

**SECRETARÍA GENERAL DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA
LICITACIÓN PÚBLICA No. LP-008-2023**

ADENDA No 1

OBJETO: “SUMINISTRO DE COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE, ALMUERZOS Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS PARA LA POBLACIÓN BENEFICIADA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS JORNADAS REGULAR Y ÚNICA DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA”.

La Secretaria General del Distrito de Barranquilla, en uso de sus facultades legales en especial las conferidas por la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.2.2.1., del Decreto 1082 de 2015 y Decreto Distrital 0425 de 2022, por medio del cual se delegan facultades en materia contractual y, en virtud del análisis a las observaciones presentadas al pliego de condiciones definitivo, considera necesario hacer la siguiente modificación.

ADENDA

PRIMERO: Modifíquese el ANEXO NÚMERO 1 - ANEXO TECNICO, de la Licitación Pública LP-008-2023, en el sentido de eliminar del ITEM 4, que corresponde a las PRINCIPALES ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE, los numerales 23, 24, 25 y 26, el cual quedará así:

ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

OBJETO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA/TARDE, ALMUERZOS Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS PARA LA POBLACIÓN BENEFICIADA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS JORNADAS REGULAR Y ÚNICA DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS, ESTÁNDARES Y CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA.

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Las bases para el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia potencia mundial de la vida", establece en el capítulo 2: Seguridad humana y justicia social literal i. por un PAE más equitativo: "El PAE contribuirá a la permanencia escolar, el logro de trayectorias educativas completas y a la seguridad alimentaria y nutricional, para fortalecer la lucha contra el hambre y promover el bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema escolar en articulación con lo establecido en la transformación de Derecho Humano a la Alimentación".

El Plan de Desarrollo Soy Barranquilla 2020-2023, establece en el artículo 10: "POLÍTICA EDUCACIÓN DE VANGUARDIA.

Estrategias

- Asegurar la permanencia de los estudiantes dentro del sistema con el fin de reducir los indicadores de deserción estudiantil y mantener la población escolarizada de la educación a través de programas de alimentación, transporte escolar, inclusión, jornadas complementarias y metodologías flexibles".

De acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar (ENDE) realizada por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), los factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta, las diferencias entre regiones y zonas, y también con variables del contexto social, los hogares y los niños. Así mismo, los resultados de la ENDE muestran la importancia de apoyos educativos como transporte, alimentación y gratuidad, cuando se diferencia entre establecimientos educativos de baja y alta deserción.

Además el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, así como promover la prevención de enfermedades infecciosas, la desnutrición y las enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, acorde a lo establecido en la ley contra la obesidad y la normatividad referente a la actividad física, promoviendo ambientes saludables, saneando el agua, utilizando alimentos confiables y creando espacios seguros y libres de contaminación, para que los niños, que son el presente y futuro de la vida, crezcan fuertes y se conviertan en adultos saludables.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad

en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia.

Que la ejecución del PAE es responsabilidad del Distrito como entidad territorial certificada conforme lo señala el anexo 3 del decreto 1852 de septiembre de 2015.

Que mediante resolución No. 00335 de 2021, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expide los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores, entre ellas, la resolución No. 29452 de 2017.

Que, si bien la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender asigna recursos para apoyar la entrega de raciones para beneficiar por 180 días de calendario escolar, el Distrito debe optimizar los cupos actuales de raciones, dando cumplimiento a los criterios de focalización.

Que la Resolución 06040 de 2022 de la Secretaría Distrital de Educación de Barranquilla definió el calendario académico para el año lectivo 2023 de los establecimientos educativos de naturaleza oficial del Distrito, y como consecuencia se hace necesario dar continuidad al suministro de un complemento alimentario a la población beneficiada del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos del programa en las Instituciones Educativas del Distrito de Barranquilla.

En consecuencia, se hace necesario llevar a cabo el proceso de licitación pública para contratar el “Suministro de complemento jornada mañana/tarde, almuerzos y raciones industrializadas para la población beneficiada del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con los lineamientos técnicos-administrativos, estándares y condiciones mínimas del programa PAE en las Instituciones Educativas del Distrito de Barranquilla”, para la vigencia 2023.

2. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO O LA ADQUISICIÓN

Mediante el presente proceso, se requiere el suministro de complemento jornada mañana, almuerzos y ración industrializada para la población beneficiada del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con la Resolución 00335 de Diciembre de 2021 del Programa PAE, y la minuta patrón de la Secretaría Distrital de Educación (Ver anexo 1) en las Instituciones Educativas del Distrito de Barranquilla focalizadas para la prestación del servicio

(Ver anexo 2). Las raciones diarias serán suministradas en cada IED teniendo en cuenta la modalidad y grupo, los tipos de complementos alimentarios y niveles escolares que se describen a continuación:

GRUPO DE SUMINISTRO/ MODALIDAD	TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	CLASIFICACION	NIVEL ESCOLAR POR TIPO DE RACIÓN
1 y 2 PREPARADO EN SITIO	Complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio	A	0° - 3°
		B	4° y 5°
		C	6° - 9°
		D	10° y 11°
	Almuerzo preparado en sitio	A	0° - 3°
		B	4° y 5°
		C	6° - 9°
		D	10° y 11°
3 COMIDA TRANSPORTADA CALIENTE	Almuerzo transportado caliente	A	0° - 3°
		B	4° y 5°
		C	6° - 9°
		D	10° y 11°

Complemento alimentario jornada mañana – Almuerzo preparado en sitio

La ración preparada en el sitio hace referencia al complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de los establecimientos educativos que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación. Esta modalidad la conforman dos tipos de raciones teniendo en cuenta el tiempo de preparación así:

- Complemento alimentario jornada mañana (desayuno): esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

- Almuerzo: Esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del PAE y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde o se encuentran matriculados en jornada única.

Almuerzo Transportado

La ración almuerzo con punto de distribución satélite hace referencia al complemento alimentario “Almuerzo” listo para consumo proveniente de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Esta modalidad funciona en aquellas sedes educativas con jornada única que no cuentan con las condiciones de infraestructura requeridas para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación descritas anteriormente y/o la capacidad del servicio de alimentación no es suficiente para la cobertura atendida, y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos. Esta modalidad la conforma un tipo de ración teniendo en cuenta el tiempo de preparación así:

- Almuerzo: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que se encuentran matriculados en Jornada Única.

De acuerdo con los tipos de raciones antes mencionados y la focalización de las Instituciones Educativas del Distrito, se conforman tres (3) grupos para el suministro del programa de alimentación escolar así:

GRUPO 1 PAE PREPARADO EN SITIO

RACIÓN TOTAL	RACIONES
Complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio	2.485
Almuerzo preparado en sitio	7.106

PROFESIONALES DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL

GRUPO 1

Nutricionista	2
Supervisores de campo	5
Asistente de Bodega	1

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: La relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Grupo 1) es la que se muestra a continuación:

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

Para el caso de que se requiera producir más de 1500 raciones, el equipo técnico de la Secretaría Distrital de Educación validará la necesidad del número de manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta capacidad de la infraestructura.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

GRUPO 2 – PAE PREPARADO EN SITIO

RACIÓN TOTAL	RACIONES
Complemento alimentario jornada mañana preparado en sitio	4.528
Almuerzo preparado en sitio	14.523

PROFESIONALES DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL	GRUPO 2
Nutricionista	2
Supervisores de campo	5
Asistente de Bodega	1

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: la relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Grupo 2) es la que se muestra a continuación:

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

Para el caso de que se requiera producir más de 1500 raciones, el equipo técnico de la Secretaría Distrital de Educación validará la necesidad del número de manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta capacidad de la infraestructura.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

GRUPO 3 - PAE COMIDA TRANSPORTADO CALIENTE

RACIÓN	RACIONES
Almuerzo transportado	15.928

Para el cumplimiento del objeto contractual, la entidad contratista deberá garantizar la contratación oportuna del personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en la resolución 00335 de 2021 del programa de PAE y sus anexos técnicos y con la relación de cantidad por modalidad, perfil y tipo de ración a entregar que se describe a continuación.

PROFESIONALES DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO: Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá garantizar el personal idóneo, competente con experiencia en seguimiento a servicios de alimentación escolar, de acuerdo con el tipo de ración a suministrar de cada grupo. Dicho equipo deberá realizar actividades de seguimiento en las bodegas de alimentos/plantas de producción y en las instituciones educativas con una periodicidad diaria y como mínimo en las siguientes cantidades:

PERFIL	GRUPO 3
Nutricionista	1
Supervisores de campo	8
Asistente de Bodega	1

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA EL SERVIDO DE LAS RACIONES EN LAS IED: La relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Transportado caliente (Grupo 3) es la que se muestra a continuación:

1-250	251-500	501-750	751-1000	1001-1.250	1.251-1.500
2	4	6	8	10	12

Para el caso de que se requiera realizar la entrega de más de 1500 raciones, el equipo técnico de la Secretaría Distrital de Educación validará la necesidad del número de manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones del suministro.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

MODIFICACIONES A LA FOCALIZACIÓN

De acuerdo con la variación de la matrícula reportada por las instituciones educativas en el sistema integrado de matrícula SIMAT, el supervisor del contrato podrá modificar las cantidades totales de cada tipo de ración y jornada, según sea el grupo, con la adecuada anticipación al operador. En este sentido el contratista

deberá suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IE focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato.

MENÚ DE EMERGENCIA

En consideración a que durante la ejecución del contrato pueden presentarse eventualidades que imposibiliten la ejecución natural del contrato, podrá activarse un menú de emergencia previo informe del Comité de Alimentación Escolar de la Institución Educativa afectada y aprobación del supervisor del contrato. El suministro de raciones de emergencia, deberán cumplir con los requisitos de la ración industrializada descritos en la resolución **00335 de 2021**.

MENÚ ESPECIAL

En consideración a que durante el calendario escolar 2023 se presentan fechas especiales en las que se realizan actividades de esparcimiento dentro de la jornada escolar, se introduce un menú diferencial diseñado y permitido para las Instituciones Educativas Distritales que así lo requieran. El menú deberá estar diseñado con base en los requerimientos nutricionales de la minuta patrón definida por la Secretaría Distrital de Educación (anexo técnico: alimentación saludable y sostenible). Este menú deberá ser incluido dentro del ciclo de 20 días propuesto por el proponente, cuya frecuencia será 1 vez cada 15 días.

MENÚ DIFERENCIAL

En consideración a que durante el calendario escolar 2023 se establece un ciclo de menús de 20 días propuesto por el proponente, este deberá incluir: (1) menú de gastronomía afrocolombiana, (1) menú de gastronomía indígena, (1) menú de gastronomía venezolana y (1) menú de gastronomía caribe. Aplicará solo para modalidades preparado en sitio y comida transportada caliente.

ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO PARA SEDES ALTERNAS

Considerando que, el Distrito de Barranquilla cuenta con Instituciones Educativas que de acuerdo con su infraestructura logran la implementación de la modalidad Preparado en sitio (Grupo 1 y 2), se llevará a cabo en aquellas IE con mayor capacidad un Piloto para entrega de raciones a sedes alternas, con el propósito de garantizar la inocuidad, mayor aceptación del consumo, variedad en las preparaciones, disminución de pérdidas y desperdicios y mayor aprovechamiento de la materia prima.

Para la implementación del piloto el Distrito de Barranquilla a través de la Secretaría Distrital de Educación focalizará hasta máximo (5) Instituciones Educativas, previa aprobación del supervisor del contrato.

El suministro de estas raciones, deberán cumplir con los requisitos de la ración Preparada en sitio descritos en la resolución 00335 de 2021 y serán reconocidos

por el Distrito con el valor unitario adjudicado en el Grupo 1 y 2 del presente proceso (de acuerdo al grupo en que se encuentre focalizada la IED piloto).

Para la implementación de dicho piloto, se deberá garantizar la elaboración, personal, logística, menaje liviano, utensilios y demás implementos que se requieran para el suministro.

5.1.1. VEHICULO PARA LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES

El proponente deberá acreditar que cuenta con disponibilidad de vehículos suficientes, presentando una propuesta suscrita de frecuencia de distribución de los alimentos para preparar en sitio, que garanticen la distribución diaria y la capacidad de distribución de cada vehículo.

El proponente deberá allegar el acta de inspección con fecha de expedición no superior a 6 meses al cierre del proceso, hecha por autoridad sanitaria donde consten las condiciones sanitarias del vehículo. Para acreditar las condiciones anteriores, el proponente deberá allegar la siguiente documentación:

- A. Número de vehículos y placa de estos, para alimentos perecederos.
- B. Número de vehículos y placa de estos, para alimentos no perecederos.
- C. Días de despacho de cada tipo de alimentos.
- D. Rutas de distribución.
- E. Tarjeta de propiedad del vehículo. Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente o alguno de los miembros de la unión temporal o consorcio si es del caso, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
- F. Copia del SOAT vigente.
- G. Copia del certificado de revisión tecno mecánica y de emisiones contaminantes (si procede).
- H. Características del equipo de refrigeración del vehículo y el certificado de mantenimiento de los equipos de refrigeración vigente, el cual debe ser expedido dentro de UN (1) año anterior cierre del presente proceso de selección.

- I. Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo al tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del proceso.
- J. Licencia de conducción del personal conductor del vehículo.
- K. Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos.

5.1.2. CICLO DE MINUTAS:

El proponente deberá acreditar el cumplimiento del análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menú para 20 días en cada uno de los niveles escolares establecidos por la ETC. El análisis debe registrar para cada alimento que compone el menú el nombre, la cantidad y el análisis nutricional (kilocalorías, proteínas, grasas, carbohidratos, calcio, hierro y sodio). Las cifras de expresión de la composición química de las kilocalorías y nutrientes deben cumplir con las siguientes condiciones:

TABLA REGLAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS CIFRAS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA

COMPOSICIÓN QUÍMICA	CONDICIÓN DE CIFRAS
CALORÍAS	NÚMEROS ENTEROS
PROTEÍNAS	NÚMEROS ENTEROS Y UN DECIMAL
GRASAS	NÚMEROS ENTEROS Y UN DECIMAL
CARBOHIDRATOS	NÚMEROS ENTEROS Y UN DECIMAL

Para efectos de aproximación de números enteros o de la primera cifra decimal se estable que valores iguales o superiores a 0.5 se aproximan al dígito superior (ejemplo: 420.8 se expresa como 421, y 0.87 se expresa como 0.9), y valores inferiores a 0.5 se reducen al dígito inferior (322.2 se expresa como 322 y 1.63 se expresa como 1.6), lo anterior aplica únicamente a la composición del ciclo de menú presentado por el proponente.

Para cumplir con lo anterior, el proponente deberá suministrar un ciclo de menú de 20 días que incluya, 20 análisis químicos (análisis de calorías y nutrientes) para cada nivel escolar, 1 lista de intercambio y 20 guías de preparaciones de acuerdo

con las especificaciones del Anexo Técnico: Alimentación Saludable y Sostenible adaptado por la ETC.

La propuesta deberá garantizar:

- Suministro de raciones de acuerdo con el horario establecido por la ETC. (Todos los grupos)
- Rotación de alimentos para las raciones de la modalidad preparado en sitio con una frecuencia no superior a cinco (5) días calendario escolar. (Grupos 1 y 2)
- Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en materia de transporte de alimentos. (Todos los grupos)
- Suministro diario de raciones (Grupo 3).
- Disponibilidad de vehículos refrigerados para las proteínas para Grupos 1 y 2.
- En todo caso, los vehículos aportados deberán garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las instituciones educativas de acuerdo con la propuesta de suministro. (Todos los grupos).

3. LOCALIZACIÓN: Ciudad de Barranquilla, Departamento del Atlántico.

4. PRINCIPALES ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE:

Las principales actividades a ejecutar son las siguientes:

1. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.
2. Suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IE focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato.
3. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado y por tipo de complemento.
4. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las diferencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
5. Presentar al Supervisor del Contrato junto con la factura, informes financieros y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

6. Atender oportunamente las novedades reportadas durante las visitas de supervisión a los comedores escolares y presentar la subsanación en el establecimiento educativo. Así mismo, deberá aportar los soportes correspondientes en el aplicativo Gecob en los tiempos establecidos para cada novedad.
7. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en las novedades reportadas durante las visitas de supervisión a los comedores escolares y presentar los soportes de ejecución junto con las facturas.
8. Responder todos los requerimientos realizados por el supervisor del contrato, entes de control, Ministerio de Educación, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
9. Apoyar los procesos desarrollados por la Secretaría Distrital de Educación para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
10. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
11. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
12. El contratista deberá presentar al Supervisor el protocolo de bioseguridad asumido por la entidad y garantizar la socialización al personal asignado a las Instituciones Educativas, de acuerdo con la normatividad vigente.
13. Cumplir con las normas SST.
14. Conforme a lo establecido en el artículo 7 de la ley 2050 del 12 de agosto de 2020, si el contratista se encuentra obligado a tener Plan Estratégico de Seguridad Vial deberá presentarlo al Supervisor o interventor del contrato, quien se encargará de verificar su cumplimiento y el de las demás normas en materia de seguridad vial.
15. El contratista deberá mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la secretaría general y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaria de Hacienda.
16. Considerando lo establecido en el artículo 615 del Estatuto Tributario y artículos 6 y 8 de la resolución 042 de 2020, si el contratista se encuentra obligado a realizar facturación electrónica, deberá presentar los documentos de cobro de conformidad a la normatividad previamente indicada.
17. Entregar con cada informe de supervisión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias de comunicación y

divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el contrato.

18. Realizar el pago oportuno al personal en misión del Programa de Alimentación Escolar.

Específicas

19. Elaborar el ciclo de menú a distribuir durante la ejecución del programa; el ciclo de menú debe contener un mínimo de 20 días de acuerdo con las minutas patrón estipuladas por Secretaría Distrital de Educación de Barranquilla para cada uno de los niveles escolares establecidos por la ETC.
20. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, aprovechamiento de materia prima, de acuerdo con la lista de intercambios presentada en el ciclo de minutas de la propuesta aprobado por la Secretaría Distrital de Educación.
21. El operador debe presentar solicitud de cambios en la minuta a la ETC con 5 días de anticipación, para su revisión aprobación.
22. El operador debe realizar prueba organoléptica diariamente en presencia de un miembro del Comité Cae o persona encargada en la Sed y verificar cumplimiento de horario establecido y aceptabilidad de los estudiantes la cual se puede verificar mediante la cantidad de desperdicios producidos en la minuta. Así mismo, deberá reportar información en el formato de verificación. (todas las modalidades). Para el caso de la modalidad Comida caliente transportada realizar evaluación de características físicas y organolépticas de los componentes de la ración contratada (formato de verificación UAPA) en el proceso de producción y ensamble en planta de producción (realizada por supervisor de producción).
23. Garantizar la permanencia mínima exigida del personal manipulador para la prestación del servicio de acuerdo con la modalidad contratada.
24. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se solicite durante la operación del Programa.
25. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con plan establecido.
26. Realizar la calibración y mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con las necesidades reportadas por las instituciones educativas, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato 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.

27. Garantizar la existencia suficiente de equipos, menaje, implementos de aseo para la ejecución del programa e implementos de higiene del personal manipulador. En el caso que se llegue a presentar equipos faltantes en las unidades aplicativas o comedores escolares, es responsabilidad del contratista asumir la reposición de estas.
28. El operador debe implementar en su Plan de Saneamiento básico el programa de Limpieza y desinfección, donde establezca los protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipo y menaje, garantizando los elementos e implementos de aseo completos para la labor a realizar y suficientes formatos para registro de actividad.
29. El operador deberá garantizar la implementación del programa de Control de Plagas y realizar cronograma donde especifique fechas de ejecución de las actividades, producto a utilizar, periodicidad, fichas técnicas del producto y deberá reportar información en el formato de verificación. Aplica para IED's y bodegas (todas las modalidades).
30. El Operador en su programa de Disposición de Residuos sólidos y Líquidos debe cumplir con el protocolo de Manejo de Residuo del Programa de Alimentación Escolar.
31. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
32. Elaborar un plan de capacitaciones y realizar la entrega de elementos de protección personal y dotación a los manipuladores de alimentos que emplee para la operación del programa.
33. Reemplazar al personal de los procesos de manipulación de alimentos, que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
34. Implementar en los comedores escolares o puntos de servicios estrategias de promoción de adecuadas prácticas alimentarias y nutricionales, dirigida a toda la comunidad educativa.
35. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento,

- exigidos en la normatividad vigente.
36. El operador deberá elaborar un formato único de control y seguimiento para que los supervisores de campo monitoreen la operación en las instituciones.
 37. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la propuesta; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, niveles escolares y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
 38. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas.
 39. Garantizar la entrega de alimentos elaborados en cumplimiento de la normativa resolución 5109, 333 y 810 rotulado, etiquetado nutricional y frontal. Y en los componentes de alimentos preparados y ensamblados de la minuta, colocar un rotulo en los contenedores (número de menú, nombre de preparación, hora, temperatura de ensamble, tiempo límite de consumo). Aplica para modalidad Comida caliente transportada.
 40. Garantizar que en plantas de producción y ensamble, los utensilios y equipos isotérmicos para mantener la temperatura adecuada de servido de los componentes de la ración CCT se encuentren en adecuadas condiciones físicas y de material adecuado, Aplica para Grupo 3
 41. Garantizar que en los puntos de distribución, los utensilios para empaque individual, servido (porcionadores, pinzas, cucharones y cucharas de mango largo) y equipos mobiliarios e isotérmicos para mantener la temperatura adecuada de servido de los componentes de la ración CCT sean suficientes para la operación. Aplica para Grupo 3
 42. El operador debe dotar de termómetros para control de temperatura de Equipos y Alimentos, llevar registro diario de actividad, capacitar al personal en mecanismo PEPS para rotación de alimento. (aplica para Grupo 1,2 y 4).
 43. El operador deberá elaborar cronograma de muestreo microbiológico y manual de trazabilidad de sus operaciones, estableciendo los PCC de sus procesos en la cadena de suministro de la ración de acuerdo a la modalidad, teniendo en cuenta la Guía de establecimiento de puntos de control y puntos crítico de control y plan de muestreo microbiológico de la ETC Barranquilla y lineamientos técnicos de la Res. 00335 de 2021 – Anexo técnico de Calidad e inocuidad.
 44. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
 45. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del

Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

46. Realizar remisión de entrega de víveres en las IED para que el personal manipulador verifique, ciclos y cantidades enviadas para el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, en los formatos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
47. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.
48. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Secretaría Distrital de Educación para el pago, en los formatos diseñados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
49. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. 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 ley 2046 de 2020.
50. El contratista de grupo 1,2 y 4, deberá realizar diariamente y en los formatos establecidos por la Secretaría Distrital de Educación el reporte de pérdidas y desperdicios en las Instituciones educativas, conforme a la ley 1990 de 2019.
51. Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
52. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener: número del contrato o convenio, fecha de

suscripción del contrato o convenio, fecha de iniciación del servicio, minuta patrón y ciclos de menú, días de atención, número de raciones diarias – almuerzos, número de raciones de otros tipos de complementos, número de beneficiarios, línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

53. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Distrito de Barranquilla que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.

Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos de la resolución 00335 de 2021 y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

a. Principales Ítems de pago:

El DISTRITO pagará al Contratista el valor del contrato, por mensualidades vencidas, de acuerdo con el número de raciones efectivamente entregadas en el respectivo período, recibidas a satisfacción por el supervisor, y el precio unitario previsto en el contrato.

Adicionalmente, el CONTRATISTA, deberá acreditar cada vez que solicite el pago, que se encuentra al día con los pagos al Sistema Integral de Seguridad Social y aportes parafiscales.

De igual manera se puede señalar que los pagos se realizaran dentro de los 60 días calendarios siguientes a la radicación a satisfacción y de acuerdo al PAC.

5. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será medido en días escolares, de acuerdo con la siguiente tabla o hasta el agotamiento de los recursos, contado desde la firma del acta de inicio. Una vez se cumplan los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

GRUPO	PLAZO DIAS
GRUPO 1	8
GRUPO 2	9

GRUPO 3	11
----------------	----

El plazo de ejecución para cada grupo inicia a partir de la firma del acta de inicio.

6. FORMA DE PAGO

De conformidad con lo establecido en el Anexo 5 – Condiciones contractuales, EL DISTRITO pagará al contratista el valor por el cual le fue aceptado en la oferta, de acuerdo con la siguiente forma de pago, previa presentación de los productos debidamente entregados, aprobados y recibidos a satisfacción por parte de la supervisión:

7. PERMISOS, LICENCIAS Y AUTORIZACIONES

ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS: El proponente deberá acreditar con su propuesta que cuenta con un establecimiento para el almacenamiento y distribución de los alimentos, en el Área Metropolitana de Barranquilla. En todo caso el proponente deberá allegar la certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría Distrital de Salud a través de la Oficina de Salud Distrital o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a un (1) año contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes.

8. NOTAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA EL PROYECTO:

- Resolución 00335 de diciembre de 2021 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, adaptado a la ETC Barranquilla.
- Anexo técnico Administrativo y Financiero
- Anexo técnico Compras Públicas Locales
- Anexo técnico Participación Ciudadana



N	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Tratamiento/ Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad			
1	General Interno Ejecución Operacional	Suspensión de labores académica	No prestación del servicio por ausencia de demanda	3	2	5	Medio	Contratista	La supervisión realizará seguimiento a la prestación del servicio educativo y sus novedades, en aras de notificar al proveedor, con 18 horas de anticipación.	Etapa de ejecución Finalización del contrato	Comunicación con el contratista	Semana
2	General Externo Ejecución Operacional	Incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del contratista	Costos adicionales por la implementación de medidas de contingencia. Suspensión del servicio.	3	4	7	Alto	Contratista	El contratista deberá notificar con anticipación las situaciones logísticas o novedades que impidan la adecuada ejecución del contrato y generar plan de contingencia.	Etapa de ejecución Finalización del contrato	Informes de Gestión	Mensual
3	General Externo Ejecución Económicos	Cambios de costos en los factores que determinan el costo del servicio.	Aumento o disminución en el costo del servicio	3	4	7	Alto	Contratista	El Ente Territorial revisará la situación en el evento que ocurra. Y de acuerdo a las evidencias presentadas, se determinarán escenarios de solución que no	Etapa de ejecución Finalización del contrato	La Entidad Contratista monitoreará el comportamiento del sector económico.	Mensual



4	General Externo Ejecución	Huelgas o manifestaciones de orden público que suspendan la ejecución del contrato.	Costos por suspensión del servicio en días programados. Inaccesibilidad a las Instituciones Educativas por escenarios de Orden público.	3 3 6	Alto contratista	afecte la ejecución y el equilibrio económico del contrato. Elaboración e implementación de planes de contingencia, por parte del contratista y seguimiento por parte del contratante.	3 2 5	Medio	SI	Contratista	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Comunicación permanente entre contratista y contratante Informes de Gestión. Medios de comunicación.	Cuando suceda el evento
5	General Externo Ejecución	Huelgas o manifestaciones de orden público que suspendan la ejecución del contrato.	Costos por suspensión del servicio en días programados. Inaccesibilidad a las Instituciones Educativas por escenarios de orden público.	3 3 6	Alto contratista	La Entidad Asume el riesgo siempre el servicio fuese cancelado con 18 horas de anticipación.	4 3 7	Alto	SI	Contratista Supervisor	Etapa de ejecución	NA	Comunicación con el contratista Informes de supervisión Medios de comunicación	Etapa de ejecución
6	Específica Interno Ejecución	Operacional Accidentes (quemaduras, cortes, caídas, golpes)	No contar con personal idóneo para el cubrimiento de la novedad, afectando la prestación del servicio.	3 2 5	Medio Contratista	El contratista deberá llevar a cabo jornadas de cualificación en SST al personal asignado.	2 1 3	Bajo	SI	Contratista	Etapa de ejecución	Finalización del contrato	Informes de Gestión.	Mensual

7	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	ETA'S (Enfermedades transmitidas por alimentos)	Deterioro de la salud de titulares de derecho y probablemente la muerte	2	4	7	Alto	Contratista	Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico por parte del contratista.	2	1	3	Bajo	SI	Contratista	Etapas de ejecución	Finalización del contrato	Visitas de seguimiento equipo PAE	Mensual
---	------------	---------	-----------	-------------	---	---	---	---	---	------	-------------	---	---	---	---	------	----	-------------	---------------------	---------------------------	-----------------------------------	---------

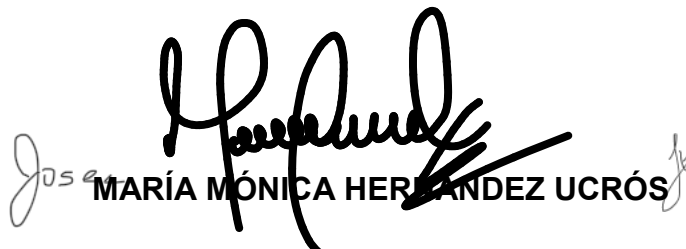
Fuente: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/cce_manual_riesgo_web.pdf

TERCERO: Agréguese un anexo al presente proceso de Licitación Pública No LP-008-2023, cuyo archivo se denomina “**ANEXO DE COBERTURA POR GRUPOS**”, el cual hace parte integral del presente proceso.

CUARTO: Entiéndase esta modificación para todos los documentos y anexos que forman parte del presente proceso de selección LP-008-2023.

QUINTO: Los demás términos y condiciones no modificados en la presente adenda, mantienen el mismo sentido.

Se expide la presente Adenda en Barranquilla, a los cuatro (4) días del mes de octubre de 2023.


MARÍA MÓNICA HERNÁNDEZ UCRÓS
Secretaría General.

Proyectó: Diana Ortega // Asesora Externa // Secretaría General del Distrito.
 Revisó: Eliana Severiche // Asesora en Contratación // Secretaría General del Distrito.