	MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO	
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
	AVISO DE CONVOCATORIA	

LICITACION PUBLICA N° LP– No 018 DE 2022

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

El Municipio de Villavicencio informa a la comunidad en general que iniciará proceso de selección para que de acuerdo con las reglas consignadas en el pliego de condiciones, y cuyas generalidades se describen a continuación, presenten propuesta técnica y económica para la contratación del siguiente:

OBJETO CONTRACTUAL: "OPERAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES REGISTRADOS CON MATRÍCULA OFICIAL EN EL SIMAT DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META. "

El cual se llevará a cabo mediante la modalidad de LICITACION PUBLICA, con un presupuesto oficial que asciende a la suma de QUINCE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS CON UN CENTAVO ($15.795.087.651,01) M/CTE.
El valor incluye todos los impuestos a que haya lugar.

Así mismo convoca a las veedurías ciudadanas a realizar el control social de la presente concurso de méritos, para este efecto podrán presentar sus observaciones en la plataforma secop II

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES: NO se podrá limitar a Mipymes

CLASE DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

MODALIDAD DE SELECCIÓN

De conformidad con lo previsto en el numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015, la selección del contratista se realizara a través de la modalidad de LICITACION PUBLICA.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: Los recursos necesarios para llevar a cabo la presente contratación se imputarán al rubro presupuestal: Los recursos requeridos para llevar a cabo la presente contratación se imputara con cargo a la disponibilidad presupuestal No 6829 del 02 de diciembre de 2022.rubro presupuestal: VIGENCIA FISCAL 2022:

RUBRO PRESUPUESTAL	FUENTE DE FINANCIACION	VALOR
0402-2-3.22.01.0700.02.12-862	Alimentación Escolar - Ley 1450/2011	$ 11.050.000.000,00
0402-2-3.22.01.0700.02.12-86	SGP - Alimentación Escolar	$ 950.000.000,00
0402-2-3.22.01.0700.02.12-02	ICLD	$ 3.795.087.651,01
TOTAL		$ 15.795.087.651,01

Para la implementación del Proyecto denominado "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE - EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LAS ZONAS RURAL Y URBANA DEL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, META" con identificación BPPIM No. 2021-050001-0029; BPIN No. 2021-50001-0033.

NOTA: EL PRESENTE PROCESO TIENE AUTORIZACION PARA LA VIGENCIA FUTURA

AUTORIZACION N° 540 del 23 de septiembre de 2022
Vigencia Autorizadas 2

PROGRAMACION DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES APROBADAS MENDIANTE ACUERDO MUNICIPAL 540 DE 2022.

PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO: SESENTA Y SIETE (67) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR O HASTA AGOTAR RECURSOS.

FORMA DE PAGO: El MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el presente contrato así: mensualidades vencidas con corte al último día de cada mes calendario, de acuerdo con las raciones real y efectivamente entregadas soportada su ejecución en: a) remisiones de entrega en las sedes educativas priorizadas, b) registro y control diario de asistencia, c) certificación de cobertura atendida, d) certificado de entrega de raciones a instituciones educativas suscrita por los rectores, e) el soporte de pago de Seguridad Social Integral y parafiscales, f) el pago de nómina del personal vinculado y proveedores, previa entrega de informe del contratista e informe de supervisión y, para el Último pago, se realizará además de los soportes anteriores con: Certificación de paz y salvo con proveedores firmada por contador y/o revisor fiscal según corresponda, acta de terminación y acta de liquidación.

Nota 1: No se efectuarán pagos sobre estudiantes que no estén registrados en el SIMAT.
Nota 2: Para el pago se deberán entregar soportes de estar al día en el pago servicios públicos de energía (cuando aplique), gas y aseo de los comedores escolares, certificados de pago a proveedores, actas de entrega de inventarios de comedores escolares, acta de terminación y acta de liquidación.

ANÁLISIS DE APLICABILIDAD DE ACUERDOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR EL ESTADO COLOMBIANO:

De acuerdo a lo establecido en los artículos **2.2.1.2.4.1.1**, **2.2.1.2.4.1.2.** y **2.2.1.2.4.1.3.** del Decreto 1082 de 2015 se procede a establecer si la presente contratación se encuentra cobijada por los mismos. Para el efecto verifica: a) Si la cuantía del proceso lo somete al capítulo de compras públicas. B) Si la entidad estatal se encuentra incluida en la cobertura del capítulo de compras públicas y c) Si los bienes y servicios a contratar no se encuentran excluidos de la cobertura del capítulo de compras públicas.

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación Superior al Umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación Cubierto por el Acuerdo Comercial
		Sí/No	Sí/No	Sí/No	Sí/No
Alianza Pacífico	Chile	Sí	Sí	Sí (2, 28, 29)	No
	México	No	-	-	No
	Perú	Sí	Sí	Sí (2, 28, 29)	No
Canadá		No	-	-	No
Chile		Sí	Sí	Sí (2, 28, 29)	No
Corea		No	-	-	No
Costa Rica		Sí	Sí	Sí (28, 29)	No
Estados Unidos		No	-	-	No
Estados AELC		Sí	Sí	Sí (28, 29)	No
México		No	-	-	No
Triángulo Norte	El Salvador	Sí	-	Sí	Sí
	Guatemala	Sí	-	Sí	Sí
	Honduras	No	-	-	No
Unión Europea		Sí	Sí	Sí (28, 29)	No
Comunidad Andina		N/A	N/A		No

La presente contratación no se encuentra cobijada por los acuerdos internacionales o tratados de libre comercio que tiene vigentes el Estado Colombiano. Guía: M-MACPC-14.

PRECALIFICACIÓN: El presente Proceso de Contratación no exige estar precalificado previa de un proceso de precalificación, por lo cual podrá participar libremente toda la comunidad que considere que reúnan los requisitos habilitantes.

REQUISITOS HABILITANTES PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE CONTRATACIÓN. En cumplimiento del contenido del artículo 5 de la ley 1150 de 2007, los requisitos relativos a la **capacidad jurídica, las condiciones técnicas y de experiencia, la capacidad financiera y de organización** no otorgarán puntaje al oferente, pero su cabal cumplimiento es requisito perentorio para su habilitación para la participación en el proceso de selección. Toda la información que se exige debe ser presentada en forma clara y a través de la documentación exigida conforme lo señalado en el pliego de condiciones.

FICHA TECNICA DEL SERVICIO A CONTRATAR: Además de lo que se relaciona a continuación, igualmente se encuentra establecida tanto en el estudio previo y el pliego de condiciones definitivo.

a) COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE – RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Complemento alimentario
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Complemento Alimentario Jornada Mañana y/o Jornada Tarde Ración Industrializada CAJM/CAJT RI
UNIDAD DE MEDIDA: Raciones
DESCRIPCIÓN GENERAL: Ciclo de menús de 20 días de Complemento Alimentario Jornada Mañana y/o Jornada Tarde Ración Industrializada CAJM/JT RI, planeado por la Nutricionista-Dietista del Equipo PAE de la Secretaría de Educación Municipal conforme a las condiciones establecidas en la Resolución 00335 de 2021. CODIFICACION UNSPSC: 78131800, 80141700, 85151600, 90101600, 90101800, 93131600, 93141500.
Cantidad: 35.411 raciones diarias durante el calendario escolar.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL NIÑO ESCOLAR

Los niños en edad escolar, hasta la pubertad, irán creciendo lenta pero continuamente, y es muy importante que reciban la cantidad y calidad de nutrientes que serán imprescindibles para su desarrollo normal.

A esta etapa se le ha denominado periodo de crecimiento latente, porque durante ella son muy estables las tasas de crecimiento somático y los cambios corporales se producen de una manera lenta y gradual. En este periodo se acentúa el dimorfismo sexual y las modificaciones en la composición corporal son evidentes. Así mismo, los incrementos en el peso y la estatura se mantienen constantes.

En la etapa escolar los niños y las niñas están terminando y perfeccionando sus habilidades psicomotoras que le permiten realizar gran actividad física, favorecen el rendimiento académico, y desarrollo sicomotor.
Los nutrientes críticos en los niños y las niñas escolares son el Calcio, Hierro y Vitamina A debido a que se aumenta el consumo de alimentos con baja densidad de nutrientes, por tal razón se diseña un ciclo de menús de acuerdo a lo establecido en la Resolución N°00335 de 2021 Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) que establece la minuta patrón para la ración industrializada.

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES Y ALIMENTARIAS

Hace referencia a las cantidades de energía y nutrientes disponibles que un individuo sano debe ingerir diariamente para satisfacer sus necesidades biológicas. Se expresan como los valores adecuados para el promedio de un grupo determinado de individuos.1

Las recomendaciones nutricionales son las cantidades de energía y nutrientes necesarios para satisfacer los requerimientos nutricionales de un grupo poblacional.

Recomendaciones de energía.

La energía requerida por los niños y las niñas en edad escolar se determina teniendo en cuenta el metabolismo basal, el tamaño corporal, la edad, la velocidad de crecimiento y la actividad física.

Tabla 1. Recomendaciones de calorías para niños y niñas de 6 a 12 años y 11 meses.

Edad y Sexo	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Ambos Sexos: 6 años	1730	31	580	600	13
Ambos Sexos: 7 años	1790	34	600	700	13
Ambos Sexos: 8 años	1830	38	610	700	13
Ambos Sexos: 9 años	1900	41	630	700	13
Hombres: 10 - 12 años	2270	48	760	900	16
PROMEDIO RECOMENDACIONES	1904	38,4	636	720	13,6

[1] Guías Alimentarias para la población colombiana mayor de dos años.

Tabla 2. Recomendaciones de calorías para niños y niñas de 13 a 17 años y 11 meses.

Edad y Sexo	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Hombres: 13 - 15 años	2670	51	900	1100	29
Hombres: 16 - 17 años	2318	69,5	1000	720	12
PROMEDIO RECOMENDACIONES	1904	38,4	636	720	13,6

Requerimiento de Proteínas
Los aportes de proteína deben ser suficientes para cubrir los gastos de mantenimiento y reposición de tejidos, así como para un balance positivo de nitrógeno que es necesario para la síntesis y formación de tejidos nuevos.
Debe existir una relación entre las calorías derivadas de las proteínas y las calorías totales. Con base en lo anterior se ha recomendado que las calorías derivadas de las proteínas correspondan a un 10% y el 12% del VCT en niños escolares.

Requerimientos de Grasa
La grasa debe aportar entre el 30 y 35%. Deben tener una buena proporción de ácidos grasos esenciales ya que son necesarios para el mantenimiento de las membranas celulares.

Requerimientos de Carbohidratos
Una ingesta óptima en carbohidratos es aquella en la que el porcentaje de energía derivada de este nutriente se encuentre entre 55 y el 75 % del valor calórico total.

Los carbohidratos en los alimentos se encuentran en forma de almidones, tales como cereales, harinas, tubérculos y vegetales. Los carbohidratos simples como el azúcar refinado, la mermelada, y los dulces, deben ser limitados a menos del 10% del total de ingesta energética. Otros disacáridos y monosacáridos Se consumen a través de frutas, verduras, leche y derivados, con la ventaja de que estos contienen otras vitaminas como vitaminas E y A; minerales como el calcio, el magnesio y elementos traza indispensables para el crecimiento.

Requerimientos de Vitaminas y Minerales
Los escolares, en nuestro medio, tienen un riesgo muy alto de padecer una deficiencia de hierro, de beta-carotenos, de calcio y ácido fólico. Las recomendaciones de vitaminas y minerales son las siguientes: Vitamina D 5,0 ug; Vitamina C 45,0 mg; ácido fólico 300 ug; Vitamina E 11,0 mg; Fe 300mg; Fósforo 1200 mg; Flúor 1,0 mg; Vitamina A 700 -1000 ug; Vitamina K 30 • 45 ug; Zinc 10 - 15 mg; Yodo 120 -150 ug.

Tabla 4. Recomendaciones de vitaminas y minerales edad escolar.

Edad Años	Proteínas	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit.A E. R.	Vil. D	Vit. E (g)	Vit.C (mg)
Ambos sexos								
6	31	600	13	6	58	5	6	35
7	34	700	13	6	60	2.5	6	36
8	38	700	13	6	61	2.5	7	37
9	41	700	13	6	63	2.5	7	38
Hombres								
10 – 12	48	900	16	7	76	2.5	8	45
Mujeres								
10 -12	46	1000	20	6	67	2.5	8	45

Recomendación de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana. ICBF 1998.

Fibra Dietaría

La fibra dietética tiene efectos fisiológicos sobre el tracto gastrointestinal, porque estimula los procesos de masticación, secreción de saliva y jugos gástricos, produce sensación de saciedad, sirve de sustrato para la fermentación y retarda el vaciamiento gástrico.

Los requerimientos básicos de fibra dietética no se han determinado con exactitud, pero es recomendable que desde esta edad se cree el habito de consumir alimentos como granos enteros, leguminosas, frutas y verduras, ya que estas aportan altos contenidos de fibra. El Comité de Nutrición de la Academia Americana de pediatría recomienda el consumo diario de 5g más la edad en años de fibra.

Para la planeación de Minutas se tendrán en cuenta para el cálculo las recomendaciones diarias de energía y nutrientes establecidas para Colombia en la resolución3803 de 2016 realizando su agrupación por rango de edad y grado educativo, acorde a las generalidades del SIMAT.

Tabla 5. Rangos de edades para grado y nivel escolar.

GRADO Y NIVEL ESCOLAR	RANGO DE EDADES
Preescolar	3 - 5 años 11 meses
Primaria	6 - 8 años 11 meses
Primaria	9 - 10 años 11 meses
Secundaria	11 - 14 años 11 meses
Media y ciclo completo	15 - 17 años 11 meses

Tabla 6. Cantidades en mililitros y gramos de los alimentos que componen la Ración de la MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA.

Grupos de Alimentos	Frecuencia semanal /días	Tamaño de porcion peso neto				
		Grado Preescolar	Primaria-Grados: 1°, 2° y 3°	Primaria-Grados: 4° y 5°	Secundaria-Grados: 6°, 7°, 8° y 9°	Media-Grados: 10° y 11°
Leche y productos lacteos	todos los dias	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
Derivados de Cereal	todos los dias	40	50	60	70	80
Frutas	3 veces por semana	100	100	120	120	120
frutos secos y azucares	2 veces por semana	20	20	25	25	30

Nota: A continuación, se presenta el ciclo de Menús para la modalidad: Ración Industrializada, importante tener en cuenta para efectos de la cotización el tamaño de porción descrito en la tabla anterior que corresponde a un aporte nutricional del 20% del valor Calórico total Diario de los niños, niñas y adolescentes.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DEPARTAMENT	META			MUNICPIO	VILLAVICENCIO
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA	KUMIS	LECHE SABORIZADA VAINILLA	YOGURT	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	PAN COCO	MOGOLLA CON UVA	PAN DE ARROZ	TORTA DE CHOCOLATE
FRUTA	MANZANA		MANGO		GUAYABA PERA
AZÚCARES Y DULCES		BOCADILLO		PANELINTA	
SEMANA No. 2					

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE	LECHE SABORIZADA DE FRESA	KUMIS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA DE VAINILLA
DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	PAN CALENTANO	GALLETA DE COCO	MOGOLLA NEGRA	BROWNIE
FRUTA		BANANO		MANGO DULCE	PERA COMUN
AZÚCARES Y DULCES	MANI		CARAMELO DE LEHCE		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	LECHE ETERA	AVENA UHT FORTIFICADA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	TORTA DE CHOCOLATE	MOGOLLA	CROISSAN	PALITO DE QUESO
FRUTA	GUAYABA PERA		BANANO		MANDARINA
AZÚCARES Y DULCES		UVAS PASAS		COCADA	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA	LECHE ENTERA FOTIFICADA	LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	PAN DE ARROZ	MANTEGADA	PAN ALIÑADO	PAN COCO
FRUTA	MANZANA	BANANO		MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES			AREQUIPE		BOCADILLO COMBINADO

CONSIDERACIONES TECNICAS:

1. Los gramajes se establecen en la tabla 5 son de estricto cumplimiento y corresponde al cálculo de aporte nutricional para cada rango de edad establecido.
2. Deben presentar reporte diario de las rutas con los vehículos con la siguiente información: Ruta No. (x) Cantidades de Complementos, Lotes y fechas de vencimiento por cada producto
3. Se debe concertar en un Comité Técnico Operativo del PAE la fecha y la sede Educativa para la toma de muestras Microbiológicas y la socialización de los resultados.
4. Debe existir desde el primer día la visibilidad en pendones con las generalidades de la entrega por Sede Educativa y los ciclos de menús, información necesaria de la operatividad del Programa.
5. No se puede ofrecer banano más de 1 vez a la semana si se requiere intercambio de fruta.
6. La leche y los productos lácteos deben ser fortificados y UHT. La leche saborizada debe ser leche entera.
7. Deben entregar análisis químico y listado de intercambios en el plan de periodo de alistamiento.
8. Se debe garantizar cadena de frio a bebidas lácteas que así lo requieran.
9. Deben garantizar cadena de frio y llevar registro para las proteínas utilizadas en los Complementos Alimentario Ración para Preparar en Sitio, Tipo Almuerzo.
10. No se puede ofrecer naranja.

11. Las frutas deben salir de Bodega seleccionadas aptas para el consumo humano, limpias, desinfectadas y serán Transportadas y entregadas en Canastillas de tipo Alimentario en idóneas condiciones higiénicas.
12. Entregar Planes de Saneamiento Básico, Protocolos, ficha técnica de los productos y listado de proveedores con la correspondiente consulta web INVIMA de las autorizaciones sanitarias por cada producto, según lo requiera el Ingeniero de Alimentos del Equipo PAE de la Secretaría de Educación de Villavicencio.
13. Deben informar mediante comunicación formal, dirigida a la supervisión, en un término no menor de 24 horas las razones de fuerza mayor y caso fortuito que sustentarían la no entrega de un alimento y/o la respectiva solicitud de recambio de producto.
14. No se permiten entregas de saldos de productos al siguiente día del programado en las Sedes Educativas.
15. El grado de maduración de las frutas debe corresponder al adecuado para el día en que va a ser suministrado.
16. Deben garantizar la adopción e implementación en todas las etapas de la ejecución del Programa el cumplimiento de la Resolución N°00335 Lineamiento Técnico y Administrativo del PAE, Anexo de Calidad e inocuidad, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 0719 de 2015) con el fin de garantizar la calidad e inocuidad en los complementos alimentarios a suministrar.
17. Deben entregar reportes semanales (viernes) con las cantidades efectivamente entregadas y validadas por el Rector o persona autorizada, para este seguimiento la entidad suministrará el formato remisión y matriz de seguimiento mediante un link de Google Drive.
18. Cuando se ofrezca intercambio rosquitas de PAN DE ARROZ producto libre de gluten y grasas saturadas así:

GRAMOS POR RACION	PESO EN GRAMOS DE 1 ROSQUITA	CANTIDAD DE ROSQUITAS PARA CUMPLIR GRAMAJE
80	5	16
70	5	14
60	5	12
50	5	10
40	5	8

Nota: Ciclo de menús elaborado por Nutricionista-Dietista del Equipo PAE. Este será el ciclo de menús con el que se operará el PAE en las Instituciones Educativas Oficiales.

b) COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Complemento alimentario
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Complemento alimentario Almuerzo - Ración para preparar en sitio ARPS
UNIDAD DE MEDIDA: Raciones
DESCRIPCIÓN GENERAL: Ciclo de menús de 20 días de Complemento Alimentario Almuerzo Ración para Preparar en Sitio, planeado por la Nutricionista-Dietista del Equipo PAE de la Secretaría de Educación Municipal conforme a las condiciones establecidas en la Resolución 335 de 2021. CODIFICACION UNSPSC: 78131800, 80141700, 85151600, 90101600, 90101800, 93131600, 93141500.
Cantidad: 15.529 raciones diarias durante el calendario escolar.

Tabla 3. Ciclo de Menús MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO.

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
DEPARTAMENTO	META			MUNICPIO	VILLAVICENCIO
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
SOPA			SOPA DE ARROZ		CREMA DE AHUYAMA

ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA CRIOLLA	CARNE DESMECHADA	PECHUGA EN CUADROS	HUEVO EN TORTILLA	CARNE EN GOULASH
LEGUMINOSAS SECAS		ARVEJAS		LENTEJAS CON CARNE PICADA	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PASTA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON MAYONESA	CASCABELES DE PLATANO VERDE	PURE DE PAPA	YUCA COCIDA	PLATANO MELADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y MANI	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE ZANAHORIA CON REMOLACHA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA
FRUTA	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE CURUBA EN LECHE	JUGO DE MORA
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA CREMA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
SOPA			SOPA DE COLICERO		SOPA DE ARRACACHA
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE MARACUYA	CARNE ASADA	PECHUGA DESMECHADA	HUEVO FRITO	CARNE EN GOULASH
LEGUMINOSAS SECAS		GARBANZOS		FRIJOL	
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA SALADA	YUCA GUISADA	PATACON	PURE DE PAPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, ZNAHORIA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANI	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
SOPA			CREMA DE VERDURAS		SOPA DE PASTA
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	CARNE DESMECHADA	PECHUGA ALA CREMA	HUEVO EN TORTILLA	CARNE EN BISTEC

LEGUMINOSAS SECAS		ARVEJAS		LENTEJAS CON CARNE PICADA	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PASTA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	PLATANO MADURO ASADO	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA SALADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	POTECA DE AHUYAMA
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE CURUBA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
SOPA			CREMA DE ESPINACA		SOPA DE AVENA
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA ENCEBOLLADA	CARNE ASADA	PECHUGA A LA CRIOLLA	HUEVO FRITO	CARNE EN CUADRITOS
LEGUMINOSAS SECAS		FRIJOL		CALLOS A LA MADRILEÑA	
CEREAL	ARROZ CON PASTA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA AL VAPOR	CASCABELES DE PLATANO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PLATANO MELADO	PAPA CHORREADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y MANI	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA
FRUTA	JUGO DE BANANO EN LECHE	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
LÁCTEO	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA	EN LA CREMA	EN LA BEBIDA	EN LA BEBIDA

Nota: La cantidad en Gramos y Mililitros se establece en la HERRAMIENTA 09 Guía para el diseño de Minutas Patrón de la Resolución N°00335 de 2021.

Con el fin de garantizar el cumplimiento del 100% de los criterios de priorización establecidos por la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender – UApA y teniendo en cuenta que en el Municipio de Villavicencio existen Instituciones Educativas que no cuentan con instalaciones para preparar las raciones tipo almuerzo, se requiere contar con la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa.

1.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: para el cabal cumplimiento del objeto contractual el contratista deberá:

LISTA DE ACTIVIDADES A EJECUTAR

<table>
<tr><th>No</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Suministrar 35.411 raciones complementos alimentarios, jornada mañana y jornada tarde, ración industrializada (CAJM/JT RI en adelante) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por herramienta No. 9 de la Resolución 00335 de 2021, lineamientos Técnico y Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE. La entrega de los CAJM/JT RI debe hacerse de manera diaria en las sedes educativas oficiales de la zona urbana y rural; salvo en las sedes educativas oficiales de la zona rural de difícil acceso que señalen la interventoría o supervisión del contrato, la entrega de las raciones industrializadas podrá hacerse dos (02) veces o una (01) vez en la semana, siempre y cuando se garantice la cadena de frío para los productos lácteos y condiciones óptimas para el almacenamiento de los otros componentes de los menús.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

<table>
<tr><th>NIVEL ESCOLAR</th><th>RANGO DE EDADES</th><th>RACION DIARIA</th></tr>
<tr><td>PREESCOLAR</td><td>3 A 5 AÑOS</td><td>2.094</td></tr>
<tr><td>PRIMARIA</td><td>6 A 8 AÑOS</td><td>12.762</td></tr>
<tr><td>PRIMARIA</td><td>9 A 10 AÑOS</td><td>9.855</td></tr>
<tr><td>SECUNDARIA</td><td>11 A 14 AÑOS</td><td>8.191</td></tr>
<tr><td>MEDIA Y CICLO COMPLETO</td><td>15 A 17 AÑOS</td><td>2.509</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOTAL, RACIONES RI</td><td>35.411</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Suministrar 15.529 complementos alimentarios, almuerzo, ración para preparar en sitio (CARPS) diariamente durante el término de ejecución del contrato en los días del calendario escolar a los titulares de derechos registrados con matrícula oficial en el SIMAT, acorde con la minuta patrón sin adición de Bienestarina estipulada por el Ministerio de Educación Nacional MEN en la Resolución No. 00335 de 2021 lineamientos técnico-administrativos del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Serán distribuidos y entregados la totalidad de los complementos según los siguientes grupos establecidos por la resolución 0335 de 2021, así:

<table>
<tr><th>NIVEL ESCOLAR</th><th>RANGO DE EDADES</th><th>RACION DIARIA</th></tr>
<tr><td>PREESCOLAR</td><td>3 A 5 AÑOS</td><td>861</td></tr>
<tr><td>PRIMARIA</td><td>6 A 8 AÑOS</td><td>3.244</td></tr>
<tr><td>PRIMARIA</td><td>9 A 10 AÑOS</td><td>1.792</td></tr>
<tr><td>SECUNDARIA</td><td>11 A 14 AÑOS</td><td>3.369</td></tr>
<tr><td>MEDIA Y CICLO COMPLETO</td><td>15 A 17 AÑOS</td><td>6.263</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOTAL, RACIONES RPS</td><td>15.529</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>3</td><td>El contratista debe dar cumplimiento al anexo Técnico de Calidad e Inocuidad. Numeral 5 Orientaciones para la implementación del componente de calidad e Inocuidad. Para lo cual deberá presentar documentación en físico antes del inicio de la ejecución del contrato: tanto para Bodega de Almacenamiento, como para las Sedes Educativas Numeral 5.1.2 Planes de saneamiento y sus numerales correspondientes, plan de Mantenimiento y Reposición de Equipos, Plan de Capacitación del personal, Plan de muestreo microbiológico, protocolo de muestras y contramuestras, Protocolo de prevención y manejo de ETAS en establecimientos educativos, listado de proveedores con las respectivas autorizaciones sanitarias comerciales INVIMA, concepto sanitario actualizado y adjuntar las fichas técnicas conforme al anexo 2. Fichas</td></tr>
</table>

	Técnicas de todos los alimentos a suministrar en la prestación del servicio del Programa. El plazo para el cumplimiento de las actividades se realizará entre el perfeccionamiento del contrato y hasta el inicio de la operación, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
4	Deben entregar reportes semanales (viernes) con las cantidades efectivamente entregadas y validadas por el Rector o persona autorizada, para este seguimiento la entidad suministrará el formato remisión y matriz de seguimiento mediante un link de Google Drive.
5	El contratista debe asegurar la entrega de los CAJM/JT RI hasta antes de finalizar el horario de consumo para los estudiantes; así como asegurar la preparación de los ARPS antes de iniciar el horario de consumo para los estudiantes. Los lineamientos del PAE establecen el siguiente horario de consumo: COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA ESCOLAR HORARIO Complemento alimentario Jornada de la mañana 7:00 a.m. a 9:00 a.m. Complemento alimentario Jornada de la tarde 3:00 p.m. a 4:30 p.m. Complemento tipo almuerzo Jornada única y de la tarde 11:30 a.m. a 1:00 p.m. Los complementos alimentarios jornada mañana ración industrializada deben ser entregados en horas de la mañana y los complementos alimentarios jornada tarde ración industrializada deben ser entregados en horas de la tarde. Se permite la entrega de la totalidad de los complementos alimentarios asignados en una sola jornada, previo acuerdo por escrito con el rector de la Institución Educativa Oficial priorizada.
6	Contar con una bodega de almacenamiento de alimentos ubicada en el municipio de Villavicencio con un área mínima de 700 m2, con cuarto frío de refrigeración de mínimo 35 metros cúbicos y cuarto de congelación de mínimo 22 metros cúbicos, y con estibas plásticas certificadas para alimentos; para el manejo exclusivo del PAE Villavicencio. La misma tendrá que tener el Acta de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente para el inicio de la operación del PAE y deberá mantenerse dicho concepto favorable durante toda la ejecución. Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días calendario de la etapa de alistamiento, la bodega será visitada por el supervisor y el profesional ingeniero de alimentos del equipo PAE quien deberá certificar que el lugar cumple con las condiciones técnicas, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
7	Para la distribución de los insumos y alimentos en seco empacados para complementos alimentaria Ración Industrializada y para garantizar la distribución de las materias primas, e insumos de la ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con el PAE, el contratista debe utilizar mínimo QUINCE (15) que deberán tener thermoking, con conductor y auxiliar de operación que aseguren la entrega de los complementos alimentarios de manera oportuna; además de utilizar los diferentes medios de transporte que sean necesarios para la entrega en cada sede educativa apartada o de difícil acceso. La información documental legal; Concepto sanitario vigente emitido por autoridad territorial local, Soat vigente, tarjeta de propiedad de los vehículos a ser empleados, se debe allegar previo al inicio de la ejecución del programa. 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. Para la entrega de las materias primas de la preparación de las CARPS, se requerirá que estas se realicen una (01) vez por semana, para un total de cuatro (04) veces al mes. Debe allegar el respectivo formato diligenciado con el Plan de distribución de rutas. Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días de la etapa de alistamiento, mediante la entrega de la tarjeta de propiedad o un contrato de transporte o arrendamiento junto con los documentos legales del vehículo SOAT, revisión tecno mecánica, concepto sanitario para transporte de alimentos y certificado de fumigación vigente.
8	El contratista debe vincular laboralmente a ciento cincuenta y cinco (155) manipuladores de alimentos para el ARPS - ración preparada en sitio en las sedes educativas priorizadas con dedicación de Tiempo Completo (TC). El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE, establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos. De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia. Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días calendario de la etapa de alistamiento, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones

	contractuales.
9	El contratista debe vincular laboralmente a ciento noventa y cinco (195) manipuladores de alimentos para la distribución de las raciones industrializadas en las sedes educativas priorizadas, con dedicación Medio Tiempo (MT) y debe vincular laboralmente veinte (20) manipuladores de Tiempo Completo (TC) para apoyo en la bodega. El cargo de manipulador de alimentos puede ser ocupado indistintamente por cualquier persona sin importar su sexo o género y deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos para este personal en los lineamientos del PAE y sus anexos técnicos. De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: • Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. • Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia. Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días calendario de la etapa de alistamiento, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
10	Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos. Ejecutar u operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la resolución N°00335 de 2021. Para efectos del presente proceso la Entidad Territorial, deja claridad de que, por bien de producción local, se entiende cualquiera de éstos producidos dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta. Con la finalidad de acreditar la compra de producción local, el operador PAE, deberá allegar la facturación expedida por sus proveedores en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores este dentro del Municipio de Villavicencio o el Departamento del Meta. Presentar el informe mensual de compras locales e informe de apoyo a la industria nacional, adjuntando formato denominado reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar, registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, Cámara y comercio del proveedor, Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador PAE, Facturas digitales y/o documentos soportes, donde se especifique el tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio, certificado de pago a la asociación pequeño productor de alimentos. Para la liquidación del contrato de operación del PAE tendrá que estar a paz y salvo con todos sus proveedores.
11	Suministrar dotación a los 365 manipuladores de alimentos de modalidad ración preparada en sitio y manipuladores de ración industrializada. La dotación consta de: *uniforme antifluido con bordado y pantalón, estampado con logo de la Unidad Administrativa especial, Alimentos para aprender, *delantal pechero antifluido sin bordar, *gorro tela corriente antifluido sin bordar, tapabocas doble tela antifluido con caucho, tapabocas desechables con elástico con empaque individual, zapatos antideslizantes. Se debe entregar dos juegos de esta dotación una vez durante la ejecución del contrato. Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días calendario de la etapa de alistamiento, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
12	Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con CAJM/JT RI de acuerdo con el número de raciones asignadas, así: Un kit No.1 Compuesto por: - (Una (1) Escoba plástica grande - Un (1) trapero de hilaza sin goma - Un (1) recogedor de basura de plástico) Kit N°2 mensual de: - Desinfectante líquido un litro mensual, - jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido un litro mensual. - bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos, dos (2) paquetes de 10 bolsas de 90 x 120 cm).

	Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días calendario de la etapa de alistamiento, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
13	Entregar los implementos de aseo correspondientes en cada sede educativa priorizada con ARPS de acuerdo con el número de raciones asignadas, así: Kit No.1 Una sola entrega de compuesto por: - (Una Escoba Plástica Grande - Un Trapero de Hilaza - Un Recogedor de Basura Plástico - Un Cepillo largo de Cerdas Duras - Un Cepillo de Mano Cerdas Duras. Kit No.2 mensual compuesto por: - Esponja plástica para el lavado de ollas (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos) - Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos). - Esponja abrasiva (2 Unidades Mensuales/por cada 100 cupos) Desinfectante líquido (2 Litros Mensuales por cada 100 cupos). - Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido, (2 kilos/litros por cada 100 cupos). - Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro, (Un Jabón mensual, por cada manipulador de alimentos). - Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica, "Dos Paquetes de 10 bolsas de 90x 120 cm" para cada sede Educativa. *Papel higiénico, Un rollo por cada manipulador de alimentos). Este requisito deberá acreditarse dentro de los tres primeros días calendario de la etapa de alistamiento, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
14	Asegurar la existencia y el pago del suministro y del servicio de gas y aseo (que vienen en la misma factura) en los comedores escolares que entren en operación deberá la ejecución del contrato. En caso que el operador pague los servicios fuera de la fecha límite de pago y sea objeto de corte del servicio, el operador debe pagar todo por concepto de servicio y reconexión. La misma obligación aplica respecto al servicio de energía en cuyos comedores escolares el servicio no haga parte de la red de energía de las sedes educativas priorizadas con el PAE. En todo caso, el contratista debe garantizar la prestación del servicio sin interrupciones.
15	Realizar el control integral de plagas en todas las sedes educativas priorizadas con CAJM/JT RI y con ARPS. Este control integral de plagas deberá realizarse de manera mensual durante toda la ejecución del Contrato, teniendo en cuenta que el primero se realizará en la etapa previa al inicio de la operación del PAE. Se deberá allegar documentación del primer control de plagas previo al inicio de la operación junto con un Certificado Emitido por la Sede Educativa, firmado por el Rector o Rectora dando fe del cumplimiento de la presente obligación y de igual manera para el segundo control de plagas deberá soportar el cumplimiento de dicha obligación.
16	El contratista deberá recargar y/o suministrar según sea la necesidad de la Institución, los siguientes elementos de seguridad Industrial en todas las sedes educativas priorizadas con ARPS. Estos elementos son los siguientes: - Un (1) Extintor portátil Multipropósito P.Q.S ABC 20 Libras (con manguera y correa) - En caso de que en la institución educativa exista el extintor este podrá ser Recargado. - Señalización genérica 25*20 Extintor multipropósito, e instalación: soporte de pared para extintor 20 libras.
17	Ubicar un pendón de tamaño 50x70 cm en cada una de las sedes priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar, en Material de Lona Banner, Tamaño 50x70 cm- full color, laminado borrable con tubos arriba y abajo. En el pendón se debe publicar la ficha técnica de información general del PAE en el formato establecido por el MEN, el ciclo de menús, la lista de intercambio y canales de comunicación con operador, interventoría o supervisión y equipo PAE en cada sede educativa priorizada.
18	Realizar análisis microbiológicos en comedores escolares, para lo cual, el operador del PAE tendrá que gestionar ante un laboratorio certificado la toma de muestras en un comedor escolar cada mes en los siguientes puntos críticos: - Muestra de Alimentos: (CARI): Lácteos y Dulces; - Muestra de Alimentos: (CARPS): Agua, ensalada, Cárnicos y/o huevo. - Muestra Al Personal (Operativo y Bodega) Frotis de garganta y KOH para uñas-Frotis de manos. - Muestra a un equipo y/o utensilio de cocina caliente. - Muestras ambientes de Comedor Escolar.

	Las fechas y demás se concretarán en Comité Técnico Operativo del PAE.	
19	El contratista debe suministrar a cada comedor escolar cilindro con gas de 100 libras o 40 libras cada 20 días calendario escolar conforme la necesidad puntual de la Sede Educativa.	
20	Dar cumplimiento al plan de capacitaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del PAE, previo al inicio de las actividades y durante la ejecución dando cumplimiento a los planes de acción producto de las visitas de seguimiento operativo de la Supervisión.	
21	Participar y atender diligentemente las inquietudes y sugerencias por parte de los Comités de Alimentación Escolar CAE, de la comunidad Educativa, el interventor o el supervisor del contrato.	
22	Participar en todos los espacios que se promuevan para el control social al PAE como el Comité de Seguimiento Operativo Municipal al PAE, mesas públicas, audiencias públicas al PAE convocadas por los entes de control; para lo cual tendrá que realizar una presentación en los medios ofimáticos que crea pertinente, con la información de ejecución del contrato, experiencias exitosas y/o dificultades con la respectiva propuesta de mejora.	
23	Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución del contrato dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al de la prestación del servicio, entregando lo siguientes soportes de las raciones efectivamente entregadas y soportadas en la ejecución: A. Remisiones de entrega en las sedes educativas priorizadas B. Registro y control diario de asistencia C. Certificado de cobertura atendida D. Certificado de entrega de raciones a instituciones educativas suscrita por los rectores E. Soporte de pago de seguridad social integral y parafiscales F. Soporte de pago de nómina de personal y proveedores G. Los demás que den soporte al cumplimiento oportuno de las obligaciones contractuales. Entregar en medio magnético, los soportes exigidos anteriormente (documentos editables).	
24	Vincular el siguiente personal, mediante la modalidad por obra o labor determinada, como apoyo para garantizar la ejecución idónea del programa de Alimentación Escolar – PAE: • Un (1) Coordinador Operativo, • Un (1) Nutricionista • Un (1) Ingeniero de Alimentos • Un (1) Asesor Financiero • Ocho (8) Coordinador de campo El coordinador operativo deberá garantizar la validación y el cargue de los titulares de derecho en la base de datos del SIMAT en coordinación con la profesional encargada del proceso de SIMAT en la secretaria de Educación.	
25	Realizar los pagos de salarios, Seguridad Social, Integral, parafiscales, indemnizaciones y demás documentos de carácter laboral del personal que emplee para la operación del PAE y ejecución del contrato, este pago no estará condicionado al pago de la Alcaldía, Teniendo en cuenta los siguientes parámetros:	
	Salario para manipuladores de alimentos para Bodega CAJM/JT RI	Se necesitan 20 manipuladores de alimentos en Bodega de Tiempo Completo que aseguren la selección y alistamiento de los complementos alimentarios en condiciones higiénicas y sanitarias óptimas en las sedes educativas priorizadas con el CAJM/JT ración industrializada; a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Salarios para manipuladores de alimentos para sedes educativas priorizadas con asignación mayor de 100 CAJM/JT RI.	Se necesitan 195 manipuladores de alimentos en las sedes educativas para la entrega de las raciones industrializadas, a quienes se debe realizar el pago de medio salario mínimo más el auxilio de transporte. Las funciones de este personal están descritas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos de CAJM/JT RI	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el articulo 114-1 del Estatuto Tributario.

	Salarios para manipuladores de alimentos para el ARPS	Para la operación de la modalidad ARPS se requiere el servicio de 155 manipuladores de alimentos; con dedicación de tiempo completo a quienes se debe realizar el pago de un salario mínimo más el auxilio de transporte; Las funciones específicas de este personal están establecidas en los lineamientos del PAE. Este requisito deberá acreditarse dentro de los informes de ejecución por periodo del contrato, condición que será verificada por el supervisor del contrato, so pena de encontrarse inmerso en un incumplimiento de las obligaciones contractuales.
	Factor prestaciones sociales y gastos laborales para manipuladores de alimentos del ARPS	Seguridad Social y Riesgos Laborales (Salud 8,5% - Pensión 12% - ARL Clase II 1,044%) más Aportes Parafiscales (9%) más Cargas Prestacionales (Cesantías 8,33% - Prima de Servicios 8,33% - Vacaciones 4,17% - Intereses sobre las Cesantías 1%). Tener en cuenta que se pueden acoger al beneficio tributario que otorga el articulo 114-1 del Estatuto Tributario.
26	Para la terminación del contrato, el contratista debe presentar la certificación de paz y salvo de proveedores, según listado presentado previo al inicio de la operación, a la interventoría o supervisor y en los informes mensuales de compras locales.	
27	Realizar el inventario inicial en plantilla Word Office de los comedores escolares mediante acta que debe firmar el rector (o su delegado) y el operador (Coordinador Operativo). Y para la terminación del contrato, el contratista debe hacer entrega del inventario final de comedores escolares a los rectores (o su delegado) de las instituciones educativas oficiales mediante acta.	
28	Cumplir con todas las obligaciones establecidas para el operador del PAE en el Decreto 1852 de 2015 y debe desarrollar las actividades y lineamientos técnicos y administrativos establecidos en la Resolución N°00335 de 2021 y sus anexos técnicos.	
29	Realizar mantenimiento preventivo de equipos y utensilios, menaje, muebles y enceres, entre otros de manera oportuna, de acuerdo al cronograma entregado en la etapa de alistamiento en las diferentes etapas de la operación del PAE.	
30	Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.	
31	Planear, organizar, transportar y entregar las materias primas que componen 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.	
32	sportar 2.389 raciones ARPS de las 15.529 raciones ARPS a los puntos que a continuación se relacionan, cumpliendo siempre con los requisitos de la Resolución 0335 de 2021:	
33	Garantizar la prestación del servicio, la cual no podrá ser interrumpida en atención a la prevalencia de derechos que tienen los niños; conforme a lo dispuesto en el Código de la infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito que deberán ser informadas y aprobadas en oportunidad por el supervisor del contrato. En ningún caso, podrá alegarse como causal de no entrega de la alimentación escolar el no pago de los recursos por parte del Municipio de Villavicencio.	

ITEM	IEO QUE PREPARA RACIONES RPS	CANT RACION RPS	IEO QUE RECIBE RACIONES RPS
1	COLEGIO DEPARTAMENTAL GILBERTO ALZATE AVENDAÑO	94	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS - SEDE PRINCIPAL
2	COLEGIO NACIONALIZADO FEMENINO DE BACHILLERATO	313	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE VILLAVICENCIO
3	CON ESC VILLA BOLIVAR	193	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COLEGIO JOHN F. KENNEDY - SEDE PRINCIPAL
4	CON ESC VILLA BOLIVAR	163	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GERMAN ARCINIEGAS
5	ESCUELA DE SORDOS	408	COLEGIO DEPARTAMENTAL DE LA ESPERANZA - SEDE PRINCIPAL
6	ESCUELA SAN JORGE	232	COLEGIO DEPARTAMENTAL CATUMARE - SEDE CAMPESTRE
7	INSTITUCION EDUCATIVA LA MADRID - SEDE PRINCIPAL	350	COLEGIO DEPARTAMENTAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
8	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	267	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO RICAURTE CASD
9	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	127	INSTITUCION EDUCATIVA ANTHONY A PHIPPS
10	INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	242	COLEGIO ALBERTO LLERAS CAMARGO

FECHA LÍMITE EN LA CUAL LOS INTERESADOS DEBEN PRESENTAR SU OFERTA Y EL LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

Será la que se indique en el Pliego de Condiciones Definitivo y en el Acto de Apertura del Proceso de Selección, ver (Anexo) adjunto

PRESENTACIÒN DE LOS DOCUMENTOS EN DESARROLLO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

Conforme se ha señalado en el pliego de condiciones los proponentes deberán presentar los documentos en desarrollos del proceso de selección en la plataforma secop II

CONSULTA DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, DE LOS ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS:

El proyecto de pliego de condiciones, los estudios, documentos previos y demás anexos y documentos del proceso de selección podrán ser consultados en el SECOP II.

VICTORIA CAROLINA RAMIREZ CRUZ
Jefe Oficina de Contratación

Proyectó: Carolina Baquero-cps