tempora!) _____ identificada con NIT _____, me permito realizar compromiso con la Alcaldía Municipal de Tocancipá, Secretaría de Educación, de ofrecer dos (2) o más capacitaciones debidamente certificadas, para el personal requerido en aras de garantizar la ejecución del contrato, las cuales deberán ser dictadas por organismos reconocidos, de igual forma realizar capacitaciones sobre los protocolos de bioseguridad aplicando los lineamientos emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación a las actividades de manejo de alimentos, con ocasión a la pandemia COVID-19 y la evolución de la misma

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA/UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA / UNIÓN TEMPORAL

ANEXO

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

(Lugar y fecha)

Señores
Alcaldía Municipal
Secretaría de Educación
Tocancipá, Cundinamarca

Bajo la gravedad del juramento, y en mi condición de representante legal de la (empresa/unión temporal) _____ identificada con NIT _____, me permito realizar compromiso con la Alcaldía Municipal de Tocancipá, Secretaría de Educación, de IMPLEMENTAR Y REALIZAR los protocolos de bioseguridad atendiendo la directrices y lineamientos emitidos por las entidades competentes para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de acuerdo al comportamiento y evolución de la pandemia del coronavirus Covid-19, en el marco de la emergencia sanitaria

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NOMBRE DE LA EMPRESA/UNIÓN TEMPORAL
NIT EMPRESA / UNIÓN TEMPORAL

ANEXO

PUNTAJE DE INDUSTRIA NACIONAL

FORMATO - PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Dirección de la Entidad]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación [Incluir número del Proceso de Contratación], en adelante el "Proceso de contratación"
Objeto:

Estimados señores:

"[Nombre del representante legal del Proponente]" en mi calidad de representante legal de [Nombre del Proponente - persona jurídica] o [Nombre del Proponente- persona natural] o [Nombre del representante del Proponente Plural] en adelante el "Proponente", presento ofrecimiento optando por el puntaje por apoyo a la industria nacional por la prestación de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Manifiesto bajo la gravedad del juramento que en caso de resultar adjudicatario incorporaré a la ejecución del contrato los bienes nacionales relevantes establecidos por la Entidad Estatal en el Pliego de Condiciones:

No.	Bien nacional relevante	Fecha de inscripción	Fecha de vigencia	No. de partida arancelaria	% de participación
1.					
2.					

El cumplimiento de esta obligación será verificado por la interventoría o la supervisión, según corresponda, durante la ejecución del contrato. A tales efectos, se deberán presentar facturas, órdenes de compras, certificaciones y cualquier otro documento que permita establecer que los bienes empleados para el desarrollo de la obra efectivamente fueron adquiridos a proveedores inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales y que fueron obtenidos durante la vigencia del registro de los respectivos bienes.

Atentamente,

Nombre del Proponente _____

Nombre del representante legal _____

C. C. _____ de _____

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Ciudad _____

_____

[Firma del Proponente o de su representante legal]