ESTUDIO PREVIO

El presente estudio previo se elabora, en cumplimiento de los principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto único reglamentario No. 1082 de 2015; el cual se desarrolló en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
Fecha de emisión del estudio:	25 DE SEPTIEMBRE DEL 2023
Secretaria que elabora el estudio:	SECRETARIA DE EDUCACIÓN
Modalidad de Selección:	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA
Objeto de la contratación:	CONTRATAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE GIRARDOT – CUNDINAMARCA, DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PARA LA VIGENCIA 2023 TERMINACION CALENDARIO ESCOLAR.

1.- NECESIDAD DE LA REALIZACION DE LOS ESTUDIOS PREVIOS

Los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, conforman elcuerpo normativo que obliga a los servidores públicos a someter la contratación pública a requisitos de planificación que permitan el adecuado manejo del gasto público y en consecuencia, la adecuada satisfacción de las necesidades públicas y con ello el adecuado funcionamiento de los servicios públicos inmersos dentro de la administración estatal.

En cumplimiento de lo anterior, el Municipio de Girardot (Departamento de Cundinamarca) -elaboró el presente estudio previo, integrado por los acápites que a continuación se exponen, donde se deja plasmado la oportuna necesidad que existe en la Entidad, el análisis de las distintasalternativas que existen para satisfacerlas, la verificación de las condiciones y precios del mercadoetc, postulados que determinan el éxito de los procesos de selección y de la ejecución delcontrato.

Así las cosas, el Municipio de Girardot destaca la importancia de la contratación que se pretende ejecutar, iniciando por describir la necesidad que suscita la realización del objeto contractual del epígrafe.

2.- DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER

El artículo 44 de la Constitución Política consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente.

En la Constitución Política establece otros derechos: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado, el amor, y el acceso a la educación, igualmente, impone que la Familia, la Sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de estos sobre los derechos de los demás

La declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948, elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que "*Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial laalimentación (…)*" (artículo 25).

Convención de los Derechos del Niño: El artículo 19 de la Convención sobre los Derechos del Niño de 1989, impone la obligación a los Estados Partes de adoptar las medidas legislativas,

administrativas, sociales y educativas para proteger a los niños, niñas y adolescentes de toda forma de violencia y abuso.

Ley 12 de 1991: Por medio de la cual se aprueba la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989.

Ley 80 de 1993: Dispone las reglas y principios que rigen los contratos de las entidades estatales.

Ley 115 de 1994: Por la cual se expide la Ley General de Educación". En el artículo 14 establece que "*en todos los establecimientos oficiales o privados que ofrezcan educación formal es obligatoria en los niveles de la educación preescolar, básica y media cumplir con: (…) b) el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo (…)"*

Ley 375 de 1997 Por la cual se crea la ley de la juventud y se dictan otras disposiciones" Establece el marco institucional para orientar las políticas, los planes y los programas por parte delEstado y la sociedad civil para la juventud

Decreto 1137 de 1999 Por el cual se organiza el Sistema Administrativo de Bienestar Familiar y se reestructura el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones". Ratifica que el bienestar familiar es un servicio público a cargo del Estado que se presta por medio del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

La Ley 715 de 2001, en su artículo76.17 establece que corresponde a los distritos y municipio, garantizar el servicio de Restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin, de conformidad con lo establecido en el artículo 2, parágrafo 2 de dicha Ley.

CONPES 91 de 2005 Define las metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos del Desarrollo del Milenio 2015, y los compromisos del país frente a la cumbre mundial de Alimentación 2005.

La Ley 1098 de 2006 "Código de Infancia y Adolescencia". Numeral 23 del Artículo 41. Establece como obligación del Estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo.

Que, el artículo 311 de la Constitución Política establece al municipio como la entidad fundamental de la división político -administrativa del Estado a la que le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.

Que, el artículo 315 de la citada Carta Magna, señala como atribuciones del Alcalde: "(...) 3. Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo; representarlo judicial y extrajudicialmente; entre otros".

Que, con el ánimo de encaminar acertadamente sus actuaciones en busca de lograr el buen ejercicio de la función pública, debe dar cumplimiento a las acciones legales pertinentes para el logro de los objetivos propuestos en el programa de gobierno, las prioridades definidas en el Plan de Desarrollo de Girardot".

Que, conforme lo establece el Artículo 2 de la Carta Magna, son fines esenciales del estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares; además, la ley 1551 de 2012 establece: "Los municipios gozan de autonomía

para le gestión de sus intereses, dentro de los límites de la constitución y la ley y tienen entre otros los derechos a ejercer las competencias que les corresponda, para administrar los recursos y establecer los tributos necesarios para el cumplimiento de sus funciones.

Que, la Contratación Estatal, busca de manera general, configurar los fines estatales dispuestos en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993, consagra la obligación de los servidores públicos en la celebración y ejecución de los contratos, de buscar el estricto cumplimiento de la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines. Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que colaborancon ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones.

Que, el artículo 32 de la Ley 80 de 1993 señala que son contratos estatales todos los actos jurídicos generadores de obligaciones que celebren las entidades a que se refiere el citadoEstatuto, previstos en el derecho privado o en disposiciones especiales, o derivados del ejercicio de la autonomía de la voluntad, así como los que, a título enunciativo define la norma.

Que, el municipio de Girardot es una entidad Municipal certificada en educación desde el año 2002, la cual cuenta con **OCHO (8) instituciones** educativas oficiales principales, distribuidas en TREINTA Y TRES **(33) sedes**, las cuales se benefician del programa de alimentación escolar.

Que, en el plan de desarrollo **"GIRARDOT ES DE TODOS VISION 2040**" tiene como prioridad la atención a la población vulnerable y tiene como objetivo garantizar en el ámbito educativo, el respeto a los derechos de los niños, niñas y adolescentes, asegurando una educación de calidad con igualdad de oportunidades y posibilidades sin desequilibrios regionales ni inquietudes sociales.

Eje No 1: Cuidar, proteger a la gente y garantizar sus derechos.
Sector No.1.1: Educación
Programa No 1.1.1: Conocimiento e innovación.
Subprograma No 1.1.1.2: Cobertura y permanencia
Meta de Bienestar: Mantener en el cuatrienio la cobertura neta total (de transición a grado 11) en 95%.
Meta de producto: Mantener la estrategia de permanencia con alimentación escolar a 25.200 estudiantes como población focalizada en condición de vulnerabilidad en todos los niveles educativos: Inicial, básico y medio (PAE) en el cuatrienio 2020-2023.

Que, el Programa de Alimentación Escolar (PAE), es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

Que, los estudios y estadísticas aplicadas y diseñadas por el MEN, evidencian tasas de deserción escolar, las cuales se originan como consecuencia del hambre, de la problemática social y el desempleo de los padres, situaciones que con llevan a que los niños no asistan a la escuela o lo hagan en condiciones que no permiten alcanzar los niveles de aprendizaje deseados porque el alimento que ingieren en sus hogares no les brinda el aporte calórico y nutricional necesario para su proceso de aprendizaje y desarrollo, siendo necesario reforzar su alimentación.

Que, De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2017, la tasa de deserción intra — anual en Colombia pasó del 8% al 3.91%. No obstante, esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables. Por ejemplo, en 2011 la tasa de deserción de Bogotá fue de 3,95%, mientras que en algunos departamentos la cifra superó el 10% (Guainía, Vichada).

Que, en Girardot entre los años 2016-2021 la tasa de deserción escolar pasó del 6.31% al 3.84% demostrando un impacto positivo en las estrategias de permanencia implementadas por el municipio para evitar este flagelo de la deserción escolar.

Que, de otra parte, de acuerdo a los resultados de la encuesta aplicadas a nivel Nacional se observa que existen diversas causas que conllevan a que los estudiantes deserten del sistema tales como el entorno social, las condiciones familiares, condiciones de infraestructura de las instituciones

educativas entre otras, los cuales dentro de nuestro contexto regional se han convertido en un objetivo de mejora, tomando como base el programa de alimentación escolar el cual ha sido fundamental como estrategia que impacta directamente en el estudiante, en su entorno y en cada uno de sus procesos académicos.

Que, está demostrado que en el proceso de aprendizaje es fundamental la alimentación no solo como una ingesta diaria que aporta desarrollo nutricional a los niños, si también como un factor de salud que permite alcanzar destrezas, habilidades, elementos cognitivo, psíquico y emocionales que se requirieren dentro de un proceso de formación, ya que al brindarse de manera oportuna un alimento o complemento alimentario a los estudiantes suple las deficiencias del hambre, del cansancio y otros factores que son detractores a la hora de obtener niveles de estudio de concentración y rendimiento.

Que, el PAE es uno de los objetivos más amplios del Ministerio de Educación, el cual para la vigencia 2023 ha comprometido recursos y grandes esfuerzos con la finalidad de que los niños se integren al sistema educativo, con el compromiso mancomunado de todos los actores, gobierno, secretarias, instituciones educativas y padres de familia los cuales deben velar y garantizar los derechos de los niños en cuanto acceso y permanencia en el sistema educativo.

Que, las metas son amplias, y se busca obtener grandes logros en cuanto a la calidad educativa, integrándose este programa como un componente que marcha de la mano de la jornada única por medio de la cual se busca fortalecer las competencias de nuestros niños, sus conocimientos y sus habilidades.

Que, la educación aumenta las oportunidades de mejorar las condiciones de vida de nuestras actuales generaciones, las cuales dentro de su sistema educativo han tenido que afrontar grandes rectos de pobreza, desnutrición y su desarrollo siendo el PAE la mejor herramienta diseñada con el fin de contrarrestar estos factores y permitir que los niños concurran regularmente al sistema educativo con un mayor grado de atención a clases respondiendo así a los retos de la educación.

Que, a nivel mundial se han desarrollado programas de alimentación escolar donde se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones.

Que, es por ello que, la ejecución del programa PAE es un reto, en el cual se ha venido avanzando con múltiples esfuerzos donde el municipio de Girardot bajo los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional ha brindado el componente alimentario alas instituciones educativas focalizadas con el fin de que los niños que asisten a estos claustros educativos permanezcan el sistema y fortalezcan sus procesos de aprendizaje y de desarrollo.

Que, en consecuencia el Municipio de Girardot está comprometido en el cumplimiento de las políticas y estrategias diseñadas para brindar un mejor bienestar a las nuevas generaciones, aportando todos nuestros esfuerzos con el fin de cumplir las metas trazadas en el desarrollo del programa de alimentación escolar, el cual es necesario en procura de contrarrestar los factores de vulnerabilidad que se convierten en problemas permanente que deben equilibrarse con el fin de brindar un mejor bienestar a nuestros niños.

Que, para lograr estos objetivos es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y de apoyo alimentario para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de las metas es lograr que, en 2023, las instituciones y sedes educativas oficiales que atiendan mayoritariamente a la población en situación de pobreza, y pertenecientes al SISBEN, aumenten de manera significativa la cobertura de los programas de alimentación escolar.

Que, el PAE, también, debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, así como promueve 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 futuro de la vida, crezcan fuertes y se conviertan en adultos saludable.

Que, la Ley 1955 de 2019 por la cual se expidió el PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2019-2022, “Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad” consagra la “Educación de calidad para un futuro con oportunidades para todos como una de las principales estrategias de permanencia es la alimentación escolar. De acuerdo con los resultados de la evaluación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), este incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas y adolescentes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales (DNP, 2013b). Para potenciar los efectos de esta estrategia sobre el desarrollo de los niños, niñas y jóvenes, la permanencia escolar, y los aprendizajes, se reformaráel Programa de Alimentación Escolar con una institucionalidad para desarrollar un conjunto de estrategias que permitirán: (1) ampliar su cobertura, con criterios técnicos de focalización; (2) fortalecer la territorialidad, con la definición de modelos de operación adecuados; (3) optimizar los recursos en un marco de transparencia, con el acompañamiento de distintas entidades, organismos de control y la Superintendencia de Industria y Comercio; y (4) garantizar la calidad yla continuidad del servicio a lo largo del año escolar.

Que, en concordancia con el Decreto 1852 de 2015 del MEN indica que el PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa.

Que, el programa de alimentación escolar debe cumplir con los Lineamientos técnicos y administrativas contenidas en la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021, modificada y adicionada por la resolución No. 002 del 11 de enero del 2022, la cual forma parte integral del Proceso Pre-Contractual, Contractual y Post contractual.

Que, la Directiva No. 05 del 17 de junio de 2021, del Ministerio de Educación Nacional brindó “Orientaciones para el regreso seguro a la prestación del servicio educativo de manera presencial en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales.”

Que, así mismo, la directiva Ministerial 005 del 27 de junio de 2021, establece las orientaciones para lograr el adecuado y seguro retorno a la presencialidad en el sistema educativo e instó al uso adecuado de los elementos de bioseguridad para el retorno a las clases, en la que las diferentes Secretarias de Educación están obligadas a realizar la adecuación completa de los elementos de bioseguridad necesarios para todas las instituciones educativas oficiales;

Que, el artículo 4 de la Resolución 777 del 2021, en el parágrafo 3 establece que: *“Parágrafo 3. El servicio educativo en educación inicial, preescolar, básica y media debe prestarse de manera presencial incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias. Los aforos estarán determinados por la capacidad que tiene cada establecimiento educativo, a partir de la adecuación de los espacios abiertos y cerrados respetando el distanciamiento mínimo de 1 metro y las condiciones de bioseguridad definidas enel anexo que hace parte integral de la presente resolución…”*

Que, por lo Argüido, el Ministerio de Educación Nacional, priorizo el proceso de vacunación de los docentes, en procura de garantizar la prestación del servicio educativo de los niños, niñas y adolescentes e independientemente de los esquemas de vacunación, insto a todas las secretarias del país a convocar a su personal de docentes, directivos docentes y administrativos para el regreso a la presencialidad.

Que, en todo momento se busca el regreso a la presencialidad en estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad, se espera hacer frente a los impactos negativos del aislamiento y garantizar el derecho a la educación de los niños, niñas y adolescentes, especialmente aquellos estudiantes que se encuentran en situación más vulnerable y/o que se encuentran en zonas rurales o zonas marginales, donde la implementación de las clases mediante dispositivos tecnológicos no es viable.

Que, es importante resaltar que la Procuraduría General de la Nación mediante la directiva 12 del 25 de junio de 2021, exhorto a los gobernadores y alcaldes a fortalecer las acciones necesarias para la correcta implementación de medidas de bioseguridad que garanticen el retorno a lapresencialidad de niños, niñas, adolescentes y jóvenes a los establecimientos educativos delpaís. Por lo tanto, insta a docentes, directivos docentes, personal de apoyo logístico a retornar a las actividades educativas de manera presencial, de acuerdo a los lineamientos, directrices y orientaciones del Gobierno nacional y las autoridades territoriales.

Que, siguiendo con las directrices impartidas por el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud, la Secretaria de Educación Municipal de Girardot, expidió el Decreto 098 del 09 de julio del 2021, por medio de la cual se decreta el regreso a la presencialidad de las instituciones educativas oficiales y no oficiales del municipio de Girardot.

Tabla No. 1 CUPOS A CONTRATAR VIGENCIA 2023 FIN DE CALENDARIO ESCOLAR.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2023.					
CUPOS	**MODALIDAD**	**JORNADA**	**VALOR RACION**	**DIAS DE SERVICIO**	**VALOR TOTAL**
6.792	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA	JORNADA UNICA	$ 4.587	14	$ 436.168.656
897	COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	JORNADA MAÑANA Y TARDE	$4.000	14	$ 50.232.000
260	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	JORNADA MAÑANA Y TARDE	$3.613	14	$13.151.320
7.949	TOTAL				$ 499.551.976

NOTA: la ración industrializada será una modalidad alternativa en la eventualidad que laprestación del servicio así lo requiera, esta tendrá un valor por ración de $3.613 pesos

3. DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR Y ESPECIFICACIONES

3.1 TIPO DE CONTRATO: PRESTACION DE SERVICIOS

3.2 OBJETO

CONTRATAR LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL MUNICIPIO DE GIRARDOT – CUNDINAMARCA, DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PARA LA VIGENCIA 2023 TERMINACION CALENDARIO ESCOLAR.

3.2.1 Clasificación UNSPSC

Según el clasificador de Bienes Servicios de las Naciones Unidas (Versión 14 del UNSPSC)
contenido en la dirección
https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_clasificador/unspsc_spanish_v14_0 801.pdf. el objeto contractual se enmarca en el código de

Clasificador de Bienes Servicios que seindica continuación:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	85151600	Asuntos Nutricionales
2	93131600	Planeación de Políticas de Alimentación y Nutrición
3	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
4	90101600	Servicios de Banquetes y catering
5	78101800	Transporte de carga por carretera

3.3 PLAZO DE EJECUCION

El plazo para la ejecución del objeto contractual del presente proceso de selección será **CATORCE (14) DIAS CALENDARIO ESCOLAR,** contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa perfeccionamiento y legalización.

3.4 ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO

Para la ejecución del PAE se seguirá y aplicará en todo sentido lo dispuesto en la ley 2167 de diciembre de 2021 y la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021, modificada y adicionada por la resolución No. 002 del 11 de enero del 2022, en sus diferentes fases, de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas:

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar

El complemento alimentario. En los términos del artículo 5 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del 2021, expedida por la UApA, corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida, Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías(energía) y nutrientes, y el comportamiento alimentario almuerzo aportara el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

SITIO DE ENTREGA

El suministro de raciones se ejecutará en las sedes de las Instituciones Educativas oficiales en el Municipio de Girardot, así, modalidad preparada en sitio con ración tipo almuerzo, complemento JM/JT y RI, así como también modalidad industrializada según necesidad, será de 7949 raciones a suministrar en 33 sedes.

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios para su consumo inmediato durante la jornada escolar y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Modalidad:

De acuerdo con el Art. 6 Resolución 00335/21 “la modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes”:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio: con ración tipo almuerzo y complemento JM/JT
Modalidad industrializada: según necesidad o para situaciones excepcionales en las que se preste el servicio educativo, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria cuando sea necesario, en aras de garantizar el buen uso de los recursos públicos y con el fin de evitar desperdicios, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso. (Art. 6, Parágrafo primero Resolución 00335/21).

Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentariojornada mañana, tarde y almuerzo.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde:*** *en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, meriendas entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.*
- ***Complemento tipo almuerzo:*** *corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.*

La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere la UAPA.

Con los recursos de cofinanciación que transfiera la UAPA, solo se podrá realizar el suministro de un complemento alimentario por beneficiarios.

Según tipo de preparación

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

- ***Ración preparada en el sitio****:* se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.
- ***Ración industrializada:*** se implementa en casos excepcionales o donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante

después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios:

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y Bienestar del individuo y en torno a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios de salud e higiene como el lavado de manos, el adecuado almacenamiento y preparación de los alimentos entregados. En este sentido se necesita tiempos y horarios definidos claramente, sin queestos afecten la jornada académica y la adecuada nutrición de los beneficiarios.

Tabla No.3 GUIA DE HORARIOS PARA EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS

MODALIDAD	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
RACION PREPARADA EN SITIO	Jornada única (tipo Almuerzo)	11:30 am a 01:00 pm
	Jornada Mañana (complemento JM)	07:00 am a 09:00 am
	Jornada Tarde (complemento JT)	03:00 pm a 04:30 pm
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Jornada Mañana	07:00 am a 09:00 am ó 03:00 pm a 05:00 pm

La tabla anterior es una guía; los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisióny/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía nutrientes las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los beneficiarios se basa en la resolución 3803 de 2016 expedida por el ministerio de salud y protección social.

El contratista deberá cumplir con las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria del programa que se presentan a continuación:

Tabla No.4 Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes- RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio.

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

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

La distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en la minuta patrón es:

- Proteínas del 14 %
- Grasas del 30%
- Carbohidratos 56 %

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- Complemento alimentario jornada mañana/tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Almuerzo (Jornada única): debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel y grado escolar.
- Ración industrializada: debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel y grado escolar.

Tabla 5. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y comida Caliente Transportada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
COMPLEMENTO JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
COMPLEMENTO ALMUERZO (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29	121,8	330	3,5	450

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

Tabla 6. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes- RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

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

Tabla 7. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes- RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada-según tipo de complemento JM/JT.

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

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

Minuta Patrón

Con el objetivo de que la Ración Preparada en Sitio y la Ración Industrializada, cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se han establecido Minutas Patrón Nacionales para cada uno de losnivel y grado escolar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, las cuales se incluyen dentro de los anexos del presente documento.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada nivel y grado escolar. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo altiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan ala minuta patrón establecida.

La UAPA establece las guías de minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, ración para preparar en sitio - Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Complemento tipo Almuerzo, ración industrializada; según el grado y nivel escolar definidos en la Resolución 0335 de 2021, que considera las recomendaciones diarias de energía, nutrientes y actividad física relacionados a continuación:

Tabla No 8

2. Guías para el diseño de Minutas Complemento Alimentario Almuerzo, modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada, aporte Nutricional 30% de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes, actividad física moderada, según grado y nivel escolar

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		47 g	47 g	30 g
	Carne blanca		38 g	38 g	30 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Fríjol o lenteja o garbanzo o arveja		5 g	5 g	15 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		24 g	24 g	55 g
	Pasta		26 g	26 g	60 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		95 g	57 g	57 g
	Papa, yuca, name, arracacho o		78 g	62 g	62 g
	Arepa, bollo o		50 g	50 g	50 g
	Pan		40 g	40 g	40 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE5	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasteurizada o		100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		10 g	10 g	10 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	35 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	150 cm^3	150 cm^3	
Condimentos9					

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (Grado Preescolar)	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700**	**5,6**	**1133**
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculados de acuerdo al grado escolar, así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

[1] **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[2] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana; de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espina. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[3] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[4] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[5] **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[6] **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

[7] **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[8] **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

[9] **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[10] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

[11] **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones esta podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos casos se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	452	17,7	13,7	62,3	190	4,0	139
Recomendaciones diarias (Grado Preescolar)	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700**	**5,6**	**1133**
Adecuación total	35%	39%	32%	34%	27%	71%	12%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Tabla No 9

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)				
	Carne roja	4 Veces por semana	55 g	55 g	35 g
	Carne blanca		44 g	44 g	35 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o lenteja o garbanzo o arveja		8 g	8 g	24 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos				
	Arroz o	Todos los días	31 g	31 g	70 g
	Pasta		37 g	37 g	85 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS**				
	Ejemplos				
	Plátano o	Todos los días	108 g	65 g	65 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		88 g	70 g	70 g
	Arepa, bollo o		60 g	60 g	60 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)				
	Ensalada o Verdura Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)				
	Leche de vaca, entera líquida pasteurizada o	3 veces por semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		12 g	12 g	12 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos				
	Azúcar	Todos los días	6 g	6 g	
	Panela		8 g	8 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	45 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	180 cm^3	180 cm^3	

Condimentos9

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (Grados Primero, Segundo, Tercero)	**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario de 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

[1] **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[2] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana; de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[3] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne.La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[4] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.
[4] **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[5] **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

[6] **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana) se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido. en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[7] **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

[8] **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[9] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

[10] **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteina g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	535	20,6	16,5	73,3	202	4,5	159
Recomendaciones diarias (Grados Primero, Segundo, Tercero)	**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación total	33%	36%	30%	32%	25%	73%	13%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no remplaza los alimentos de la minuta patrón

Tabla No. 10

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y CONIDA CALIENTE TRANSPORTADA
PRIMARIA - GRADOS: CUARTO, QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		63 g	63 g	40 g
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol cariteja o garbanzo o arveja		17 g	17 g	50 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		40 g	40 g	90 g
	Pasta		46 g	46 g	105 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		142 g	85 g	85 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		119 g	95 g	95 g
	Arepa, bollo o		75 g	75 g	75 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTES5	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	65 g	65 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		30 g	30 g	30 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Aceite Vegetal		55 cm^3 (total semanal)	55 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	180 cm^3	180 cm^3	
Condimentos9					

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (Grados cuarto y quinto)	**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

[1] **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[2] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana; de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[3] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[4] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.
[4] **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[5] **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

[6] **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[7] **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

[8] **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[9] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, condimentos o salsas ultraprocesadas.

[10] **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	650	24,9	20,4	88,4	240	5,2	207
Recomendaciones diarias (Grados cuarto y quinto)	**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
Adecuación total	33%	36%	31%	32%	22%	60%	14%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Tabla No 11

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)				
	Carne roja	4 Veces por semana	78 g	78 g	50 g
	Carne blanca		63 g	63 g	50 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Fríjol o lenteja o garbanzo o arveja		25 g	25 g	75 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos				
	Arroz o	Todos los días	56 g	56 g	125 g
	Pasta		60 g	60 g	135 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos				
	Platano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, name, arracacha o		138 g	110 g	110 g
	Arepa, bollo o		95 g	95 g	95 g
	Pan		65 g	65 g	65 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE5	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		120 cm^3	120 cm^3	120 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		15 g	15 g	15 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		35 g	35 g	35 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos				
	Azúcar	Todos los días	8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	70 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua para apta para consumo humano	Todos los días*	200 cm^3	200 cm^3	
Condimentos9					

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (Grados sexto, séptimo, octavo, noveno)	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1160**	**9,5**	**1500**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentaros, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario de 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

[*] **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[*] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana, de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[*] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[*] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[4] **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[5] **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

[6] **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana) se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[7]. **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

[8] **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[9] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, condimentos o salsas ultraprocesadas.

[**] **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	800	30,4	25,0	109,4	267	6,1	244
Recomendaciones diarias (Grados sexto, séptimo, octavo, noveno)	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1160**	**9,5**	**1500**
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	24%	64%	16%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

TABLA N° 12

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MEDIA - GRADOS: DÉCIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		94 g	94 g	60 g
	Carne blanca		75 g	75 g	60 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o lenteja o garbanzo o arveja		40 g	40 g	120 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		62 g	62 g	140 g
	Pasta		64 g	64 g	145 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		225 g	135 g	135 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		175 g	140 g	140 g
	Arepa, bollo o		120 g	120 g	120 g
	Pan		80 g	80 g	80 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**	Todos los días			
	Verduras (ejemplos)				
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	90 g	90 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**	Todos los días			
	Frutas (ejemplos)				
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**	3 veces por semana			
	Leche (ejemplos)				
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		120 cm^3	120 cm^3	120 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		15 g	15 g	15 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		45 g	45 g	45 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**	Todos los días			
	Ejemplos				
	Azúcar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**	Todos los días			
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal		80 cm^3 (total semanal)	80 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**	Todos los días*			
	Agua pura apta para consumo humano		200 cm^3	200 cm^3	

Condimentos9

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (Grados décimo, once-ciclo complementario)	**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

* **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana, de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

* **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

* **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

4 **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

5 **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

6 **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana) se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

7. **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

8 **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

9 **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, condimentos o salsas ultraprocesadas.

10 **Sodio:** *aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y* Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 15g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	933	36,1	29,1	126,9	303	7,1	296
Recomendaciones diarias (Grados décimo, once -ciclo complementario)	**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	32%	36%	30%	31%	28%	60%	20%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no remplaza los alimentos de la minuta patrón

Tabla No 13

3. Guías para el diseño de Minutas Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, modalidad industrializada, aporte Nutricional 20% de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes, actividad física moderada, según grado y nivel escolar

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)				
		GRADO: PREESCOLAR	PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	PRIMARIA - GRADOS: CUARTO Y QUINTO	SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	MEDIA - GRADOS: DÉCIMO Y ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Todos los días	180 cm³ 15 g (queso en caso de suministrarlo)	200 cm³ 20 g (queso en caso de suministrarlo)	200 cm³ 25 g (queso en caso de suministrarlo)	200 cm³ 35 g (queso en caso de suministrarlo)	200 cm³ 45 g (queso en caso de suministrarlo)
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Todos los días	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 35 g *Pastelería y repostería: 35 g *Panificados: 40 g *Galletas: 12 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú 50 g *Pastelería y repostería: 50 g *Panificados: 60 g *Galletas: 12 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 65 g *Pastelería y repostería: 65 g *Panificados: 70 g *Galletas: 24 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 85 g *Pastelería y repostería: 85 g *Panificados: 95 g *Galletas: 32 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 120 g *Pastelería y repostería: 120 g *Panificados: 100 g *Galletas: 32 g
FRUTAS[3]	3 veces por semana	100 g	100 g	120 g	120 g	120 g
FRUTOS SECOS, AZÚCARES[4]	2 veces por semana	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 14 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 12 g *Dulces a base de leche: 20 g *Maní 40 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 14 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 12 g *Dulces a base de leche: 30 g *Maní: 40 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 25 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 24 g *Dulces a base de leche: 45 g *Maní: 50 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 25 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 24g *Dulces a base de leche: 60 g *Maní: 50 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 30 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 24 g *Dulces a base de leche: 60 g *Maní: 50 g

Observaciones

Nota: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales, en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable.

[1] **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT; La entrega de saborizada se permite máximo 1 vez por semana, de igual manera se puede incluir la entrega de Queso, en lugar de bebida máximo 1 vez por semana.

[2] **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, Incluye productos de panadería (el pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana). No se permite la entrega de cereales extruidos.

[3] **Frutas:** Frescas, puede ser enteras o en porción (picadas) garantizando calidad e inocuidad; incluir fruta de cosecha

[4] **Frutos secos, azúcares:** Se debe programar el día que no se entregue frutas.

Página 1

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN GRADO PREESCOLAR	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
RECOMENDACIÓN GRADO PREESCOLAR	**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
RECOMENDACIÓN PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	**1629**	**40,7**	**46,3**	**264,7**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN	22%	24%	26%	20%	24%	28%	27%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN PRIMARIA - GRADOS: CUARTO, QUINTO	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
RECOMENDACIÓN PRIMARIA - GRADOS: CUARTO, QUINTO	**1994**	**49,9**	**55,6**	**324,0**	**1100**	**8,7**	**1508**
% ADECUACIÓN	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA- GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO	**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1100**	**9,5**	**1508**
% ADECUACIÓN	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN SECUNDARIA - GRADOS: DÉCIMO, ONCE	677	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA- GRADOS: DÉCIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO	**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1100**	**11,8**	**1508**
% ADECUACIÓN	23%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

CICLOS DE MENÚ

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un añoy acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.
En el caso de atención a grupos étnicos se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de sus tradiciones; los ciclos de menús que deben ser publicados en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en castellano y en la lengua del correspondiente grupo étnico.

En los ciclos de menús debe tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- **a.** garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores; No se deben repetir en un ciclo los alimentos de cosecha.
- **b.** Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú;
- **c.** En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú;
- **d.** Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo;
- **e.** El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa;
- **f.** Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación delos ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por la UAPA;
- **g.** Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.

La entidad territorial diseño los ciclos de menús complemento JM/JT, complemento tipo almuerzo, complemento industrializado, Los cuales fueron diseñados por un profesional en nutrición y dietética de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional y forman parte del presente proceso y deben ser tenidos en cuenta por parte del operador para la ejecución del programa de alimentación escolar los cuales son los siguientes:

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA PREPARAR EN SITIO:

El operador o contratista debe garantizar que los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Debe publicar el ciclo de menú en cada comedor escolar. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones

vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas(NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de Diciembre 29 de 2005 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de salud y protección social, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

El vehículo de transporte de alimentos debe cumplir con la norma vigente, y debe tener en cuenta la limpieza y desinfección del vehículo, estibas, organización y conservación de la materia prima; además de un personal apto para estas labores. Se debe realizar la entrega de materia prima e insumos el mismo día.

El oferente se compromete a entregar en la fase de alistamiento un documento que aporte todas las especificaciones técnicas de los alimentos que se estipulan en el ciclo de minutas, como mínimo que contenga las fichas técnicas.

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO

Los proponentes deberán aportar las especificaciones de lo ofertado, debidamente firmada de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad, componentes de la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021, y de lo estipulado en el anexo N° 6 de los pliegos de condiciones.

- **PLAN DE SANEAMIENTO**

El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de saneamiento con sus diferentes programas que lo componen y que están establecidas en la resolución 2674 de 2013.

- Programa de Limpieza y Desinfección con un contenido mínimo de: Objetivos, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación, formatos de monitoreo y control.
- Programa de Desechos Sólidos con un contenido mínimo de: Tipos de residuos, Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final. Código de colores, Impacto ambiental, Formatos de monitoreo y control.
- Programa de Control de Plagas con un contenido mínimo de: Objetivos, Caracterización de plagas, Tipo de control (físicos y químicos), Periodicidad y métodos de aplicación, Sustancias químicas con fichas técnicas, Empresa que prestará el servicio.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua con un contenido mínimo de objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado), estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control, actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas. **Plan de Contingencia** en caso de falta del suministro de agua y Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas de acuerdo a la ubicación de cada unidad de servicio, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

- **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS**

El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

2.1.1.1. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

El proponente deberá presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, acorde a lo establecido en el decreto 1082 del 2015,expedido por la respectiva Cámara De Comercio de Colombia, el cual deberá tener unas fechas de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección y encontrase en firme a la misma fecha.

El proponente deberá comprobar su experiencia de contratos celebrados y ejecutados con entidades

públicas y/o privadas cuyo objeto contemple la prestación de servicio de alimentación escolar, mediante la presentación de hasta **DOS (2) contratos** ejecutados al cierre del presente proceso cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

En este caso se deberá presentar copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificado de recibido a satisfacción o acta de liquidación.

Uno de los contratos o certificaciones para acreditar la experiencia exigida deberán cumplir las siguientes características:

1. Que, uno de los contratos aportados, debe ser igual o superior al cien (100%),del valor del presupuesto oficial, y a su vez, debe contener las siguientes modalidades así:

- Ración Preparada en sitio complemento JM/JT.
- Ración preparada en sitio almuerzo JU
- Ración Preparada en Casa o Ración Industrializada

Las certificaciones de contratos deberán contener la siguiente información:

a. Nombre entidad contratante y contratista.
b. Fecha expedición de la certificación
c. Objeto
d. Fecha Inicio y Terminación.
e. Valor Total ejecutado del contrato.
f. No. De raciones diarias suministradas.
g. Nombre, Firma y cargo de quien expide la certificación.
h. Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción)

La verificación de la experiencia se realizará con la información que obra en el Registro Único de proponentes, en el cual se deben evidenciar contratos celebrados, ejecutados y terminados por el proponente y registrados en al menos tres de los códigos en el Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	85151600	Asuntos Nutricionales
2	93131600	Planeación de Políticas de Alimentación y Nutrición
3	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
4	90101600	Servicios de Banquetes y catering
5	78101800	Transporte de carga por carretera

En el caso de propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, cualquiera de los integrantes puede acreditar experiencia con el lleno de los requisitos establecidos en este numeral, sin importar el porcentaje de participación.

NOTA 1: Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, para la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos por la entidad en el RUP, cualquiera de los integrantes que aporte la experiencia deberá acreditar la inscripción y clasificación en el Registro Único de Proponentes y deberán estar inscritos en el código de clasificador de bienes y servicios solicitados por la entidad.

NOTA 2: En la acreditación de la experiencia, se debe certificar por parte de la entidad contratante de cada contrato aportado, no ha sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual relacionado con el contrato acreditado.

NOTA 3: En caso de contratos con particulares, el proponente deberá allegar con la copia del contrato, acta a entera a satisfacción, copia de la factura generada, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración del IVA del respectivo contrato, y la póliza de cumplimiento del respectivo contrato aportado.

2.3.2 INFRAESTRUCTURA:

- **BODEGA:**

Acreditar Promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una bodega ubicada en la ciudad de Girardot, para el almacenamiento de los alimentos, la cual en la fase de alistamiento debe contar con registro sanitario vigente y debe cumplir con los requisitos legales (Resolución 2674 de 2013. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la bodega con todos los requisitos solicitados por la entidad, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la UAPA según resolución 0335 de 2021, para el programa de alimentación escolar (PAE).

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral.

- **OFICINA:**

El proponente deberá acreditar promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una oficina o instalaciones, ubicada en la ciudad de Girardot, para atender cualquier requerimiento, teniendo en cuentas que el servicio debe ser continuo durante el plazo de ejecución del objeto contractual. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la oficina con todos los requisitos solicitados, en virtud de la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar; Para lo cual deberá aportar: dirección exacta de ubicación, la cual será verificada en cualquier momento por la administración municipal, así mismo en caso de cambio de dirección deberá informarlo a la Alcaldía Municipal de Girardot. Indistinto si es propia o en arriendo.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral.

La Entidad Territorial, se reserva el derecho de consultar la veracidad de dicho documento a la hora de efectuar la evaluación de cumplimiento de requisitos habilitantes.

De acuerdo con lo anterior, el proponente deberá disponer de personal operativo para la entrega de los elementos del objeto del contrato y sus obligaciones, previas observaciones del supervisor del contrato, por esta razón, se hace necesario y fundamental que el oferente que resulte favorecido cuente con Un (1) establecimiento y/o bodega, que le permita garantizarlos tiempos de respuesta inmediata, teniendo el personal idóneo tanto administrativo como operativo.

2.3.3. **RECURSO HUMANO.**

Los operadores deberán certificar el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios de acuerdo a los perfiles requeridos dentro del presente proceso licitatorio.

- **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:**

El proponente deberá demostrar dentro de su propuesta como mínimo el siguiente recurso humano:

PERSONAL PROFESIONAL	PERFIL	ACTIVIDADES
Profesional en Nutrición dietista (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **OCHO (08) años.** **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral.	*Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladoras de alimentos, sobre:* *Parámetros de las minutas patrón. Capacitar en articulación con el ingeniero de alimentos en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas), Capacitación a padres de familia, beneficiarios del programa y docentes en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación, en hábitos saludables y el manejo del PAE en general. Participar de los comités CAE cuando se requiera por parte de alguna sede educativa, realizar visita periódica en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de alimentación escolar. Realizar encuesta de satisfacción en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación para la modificación del ciclo de minuta en*

		el segundo semestre escolar, de ser necesario; acompañamiento a los diferentes comités citados por el supervisor del contrato y mesas públicas o reuniones que se convoquen. *Verificación constante de gramaje en porción servida. Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuada y agradable.*
Manipuladores de Alimentos (De acuerdo a Resolución 00335 de 2021 de la UAPA) (108)	a.) Ser mayor de 18 años. b.) Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. C). Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. D.) Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos: a. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan). b. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos. c. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. d. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; e. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; f. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; g. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo

		con las características propias de cada uno de ellos; h. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; i. Llevar registró diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; j. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; k. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos en las minutas patrón; l. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de loscomedores escolares, el usode la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitariavigente; m. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar. Tener una comunicación asertiva con todos los actores del programa

Ingeniero (a) Alimentos (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **DOS (02)años** como profesional. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral	Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladores de alimentos en calidad de alimentos y preparación, asegurando de forma periódica el cumplimiento de las BPM Buenas Prácticas deManufactura por parte de las manipuladoras en cada sede educativa, articuladamente con laNutricionista. Capacitar en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección,programa de aguas y en control de plagas). Realizar visitas periódicas en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de alimentación escolar cuando sea requerido o programado. Acompañamiento a los diferentes comités, mesas públicas yreuniones que se convoquen.
Supervisor (5)	*Profesional y/o Tecnólogo en alimentos, nutricionista dietista, ingenieros de alimentos, ingenieros industriales e ingenieros agroindustriales, técnicos y tecnólogos en procesamiento de alimentos, técnicos y tecnólogos en calidad de alimentos.* Experiencia general de **UN (1) año**, relacionada con el objeto del contrato. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado.	*Realizar supervisión diaria a las sedes educativas donde se está ejecutando el programa de alimentación escolar de acuerdo con la modalidad de entrega, verificar la cantidad y calidad de los productos que se entregan diariamente y el cumplimiento al plan de saneamiento. Verificar el funcionamiento de los equipos y las diferentes necesidades de arreglo o mantenimiento que garantice la efectiva producción diaria, así como la dispensación del gas y demás servicios públicosde cada cocina y/o restaurante. Participar en los comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen. Apoyar en la realización de inventarios de las cocinas y restaurantes de cada sede educativa donde funciona el PAE y demás funciones que se requieran para el buen funcionamiento.* *Lo anterior, con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora, para el correcto desarrollo de este*

Nota 1: La verificación del personal mínimo requerido para el ingeniero de alimentos, se hará con las correspondientes hojas de vida de los profesionales, las cuales deberán cumplir con el perfil y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso y/o contrato de vinculación.

Nota 2: La verificación del personal profesional en Nutrición y Dietista, se hará con las correspondientes hojas de vida, las cuales deberán cumplir con el perfil requerido y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso o contrato de vinculación.

Nota 3: La experiencia profesional se contabilizará a partir de la expedición del acta de grado y concorte a la fecha de cierre de la propuesta por lo cual deberán acompañar copia de la certificación laboral que indique la Fecha de Inicio y la fecha de terminación del contrato, así como el cargo.

Nota 4: El proponente deberá presentar los documentos soporte para acreditar el cumplimiento de los perfiles del personal profesional (Supervisores) en la etapa de alistamiento, al supervisor del contrato.

Nota 5: El proponente deberá adjuntar una carta de compromiso de uso de hoja de vida, suscrita por el personal profesional presentado en la oferta.

Nota 6: El oferente tendrá que contratar el personal ofertado salvo caso de fuerza mayor o caso fortuito, la entidad se reserva el derecho de aceptación del cambio.

Nota 7: No se podrá firmar acta de inicio del contrato del programa de alimentación escolar, si el adjudicatario del proceso no cumple con la totalidad de hojas de vida del talento humano, manipuladores de alimentos exigidas para la operación del programa, de acuerdo a la modalidad establecida por el municipio y los requisitos establecidos en lanormatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 7: El adjudicatario del proceso, durante los primeros quince días del inicio del proceso contractual, presentara al supervisor del contrato, la afiliación del personal manipulador de alimentos, a los Sistema de Seguridad Social y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar.

Nota 8. Para cumplir con el requisito habilitante de la vinculación del personal manipulador de alimentos, el proponente deberá expedir una **CARTA DE COMPROMISO JURAMENTADA.**

La entidad determinara el número de manipuladoras mínimo requerido por institución educativa para una correcta y eficiente prestación del servicio.

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

Tabla 22

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidasbajo modalidad Ración Preparada en Sitio y/ o industrializada.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES			CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALI MENTOS
		PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452	5
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394			3
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374	4
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170	2
Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197	2
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2
República Ecuador	0°,1°,2°			175	2
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240	3
Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169	2
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3

INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2
Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		897	**260**	**6792**	**86**

Nota. Debe haber personal disponible (05 personas) con la documentación requerida para hacer reemplazos cuando sea necesario en el caso de incapacidades o calamidad de las manipuladoras de alimentos.

2.3.4 VEHICULOS PARA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS MAQUINARIA Y EQUIPOS:

- **EQUIPO DE TRANSPORTE:**

El oferente deberá certificar que las condiciones de transporte garantizarán la distribución oportuna, adecuada (Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 2505 de 2004) del Ministerio de Transporte que establece en los requerimientos técnicos sanitarios para garantizar la protección de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Carta compromiso firmada por el Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, certificando la aptitud del vehículo, donde se compromete que la distribución de alimentos a las sedes educativas será en los vehículos presentados, cumpliendocon los tiempos establecidos y acordados por la entidad.

Las condiciones de transporte deberán estar sujeta de acuerdo a las condiciones establecidas en resolución 2674 de 2013.

Para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, el proponente deberá acreditar como mínimo **TRES (3) VEHÍCULOS;** Los cuales, mínimo **DOS (2)** de los vehículos deben ser Refrigerados**.**

Debe presentar una vez se otorgue el contrato, en la etapa de alistamiento, por cada vehículo los siguientes documentos:

- Seguro Obligatorio – SOAT
- Certificación Técnico mecánica
- Licencia de Transito del Vehículo
- Licencia de transito del conductor
- Concepto sanitario favorable a vehículos de transporte de alimentos expedido por autoridad competente No mayor a un año de expedición.
- Certificado médico del conductor- no superior a un año
- Certificado de capacitación del conductor en BPM- no superior a un año

En caso de presentar los vehículos bajo la figura de arrendamiento y/o leasing, deberá anexar el respectivo contrato, el cual debe contener un término de ejecución no menor al 31 de diciembre de 2023.

El presente proceso tiene un presupuesto asignado de **CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS ($499.551.976) M/CTE.**

4.4. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de: **CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS ($499.551.976) M/CTE.**, incluidos los costos e impuestos que apliquen. Amparado en el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No 2023002424 del 26 DE SEPTIEMBRE DE 2023

(VER ANEXO ESTUDIO DEL SECTOR Y ANALISIS DE MERCADO)

4.6 LUGAR DE EJECUCION

El presente contrato se ejecutará en el Municipio de Girardot - Departamento de Cundinamarca.

4.7. FORMA DE PÀGO

Los pagos del contrato se realizarán en mensualidades vencidas, previa radicación de la factura con sus soportes, según las disposiciones establecidas en el artículo 617 delEstatuto Tributario, previo los descuentos de ley.

El pago se efectuará de acuerdo con el número de raciones real y efectivamente suministradas, conforme al informe presentado y aprobado previamente mediante certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato del municipio, para realizar el desembolso respectivo.

El contratista deberá presentar para el pago, un reporte mensual del pago a proveedores, incluido el pago mensual de las manipuladoras de alimentos con su respectiva relación que especifique nombres, apellidos, número de documento, mes laborado y sede educativa. Con su respectivo soporte de pago de la seguridad social (salud, pensión y ARL) según modalidad de vinculación.

Dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto. Los soportes requeridos para el pago son:

- Factura.
- Certificación expedida por el supervisor del contrato, con la cobertura atendida y suministrada durante el mes ejecutado.
- Certificación de pagos de aportes a la Seguridad Social Integral y Parafiscales.
- Informe técnico y planillas de asistencia de beneficiarios por unidad aplicativa.
- Certificación del pago a proveedores, incluido el pago del personal manipulador dealimentos.
- Certificación de compras locales, en el formato establecido por la UAPA

Si el adjudicatario no se encuentra a paz y salvo con el MUNICIPIO DE GIRARDOT, con la suscripción del contrato, autoriza para que la Tesorería, en el momento de un pago, automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto.

PARÁGRAFO PRIMERO: El pago señalado en la presente cláusula quedan condicionados al cumplimiento de lo dispuesto en el presente contrato y el inciso 2 del artículo 41 de la Ley 80 del 93 y art. 23 de Ley 1150 de 2007 y demás normas legales y reglamentarias que rigen los pagos en contratos estatales.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Para el pago EL CONTRATISTA deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales frente al Sistema de Seguridad Social Integraly Cajas de

compensación familiar, ICBF y SENA, según corresponda, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal o el representante legal, correspondientes al periodo que se paga. En dicha certificación se debe hacer constar que la información contenida en las declaraciones de autoliquidación de aportes al sistema y en particular la relativa a los afiliados y la correspondiente a sus Ingresos Base de Cotización es correcta y que no se encuentra en mora por concepto de aportes al sistema. En todo caso el supervisor general del contrato podrá solicitar en el momento que estime conveniente, copias de los recibos de pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión ARP y Parafiscales.

4.8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Específicas del Contratita

En desarrollo del objeto del contrato, se tendrán que cumplir las siguientes obligaciones:

1. Apropiar el ciclo de menú establecido por la nutricionista dietista de la ETC, secretaría de educación, publicándolo en un lugar visible del comedor escolar en material resistente y tamaño 50 Alto x 35 de ancho aproximadamente.

2. Proporcionar el complemento alimentario, todos los días de calendario escolar, de acuerdo a los ciclos de menús entregados por la entidad territorial.

3. Realizar estudios Microbiológicos (Alimentos, Agua y al Personal manipulador de los alimentos), mediante muestreo a 18 Sedes Educativas donde se presta el servicio de alimentación escolar, dentro de la ejecución del contrato, para lo cual deberá presentar cronograma de toma de muestreo que se debe dividir en 2 momentos cada uno con 9 sedes educativas por semestre para aprobación de la Secretaría de Educación Municipal. Si un ingrediente utilizado en la preparación de los alimentos es nocivo para la salud, la Secretaría de Educación Municipal se reserva el derecho de prohibir el uso de dicho producto.

4. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido, calzado de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del convenio. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos, cada vez que sea necesario (tener remanente).

5. Tener disponible en la sede educativa donde opera el PAE, una carpeta en físico, por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. (el personal manipulador, no puede operar sin los documentos completos).

6. Realizar en cada periodo de receso escolar (vacaciones) y el último día de operación, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio. Así mismo, deberá realizar inventario inicial y final, garantizando al final de la operación, la entrega del inventario de equipos y menaje recibidos al inicio de operación y entrega de llaves el último día operación en conjunto con las supervisoras de apoyo técnico de la secretaría de educación.

7. Realizar jornada de capacitación en hábitos saludables a la comunidad educativa.

8. Garantizar limpieza y uso adecuado de la dotación del personal manipulador y auxiliar de transporte.

9. Garantizar las Entregas periódicas a los beneficiarios del programa, previa coordinación con la Secretaría de Educación Municipal.

10. Cumplir con los protocolos de bioseguridad en el momento de empaque y entrega de los alimentos, por parte del personal manipulador y del operador.

11. Garantizar el transporte desde las bodegas y sitios de empaque, hasta las instituciones educativas, en el momento de la entrega periódica de la ración, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la etapa de alistamiento.

12. Garantizar el cumplimiento del gramaje y ciclo de menú establecido por la Entidad Territorial, según minutas aprobadas.

OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Entregar los informes que le solicite el supervisor del desarrollo de la ejecucióndel objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.
3. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir Algún hecho.
4. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las Actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración o a Terceros.
5. El operador deberá responder a todos y cada uno de los puntos de la ficha técnica.
6. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.
7. Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y los aportes parafiscales (Art. 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007).
8. Suscribir el acta de inicio del contrato en el término establecido.
9. Constituir, ampliar, prorrogar o modificar las garantías en el evento en que se aumente el valor del contrato, se prorrogue su vigencia o se modifiquen sus condiciones.
10. Suscribir acta de liquidación, previa terminación del presente contrato y de informe final de ejecución avalado por el supervisor del mismo.
11. Disponer de una bodega para el almacenamiento de los alimentos la cual debe contar con registro sanitario vigente y la cual debe cumplir con los requisitos legales (resolución 2674 de 2013), garantizar las adecuadas condiciones sanitarias para el suministro de los paquetes alimentarios en cada una de las sedes focalizadas.
12. Las demás obligaciones y actividades a cargo contenidas en los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar.

10. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato acelebrar, de aquellas contenidas en otros apartes de los presentes estudios previos y del pliego de condiciones y de las consignadas específicamente en el contenido del contrato, el contratista se obliga para con el Municipio de Girardot, a cumplir a con el objetocontractual de acuerdo con los Lineamientos Técnico Administrativo y Estándares de calidad, y en especial a:

Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto número 1075 de 2015, artículo 2.3.10.4.6, Resolución 00335 de 2021 con sus anexos y además las siguientes:

A. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución;

B. 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 le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en

que incurra este personal durante la operación del Programa;

C. 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 al plan establecido;

D. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad 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;

E. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes;

F. 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;

G. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y tipo de complemento, teniendo en cuenta el grado de malnutrición de los beneficiarios;

H. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección cumpliendo con los parámetros establecidos para el transporte de los mismos, así mismo para el servicio de gas, en caso de que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos;

I. 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 en las fichas técnicas del "Anexo número 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales";

J. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha devencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mesal que corresponde dicho reporte;

K. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

L. 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.

M. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan;

N. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia publicada en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos 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 MEN.

O. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos

Dotación e Implementos de Aseo". (anexo publicado en el siguiente link: http://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basi-ca-y-media/Programa- deAlimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y Formatos/358483:Decretos-Resoluciones-yCirculares).

P. Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato;

Q. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; 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.

R. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 20%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo a lo establecido en el "Anexo número 3. Compras locales" (anexo publicado en el siguiente link: http://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolarbasica-y-media/Proqrama-de- Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/358483:Decretos-Resoluciones-y- Circulares).

S. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.

T. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido;

U. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de 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.

V. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar y/o en la entrada de las sedes educativas.

W. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control;

X. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

Y. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.

Z. 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.

AA. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

BB. Garantizar la entrega del archivo de acuerdo a los formatos suministrados por la secretaria de educación en el marco de la ley 594 de 2000 aplicando según la tabla de retención documental establecida para la secretaría de educación del Municipio de Girardot.

FASE DE ALISTAMIENTO

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el

contrato y hasta el inicio de la operación, para lo cual el operador contratado deberá cumplir las siguientes actividades:

A. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento;

B. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos;

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

D. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan;

E. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso de que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

– Programa de Limpieza y Desinfección.
– Programa de Desechos Sólidos.
– Programa de Control de Plagas.
– Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.

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

G. Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo ycombustible (gas) a cada comedor escolar.

H. De acuerdo a los ciclos de menú aprobados por la Entidad Territorial Contratante, el contratista deberá dar estricto cumplimiento a los mismos, teniendo en cuenta la lista de intercambios, análisis químico, guías de preparación que serán entregadas una vez se inicie la etapa de alistamiento.

I. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otrascausas.

J. Dotar de uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 bajo las condiciones técnicas establecidas en la norma que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).

K. Afiliar a las manipuladoras y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlas a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al sistema de seguridad social integral.

L. Apropiar el ciclo de menús establecido por la entidad territorial, tomando comobase lo establecido en la Resolución 00335 del 2021, con el análisis químico de cada uno

de los menús, fichas técnicas de los productos (aplica para ración industrializada) guías de preparación (aplica para ración preparada en sitio) y listasde intercambio. Los ciclos deben publicarse en el comedor escolar.

M. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información:

- ✓ Número del contrato o convenio
- ✓ Fecha de suscripción del contrato oconvenio
- ✓ Fecha de iniciación del servicio.
- ✓ Minuta patrón y ciclos de
- ✓ menú. Días de atención.
- ✓ Número de manipuladores(as) de alimentos en la
- ✓ unidad. Número de raciones diarias –Desayuno.
- ✓ Número de raciones diarias — Complemento alimentario tipoalmuerzos.
- ✓ Número de raciones de otros tipos de complementos.
- ✓ Número de beneficiarios.

Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, parala atención de peticiones, quejas y reclamos

N. Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad ración preparada desde sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a la siguiente tabla:

TABLA 20

PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100cupos
Esponja abrasive	2 unidades mensuales por cada 100 cupos
Desinfectante liquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación de producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipuladorde alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados. Tener en cuenta el plan residuos sólidos.
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar Material: Polietileno de alta densidad. (Verificar colores) Debidamente identificadas entregadas al inicio de contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	1 pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se

	termine su contenido.
Fósforos y/o mecheras	2 a necesidad
Limpiones	2 a necesidad
Guantes de látex para actividades de limpieza y desinfección	2
Guantes de plástico para manipular alimentos	1 caja a necesidad
Extintor para fuegos tipo K (acetato y citrato de potasio) especial para cocinas mínimo de 1.5 galones	1 extintor

Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones, cantidades y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo en el caso que se requiera que el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la entidad territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico. **Debe tenerse en cuenta los cupos establecidos por el EnteTerritorial para el cálculo de los implementos de aseo.**

- Presentar una oferta de compras locales. Entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofrecido en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en:

- Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el ProyectoApoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.

- Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas productivas con los operadores del Programa.
- Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.

- Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social.

O. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso desde su alistamiento, despacho, transporte entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento preparación, y
distribución de alimentos el cual debe ser vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.

FASE DE OPERACIÓN: Corresponde a la fase donde se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, los lineamientos técnicos y en la normatividad sanitaria vigente, paralo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos establecidos en la resolución No.335 de 2021 en cuanto a:

- *Manejo higiénico sanitario*
- *Plan de Saneamiento Básico*
- *Transporte*
- *Equipo, menaje y dotación*.
- *Implementos de aseo*
- *Características de calidad de los alimentos*

- *Empaque y embalaje*
- *Entrega de complementos alimentarios a los beneficiarios del programa.*

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto contratado.

2. Aprobar la garantía única que en debida forma constituya el contratista.

3. Cancelar al contratista, el valor del contrato de acuerdo a la forma de pago, en los términos previstos en el presente proceso.

4. Vigilar la correcta ejecución del contrato, a través del supervisor designado.

5. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el contratista.(listado de los beneficiarios, debidamente registrados en el SIMAT).

6. Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos consagrados por la Ley.

7. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.

8. Verificar si el contratista se encuentra afiliado y al día con el último pago al sistema de seguridad social integral.

9. Participar activamente en comités de seguimiento y mesas de trabajo del programa.

10. Hacer parte de las actas y planes de mejoramiento para el buen desarrollo del programa PAE.

11. Realizar capacitaciones a la comunidad educativa sobre la aplicación del Programa de Alimentación Escolar PAE.

12. Realizar el diagnóstico y la caracterización de las instituciones educativas y sus sedes donde se prestará el servicio del PAE frente a las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y de alimentos;

13. Garantizar la conformación del Equipo PAE con mínimo los siguientes profesionales: Profesional del área de Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o químico de alimentos, profesional en áreas de las ciencias sociales o humanas, profesional en ciencias económicas, o afines y profesional en Derecho.

14. Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites paracomprometer vigencias futuras cuando haya lugar;

15. Liderar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales, con el fin de contribuir a mejorar la economía local;

16. Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el MEN y los demás actores del programa, en el marco de la planeación, implementación y ejecución del PAE;

17. Trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los comedores escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario favorable;

18. Hacer seguimiento e informar de manera inmediata al MEN los cambios que se generen en la priorización inicial de los establecimientos educativos y focalización de los beneficiarios del programa con la respectiva justificación;

19. Brindar atención con enfoque diferencial para los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos;

20. Entregar los ciclos de menús al contratista y verificar su estricto cumplimiento.

21. Realizar el análisis situacional de su territorio, identificando las necesidades y prioridades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes conforme a los criterios contemplados en estos lineamientos;

22. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación.

23. Coordinar la ejecución del PAE conforme con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en este acto administrativo; para el efecto debe:

a.) Coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.

b.) Adelantar los procesos de contratación, cuando a ello haya lugar, para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.

c.) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia.

d.) Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional y la UAPA para el PAE en su jurisdicción;

24. Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo;

25. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución;

26. Garantizar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando;

27. Remitir oportunamente al Ministerio de Educación la información y los documentos que establezca de manera general o solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública (CHIP);

28. Establecer y remitir al Ministerio de Educación antes del 15 de octubre de cada año la priorización de Instituciones Educativas del calendario escolar siguiente.

29. Registrar en el SIMAT y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número de cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con los criterios de priorización establecidos;

30. Consolidar la priorización y la focalización del Programa en su jurisdicción a través del SIMAT, generando el reporte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores prestadores del servicio. De igual manera, la priorización de Instituciones Educativas y la focalización de los beneficiarios del programa deberán ser socializados con el Consejo de Política Social del respectivo Municipio dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte;

31. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.

32. Determinar el procedimiento a adelantar con las raciones que ya han sido preparadas en el caso de la modalidad preparada en sitio o con las raciones industrializadas entregadas por el operador, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario del programa focalizado.

33. El contratista se obliga a contratar el personal manipulador de alimentos de acuerdo a la modalidad ración (Tabla 22) establecida por el municipio de Girardot. (Ver Formato)

34. Las demás obligaciones y actividades a cargo contenidas en los lineamientos técnicos — administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar.

3.8. SUPERVISIÓN:

Estará a cargo del **SECRETARIO DE EDUCACIÓN MUNICIPAL Y/O QUIEN HAGA SUS VECES** contando con un equipo de técnicos y profesionales en el área de alimentos y afines con el perfil idóneo para dicha labor, como apoyo para el desarrollo de actividades tendientes a verificar la prestación del servicio por parte del operador en las condiciones estipuladas en el contrato.

La supervisión tendrá la responsabilidad de:

- Realizar visitas de inspección, verificación y control al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- Efectuar todos los trámites pertinentes para dar cumplimiento a todas las obligaciones a cargodel Municipio de Girardot y el contratista.
- Distribución zonal que permita el empoderamiento y responsabilidad del PAE,
- Plantear de forma constante planes de mejoramiento continuo en busca del cumplimiento de lanormatividad vigente.
- Llevar procesos de seguimiento a los restaurantes escolares y su operador.
- Identificar falencias Institucionales y proponer soluciones inmediatas.
- Generar informes de hallazgos mensuales en operación que permitan, la evaluación y seguimiento permanente al cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador.
- Realizar la focalización de las instituciones educativas y de los estudiantes beneficiarios delPAE de conformidad con los lineamientos emite el Ministerio de Educación.
- Registrar los estudiantes titulares de derechos el PAE en el módulo estrategia de SIMAT.
- Atender las capacitaciones, orientación y visitas que imparta el Ministerio de Educación MEN ode la supervisión del convenio o sus delegados y suministrar la información solicitada.

La supervisión General estará a cargo de la secretaria(o) de Educación, quien tendrá las siguientes obligaciones:

- Realizar los trámites necesarios para la legalización y perfeccionamiento del contrato, lo cual incluye aprobación de las garantías presentadas y notificación de aprobación de las mismas, constitución de fiducias cuando sea necesario, solicitud del registro presupuestal. Una vez cumplido con lo anterior remitir los documentos originales de manera inmediata a la Oficina de Contratación para su incorporación al expediente contractual;
- Certificar la idoneidad del Contratista cuando haya lugar.

- Verificar el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones contraídas por las partes.
- Elaborar informe de ejecución remitiéndolo de manera oportuna a las instancias correspondientes.
- Rendir los informes de Supervisión en los que se certifique el pleno cumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA.
- Elaborar la certificación del cumplimiento y/o recibo a satisfacción del objeto contractual, con el fin de proceder al pago correspondiente.
- Certificar el recibo a satisfacción, previa verificación del cumplimiento del objeto contractual por parte del contratista, de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensiones en los porcentajes de Ley.
- Impulsar el trámite de los pagos a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos.
- Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad e incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato.
- Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato, cuando sea procedente.
- Informar a la Oficina de Contratación por escrito todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte del CONTRATISTA, y en general, dar parte a ella de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa;
- Entregar por escrito sus observaciones, recomendaciones o sugerencias, enmarcadas dentro de los términos del contrato, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo;
- Verificar que el contratista amplíe la vigencia de la garantía única otorgada a favor del municipio, y que la misma sea entregada en la Oficina de Contratación;
- La supervisión desempeñará, además de las funciones señaladas en la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011 y demás que regulen esta actividad, en específico las siguientes:

a) Vigilar el cabal cumplimiento del objeto contractual.

b) Aprobar la solicitud de desembolso que EL CONTRATISTA presente al Municipio.

c) Impartir las órdenes y sugerencias por escrito y formular las observaciones que estime convenientes sobre el desarrollo del contrato, pero siempre enmarcados dentro de los términos del mismo.

d) Certificar la Correcta ejecución del contrato y los resultados esperados.

e) Informar oportunamente al Municipio sobre el desarrollo del contrato o bien sobre su incumplimiento.

f) Suspender y reiniciar la ejecución del contrato previa justificación mediante actas suscritas por el Supervisor y el Contratista, y enviar las mismas a la Oficina de contratación dentro de los tres (3) días siguientes a su suscripción.

g) Declarar el incumplimiento del presente contrato en caso de presentarse el mismo.

h) imponer multas en la forma y términos del presente proceso previo trámite administrativo que garantice el debido proceso y derecho a la defensa.

i) hacer efectiva la cláusula penal observando para tal fin el procedimiento de ley. J) hacerefectivas las garantías de cobertura de riesgo.

k) Liquidar el contrato suscribiendo las actas correspondientes.

l) Comunicar al delegante el desarrollo y cumplimiento del presente contrato.

El supervisor ejercerá un control integral sobre el desarrollo del proyecto, para lo cual podrá, en cualquier momento, exigir al Contratista la adopción de medidas para mantener, durante la ejecución del contrato, las Condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del mismo.

4. JUSTIFICACION DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones.

Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se sometenlos proponentes y el futuro contratista.

De conformidad con el artículo 88 de la ley 1474 de 2011, modificatorio del numeral 2 del artículo 5° de la ley 1150 de 2007: "2. La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios y deducciones de la entidad.

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes ofórmulas señaladas en el pliego de condiciones,

b) La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relaciónde costo-beneficio para la entidad.

A este respecto el artículo 2.2.1.1.2.2.2. Del Decreto 1082 de 2015, preceptúa: "En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la entidad estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; (. ..)".

Conforme a lo anterior y acorde a lo mencionado en el artículo 2.2.1.1.2.2.3. del decreto 1082 de 2015. El comité evaluador verificará que las propuestas cumplan con los factores de verificación relacionados con los requisitos habilitantes como también con los requisitos de ponderación de los elementos de calidad y precio soportado en puntajes, de conformidad con lo establecido en los pliegos de condiciones.

Descripción de los criterios de selección de propuestas teniendo en cuenta en primer lugar los requisitos jurídicos, financieros y técnicos, para en segundo lugar continuar con los criterios de calificación de las propuestas.

En cualquiera de las modalidades de presentación, los proponentes deberán dar cumplimiento a los siguientes requisitos:

a) Tener capacidad jurídica para la presentación de la propuesta
b) Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato
c) No estar incursos en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en las leyes contractuales.
d) No estar reportado en el último Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República; este último requisito deberá acreditarse además para la suscripción del contrato.

5. IDENTIFICACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES

El Municipio de Girardot Departamento de Cundinamarca, se reserva el derecho de corroborar la autenticidad de los datos suministrados en la propuesta, y el proponente autoriza a todas las entidades, personas o empresas que de una u otra forma se mencionen en los documentos

presentados, a suministrar la información que se requiera; a visitar a sus instalaciones o a solicitar información de cualquiera de sus empleados, en el caso de considerarlo necesario.

FACTORES	CALIFICACION
Capacidad Jurídica	Cumple/No cumple
Capacidad Financiera y organizacional	Cumple/No cumple
Capacidad Técnica	Cumple/No cumple

5.2. REQUISITOS HABILITANTES

Son requisitos habilitantes para participar y verificar: la capacidad jurídica, la capacidad financiera, la capacidad de organización y las condiciones de experiencia. Estos requisitos no otorgan puntaje y la entidad los verificará como CUMPLE/NO CUMPLE

En la oferta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en estos pliegos de condiciones. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y, por lo tanto, prevalecerán las disposiciones respectivas contenidas en él.

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar los requisitos de verificación que a continuación se describen.

5.2.1 CAPACIDAD JURIDICA- (Cumple o No cumple)

Los proponentes deben cumplir con los siguientes requisitos de orden jurídico, documentos que no otorgan puntaje a la oferta, pero su presentación es necesaria para determinar si la oferta es hábil jurídicamente o no.

Durante el termino de evaluación de las ofertas, La Alcaldía Municipal de Girardot podrá solicitar la aclaración de estos documentos al oferente, que para estos efectos se concederá un término perentorio, si el oferente no atiende la solicitud, la entidad dentro del plazo otorgado para el efecto, se entenderá que hay inconsistencias en la propuesta y se rechazara.

- **OFERTA DEBIDAMENTE FIRMADA**

Adjuntar carta de presentación de la propuesta de acuerdo con el modelo suministrado en formulario Nº 1 del pliego de condiciones, firmada por el Proponente o por el representante legal sies persona jurídica, o por el representante del Consorcio o Unión Temporal. En el evento de quela propuesta sea presentada y suscrita por apoderado, se deberá adjuntar el poder que así lo faculte, conferido ante notario público o autoridad judicial competente donde se indique expresamente que cuenta con poder para suscribir la propuesta en el monto señalado, términos y el alcance de la representación.

Junto con la carta de presentación, el proponente debe aportar fotocopia de la cedula de quien suscribe la oferta

- **VIGENCIA DE LA OFERTA.**

La propuesta debe tener una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los proponentes deberán extender el período de validez, en razón de la prórroga en los plazos de adjudicación o firma del contrato, o apenas se entienda que desisten de la misma.

- **NO ENCONTRARSE BAJO LAS CAUSALES DE INHABILIDAD O INCOMPATIBILIDAD**

No encontrarse bajo las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en el art. 8° y siguientes de la Ley 80, Ley 1150, Ley 1474 y demás normas complementarias; para tal fin deberán presentar declaración bajo la gravedad de juramento de no encontrase en tal situación.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales cada uno de sus integrantes deberá declarar la misma situación.

Cualquier contravención a lo expresado, faculta al Municipio a rechazar la propuesta, sin incurrir en ninguna responsabilidad.

- **VERIFICACIÓN RESPONSABLES FISCALES Y ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS**

No estar inscritos en el Boletín de Responsables Fiscales (art. 60 de la Ley 610) y demás normas complementarias; para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no ser responsables fiscales de la Contraloría General de la República de acuerdo al último boletín emitido por dicha entidad.

No estar inscritos en el Boletín de Antecedentes Disciplinarios, para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no reportar antecedentes disciplinarios, expedida por la Procuraduría General de la Nación, la cual se encuentre vigente.

El Municipio de Girardot se reserva el derecho de verificar si el proponente o cualquiera de los integrantes del consorcio o unión temporal, se encuentra (n) reportado (s) en el último boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República o si aparece como inhabilitado para contratar en el Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad "SIRI" de la Entidad.

En caso que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, se encuentre relacionado en el boletín o se encuentre inhabilitado, no podrá contratar con el Municipio de Girardot, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo o que se encuentra habilitado para contratar.

- **VERIFICACIÓN ANTECEDENTES JUDICIALES Y RNMC**

No estar inscritos en el Boletín de Antecedentes Judiciales, para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no reportar antecedentes judiciales, expedida por la Policía Nacional de Colombia.

No reportar multas en el Registro Nacional de Medidas Correctivas-RNMC (página web Policía Nacional de Colombia), para tal fin deberán aportar los proponentes individuales y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal la certificación de no reportar antecedentes de multas en el Registro Nacional de Medidas Correctivas expedida por la Policía Nacional de Colombia

- **DECLARACIÓN BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO QUE NO HAN SIDO SANCIONADOS**

Declaración bajo la gravedad de juramento que no han sido sancionados o multados mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna entidad oficial, con ocasión de celebración y ejecución de contratos cuyo objeto contemple la prestación de servicios dentro de los últimoscinco (5) años anteriores a la fecha de cierre de la selección, o en su defecto informar la multa o sanción, con las entidades respectivas: (indicar el nombre de cada entidad). (En caso de consorcios o uniones temporales este requisito debe ser cumplido por todos y cada uno de los integrantes).

- **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL Y/O DOCUMENTO LEGAL IDÓNEO**

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, las mismas deben estar constituidas legalmente, para lo cual debe allegar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la respectiva Cámara de Comercio dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso de Selección donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad.

Si el proponente es persona jurídica que legalmente no está obligada a registrarse en la Cámara de Comercio, debe allegar el documento legal idóneo que acredite su existencia y representación o reconocimiento de personería jurídica con fecha de expedición dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del proceso contractual.

En el caso de uniones temporales o consorcios, sus miembros deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que se comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente. En todo caso el consorcio o la unión temporal deberá en conjunto, acreditar que sus objetos sociales comprenden el objeto del presente proceso de Selección.

La sociedad debe tener una duración no inferior al plazo del contrato y un año más (artículo 6o ley 80 de 1993).

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar la correspondiente autorización la cual debe ser impartida por la Junta de Socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función.

En el evento que del contenido del Certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se deberá igualmente allegar la correspondiente autorización la cual debe ser impartida por la Junta de Socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función.

Si la propuesta se presenta a nombre de una Sucursal, se deberán anexar los Certificados tanto de la Sucursal como de la Casa principal.

En ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, debe aportar el citado certificado, cumpliendo además con todos los requisitos señalados con antelación.

- **DOCUMENTO DE AUTORIZACIÓN EXPRESA DEL ÓRGANO COMPETENTE**

Cuando el representante legal de la firma tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntar el documento de autorización expresa del órgano competente; la anterior certificación, deberá haber sido expedida con fecha no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha de cierre de este proceso de Selección. En caso de prórroga del proceso de Selección, esta certificación tendrá validez con la primera fecha de cierre. En el evento que del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos.

- **PERSONAS NATURALES**

Tratándose de personas naturales obligadas legalmente a inscribirse en el registro mercantil, deben allegar certificado de inscripción en el registro mercantil expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no superior a treinta (30) días anteriores al cierre del presente proceso de Selección, en donde conste la determinación de su actividad.

En el caso de uniones temporales o consorcio, sus miembros deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente. En todo caso el consorcio o la unión temporal deberá enconjunto, acreditar que sus objetos sociales comprenden el objeto del presente proceso de selección.

- **GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA**

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082, los proponentes deberán otorgar como mecanismo de cobertura una cualquiera de las siguientes garantías:

•Póliza de Seguros

•Patrimonio Autónomo
•Garantía bancaria

Para evaluar la suficiencia de la garantía se aplicaran las reglas establecidas en el artículo2.2.1.2.3.1.9. Suficiencia de la garantía de seriedad de la oferta, del Decreto 1082 de 2015, en el evento de optar por la póliza de seguros, los proponentes deberán allegar la garantía de seriedad de la oferta, la cual deberá estar constituida a favor del Municipio de Girardot por la suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial y con una vigencia de tres (3) meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta hasta la aprobación de lagarantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual; debe estar referida al presente proceso de contratación y encontrarse firmada tanto por el proponente como por quien emite dichagarantía.

Si la oferta se presenta en forma conjunta, es decir, bajo la modalidad de CONSORCIO O UNION TEMPORAL, el tomador de la garantía de seriedad de la propuesta deberá ser todos y cada uno de los integrantes del proponente plural.

En caso de la póliza de seguros, ésta debe adjuntarse acompañada de las condiciones generales. En caso de que la fecha de cierre del proceso se amplíe, debe tenerse en cuenta la nueva fecha para efecto de la vigencia de la garantía.

La garantía de seriedad de la oferta cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes eventos:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, dentro del plazo señalado en el contrato, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del mismo.
- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.

La no presentación de la garantía de seriedad de forma simultánea con la oferta será causal de rechazo de dicha propuesta.

Cuando la garantía de seriedad que allegue el proponente presente incorrección en el nombre del beneficiario, tomador, vigencia, monto asegurado, no estar referida al proceso de selección o no allegase las condiciones generales en caso de póliza de seguros, el Municipio solicitará al proponente los documentos e información del caso.

Certificación expedida sobre pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscal.

Acreditación por parte del proponente individual (Persona Natural o Jurídica) y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualquier otro tipo de asociación, del cumplimiento de cada uno de ellos de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar — ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150, el artículo 50de la Ley 789.

- **PERSONA JURIDICA**

Cuando el interesado sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis
(6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de

efectuar dichos pagos, y adjuntar la planilla de pago de seguridad social y aportes parafiscales de los últimos (6) meses.

- **PERSONAS NATURALES**

Deberá aportar una declaración juramentada, donde se certifique, el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos, y adjuntar la planilla de pago de seguridad social y aportes parafiscales de los últimos (6) meses.

- **DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL**

Si la oferta es presentada por consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, así deberá indicarlo en la carta de presentación y el nombre asignado, y el nombre de sus integrantes.

Copia del acuerdo de Consorcio, o de Unión Temporal (“Carta de Información sobre Consorcios y Uniones Temporales”, según modelo adjunto), en la cual se establezca el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y el representante legal, acompañando con las firmas autorizadas de cada una de las partes.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, artículo 7 en el documento de conformación del Consorcio, de la Unión Temporal o promesa de sociedad futura se debe:

a) Indicar en forma expresa si su participación es a título de CONSORCIO, UNION TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA.
b) Designar la persona que parta todos los efectos representará al Consorcio o Unión Temporal;
c) Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal, y sus respectivas responsabilidades;
d) En caso de la UNION TEMPORAL, señalar en forma clara y precisa, los términos yextensión de la participación en la propuesta, y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin autorización previa y expresa de la Entidad.
e) Señalar la duración del mismo, que no podrá ser inferior a la del contrato y un (1) año más;
f) Suscribir por todos sus integrantes y el representante del mismo.

El representante deberá contar con facultades amplias y suficientes para formular la propuesta y obligar a todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal al momento de suscribir el contrato resultante. Si en el documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal se le imponen limitaciones al representante para formular la propuesta y éste las excede, la propuesta será RECHAZADA.

En todo caso, uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal deberá tener una participación mínima del setenta por ciento (70%), y ninguno de ellos podrá tener una participación inferior al veinte por ciento (20%), de lo contrario la propuesta no será tenida en cuenta para la evaluación y posterior adjudicación del contrato.

Si la oferta es presentada en Consorcio, los integrantes del mismo se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar. En consecuencia, el Municipio podrá exigir el cumplimiento de las obligaciones que se deriven de la convocatoria o del contrato, a cualquiera de los integrantes del consorcio, o a todos juntos.

Si la oferta es presentada en Unión Temporal, los integrantes de la misma se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución que se haya definido para cada uno. En consecuencia, se deberán indicar los términos y extensión de la participaciónde

cada uno de los miembros de la unión temporal en la oferta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Municipio. Si en el documento de conformación de la Unión Temporal no se determinan los términos y extensión de la participación de los integrantes, se le dará el tratamiento establecido para Consorcios.

En el evento de resultar favorecido con la adjudicación, el consorcio o la unión temporal quedarán formalizados a la firma del contrato.

- **COPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA.**

El proponente (representante legal) o persona natural deberán aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía, en caso de ser extranjero aportará Cédula de Extranjería o su equivalente expedida por la respectiva entidad competente.

Certificación para acreditar la condición de discapacidad y de MIPYME.

Para efectos de los factores de desempate relacionados con la condición de discapacidad y las Mipymes, el oferente deberá acreditar con la oferta la condición de Mipyme, así:

- Para la condición de discapacidad deberán acreditar con la oferta el certificado expedido por la Oficina del Trabajo de la respectiva zona, las constancias firmadas por el representante legal y/o por el revisor fiscal en las que conste de la contratación delpersonal por lo menos con un (1) año de anterioridad y la condición de mantenerlo por un lapso igual al de la contratación.

- Para las Mipymes, la certificación expedida por el contador o el revisor fiscal, según sea el caso en la que se señale tal condición.

En el caso de consorcio o unión temporal, cada uno de los integrantes que tenga esta condición deberá acreditarlo.

- **SITUACIÓN MILITAR DEFINIDA**

En cumplimiento del artículo 11 del decreto 2150 de 1995, que modifica el artículo 36 de la ley 48 de 1993, la Alcaldía de Girardot consultara y verificara en la página de la Jefatura de Reclutamiento del Ejército Nacional que el proponente, el representante legal de la personajurídica, cada uno de los representantes legales de los integrantes de la figura asociativa y el representante legal del consorcio o unión temporal y del proponente asociativo tengan definida su situación militar.

- **REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE LA JURISDICCIÓN DONDE TENGA EL DOMICILIO PRINCIPAL.**

El proponente debe aportar el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso de Selección.

Se tendrá en cuenta la información registrada en el RUP, y que esté en firme la fecha de cierre del presente proceso, relacionada con la inscripción, actualización o renovación hecha bajo el régimen del decreto 1082 de 2015 y acorde a lo establecido por el decreto 019 de 2012.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta (consorcios o uniones temporales), el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona, deben cumplir con la clasificación exigida en el presente proceso.

Así mismo, quien aspira a participar en el presente proceso y haya relacionado la inscripción por primera vez o haya dejado cesar los efectos de la inscripción, deberá hacerla de acuerdo a lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 y se entenderá en firme luego de surtirse los trámites y tiempos allí señalados.

En caso de prórroga del plazo del proceso, el certificado RUP tendrá validez con la primera fecha prevista para la entrega de la propuesta.

- **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT).**

El proponente deberá allegar fotocopia del Registro Único Tributario (RUT), en el que indique a que régimen pertenece y actualizado con fecha de impresión 2022

En caso de consorcios y uniones temporales, cada uno de sus integrantes debe presentar este documento.

El proponente sea persona natural o jurídica que se presenta en forma individual o conjunta en consorcios y uniones temporales, al momento de presentarse al proceso debe tener la inscripción en el registro vigente y en firme, es decir, haber hecho la renovación anual exigida por la Ley.

- **ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MÍNIMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA.**

El proponente individual y plural deberá certificar que cumple con cada una de las especificaciones del objeto a contratar, así mismo deberá certificar que cumplirá y aceptará los lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar — PAE. Del Ministerio de Educación Nacional vigente.

- **CERTIFICACIÓN EXPEDIDA SOBRE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCAL.**

Acreditación por parte del proponente individual (Persona Natural o Jurídica) y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualquier otro tipo de asociación, del cumplimiento por cada uno de ellos de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF- y Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA-, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 y el artículo 50 de la Ley 789. Deberá acreditar las planillas pagadas de los últimos SEIS (6) meses anteriores al cierre del proceso.

- **Personas Jurídicas**

Cuando el interesado sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a lanómina de los **ÚLTIMOS SEIS (6) MESES**, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y deberá adjuntar la planilla de pagode los seguridad social y aportes parafiscales de los últimos (06) meses.

- **Personas Naturales**

Deberá aportar una declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar, que a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los **ÚLTIMOS SEIS (6) MESES**, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos y adjuntar la planilla de pago de los seguridad social y aportes parafiscales de los últimos (06) meses.

Nota: En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica o natural, deberá cumplir con este requisito.

DETERMINACION DE LOS INDICADORES FINANCIEROS

La determinación de los indicadores financieros está dada por el análisis del sector, el análisis de riesgos y una comparación mediante un componente aritmético simple sin desviación alguna esto con el fin de acercar los valores del sector con la mitigación de riesgos extremos y altos encontrados y transferidos al contratista donde se pretende llegar a un punto de negociación gana a gana entre el contratista y el contratante, en tanto, para definir los indicadores de la capacidad financiera y organizacional del presente proceso de convocatoria se tuvo en cuenta lo indicado en el Manual de Requisitos Habilitantes de Colombia Compra Eficiente y la guía de estudios delsector en concordancia de la observación y tratamiento de los riesgos asociados a la estructuración del proceso y posterior ejecución del objeto contractual.

5.3. CAPACIDAD FINANCIERA- (Cumple o No cumple)

El objeto de la verificación financiera es medir la fortaleza financiera de los proponentes y si estos cuentan con la capacidad exigida en los Pliegos de Condiciones, a título de requisito habilitante, es decir, si cumple o no cumple sin otorgar puntaje.

La capacidad financiera del proponente se determinara de acuerdo con el análisis que el Municipio de Girardot realice sobre el RUP aportado, cuya información financiera debe estará actualizada a los últimos tres (3) años fiscales desde su primer cierre fiscal en el cual se tendrá en cuenta el mejor año fiscal que refleje el registro con corte al treinta y uno (31) de diciembre de 2022, los últimos tres (3) años son (2020,2021 y 2022), Y a su vez el proponente que renueve la información financiera con corte mínimo a 31 de diciembre del año 2022 podrá acreditarlo, apoyado en las técnicas de análisis financieros y los principios de contabilidad generalmente aceptados, de acuerdo con el cumplimiento de los siguientes indicadores financieros:

Debe recordarse que de conformidad con el Decreto 579 de 2021, los indicadores frente a los requisitos habilitantes de la capacidad financiera y organizacional, debe establecerseadmitiendo la presentación de la información del mejor año que se refleje en registro cada proponente. De manera, los oferentes podrán el cumplimiento estos requisitos habilitantes con los mejores indicadores de los últimos (3) años, esto es (2020, 2021 y 2022). Y a su vez el proponente que renueve la información financiera con corte mínimo a 31 de diciembre del año 2022, podrá acreditarlo. Por lo anteriormente establecido los indicadores financieros se tomarán en forma conjunta o en bloque del mejor año, por lo cual en ningún caso se evaluarán de forma parcializada.

En el caso de consorcios o uniones temporales el RUP será presentado por cada uno de los integrantes con el lleno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones, el Municipio de Girardot verificará la información financiera, de acuerdo con el certificado de la cámara de comercio del domicilio del proponente.

Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE a los siguientes indicadores financieros:

- Índice de Liquidez
- Índice de Endeudamiento

Índice de Liquidez (IL)

LIQUIDEZ: Dado que la Liquidez pretende demostrar la solidez económica de los proponentes en el corto plazo, se hace necesario que los futuros proponentes demuestren una capacidad adecuada de liquidez para el cumplimiento del objeto contractual.

LIQUIDEZ:
Deberá ser mayor o igual a cuatro **(4) veces**.
FORMULA:
Liquidez=Activo CorrientePasivo Corriente≥4
IL: Mayor o igual 4

IL: AC/ PC

Donde

AC: Activo Corriente

PC: Pasivo Corriente

Los proponentes que no tengan Pasivos Corrientes quedaran habilitados respecto del Indicador de índice de Liquidez.

En caso de consorcio y/o unión temporal se tomará la suma ponderada de cada componente del indicador de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno delos integrantes en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Nivel de Endeudamiento (NE)

RAZÓN DE ENDEUDAMIENTO: Dado que el Endeudamiento pretende demostrar la capacidad máxima de los proponentes en adquirir deudas con el paso del tiempo, se hace necesario que los futuros proponentes demuestren una capacidad adecuada de endeudamiento para el cumplimiento del objeto contractual.

NE: Menor o igual 0.55
NE = (PT/ AT) * 100
Donde:

PT: Pasivo Total.

AT: Activo Total.

En caso de consorcio y/o unión temporal se tomará la suma ponderada de cada componente del indicador de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesade sociedad futura).

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{} Componente\ 1\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{} Componente\ 2\ del\ indicador_i \ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

CAPITAL DE TRABAJO DEMANDADO (CTd):

El capital de trabajo es considerado como los recursos operativos y económicos de los cuales dispone la empresa en este caso el futuro oferente para su operación

Capital de trabajo: ≥ 85% del presupuesto oficial

FORMULA GENERAL: **CT = AC - PC**

Donde,

CT = Capital de trabajo

AC = Activo corriente
PC = Pasivo corriente

CTd = Capital de Trabajo demandado para el proceso que presenta propuesta

El capital de trabajo (CT) del oferente deberá ser mayor o igual al capital de trabajo demandado (CTd):
CT ≥ CTd

El Capital de Trabajo demandado para el proceso que presenta propuesta (CTd) se calcula así:

FORMULA:

CTd = POx85%

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:

La capacidad organizacional del proponente se determinara de acuerdo con el análisis que el Municipio de Girardot realice sobre el RUP aportado, cuya información financiera debe estará actualizada a los últimos tres (3) años fiscales desde su primer cierre fiscal en el cual se tendrá en cuenta el mejor año fiscal que refleje el registro con corte al treinta y uno (31) de diciembre de 2021, los últimos tres (3) años, Y a su vez el proponente que renueve la información financiera con corte mínimo a 31 de diciembre del año 2021 podra acreditarlo, apoyado en las técnicas de análisis financieros y los principiosde contabilidad generalmente aceptados, de acuerdo con el cumplimiento de los siguientes indicadores financieros:

Teniendo en cuenta que el municipio de Girardot debe asegurar que los proponentes tienen la capacidad de responder con las obligaciones derivadas fijo los siguientes indicadores como requisitos habilitantes con los cuales se medirá la capacidad organizacional.

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO:

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: Dado que la rentabilidad del patrimonio es una ratio de eficiencia utilizada para evaluar la capacidad de generar beneficios de una empresa a partir de la inversión realizada por los accionistas, se hace necesario que los futuros proponentes demuestren una rentabilidad del patrimonio adecuada para el cumplimiento del objeto contractual.

RP: Mayor o igual 0,04
RP= (UO/P)
Donde:

UO= Utilidad Operacional
P= Patrimonio

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

RENTABILIDAD DEL ACTIVO: Dado que la rentabilidad del activo representa la rentabilidad financiera de la empresa, comparando la utilidad obtenida en la empresa en relación conla inversión realizada. Es decir, el valor en base a su actividad ordinaria, es en cierta forma una medida de lo eficiente que es la empresa, y da una idea de cuánto beneficio puede generar a partir del dinero o los recursos requeridos.

RA: Mayor o igual 0,04RA=

(UO/AT)

Donde:

UO= Utilidad OperacionalAT=

Activo Total

En caso de consorcio y/o unión temporal se tomará la suma ponderada de cada componente del indicador de acuerdo al porcentaje de participación de cada uno de los integrantes en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum Componente\ 1\ del\ indicador\ X\ porcentaje\ de\ participación\right)}{\left(\sum Componente\ 2\ del\ indicador\ X\ porcentaje\ de\ participación\right)}$$

En el evento en que la oferta no cumpla con las condiciones establecidas en el presente numeral se considerara que la oferta NO ES HÁBIL.

La verificación de las propuestas se basará en la documentación, información y anexos correspondientes, por lo cual es requisito indispensable consignar y adjuntar toda la información detallada que permita su análisis.

5.4. OFERTA ECONÓMICA:

El oferente deberá presentar propuesta acorde a las especificaciones técnicas mínimas requeridas de los servicios a entregar y los precios estipulados en la oferta económica deberán incluir el IVA en el **FORMATO – PROPUESTA ECONOMICA**.

El valor total de la propuesta no podrá superar el presupuesto oficial del proceso so pena de rechazo, ni superar el presupuesto oficial estimado.

5.5. CAPACIDAD TECNICA – (Cumple o No cumple)

5.5.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:

El proponente deberá presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, acorde a lo establecido en el decreto 1082 del 2015,expedido por la respectiva Cámara De Comercio de Colombia, el cual deberá tener unas fechas de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección y encontrase en firme a la misma fecha.

El proponente deberá comprobar su experiencia de contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o privadas cuyo objeto contemple la prestación de servicio de alimentación escolar, mediante la presentación de hasta **DOS (2) contratos** ejecutados al cierre del presente proceso cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

En este caso se deberá presentar copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificado de recibido a satisfacción o acta de liquidación.

Los contratos para acreditar la experiencia exigida deberán cumplir las siguientes características:

1. Que, uno de los contratos aportados, debe ser igual o superior al cien (100%), del valor del presupuesto oficial, y a su vez, debe contener las siguientes modalidades así:

- Ración Preparada en sitio complemento JM/JT
- Ración preparada en sitio almuerzo. JU
- Ración Preparada en Casa o Ración Industrializada

2. Que, el plazo de ejecución de uno (1) de los contratos aportados haya sido igual o superior a 91 días calendario escolar.

Las certificaciones de contratos deberán contener la siguiente información:

a. Nombre entidad contratante y contratista.

b. Fecha expedición de la certificación
c. Objeto
d. Fecha Inicio y Terminación.
e. Valor Total ejecutado del contrato.
f. No. De raciones diarias suministradas.
g. No. Total, de raciones suministradas.
h. Nombre, Firma y cargo de quien expide la certificación.
i. Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción)

La verificación de la experiencia se realizará con la información que obra en el Registro Único de proponentes, en el cual se deben evidenciar contratos celebrados, ejecutados y terminados por el proponente y registrados en los códigos en el Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	85151600	Asuntos Nutricionales
2	93131600	Planeación de Políticas de Alimentación y Nutrición
3	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
4	90101600	Servicios de Banquetes y catering
5	78101800	Transporte de carga por carretera

En el caso de propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, cualquiera de los integrantes puede acreditar experiencia con el lleno de los requisitos establecidos en este numeral, sin importar el porcentaje de participación.

NOTA 1: Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, para la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos por la entidad en el RUP, todos los miembros deberán acreditar la inscripción y clasificación en el Registro Único de Proponentes, como proveedores y deberán estar inscritos en el código de clasificador de bienes y servicios solicitados por la entidad.

NOTA 2: En la acreditación de la experiencia, se debe certificar por parte de la entidad contratante de cada contrato aportado, no ha sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual relacionado con el contrato acreditado.

NOTA 3: En caso de contratos con particulares, el proponente deberá allegar con la copia del contrato, acta a entera a satisfacción, copia de la factura generada, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración del IVA del respectivo contrato, y la póliza de cumplimiento del respectivo contrato aportado.

5.5.2. CONTENIDO TÉCNICO

5.5.2.1 VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Los proponentes deberán aportar en el sobre N°1 la ficha técnica de las especificaciones de lo ofertado, debidamente firmada, de acuerdo con lo establecido en el anexo N° 1 de los pliegos de condiciones.

Los proponentes deberán aportar las especificaciones de lo ofertado, debidamente firmada de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad, componentes de la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021, y de los estipulado en el anexo N° 6 de los pliegos de condiciones.

5.5.2.2. EQUIPO DE TRANSPORTE:

El oferente deberá certificar que las condiciones de transporte garantizarán la distribución oportuna, adecuada (Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 2505 de 2004) del Ministerio de

Transporte que establece en los requerimientos técnicos sanitarios para garantizar la protección de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Carta compromiso firmada por el Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, certificando la aptitud del vehículo, donde se compromete que la distribución de alimentos a las sedes educativas será en los vehículos presentados, cumpliendocon los tiempos establecidos y acordados por la entidad.

Las condiciones de transporte deberán estar sujeta de acuerdo a las condiciones establecidas en resolución 2674 de 2013.

Para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, el proponente deberá acreditar como mínimo **TRES (3) VEHÍCULOS;** Los cuales, mínimo **DOS (2)** de los vehículos deben ser Refrigerados**.**

Debe presentar una vez se otorgue el contrato, en la etapa de alistamiento, por cada vehículo los siguientes documentos:

- Seguro Obligatorio – SOAT
- Certificación Técnico mecánica
- Licencia de Transito del Vehículo
- Licencia de tránsito del conductor
- Concepto sanitario favorable a vehículos de transporte de alimentos expedido por autoridad competente No mayor a un año de expedición.
- Certificado médico del conductor- no superior a un año
- Certificado de capacitación del conductor en BPM- no superior a un año

En caso de presentar los vehículos bajo la figura de arrendamiento y/o leasing, deberá anexar el respectivo contrato, el cual debe contener un término de ejecución no menor al 31 de diciembre de 2023.

Así mismo para el caso de los consorcios o uniones temporales se puede ofrecer los vehículos por uno de los integrantes o unión temporal.

5.5.2.3. PLAN DE SANEAMIENTO

El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de saneamiento con sus diferentes programas que lo componen y que están establecidas en la resolución 2674 de 2013.

- Programa de Limpieza y Desinfección con un contenido mínimo de: Objetivos, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación, formatos de monitoreo y control.
- Programa de Desechos Sólidos con un contenido mínimo de: Tipos de residuos, Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final. Código de colores, Impacto ambiental, Formatos de monitoreo y control.
- Programa de Control de Plagas con un contenido mínimo de: Objetivos, Caracterización de plagas, Tipo de control (físicos y químicos), Periodicidad y métodos de aplicación, Sustancias químicas con fichas técnicas, Empresa que prestará el servicio.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua con un contenido mínimo de objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado), estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control, actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua,

suspensión del servicio o emergencias específicas. **Plan de Contingencia** en caso de falta del suministro de agua y Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas de acuerdo a la ubicación de cada unidad de servicio, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

- **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS**

El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

5.5.2.4. RECURSO HUMANO.

Los operadores deberán certificar el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios de acuerdo a los perfiles requeridos dentro del presente proceso licitatorio.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

El proponente deberá demostrar dentro de su propuesta como mínimo el siguiente recurso humano:

PERSONAL PROFESIONAL	PERFIL	ACTIVIDADES
Profesional en Nutrición dietista (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **OCHO (08) años.** **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado, sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral.	*Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladoras de alimentos, sobre: Parámetros de las minutas patrón. Capacitar en articulación con el ingeniero de alimentos en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas), Capacitación a padres de familia, beneficiarios del programa y docentes en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación. Participar de los comités CAE cuando se requiera por parte de alguna sede educativa. Elaborar informe de estado nutricional de los beneficiarios, realizar visita en todaslas sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de alimentación escolar. Realizarencuesta de satisfacción en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación para la modificación del ciclo de minuta en el segundo semestre escolar; acompañamiento a los diferentes comités citados por el supervisor del contrato y mesas públicas o reuniones que se convoquen.*

Manipuladores de Alimentos (De acuerdo a Resolución 335 de 2021 del Uapa)	a.) Ser mayor de 18 años. b.)Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. C). Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de laoperación del Programa.	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos: a. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan). b. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos. c. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. d. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por

	D.) Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.	mantener una buena presentación personal; e. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreasde almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; f. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; g. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; h. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero enSalir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; i. Llevar registró diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; j. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; k. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón; l. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticasde higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente; m. Notificar oportunamente al rectoro persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
Ingeniero (a) Alimentos (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **CUATRO (04) años,** en programas de alimentación escolar. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado, sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato.	Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladores dealimentos en calidad de alimentos y preparación, asegurando de forma periódica el cumplimiento de las BPM Buenas Prácticas de Manufactura por parte de las manipuladoras en cada sede educativa, articuladamente con la Nutricionista. Capacitar en Plan de saneamiento ambiental (capacitaciónen manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas). Realizar visita en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de

	Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral	alimentación escolar cuando sea requerido o programado. Acompañamiento a los diferentes comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen.
Supervisor (5)	*Profesional y/o Tecnólogo en: alimentos, en carreras administrativas,* Experiencia general de **DOS (2**) años y experiencia especifica de **UN (1) año**, relacionada con el objeto del contrato. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado, sobre la disponibilidad de tiempo de trabajar en la ejecución del contrato. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: a) Fotocopia del documento de identidad b) Hoja de vida c) Soportes de estudio d) Soportes de experiencia laboral.	*Realizar supervisión diaria a las sedes educativas donde se está ejecutando el programa de alimentación escolar de acuerdo conla modalidad de entrega, verificar la cantidad y calidad de los productosque se entregan diariamente y el cumplimiento al plan de saneamiento. Verificar el funcionamiento de los equipos y las diferentes necesidades de arreglo o mantenimiento que garantice la efectiva producción diaria,así como la dispensación del gas ydemás servicios públicos de cada cocina y/o restaurante. Participar enlos comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen. Apoyar en la realización de inventarios de las cocinas y restaurantes de cada sede educativa donde funciona el PAE y demás funciones que se requieran para el buen funcionamiento. Lo anterior, con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora, para el correcto desarrollo de este.*

Nota 1: La verificación del personal mínimo requerido para el ingeniero de alimentos, se hará con las correspondientes hojas de vida de los profesionales, las cuales deberán cumplir con el perfil y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso y/o contrato de vinculación.

Nota 2: La verificación del personal profesional en Nutrición y Dietista, se hará con las correspondientes hojas de vida, las cuales deberán cumplir con el perfil requerido y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso o contrato de vinculación.

Nota 3: La experiencia profesional se contabilizará a partir de la expedición del acta de grado y con corte a la fecha de cierre de la propuesta por lo cual deberán acompañar copia de la certificación laboral que indique la Fecha de Inicio y la fecha de terminación del contrato, así como el cargo.

Nota 4: El proponente deberá presentar los documentos soporte para acreditar el cumplimiento de los perfiles del personal profesional (Supervisores) en la etapa de alistamiento, al supervisor del contrato.

Nota 5: El proponente deberá adjuntar una carta de compromiso de uso de hoja de vida, suscrita por el personal profesional presentado en la oferta.

Nota 6: El oferente tendrá que contratar el personal ofertado salvo caso de fuerza mayor o caso fortuito, la entidad se reserva el derecho de aceptación del cambio.

Nota 7: No se podrá firmar acta de inicio del contrato del programa de alimentación escolar, si el adjudicatario del proceso no cumple con la totalidad de hojas de vida del talento humano, manipuladores de alimentos exigidas para la operación del programa, de acuerdo a la modalidad establecida por el municipio y los requisitos establecidos en lanormatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 7: El adjudicatario del proceso, durante los primeros quince días del inicio del proceso contractual, presentara al supervisor del contrato, la afiliación del personal manipulador de alimentos, a los Sistema de Seguridad Social y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar.

Nota 8. Para cumplir con el requisito habilitante de la vinculación del personal manipulador de alimentos, el proponente deberá expedir una **CARTA DE COMPROMISO JURAMENTADA.**

La entidad determinara el número de manipuladoras mínimo requerido por institución educativa para una correcta y eficiente prestación del servicio.

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

Tabla 22

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidasbajo modalidad Ración Preparada en Sitio y/ o industrializada.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES			CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALI MENTOS
		PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452	5
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394			3
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374	4
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170	2
Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197	2
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2
República Ecuador	0°,1°,2°			175	2
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240	3
Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169	2
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3
INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2
Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2

INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		897	**260**	**6792**	**86**

Nota. Debe haber personal disponible (05 personas) con la documentación requerida para hacer reemplazos cuando sea necesario en el caso de incapacidades o calamidad de las manipuladoras de alimentos.

5.5.2.5. INFRAESTRUCTURA

- **BODEGA:**

Acreditar Promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una bodega ubicada en la ciudad de Girardot, para el almacenamiento de los alimentos, la cual en la fase de alistamiento debe contar con registro sanitario vigente y debe cumplir con los requisitos legales (Resolución 2674 de 2013. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la bodega con todos los requisitos solicitados por la entidad, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la UAPA según resolución 0335 de 2021, para el programa de alimentación escolar (PAE).

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral.

- **OFICINA:**

El proponente deberá acreditar promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una oficina o instalaciones, ubicada en la ciudad de Girardot, para atender cualquier requerimiento, teniendo en cuentas que el servicio debe ser continuo durante el plazo de ejecución del objeto contractual. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la oficina con todos los requisitos solicitados, en virtud de la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar; Para lo cual deberá aportar: dirección exacta de ubicación, la cual será verificada en cualquier momento por la administración municipal, así mismo en caso de cambio de dirección deberá informarlo a la Alcaldía Municipal de Girardot. Indistinto si es propia o en arriendo.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral.

La Entidad Territorial, se reserva el derecho de consultar la veracidad de dicho documento a la hora de efectuar la evaluación de cumplimiento de requisitos habilitantes.

De acuerdo con lo anterior, el proponente deberá disponer de personal operativo para la entrega de los elementos del objeto del contrato y sus obligaciones, previas observaciones del supervisor del contrato, por esta razón, se hace necesario y fundamental que el oferente que resulte favorecido cuente con Un (1) establecimiento y/o bodega, que le permita garantizarlos tiempos de respuesta inmediata, teniendo el personal idóneo tanto

administrativo como operativo.

6. ASPECTOS EVALUABLES

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y a los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva laobligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones. Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se sometenlos proponentes y el futuro contratista.

De conformidad con el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, modificatorio del numeral 2 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007: "2. La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos. La entidad efectuará las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos y la consulta de precios o condiciones del mercado y los estudios ydeducciones de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello.

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

a. La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones; o
b.La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad".

El Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, preceptúa "En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la entidad estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: La ponderación de los elementos de calidad y precios soportados en puntajes yformulas (…)"

La evaluacion y ponderacion del factor de evaluacion se realizara por el comité designado para el efecto, cuyos integrantes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes. La Entidad asignará puntajes y ponderará los mismos de la siguiente forma:

FACTOR	PUNTAJE
ASPECTOS ECONOMICOS	210,50 PUNTOS
ASPECTOS TECNICOS, DE CALIDAD Y SERVICIO OFRECIDO	590 PUNTOS
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	199 PUNTOS
INCENTIVO PARA MIPYMES	0,25 PUNTOS
EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0,25 PUNTOS
TOTAL:	**1000 puntos**

PARÁGRAFO: REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS. artículo 58 de la Ley 2195 de 2022

Las entidades estatales sometidas al Estatuto General de Contratación de la AdministraciónPública que adelanten cualquier Proceso de Contratación, exceptuando los supuestos establecidos en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en los de mínima cuantía y en aquellos donde únicamente se pondere el menor precio ofrecido, deberán reducir durante la evaluación de **las ofertas en la etapa precontractual**

el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior. Parágrafo primero. La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Parágrafo segundo. La reducción de puntaje por incumplimiento de contratos se aplicará sin perjuicio de lo contenido en el artículo 6 de la Ley 2020 de 2020. (Artículo 58 de la ley 2195 de 2022).

Para efectos de la selección del contratista, el puntaje total máximo (PT) será de 1000 puntos.

1. **ASPECTOS ECONOMICOS (210,50 PUNTOS)**

- **EVALUACIÓN ECONÓMICA (PUNTAJE MAXIMO 210,50 PUNTOS**)

Las propuestas cuyo valor sea igual o superior al 96% o inferior o igual al 100% del presupuesto oficial, tendrán un puntaje comprendido entre 200 y 0 puntos en forma proporcional con la media geométrica, es decir que el mayor puntaje lo obtendrá la propuesta que tenga mayor cercanía a la media geométrica calculada y tomado G como máximo puntaje **(210,50 puntos).**

Propuestas cuyo total sea inferior al 96% o superior al 100% del presupuesto oficial, serán RECHAZADAS.

El comité procederá a verificar que cada oferta cumpla los requisitos que a continuación se detallan:

Los datos consignados en el PRESUPUESTO deben corresponder a los consignados en el cuadrode cantidades de la propuesta económica.

Que oferte la totalidad de los ítems del presupuesto oficial, en caso de faltar 1 solo ítem la propuesta será rechazada.

Que el costo del presupuesto total ofertado no sea superior al 100 % del costo del Presupuesto Oficial.
Serán revisadas las operaciones aritméticas a que haya lugar en el PRESUPUESTO en particular las siguientes:

El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto tanto en los precios unitarios propuestos comoel valor unitario de cada ítem, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a cincuenta se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a cincuenta se aproximará por defecto al número entero del peso.
Una vez verificadas las propuestas en los aspectos aritméticos y los señalados en los párrafos anteriores, se procederá a aplicar la fórmula conforme lo dispone el siguiente numeral.

CALCULO DE LA MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL:

El factor económico o precio tendrá una asignación total de **(210,50) PUNTOS** como máximo.

La propuesta económica será evaluada Mediante la fórmula de la Media Geométrica teniendo como soporte el Presupuesto Oficial así:

Se rechazarán las propuestas cuyos valores sean menores al 96% y superiores al 100% delpresupuesto oficial.

Se calculará la media geométrica (G) de los valores corregidos de las propuestas evaluadasjurídica, técnica y financieramente de acuerdo con la siguiente fórmula:

G = (X1 x X2 x X3…x Xn x Po)

^ (1/n)Dónde:
Po = Presupuesto oficial (Hace parte integrante de las n propuestas)
G = media geométrica de los valores corregidos de las propuestas evaluadas jurídica, técnica y financieramente (habilitadas).
Xi = Valor de propuesta hábil
n = NÚMERO de propuestas incluido el presupuesto oficial Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el Numero de propuestas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de acuerdo al siguiente cuadro:

NÚMERO DE PROPUESTAS (N) [NÚMERO]	NÚMERO DE VECES EN LAS QUE SE INCLUYE EL PRESUPUESTO OFICIAL (NV) [VECES]
1 — 3	1
4 — 6	2
7 — 9	3
. . . . .	- - - - - -
.....	.....

Y así sucesivamente por cada tres propuestas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial.

A la propuesta que sea igual al 100% de la media geométrica o la que tenga el valor más cercanoa la misma, se le asignará el máximo puntaje, para lo cual, no se le aplicará ningún tipo de fórmulapara la obtención de su puntaje.

A las demás propuestas que sean iguales o mayores al 96% e iguales o menores al 100% del presupuesto oficial se le asignará un puntaje directamente proporcional a su diferencia con la media geométrica, de conformidad con las siguientes fórmulas:

Ponderación de las propuestas por el método de la Media Geométrica con Presupuesto Oficial.

Obtenida la media geométrica con presupuesto oficial se procederá a ponderar las propuestas de acuerdo con la siguiente formula.

Puntaje:
[[máximo puntaje] x (1 - (Gpo−Vi Gpo)) para valores menores o iguales
a X A [[máximo puntaje] x (1 - 2 (|Gpo−Vi| Gpo)) para valores menores o
iguales a X A

Donde,
Gpo = media geométrica con presupuesta oficial.
Vi = valor total corregido de cada una de las propuestas
| = numero de
propuestas.

Donde

VP: Valor de la oferta
Pmax: Puntaje máximo del aspecto
a calificarMG: Media geométrica

2. ASPECTOS TECNICOS –SERVICIO OFRECIDO (590 PUNTOS)

Los aspectos técnicos de evaluación son todos aquellos que por su especial característicarequiere de una exigencia particular de cumplimiento que no puede obviarse, por lo tanto, son de carácter obligatorio.

La evaluación del factor técnico incluye los siguientes componentes:

- **EXPERIENCIA ADICIONAL DEL PERSONAL PROPUESTO – (150 PUNTOS)**

Se otorgará el puntaje de la siguiente manera:

Se asignará cero (0) puntos al proponente que no cumpla con el nivel de calidad exigido, y el puntaje aquí establecido, si cumple con los requisitos de calidad adicional incluidos, elproponente recibirá los puntos que corresponda, de acuerdo con lo siguiente:

PERSONAL	REQUISITO DE CALIDAD ADICIONAL	PUNTAJE
Un (01) Nutricionista dietista	Con Especialización tecnológica en inocuidad e higiene Alimentaria, o en calidad en producción de alimentos, O Maestría en Alimentación en seguridad alimentaria y nutricional. Experiencia específica como director y/o Coordinador en por lo menos **CUATRO (4) AÑOS** en proyectos o programas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	100
Un (01) Ingeniero (a) Alimentos	Con experiencia específica certificada de **DOS (02) años** contada a partir de la fecha de grado, en programas de alimentación escolar (	50

- **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (150 PUNTOS)**

El Operador deberá certificar y garantizar dentro de su propuesta la vinculación de un número de manipuladoras de alimentos, preferiblemente que sean madres cabeza de hogar de las instituciones educativas oficiales de Girardot. El proponente que cumpla de acuerdo con el porcentaje solicitado, se le asignará el siguiente puntaje:

El proponente que acredite el 30% de manipuladoras madres cabeza de hogar de las I.E.O de Girardot y el 70% apoyo local	50 puntos
El proponente que acredite el 50% de manipuladoras madres cabeza de hogar de las I.E.O de Girardot y el 50% apoyo local	100 puntos
El proponente que acredite el 70% de manipuladoras madres cabeza de hogar de las I.E.O de Girardot y el 30% apoyo local	150 puntos

Para lo cual deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte:

a) Fotocopia del documento de identidad
b) Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente y donde conste su estado de salud.
c) Certificación de Capacitación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario
d) Certificado expedido por la autoridad competente territorial- Alcaldía Municipal de Girardot, que demuestre la localidad del personal de manipuladoras de alimentos.

Tabla 22

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio o industrializada.

NOMBRE DE LA SEDE		NÚMERO DE RACIONES	

	GRADOS BENEFICIADOS	PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALI MENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452	5
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394			3
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374	4
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170	2
Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197	2
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2
República Ecuador	0°,1°,2°			175	2
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240	3
Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169	2
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3
INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2
Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1

Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		897	**260**	**6792**	**86**

- **SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: (90PUNTOS)**

Cumpliendo el requisito señalado por el Decreto 1072 y la Resolución 0312, en lo que refriere a la implementación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, se asignara puntaje por la certificación o constancia expedida por la administradora de riesgos laborales del proponente donde se acrediten los porcentajes de cumplimiento así:

En estructura plural los integrantes deben aportar el certificado o constancia emitido por la ARL, de acuerdo a su porcentaje de implementación su resultado debe ser aceptable.

- Entre 90 y el 100%: 90 Puntos
- Entre 79 y el 89%: 50 Puntos
- Entre 75 y el 78%: 10 Puntos

Aportar:

- Certificación o constancia del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el TrabajoSG — SST

- **PLAN DE GESTION DEL TIEMPO (100 PUNTOS)**

El proponente deberá presentar un PLAN DE GESTIÓN DEL TIEMPO en donde convergerán todas y cada una de las actividades en las que se agruparán los ítems del presupuesto del proceso.

El proponente deberá presentar un plan de gestión del tiempo, los cuales deberán estar asociadosen forma coherente y correspondiente con la esencia de su actividad, en el correspondiente lapso de tiempo calculado e indicado por el proponente.

Para estimar la duración de las actividades de suministro, se tendrá en cuenta los tiempos de Cotización, Pedidos, compra, distribución, almacenamiento y entrega para cada uno de las etapas que la conforman.

Se deberá entregar un programa de trabajo por instituciones educativas, discriminando cada uno de los tipos de raciones de acuerdo al siguiente cuadro:

RACIÓN COSTO.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR VIGENCIA 2023.					
CUPOS	**MODALIDAD**	**JORNADA**	**VALOR RACION**	**DIAS DE SERVICIO**	**VALOR TOTAL**

6.792	COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA	JORNADA UNICA	$ 4.587	14	$ 436.168.656
897	COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	JORNADA MAÑANA Y TARDE	$4.000	14	$ 50.232.000
260	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	JORNADA MAÑANA Y TARDE	$3.613	14	$13.151.320
7.949	TOTAL				$ 499.551.976

Para efectos de presupuesto los requerimientos de asistencia alimenticia deben estar fundamentados a la realidad reflejada en el cuadro No. 1, correspondiente a los estudiantes beneficiarios potenciales del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES			CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALI MENTOS
		PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452	5
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394			3
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374	4
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170	2
Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197	2
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2
República Ecuador	0°,1°,2°			175	2
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240	3
Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169	2
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3
INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2

Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		897	**260**	**6792**	**86**

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a viernes) de dieciséis (16 días), sin embargo, se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

El proponente para hacerse acreedor de los puntos por el criterio de evaluación solicitado deberá presentar dos (2) planes de gestión del tiempo, una teniendo como base la ejecución del método RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT y otra utilizando únicamente RACION INDUSTRIALIZADA.

La duración total del proyecto en la programación, en ningún caso será mayor al plazo de ejecución estimado para el proyecto. De presentarse una programación con plazo mayor al propuesto, la propuesta obtendrá un puntaje igual a cero (0) puntos por este criterio evaluativo.

ESPECIFICACIONES ESENCIALES DEL OBJETO:

Para la ejecución del PAE se seguirá y aplicará en todo sentido lo dispuesto en la ley 2167de diciembre de 2021 y la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021, modificada y adicionada por la resolución No. 002 del 11 de enero del 2022, en sus diferentes fases, de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas:

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar

El complemento alimentario. En los términos del artículo 5 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del 2021, expedida por la UApA, corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida, Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías(energía) y nutrientes, y el comportamiento alimentario almuerzo aportara el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

SITIO DE ENTREGA

El suministro de raciones se ejecutará en 33 sedes de las Instituciones Educativas oficiales en el Municipio de Girardot, así: modalidad preparada en sitio con ración tipo almuerzo 6792 raciones, complemento JM/JT 897 raciones, y 260 ración industrializada

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios para su consumo inmediato durante la jornada escolar y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Modalidad:

De acuerdo con el Art. 6 Resolución 00335/21 “la modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes”:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio: con ración tipo almuerzo y complemento JM/JT
Modalidad industrializada: según necesidad o para situaciones excepcionales en las que se preste el servicio educativo, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria cuando sea necesario, en aras de garantizar el buenuso de los recursos públicos y con el fin de evitar desperdicios, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso. (Art. 6, Parágrafo primero Resolución 00335/21).

Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento:
complementoalimentariojornada mañana, tarde y almuerzo.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde:*** *en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, meriendas entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.*
- ***Complemento tipo almuerzo:*** *corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.*

La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere la UAPA.

Con los recursos de cofinanciación que transfiera la UAPA, solo se podrá realizar el suministro deun complemento alimentario por beneficiarios.

Según tipo de preparación

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

- ***Ración preparada en el sitio****:* se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.
- ***Ración industrializada:*** se implementa en casos excepcionales o donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicosrespectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad

industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

Se debe garantizar en todo momento el número de raciones diarias para cada institución educativa, para esto se deberá estimar los tiempos de preparación de cada una de las etapas que involucran la elaboración de los tipos de raciones para un período o ciclos de cuatro (4) semanas de acuerdo al siguiente cuadro:

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	- Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas. - Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso de dotación, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria, certificación medica en la que conste la aptitud para manipular alimentos. - Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas. - Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza. - Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lomodifiquen, sustituyan o adicionen). - Registrar el ingreso de la materia prima recibida.
ALMACENAMIENTO	- Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. - Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -18°C), humedad relativa, aireación, etc. - Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condicionesexigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación

PRODUCCIÓN	- Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado. - Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado. - Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. - Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar mínimo 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos. - Tener en cuenta los procesos de descongelación de los alimentos, los mismos se deben descongelar de forma gradual en el refrigerador y los productos descongelados no se pueden refrigerar o volver a congelar, se debe descongelar únicamente lo que se va a preparar. - Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).
ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO EN CALIENTE)	- Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. - Los empaques a utilizar para las raciones deben cumplir con las siguientes características: Empaque individual para cada beneficiario. - Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. - Poseer compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar. - Ser de material sanitario. - Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). - Fácil manejo y almacenamiento. - Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS). - Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación. - Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos. - Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimas de 65°C.

DESPACHO	- Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación,certificado médico de aptitud para manipular alimentos). - Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículosutilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos debencontar con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo, con período de vigencia nomayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente. - Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. - Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. - Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos. - Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones decargue de los equipos isotérmicos en los vehículos Transportadores
TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales. - Realizar control y registro de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas. - Efectuar el descargue de los equipos isotérmicos correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos. - Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura. - Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa:Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.

ENTREGA PUESTO A PUESTO DEL SERVICIO	- El operador deberá presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos orgánicos generados de la operación diaria, para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa por el mal aprovechamiento de estos residuos . El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los beneficiarios en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán: - Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso. - Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, ala mayor brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia ogorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas dehigiene establecidas. Registrar en el formato correspondiente, la información de los beneficiarios que reciben los alimentos. El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus obligaciones, la persona designada deberá: Verificar las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador. Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productos suministrados por el operador. Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos. Acompañar el proceso de descargue de los equipos isotérmicos de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte. Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador. Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados alinterior de la institución educativa para el consumo de los alimentos. Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamientode los alimentos con los diferentes actores del PAE. Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características. Velar por el adecuado manejo de los equipos isotérmicos al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos. Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o
	Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

ALMACENAMIENTO	- Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas,especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. - Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -18°C), humedad relativa, aireación, etc. - Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación
PRODUCCIÓN	- Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado. - Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustanciaspermitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado. - Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. - Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar mínimo 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos. - Tener en cuenta los procesos de descongelación de los alimentos, los mismos se deben descongelar de forma gradual en el refrigerador y los productos descongelados no se pueden refrigerar o volver a congelar, se debe descongelar únicamente lo que se va a preparar. - Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).

ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO ENCALIENTE)	- Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. - Los empaques a utilizar para las raciones deben cumplir con las siguientes características: Empaque individual para cada beneficiario. - Ser de primer y único uso en caso de ser desechables. - Poseer compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar. - Ser de material sanitario. - Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). - Fácil manejo y almacenamiento. - Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS). - Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación. - Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidadesestablecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos. - Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimas de 65°C.

DESPACHO	- Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho deproductos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos). - Verificar condiciones higiénico sanitarias de losvehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos debencontar con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo, con período de vigencia no mayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente. - Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. - Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. - Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos. - Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los equipos isotérmicos en los vehículos Transportadores
TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales. - Realizar control y registro de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas. - Efectuar el descargue de los equipos isotérmicos correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos. - Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura. - Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa: Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.

ENTREGA PUESTO APUESTO DELSERVICIO	- El operador deberá presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos orgánicos generados de la operación diaria, para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que secausa por el mal aprovechamiento de estos residuos . - El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los beneficiarios en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán: - Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones dehigiene, evitando su contacto directo con el piso. - Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas. Registrar en el formato correspondiente, la información de los beneficiarios que reciben los alimentos. El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus obligaciones, la persona designada deberá: Verificar las condiciones higiénicas sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador. Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productossuministrados por el operador. Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos. Acompañar el proceso de descargue de los equipos isotérmicos de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personalde transporte. Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador. Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados alinterior de la institución educativa para el consumo de los alimentos. Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamientode los alimentos con los diferentes actores del PAE. Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características. Velar por el adecuado manejo de los equipos isotérmicos al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron

	recibidos. Reportar a la UAPA, supervisión y/o Interventoría cualquier novedad presentada en funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

Se deberá presentar un programa de entregas de raciones por institución educativa teniendo en cuenta los períodos o ciclos de cuatro (4) semanas calculadas por cada tipo de raciones.

CUPOS	MODALIDAD
6792	**RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO**
897	**RACION PARA PREPARAR EN SITIO: COMPLEMENTO JM/JT**
260	**RACION INDUSTRIALIZADA**

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a viernes)de dieciséis (16 días), sin embargo, se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.

El proponente para hacerse acreedor de los puntos por el criterio de evaluación solicitado deberá presentar dos (2) planes de gestión del tiempo, una teniendo como base la ejecución del método RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT y otra utilizando únicamente RACION INDUSTRIALIZADA.

El puntaje a obtener por este criterio evaluativo, para cada proponente se determinará agrupando la totalidad de las actividades de los cinco numerales antes descritos. Cuando en la actividad o tarea que se esté analizando en cada uno de los numerales, se presenten uno o más errores o la ausencia de los datos solicitados, se considerará la actividad como inconsistente respecto del total de actividades o tareas y por lo tanto la evaluación de las mismas, considerará la puntuación bajo los siguientes criterios:

TABLAS DE PUNTAJE POR PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS PARA LA PROGRAMACIÓN

TABLA DE PUNTAJE POR PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS PARA EL PROGRAMA DE GESTIÓN DEL TIEMPO				
No.	**ANEXO A PRESENTAR**	**PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS**		
		0 A 10%	**>10% Y <=30%**	**>40%**
1	**CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS**	10	5	0
2	**CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT**	10	5	0
3	**MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES**	20	10	0
4	**DIAGRAMAS DE GANTT**			
4.1	**DIAGRAMA DE GANTT TIPO DE RACIONES**	20	10	0

	EN PERIODOS DE SEIS (6) SEMANAS			
4.2	**DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES**	20	10	0
5	**PROGRAMACIÓN DE RECURSOS:**			
5.1	**DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS**	10	5	0
5.2	**HISTOGRAMA DE RECURSOS**	10	5	0
CALIFICACIÓN TOTAL		**100**	**50**	**0**

La duración total del proyecto en la programación, en ningún caso será mayor al plazo de ejecución estimado para el proyecto. De presentarse una programación de obras con plazo mayor al propuesto, la propuesta obtendrá un puntaje igual a cero (0) puntos por este criterio evaluativo. Y en el caso que sea menor al establecido por la Entidad, se considera inconsistencia, que se calcula mediante la siguiente formula:
Inconsistencias = 5 * # días de diferencia entre el plazo de la entidad y el propuesto, redondeado al entero inmediato.
Para la contabilización de las inconsistencias, se determinará de acuerdo a la totalidad de actividades analizadas presentadas por el proponente, de acuerdo a las especificaciones generales consignadas para cada numeral a evaluar, entendiéndose como inconsistencia un error de cálculo, ausencia de datos o no correspondencia de la información entre los diferentes cuadros y diagramas de la programación, según se aplique. **Para la calificación se sumarán las inconsistencias de cada aspecto y se determinará su porcentaje respecto al total de actividades o tareas**. La omisión de cualquiera de los formatos solicitados dará lugar a que obtenga una calificación de cero (0) puntos en el anexo que evalúa el factor a calificar.

El proponente deberá tener en cuenta al momento de elaborar su programación, el desarrollo de ejecución más adecuado para agotar la totalidad de los ítems involucrados en la propuesta, teniendo presente las condiciones climáticas, tiempos de transporte y modos de ejecución en condiciones normales. El programa debe presentarse en forma coherente con rendimientos factibles, con el fin de que la ejecución se pueda desarrollar sin demoras y atrasos.

1. CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS

El proponente deberá presentar un cuadro que liste las etapas en las que conforman cada uno de los procedimientos para la preparación de los diferentes tipos de raciones (ALMUERZOS, COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM, INDUSTRIALIZADO). En este cuadro se debe consignar la información referente a las duraciones de las etapas del proceso según la experiencia en anteriores contratos de similar envergadura, siempre garantizando el número de raciones de alimentos por día dentro de cada institución.

No.	**NOMBRE DEL TIPO DE RACIÓN**	**DURACIÓN**

		TOTAL
No. De la etapa	**NOMBRE DE LA ETAPA**	**DURACION DE LA ETAPA**

Para estimar la duración de las actividades de suministro, se tendrá en cuenta los tiempos de Cotización, Pedidos, compra, distribución, almacenamiento y entrega.
Se requiere que el proponente presente las duraciones en días enteros.
El NO cumplimiento en la presentación del cuadro, con la información que se solicita dará lugar a calificación de este numeral de cero (0) puntos para este numeral. La calificación

de este numeral será de acuerdo al porcentaje de inconsistencias encontradas, el cual se tomará de acuerdo al total de actividades presentadas.

2. CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT.

El método PERT, (Técnica de evaluación y revisión de proyectos), involucra el cálculo de tiempos por probabilidad. Según el proyecto, el cálculo de tiempo es probalístico, en donde se parte de una probabilidad, que es un estudio de planeación teórico, y se escoge una premisa probable con tres estimativos de tiempos, en los cuales posiblemente pueda terminarse la actividad en el supuesto que ésta va a desarrollarse en condiciones normales. Estos tres estimativos de tiempo son:

1. Optimista
2. Pesimista
3. Más probable.

Tiempo optimista: (To)

Corresponde al menor tiempo posible en que se supone podría realizarse una actividad, si se contara con buena suerte excepcional, y todo marchara perfectamente desde el principio.

Tiempo pesimista: (Tp)

Corresponde al tiempo máximo que duraría la actividad, contando con la mala suerte en su realización. Se tiene en cuenta en esta estimación, la posibilidad de que se retrase la iniciación o se dificulte su desarrollo por causas pertinentes y muy factibles, pero no se tendrá en cuenta sucesos catastróficos, tales como huelgas, incendios, derrumbes, etc.

Tiempo más probable: (Tm)

Corresponde al tiempo que se consumiría, muy seguramente en la realización de la actividad. Es tal que si la actividad se repitiera independientemente muchas veces, este tiempo de duración sería el que ocurriría con más frecuencia. Sería entonces en caso de tener un solo estimativo, el tiempo dado. El tiempo más probable deberá ser establecido por el oferente en base a su experiencia y nunca puede estar fuera del rango entre To y Tp.

Tiempo esperado: (Te). Con el cual se realizarán los diagramas

Determinados estos tiempos en el cálculo de actividades acorde con la cantidad y rendimientos, se procederá a aplicar la fórmula del tiempo esperado (promedio). El valor que resulte, será finalmente el que se aplicará en la programación a cada actividad. El tiempo promedio es el valor más representativo, no el más frecuente de todas las estimaciones posibles.

La duración estimada o tiempo esperado (Te), con la cual se va a trabajar la red, no es un modo alguno de tiempo exacto. Muy seguramente la actividad va a durar más o menos que Te". Aquí aparece entonces de nuevo el valor de incertidumbre.
Con los estimativos de tiempos, To, Tp y Tm, podemos obtener estadísticamente el "Te"Tiempo esperado aplicando la siguiente fórmula:

$$Te = \frac{To + 4(Tm) + Tp}{6}$$

En donde:

To = tiempo
optimistaTp =
tiempo pesimista
Tm = tiempo más
probableTe = tiempo
esperado.
Desviación estándar: (δ)

La desviación estándar para el tiempo de ejecución de cada actividad se usa para especificar cuánto se puede retrasar y cuan dispersos están sus tiempos, se determinará de la siguiente manera:

$$\delta = \frac{Tp - To}{6}$$

La Variación:

De acuerdo a los principios de distribución de frecuencias puede asegurarse que tendremos alta probabilidad que la actividad termine dentro del intervalo, de ahí la conveniencia de calcular la variación para cada actividad.

La variación es un término que describe la incertidumbre asociada al cálculo. Si lavariación es grande, cuando el tiempo optimista y el tiempo pesimista se diferencian mucho, la incertidumbre sobre el tiempo de duración de la actividad es grande, y si la variación es pequeña, la incertidumbre también lo es, por tanto, la variación máxima aceptada será del 25% (0,25), utilizar una variación mayor para cualquiera actividad, será causal para castigar la evaluación del parámetro la Red diagrama PERT/CPM, con 5 inconsistencias por cada actividad que tenga una variación mayor del 0.25.

La variación entonces la calcularemos aplicando la siguiente fórmula:
Variación = $(Tp\text{-}To)^2 / 36$
Tiempo pesimista - tiempo optimista, dividido por seis (6), y elevado todo lo Exterior al cuadrado.

ACTIVIDAD	TO	TM	TP	TE	DESV.	VARIACIÓN

Para la elaboración de la programación por el método PERT/CPM y GANTT con los Flujo de Fondos y Programación del personal, se utilizará el Tiempo esperado Te, no utilizar el cálculo de esta duración, se calificará con cero (0) puntos a la evaluación de la Programación y Control de Obras.

3. MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES

Cuando se habla de matriz de secuencia se refiere a la relación que existe entre cada actividad; Sucesoras y Predecesoras. Se debe realizar una Matriz de secuencias para cada uno de los diferentes tipos de raciones.
La matriz a utilizar para dibujar la red es la de secuencia, por lo que la de antecedencia debería transponerse tomando la columna de antecedentes en orden numérico, como “actividades” y la de actividades pasarla a la derecha como “secuencias”.

Debe cuidarse que todas y cada una de las actividades tenga cuando menos un antecedente, excepto la actividad inicial.
Con objeto de facilitar el enunciado de las actividades de un proceso constructivo, y de evitar la posible omisión de algunas de ellas, es recomendable proceder de la siguiente forma: Una vez terminada la lista de actividades, es necesario analizar el orden en que deben ejecutarse las actividades, teniendo en cuenta los requisitos del proceso y las condiciones particulares que va a realizar el proceso para llevar a cabo ordenadamente esta fase de la planeación, es recomendable preparar una tabla denominada Tabla de Secuencias"

Para formar la Tabla de Secuencias se siguen reglas:

- Se analiza la actividad correspondiente a cada uno de los renglones y se determina que actividades pueden hacerse inmediatamente después de terminada la "actividad en cuestión Para esto, se recorre el renglón examinando las columnas de la tabla y colocando una X en los casilleros de las columnas que corresponden a las actividades que pueden realizarse inmediatamente después.
- Se analiza la actividad correspondiente a cada una de las columnas, y se determina que actividades deben precederle inmediatamente antes de poder iniciar la actividad en cuestión. Para esto, se recorre la columna examinando los renglones de la tabla y colocando una X en los casilleros de los renglones que corresponden a las actividades que deben ejecutarse inmediatamente antes.
- Ninguna actividad puede ser sucesora ni predecesora de ella misma por lo tanto, debe señalarse en la tabla la diagonal vacía que indica que corresponde a la misma actividad.

MATRIZ O TABLA DE SECUENCIAS

No. Act	**DESCRIPCION**	**DUR**	**IDENT**	**SUC** / PRED	**A**	**B**	**C**	**…**	**n**
1	Etapa 1	x	**A**						
2	Etapa 2	x1	**B**						
3	Etapa 3	x2	**C**						
- - - -		- - -	**…**						
N	Etapa n	xn	**N**						

4. DIAGRAMAS DE GANTT

Se solicita al proponente presentar dos diagramas de barras tipo GANTT, con la identificación de las actividades, uno para cada tipo de raciones para un período de cuatro (4) semanas y otro general que presente los tipos de raciones por cada una de las instituciones del programa. Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a viernes) de ciento ochenta y nueve días (189 días — Equivalente a 22 semanas) para el período 2023, sin embargo, se pueden programar trabajos los días sábados y domingos con excepción de las etapas que se desarrollan dentro de las instituciones educativas.
Se deberán resaltar las actividades correspondientes a la ruta crítica (Tanto en la tabla, como en la gráfica del diagrama de Gantt) y para DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES se deberá expresar sobre cada barra los porcentajes de incidencia de cada una de los tipos de raciones en cada institución en el transcurso del tiempo sobre el valor total de la oferta económica y al final de la tabla se deberá presentar una fila que contenga la sumatoria de los porcentajes de incidencia mes a mes consolidado y otra con los acumulados mes a mes en estos mismos períodos hasta el final del proyecto (Se

solicita estos datos únicamente en porcentajes y no en pesos, debido a que el valor de la propuesta económica solo se conocerá en la audiencia de adjudicación cuando se abra el sobre número 2, según lo establecido en el decreto 1882 del 15 de Enero de 2018).
Estos diagramas de Gantt pueden ser presentados en herramientas de programación como Microsoft Office Project, siempre y cuando se cumpla con lo solicitado en estos pliegos de condiciones.
Este diagrama se deberá presentar los porcentajes de incidencias de las actividades sobre el valor total del proyecto, los tiempos cercanos para cada cuadro y el valor total del proyecto expresado como porcentaje que debe corresponder al 100% y se debe especificar claramente la Jornada laborar que debe corresponder a la expresada en el diagrama CPM-PERT.

DIAGRAMA DE GANTT

DIAGRAMA DE GANTT TIC-TTC								MES 1														MES 2										
ACT.	DESCRIPCIÓN	%	Dur. (Dias)	TIC	TTC	HT	TIC-TTC / TIL-TTL	1	2	3	4	5	...	...	...	29	30	31	32	33	34	35	...	...	...	59	60	TOTAL
1	ACTIVIDAD 1						% TIC-TTC																					
							TIC-TTC																					
2	ACTIVIDAD 2						% TIC-TTC																					
							TIC-TTC																					
TOTAL DEL PROYECTO EXPRESADO EN %		100%																										
	CONVENCIONES		% INCIDENCIA MES				$ TIC-TTC																					
	ACTIVIDADES CRITICAS (TEXTO)		%INCIDENCIA ACUMULADA				$ TIC-TTC																					
	ACTIVIDADES CRITICAS		JORNADA LABORAL:																									
	ACTIVIDADES NO CRITICAS																											
	DIAS NO LABORALES																											
	HOLGURAS																											

5. PROGRAMACIÓN DE RECURSOS

ASIGNACIÓN, PLANIFICACIÓN

DERECURSOS.

Para la ejecución de las obras en el tiempo, se requieren de ciertos recursos, como la mano de obra (Cuadrillas o personas), materiales, equipos y herramientas, los cuales se programan diariamente indicando cantidades diarias, para efecto del presente proceso licitatorio se exigirá solo la asignación, planeación y distribución del recurso de Mano de Obra, o sea el uso de cuadrillas y/o personal.
Para hacer una distribución de los recursos, se tiene en cuenta que las actividades están ligadas entre sí por la relación de secuencia de la red, y se dispone de algunos márgenes de tiempo para su realización, que se llaman holguras, ya vistas anteriormente,

5.1. DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS.

El ajuste de actividades entre los márgenes de fluctuación, de tal manera que la demanda diaria de recursos sea la más conveniente, es lo que denominamos la distribución de recursos. La distribución de recursos se realiza entonces tomando día por día las actividades que se programaron, haciendo una sumatoria de entrada de recursos totales, teniendo en cuenta las relaciones estructurales entre las actividades Se crea entonces en el cuadro resumen de cálculo, una columna en donde se registrarán los recursos asignados por cada actividad. Se podrá utilizar el cuadro USO DE RECURSOS, presentado en Microsoft Office Project siempre

y cuando se presente el recurso asignado como unidad.

5.2. HISTOGRAMA DE RECURSOS.

El histograma de recursos, es llevar a una gráfica, la distribución de recursos, para poder visualizar de una mejor forma, en este caso personal o mano de obra, a lo largo de todo el programa o proyecto realizado, y poder tener luego un control más eficaz sobre éstos, y sobre el programa.

La grafica se puede realizar utilizando la herramienta de Excel de Office Microsoft, la herramienta GRAFICO DE RECURSOS de Microsoft Office Project o manual como se indica a continuación, según el ejemplo transcrito:

HISTOGRAMA DE PERSONAL



- COMPRAS LOCALES (100 PUNTOS)

COMPRAS LOCALES AL PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULATURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES (100 PUNTOS)

La ALCALDIA otorgará hasta cien (100) puntos, al proponente que se obligue, mediante carta de compromiso a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y/o sus organizaciones, en una proporción hasta el 30 % mínimo exigido. Para tal efecto el proponente deberá señalar el porcentaje mínimo de compras locales que realizará y acreditará en la ejecución del contrato. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo siguiente:

COMPRAS LOCALES	PUNTAJE
Desde el 5% hasta el 10%	50 puntos
Desde el 11% hasta el 20%	75 puntos
Desde el 21% hasta el 30%	100 puntos

6. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (199 PUNTOS)

Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes NACIONALES y EXTRANJEROS otorguen a los BIENES Y SERVICIOS NACIONALES, en virtud de lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003 y el Manual “Para el Manejo de Incentivos en los Procesos de Contratación” de Colombia Compra Eficiente, se otorgaran los siguientes puntajes:

CONCEPTO	**PUNTAJE**	**PUNTAJE MAXIMO**
1. PROMOCION EN PROCESOS CUYO OBJETO	199	199

INCLUYE BIENES Y SERVICIOS NACIONALES		
• SI SOLO OFRECE BIENES NACIONALES	199	199
• SI SOLO OFRECE SERVICIOS NACIONALES	199	199
2. PROMOCION DE LA INCORPORACION DE COMPONENTE NACIONAL EN BIENES Y SERVICIOS EXTRANJEROS	99,5	99,5

Para el presente proceso se otorgará puntaje por PROMOCION EN PROCESOS CUYO OBJETO INCLUYE SERVICIOS NACIONALES Y BIENES NACIONALES (199,5 PUNTOS), así:

De conformidad con el Documento de Estudios Previos y Análisis del Sector, la ejecución del contrato se entiende como un servicio, por lo cual, se acreditará el origen nacional de la oferta de la siguiente manera:

• Persona Natural Colombiana, con la presentación de la cédula de ciudadanía del proponente en copia simple, la cual deberá ser aportada con su oferta.
• Persona Natural Extranjera Residente en Colombia, con la presentación de la visa correspondiente (http://www.cancilleria.gov.co/tramites_servicios/visas/categorias/negocios) que le permita la ejecución ejecutar el objeto contractual de conformidad con la Ley. La cual deberá ser aportada con la oferta en copia simple.
• Persona Jurídica constituida en el país, se verificará con el Certificado de Cámara y Comercio que el domicilio de la personas jurídica este dentro del territorio nacional.
• Persona Jurídica Extranjera: De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015, las personas jurídicas extranjeras recibirán trato nacional cuando se cumpla alguna de las siguientes tres condiciones, para lo cual se verificará por la Entidad en el orden que se relaciona y de manera excluyente:
Se dará trato nacional a:
a. Los bienes y servicios de otros Estados con los cuales exista un Acuerdo Comercial aplicable al Proceso de Contratación;
b. A los bienes y servicios respecto de los cuales exista trato nacional por reciprocidad (situación que se verificará de conformidad con lo establecido por el artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015) y,
c. A los servicios de la Comunidad Andina de Naciones –CAN–.

Proponente Plural, en caso de que todos los integrantes del proponente plural cumplan con las anteriores condiciones se asignara el puntaje de 99,5 puntos; en caso de que los integrantes del proponente plural sean nacionales y extranjeros sin derecho a trato nacional, el puntaje se asignara en proporción al porcentaje de participación del integrante nacional.

Para la acreditación de del factor del apoyo industria nacional, se aportará la cámara de comercio del proponte, copia de cedulas de los representantes legales y formato nro. 4.

En caso de estructura plural se debe aportar los documentos antes citados de cada integrante, esto es cámaras de comercio y cedulas de ciudadanía, acompañado del formato nro. 4 puntaje

de industria nacional a nombre de la estructurara asociativa.

INCENTIVO PARA MIPYMES (0,25 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, teniendo en cuenta los criterios de clasificación empresarial, podrán establecer puntajes adicionales para Mipyme. **En ningún caso, estos podrán superar el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones**.

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y **tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal**.

Por lo anterior el proponente con su propuesta deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

- Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.
- Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para el caso del contador y revisor fiscal, allegar copia de la tarjeta profesional y del certificado de antecedentes del registro profesional vigente.

7. EMPRENDIMIENTO Y EMPRESA DE MUJERES (0.25 PUNTOS)

De conformidad con el Decreto 1860 de 2021 y los artículos 2.2.1.2.4.2.14, la Alcaldía Municipal de Girardot, asignará 0.25 puntos al proponente que acredite su calidad de emprendimiento o empresa de mujeres, según los parámetros definidos de la siguiente manera:

1.Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2.Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección en el mismo cargo u otro mismo nivel.

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al

cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.
4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

PARÁGRAFO 1. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

9. FACTORES DE DESEMPATE

Si como resultado de la calificación, dos o más proponentes obtuvieren igual puntaje total entre todas las propuestas y éste fuere el mayor de la evaluación final, siempre y cuando se cumplan las condiciones antes previstas, se resolverá el empate de acuerdo con los criterios establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020.

A continuación encontrarán una tabla en la cual en la columna de la izquierda se relacionan los factores de desempate en el mismo orden y literalidad del Art. 35 de la ley 2069 de 2020 y en la columna derecha, se establece el medio probatorio para acreditar la circunstancia correspondiente, en algunos casos por existir tarifa legal y en otros como línea sugerida en desarrollo de la discrecionalidad que le asiste a la entidad contratante para estructurar los pliegos de condiciones o documento equivalente, bajo la aplicación de los principio generales del Derecho, los de la Función Pública y la Contratación Estatal.

FACTOR DESEMPATE FORMA DE ACREDITACIÓN DE LA CONDICION	SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE.
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	PRUEBA DE LA CONDICIÓN - SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. A. BIENES. Inscripción en el Registro de productor de bienes nacionales (RPBN). Este es un instrumento mediante el cual el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo recopila información (base de datos) sobre la producción de bienes existentes en el país. La preferencia de oferta se concederá al proponente que cuenta con el respectivo RPBN para los bienes que ofrece. B. SERVICIOS Para el caso de los servicios, se considera que es nacional si se hace por una persona natural colombiana o residente en el país, circunstancias que se acreditarán con la Cédula de Ciudadanía o con la visa de residente. Para el caso de personas jurídicas se considera que el servicio es nacional si es prestado por una persona constituida en Colombia lo cual se verificará con el certificado de existencia y representación legal.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	PRUEBA DE LA CONDICIÓN. A. MUJER CABEZA DE FAMILIA. Esta condición se acredita con Declaración ante notario por parte de la respectiva mujer. (Parágrafo del Art. 2° de la Ley 82 de 1993). B. MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA INTRAFAMILIAR. Esta condición se acredita mediante providencia que establezca medida de protección expedida por la autoridad competente, (comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena — en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas–. La medida de protección se debe emitir en una providencia motivada). SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL. La respectiva declaración ante notario o la providencia según corresponda. B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA. 1. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de mujeres que ostentan la condición especial (Cabeza de Familia — Victima de la Violencia). ii) Identificación de las Mujeres, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición de otras figuras asociativas (Número de asociados — Número de afiliados). 2. La declaración ante notario o providencia que establece la medida protección, según la condición a acreditar, de la o las mujeres que hacen parte de las personas jurídicas proponentes. Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente.Nota: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se mide de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social (Sociedades Personales). Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se mide a partir del porcentaje de mujeres vinculadas a la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc. según sus estatutos)
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en el cual certifique el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección. 2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo en el cual se indique el número de personas vinculadas con discapacidad, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez,familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de personas mayores vinculadas directamente por el proponente mediante contrato de prestación de servicios o de trabajo a la fecha de cierre del proceso de selección. ii)El número de trabajadores y/o de prestadores de servicios vinculados, mayoresque no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión. 2. Declaración escrita de la persona mayor trabajador o vinculada al proponente, en la cual indique que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que ya ha cumplido el requisito de edad establecido en la ley (57 y 62 años para mujeres y hombres respectivamente) junto con la copia de la cédula de ciudadanía.

5.Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.	SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE - PRUEBA DE LA CONDICIÓN. Certificaciones de auto reconocimiento expedidas por la dependencia competente del Ministerio del Interior. (Es el Ministerio del Interior la autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas.) SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. 1. Certificación suscrita por la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, en donde se indique: i) El número total de trabajadores vinculados a su planta de personal a la fecha de cierre del proceso. b) El número de dichos trabajadores que pertenezcan a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, rom o gitanas. 2. Certificación de auto reconocimiento de cada uno de los trabajadores con los que se pretende acreditar el requisito.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/opersonas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	PRUEBA DE LA CONDICIÓN. Esta condición se acredita con la respectiva certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización ARN– que los reconoce como tales. SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE. A. PARA PROPONENTE PERSONA NATURAL. Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización. B. PARA PROPONENTE PERSONA JURÍDICA. 1. Certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal cuando este exista en la cual se indique: i) Que dentro de la composición de la sociedad o que los miembros y/o asociados y/o afiliados de la persona jurídica sin ánimo de lucro, se cuenta con participación de personas en proceso de reintegración o reincorporación. ii) Identificación de estas personas, indicando número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro. iii) Indicación del número total de cuotas sociales o acciones de la respectiva sociedad o la composición de otras figuras asociativas (Número de asociados — Número de afiliados). 2. La Certificación expedida por la Agencia Para la Reincorporación y la Normalización de las personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de las personas jurídicas proponentes.Cuando se trate de proponentes plurales, se observarán los mismos requisitos respecto de cada uno sus integrantes respectivamente. NOTA: La participación mayoritaria para el caso de las sociedades comerciales, se mide de acuerdo al número acciones (en las sociedades por acciones) o por la utilidad proveniente de la participación social (Sociedades Personales). Para el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro, se mide a partir del porcentaje de personas en proceso de reintegración o reincorporación que hacen parte de la persona jurídica respecto al número total de personas que la conforman (Miembros, asociados, afiliados etc. según sus estatutos)
7.Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	Acreditar de acuerdo con la forma descrita para el caso de madres cabeza de familia y personas en proceso de reintegración o reincorporación.
8.Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley. COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE MIPYMES En virtud del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, se establece que las Mipymes deben acreditar su condición de tal, presentando un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal-siempre y cuando estén obligadas a tener uno- o el contador de la empresa donde conste que la misma tiene el tamaño empresarial establecido de acuerdo con la ley.COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES Certificado de existencia y representación legal.
10.Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural .	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE 1. Estados Financieros del año inmediatamente anterior- (Balance - Estado de resultados con sus respectivas notas y debidamente certificados y dictaminados cuando corresponda. 2.Certificación suscrita por el contador público que prepara los estados financieros y por el revisor fiscal - en caso de contar con el - en la que se indique que, del total de los pagos realizados por el ente económico, con corte 31 de diciembre del año anterior, mínimo un 25% corresponden a proveeduría a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales.
11, Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	PRUEBA DE LA CONDICIÓN Y SOLICITUD EN EL PLIEGO DE CONDICIONES O SU EQUIVALENTE . Dicha situación se acredita con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad, en el que conste que reúne los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018.
12.Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del proceso	El método será mediante balota al azar. Para este caso, en audiencia pública de adjudicación, se incluirán en una bolsa que no permita ver el interior, un número equivalente a los proponentes que están incursos en empate. Las balotas serán de un mismo color a excepción de una balota que será de color diferente. El orden para sacar la balota respectiva será el mismo orden de radicación de ofertas. Quien saque la balota de diferente color será el ganador.

a. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

Para el presente proceso de selección se hace necesario identificar los riesgos de acuerdo al decreto 1082 Cap. 1 subsección 6 articulo 2.2.1.1.1.6.1, articulo 2.2.1.1.1.6.2, articulo 2.2.1.1.1.6.3, en donde se determinaran algunos requisitos habilitantes, procedimientos y demás sistemas de control, teniendo en cuenta el riesgo del proceso de contratación , el valor del objeto del proceso de contratación y en donde se modifica los primeros análisis de demanda y oferta teniendo en cuenta la identificación de riesgos del proceso. La evaluación del riesgo se realizó de acuerdo a los manuales y guías que para el efecto expide Colombia Compra Eficiente, y su resultado puede ser consultado enel Anexo que contiene la matriz de riesgos para el presente proceso

Una vez realizada la evaluación y calificación de cada uno de los riesgos asociados al proceso de contratación, el municipio decide trasferir algunos riesgos al proponente o futuro contratista, especificados en la matriz de riesgos del manual que expide Colombia Compra Eficiente y en dondesu numeral 4 establece este tipo de asignación y tratamiento de riesgos. Y en donde en el mismo establece que en principio general el riesgo debe asumirlo la parte que puede afrontarlo en mejor forma bien sea por la experiencia, conocimiento o papel dentro de la ecuación contractual, entre otras y que dentro de la evaluación y calificación de los riesgos según el numeral 3 del manual de riesgosse establecen fuentes de información como: opiniones

y juicios de especialistas o expertos el Municipio decide establecer unos requisitos habilitantes para seleccionar la opción más apropiada teniendo en cuenta el costo y beneficio de cualquiera de las acciones identificadas para el tratamiento en el riesgo enumeradas y escritas en la matriz. Teniendo en cuenta que se modificara iterativamente algunos requisitos de los cuales se tenían preestablecidos sin riesgos en el análisis de la demanda, oferta y del sector en general.

Fuente Decreto 1082 de 2015 Cap. 1 subsección 6
Artículo 2.2.1.1.1.6.1
Artículo 2.2.1.1.1.6.2
Artículo 2.2.1.1.1.6.3

Conforme a lo anterior se presentan las siguientes definiciones:

RIESGO PREVISIBLE: Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia, esta corresponde a la estimación y asignación delos riesgos previsibles, así como su tipificación.

TIPIFICACIÓN DEL RIESGO: Es la enunciación que la entidad hace de aquellos hechos previsibles constitutivos de riesgo que en su criterio pueden presentarse durante y con ocasiónde la ejecución del contrato.

ESTIMACIÓN DEL RIESGO: Es la valoración, en términos monetarios o porcentuales respecto del valor del contrato, que hace la entidad de ellos, de acuerdo con la tipificación que ha establecido.

ASIGNACIÓN DEL RIESGO: Es el señalamiento que hace la entidad de la parte contractual que deberá soportar total o parcialmente la ocurrencia de la circunstancia tipificada, asumiendo su costo.

La probabilidad de ocurrencia será medida de acuerdo a la siguiente tabla:

Entre otros los riesgos previsibles que deberá asumir el contratista son los siguientes:

NIVEL	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA	DESCRIPCIÓN
1	Remoto	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia es menor del 1% durante la vigencia del contrato.
2	Ocasional	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia se estima entre el 1% y el 5% durante la vigencia del contrato
3	Frecuente	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia se estima entre 5.1% al 10% durante la vigencia del contrato.
4	Muy Frecuente	El número de eventos con probabilidad de ocurrencia se estima mayor al 10% durante la vigencia del contrato

Entre otros los riesgos previsibles que deberá asumir el contratista son los siguientes:

Matriz de riesgos

CLASE	Tipificación del Riesgo	Asignación del Riesgo		Estimación del Riesgo	
	Descripción	Contratista	Municipio	Nivel de probabilidad de ocurrencia	Eliminación o Mitigación
Jurídicos	Enfermedad general, Enfermedad profesional, accidentes de trabajo (incapacidad, discapacidad, muerte, entre otros) sin que el recurso humano se encuentre efectivamente cubierto por el régimen de seguridad social (pensión, salud, riesgos profesionales)	X		1	Garantía de la afiliación y pago oportuno al régimen de seguridad social (pensión, salud y **riesgos profesionales)** del recurso humano contratado para la ejecución del contrato. Las demás acciones que considere el contratista.

	Demandas o reclamaciones de tipo laboral o contractual para el cumplimiento de las obligaciones laborales, no reconocimiento de loshonorarios en caso de contrato de prestación de servicios o no provisión de recursos necesarios para la ejecución de la operación.	X		1	Pago oportuno de los salarios, prestaciones sociales, honorarios y demás emolumentos pactados con el recurso humano contratado, para la ejecución del contrato. Adecuada planeación, disponibilidad de los recursos y mecanismos de supervisión y de verificación del cumplimiento oportuna de la programación y del pago.
	Daños y perjuicios a terceros por responsabilidad civil extracontractual por parte del contratista, sus trabajadores y contratistas, extendiéndose a todos los eventos amparados.	X		2	Implementación de planes de prevención para que el recurso humano contratado para la ejecución del contrato, cuente con herramientas y protocolos para el desarrollo de los servicios para el respeto de los derechos personales y patrimoniales de terceros. Exigencia y verificación de cobertura de este riesgo por parte del contratista para la prestación de servicios al desarrollo de la ejecución del programa de alimentación escolar. Suscripción de póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual a favor del Departamento, de terceros beneficiarios. Las demás acciones que considere el contratista
Operativos	La no atención, suspensión o retraso en el inicio del programa de alimentación escolar, por causa de fuerza mayor o casos fortuitos	X		1	Diseñar planes de contingencia frente a la Posibilidad de difícil acceso para la entrega del Complemento alimentario tipo almuerzo del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Girardot. Las demás acciones que considere el contratista
	Mayor valor al estimado por el proponente en transportes y costo de la minuta por circunstancias externas que afecten el correcto desarrollo del Programa de Alimentación Escolar	X		2	Diseñar la programación de logística para la entrega de Complemento alimentario tipo almuerzo según lo exigido en el contrato considerando factores como: medios de transporte, almacenamiento, periodos de invierno y verano dentro del Municipio, bloqueos temporales o permanentes reportados por las autoridades

b. ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN

De acuerdo a lo señalado en el art. 20 de la Ley 80 de 1993 y al Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 y lo establecido en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN de Colombia Compra Eficiente:

La Entidad Estatal debe determinar si un Acuerdo Comercial es aplicable siguiendo las siguientes reglas en orden consecutivo:

Regla 1. Si la Entidad Estatal no hace parte de las Entidades Estatales incluidas en el Acuerdo Comercial, el Proceso de Contratación no está cubierto por este y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

Regla 2. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es inferior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable, el Proceso de Contratación no está cubierto y en consecuencia, no es necesario hacer análisis adicional alguno.

Regla 3. Si la Entidad Estatal está incluida en el Acuerdo Comercial y el presupuesto oficial del Proceso de Contratación es superior al valor a partir del cual el Acuerdo Comercial es aplicable,

la Entidad Estatal debe determinar si hay excepciones aplicables al Proceso de Contratación. Si no hay excepciones, el Acuerdo Comercial es aplicable al Proceso de Contratación.

El artículo 1 de la Ley 816 de 2003, ordena a las entidades de la administración pública, la adopciónde criterios objetivos que permitan apoyar a la industria nacional, en los procesos de licitaciones, convocatorias o concursos públicos, o cualquier modalidad contractual, mediante los cuales, deban seleccionar a sus contratista, de acuerdo con el régimen jurídico de contratación que le sea aplicable, por lo que se incluyó como criterios de calificación, el apoyo a la industria nacional en los porcentajes exigidos en el artículo 2 de la citada ley. Atendiendo las disposiciones del artículo 20 de la Ley 80 de 1993, el parágrafo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el artículo 51 del Decreto Ley 019 de2012, y el Título IV, Capítulo del Decreto 1510 de 2013 o de la norma que adicione o modifique, en el presente proceso de selección, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a bienes y servicios nacionales en países con los cuales Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras públicas, se realizará mediante certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá lugar y fecha de expedición de la certificación, número y fecha del tratado, objeto del tratado, vigencia del tratado y proceso de selección al cual va dirigido. En ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad, caso en el cual el Ministerio por disposición del Decreto 1082 de 2015, el Ministerio de Relaciones Exteriores solicitará la publicación en el Secop de las certificaciones referidas y de mantener dicha información actualizada coordinadamente con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente.

Así mismo, conforme los preceptos el Título IV, Capítulo del Decreto 1510 de 2013 modificado por el Decreto 1082 de 2015 y Al manual M-MACPC-02 " anual para el manejo de los cuerdos Comerciales en Procesos de Contratación" la Entidad ha desarrollado la información necesaria para determinar la aplicabilidad de Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio vigentes para el Estado Colombiano, que en todo caso, extienden beneficios a los proveedores extranjeros, garantizando a las empresas colombianas y las de los socios comerciales del país, procedimientos transparentes y no discriminatorios en los procesos de contratación pública, a fin de atender en el presente proceso de selección, las obligaciones impuestas por la protección de los principios de derecho internacional, tales como la publicidad, el uso de medios electrónicos, las modalidades de contratación y la revisión de impugnaciones, así como el apoyo a la participación de MIPYMES.

De acuerdo con este análisis realizado se determina que al proceso de contratación se aplican los acuerdos comerciales de la siguiente manera:

Acuerdo comercial		**Entidades Estatales del nivelmunicipal y departamental**	**Entidades generales del nivelnacional**	**Entidades especiales del nivelnacional**
Alianza	Chile	Bienes y servicios $818.781.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	Bienes y servicios $204.659.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	Bienes y servicios $900.659.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**
	Perú		Bienes y servicios $388.921.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	

Pacífico	México	N/A	Bienes y servicios $204.695.000 **COP** Servicios de Construcción* $10’335.931 **USD**	Bienes y Servicios* $397,535 **USD** Servicios de construcción* $12’721.740 **USD**
Canadá		N/A	Bienes y servicios $241.786.000 **COP** Servicios de construcción $20.469.524.000 **COP**	Bienes y servicios $1.208.928.000 **COP** Servicios de construcción $38.687.607.000 **COP**
Chile		Bienes y servicios	Bienes y servicios	Bienes y servicios

Acuerdo comercial		Entidades Estatales del nivel municipal y departamental	Entidades generales del nivel nacional	Entidades especiales del nivel nacional
		$818.650.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.528.000 **COP**	$204.663.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.258.000 **COP**	$900.515.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.258.000 **COP**
Corea		Bienes y servicios $834.620.000 **COP** Servicios de construcción $62.596.500.000 **COP** **(Aplica para departamentos)**	Bienes y servicios $292.117.000 **COP** Servicios de construcción $20.865.500.000 **COP**	Bienes y servicios $1.669.240.000 **COP** Servicios de construcción $62.596.500.000 **COP**
Estados AELC		Bienes y servicios $818.600.000 **COP** Servicios de construcción $20.465.000.000 **COP**	Bienes y servicios $532.090.000 **COP** Servicios de construcción $20.465.000.000 **COP**	Bienes y servicios $900.460.000 **COP** Servicios de construcción $20.465.000.000 **COP**
Estados Unidos y Costa Rica		Bienes y servicios $1.481.116.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**	Bienes y servicios $241.786.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**	Bienes y servicios $752.599.000 **COP** Servicios de construcción $20.868.078.000 **COP**
México		N/A	Bienes y servicios* $84.918 **USD** Servicios de construcción* $11’039.387 **USD**	Bienes y servicios* $424.592 **USD** Servicios de construcción* $13’586.938 **USD**
Triángulo Norte	El Salvador	Límite inferior del valor de la menor cuantía de la Entidad	Valor de la menor cuantía de la Entidad	
	Guatemala			
	Honduras	N/A		
Unión Europea		Bienes y servicios $818.660.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.500.000 **COP**	Bienes y servicios $532.129.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.500.000 **COP**	Bienes y servicios $818.660.000 **COP** Servicios de construcción $20.466.500.000 **COP**

Para dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, el cual señala “Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para:

Los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos”;

Y que por la cuantía y el objeto de la contratación, se deben observar las obligaciones que en materia de tratados de libre comercio o acuerdos internacionales le apliquen a cada proceso contractual; se procede a verificar cada uno de los tratados internacionales vigentes y

debidamente ratificados:

Revisado el Manual Explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia, esta contratación NO está cubierta bajo las obligaciones de AcuerdoComerciales Internacionales Vigentes.

El Acuerdo Comercial con Guatemala y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN son aplicables a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel municipal, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

ANALISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTIAS

Que el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 establece, "los contratistas prestaran garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato. Los proponentes prestaran garantía de seriedad de los ofrecimientos hechos.

Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, en garantías bancarias y en general, en los demás mecanismos de cobertura del riesgo autorizados por el reglamento para el efecto. Tratándose de pólizas, las mismas no expirarán por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales. El gobierno Nacional señalará las condiciones generales que deberán ser incluidas en las pólizas de cumplimiento de los contratos estatales."

Por lo anterior se hace necesario exigir garantía de cobertura del riesgo de las obligaciones surgidas con ocasión del contrato a celebrar, con el propósito de cubrir los siguientes amparos:

a) Cumplimiento: Por una cuantía igual al **VEINTE POR CIENTO (20%)** del valor total del contrato, "este amparo cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de: (a) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (b) el incumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (c) (…) (d) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria" (numeral 3º articulo 2.2.1.2.3.1.7 Decreto 1082 de 2015). Esta garantía tendrá una vigencia mínima durante el plazo del contrato y 4 meses más y hasta su liquidación.

b) Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: Por una cuantía igual al **DIEZ POR CIENTO** (**10%)** del valor total del contrato, para garantizarel pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal empleado por el contratista para la ejecución del contrato. Esta garantía tendrá una vigencia durante el plazo del contrato y tres (3) años más.

Por otra parte, es necesario prever que el posible contratista cuenta con un personal a su cargo, a quienes debe respaldar en cuanto a sus obligaciones salariales y prestacionales. Así las cosas, el Municipio debe salvaguardar sus recursos amparando el incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado (numeral 4º articulo 2.2.1.2.3.1.7 Decreto 1082 de 2015).

c) Calidad de los servicios: Garantizará la buena calidad de los servicios, por una cuantía igual al **VEINTE POR CIENTO (20%)** del valor total del contrato y vigencia mínima durante el plazo del contrato y 4 meses más y hasta su liquidación. (Artículo 2.2.1.2.3.1.15 delDecreto 1082 de 2015).

d) Calidad de los bienes suministrados: Garantizará la buena calidad de los bienes suministrados , por una cuantía igual al **VEINTE POR CIENTO (20%)** del valor total del contrato y vigencia mínima durante el plazo del contrato y 4 meses más hasta su liquidación.. (Artículo 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015).

e) Responsabilidad Civil Extracontractual: Que ampare los daños y perjuicios que la

entidad sin ánimo de lucro o sus trabajadores cause a personas o bienes de terceros, por una cuantía de **200** SMLMV, con una vigencia por el término de ejecución del contrato. (Artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015).

No obstante, lo anterior, en cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse la correspondiente garantía.

Nota 1: El contratista podrá otorgar cualquiera de las garantías señaladas en el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Del Decreto 1082 de 2015, siempre y cuando contemple los amparos, valores y vigencias estipuladas anteriormente.

La garantía se constituirá a favor del Municipio de Girardot y deberá ser tomada a nombre del proponente, tal como aparece en el documento que acredita la existencia y representación legal. Cuando el proponente sea consorcio o unión temporal, la póliza se hará a nombre del consorcio o unión temporal y todos y cada uno de los integrantes y así se hará constar en la póliza.

Dada en Girardot, a los 28 días del mes de Septiembre de 2023

(ORIGINAL FIRMADO)

ORLANDO CORTES ORDOÑEZ
Secretario de Educación Municipal

Donaldo Malaver- Líder Jurídico
Santiago Andrade: Abogado Contratista Estructurador Jurídico

Diana Carolina Luna Bonilla: Líder de Cobertura
Claudia González– Ingeniera de alimentos
María Isabel Tafur- Nutricionista
Estructurador Técnico

John Harry Avendaño Ochoa: Coordinador Financiero P.A.E. Estructurador Económico y Financiero

FORMATO N° 1 – CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Fecha

Señores
MUNICIPIO DE GIRARDOT

ASUNTO: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA Nº SAMC-019-2023

Nosotros los suscritos de acuerdo con los Pliegos de Condiciones, hacemos la siguiente propuesta para y, en caso de que nos sea aceptada por el MUNICIPIO DE GIRARDOT, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente. Declaramos, así mismo:

Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse compromete sólo a los firmantes de esta carta.

Que ninguna persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.

Que hemos visitado el sitio del proyecto y tomado atenta nota de sus características y de las condiciones que puedan afectar su ejecución.

Que conocemos la información general y demás documentos de los Pliegos de Condiciones y que aceptamos los requisitos en ellos contenidos.

Que no nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Leyy que no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.

Que hemos recibido las siguientes adendas al PLIEGO DE CONDICIONES (indicar el número y la fecha de cada una) y que aceptamos su contenido.

Que si se nos adjudica el contrato, nos comprometemos a constituir las fianzas requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello.

Que el valor de nuestra propuesta es de ($), y un plazo de (__) meses

Que la presente propuesta consta de (_) folios, debidamente numerados.

Atentamente,

Nombre:_____
Cédula No.:_____de_____
Matrícula No._____Anexar copia
NIT: _____
Dirección:_____
Teléfono: _____
Fax:_____
Ciudad: _____

(firma del proponente o de su representante legal)

FORMATO 2 -
INFORMACIÓN DEL CONSORCIO
ACUERDO DEL CONSORCIO

Señores
MUNICIPIO DE GIRARDOT Cundinamarca

Referencia: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC-019-2023

Los suscritos,_____(nombre del Representante Legal) y _____ (nombre del Representante Legal), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (nombre o razón social del integrante) y _____ (nombre o razón social del integrante), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en CONSORCIO, para participar en la Convocatoria Pública de la referencia cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de este Consorcio será igual al_____.
2. El Consorcio está integrado por: NOMBRE PARTICIPACIÓN (%)

NOMBRE	(%) PARTICIPACIÓN

3. El Consorcio se denomina CONSORCIO_____.
4. La responsabilidad de los integrantes del Consorcio es solidaria.
5. El representante del Consorcio es _____ (indicar el nombre),

identificado con C. C. No._____de_____, quien está expresamente facultado para firmar, presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del contrato con amplias y suficientes facultades.
6. La sede del Consorcio es:

Dirección
Email
Teléfono
Ciudad

En constancia de lo anterior, se firma este documento a los DD/MM/AA.

_____
Firma representante legal del Proponente y de cada uno de los integrantes

Nombre:
Cargo:
Documento de Identidad:

FORMATO N° 3
ACUERDO DE
UNIÓN TEMPORAL

Señores
MUNICIPIO DE GIRARDOT Cundinamarca

Referencia: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC-019-2023

Los suscritos,_____(nombre del Representante Legal) y _____ (nombre del Representante Legal), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____(nombre o razón social del integrante) y _____ (nombre o razón social del integrante), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en UNIÓN TEMPORAL para participar en la Convocatoria Pública de la referencia, cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de la Unión Temporal será igual_____.
2. La Unión Temporal está integrada por: NOMBRE TÉRMINOS Y EXTENSIÓN EN LA EJECUCIÓNDEL CONTRATO COMPROMISO (%)
3. La Unión Temporal se denomina UNIÓN TEMPORAL_____.
4. La responsabilidad de los integrantes de la Unión Temporal es solidaria.
5. El representante de la Unión Temporal es_____(indicar el nombre), identificado con la cédula de ciudadanía No._____, de_____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la propuesta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, para firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del mismo, con amplias y suficientes facultades.
6. La sede de la Unión Temporal es:

   Dirección
   Email
   Teléfono
   Ciudad

En constancia de lo anterior, se firma este documento a los DD/MM/AA.

_____
Firma representante legal del Proponente y de cada uno de los integrantes
Nombre:
Cargo:
Documento de Identidad:

FORMATO N° 4
PUNTAJE DE INDUSTRIA NACIONAL

Girardot,

Señores

MUNICIPIO DE GIRARDOT Cundinamarca

REF: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC-019-2023

OBJETO: XXXXX

Estimados señores;

XXXXXXXXX, En mi calidad de representante legal de XXXXXXX , presento ofrecimiento optando por el puntaje por apoyo a la industria nacional por la prestación de Servicios o uso de bienes nacionales o con trato nacional.

Manifiesto bajo la gravedad de juramento que, en caso de resultar adjudicatario, incorporarea la ejecución del contrato el siguiente personal de origen colombiano:

Marque con una X, según su ofrecimiento:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE
1	Cuando el proponente se comprometa a la prestación del servicio, garantizando vincular empleados o contratistas nacionales correspondiente mínimo al 40% del personal requerido para la prestación del servicio.	
2	Cuando el proponente no se comprometa a la prestación del servicio, garantizando vincular empleados o contratistas nacionales correspondiente mínimo al 40% del personal requerido para la prestación del servicio.	

El cumplimiento de esta obligación será verificado por la interventoría o supervisión, según corresponda, durante la ejecución del contrato. Para ello deberá verificar la nacionalidad del personal contratado para la ejecución del contrato.

_____ _____

Firma Representante legal y/o Firma del APODERADO
Nombre: Nombre:

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SERVICIO

Para la ejecución del PAE se seguirá y aplicará en todo sentido lo dispuesto en la ley 2167 de diciembre de 2021 y la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021, modificada y adicionada por la resolución No. 002 del 11 de enero del 2022, en sus diferentes fases, de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas:

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar

El complemento alimentario. En los términos del artículo 5 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del 2021, expedida por la UApA, corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE, para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida, Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías(energía) y nutrientes, y el comportamiento alimentario almuerzo aportara el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

SITIO DE ENTREGA

El suministro de raciones se ejecutará en las sedes de las Instituciones Educativas oficiales en el Municipio de Girardot, así, modalidad preparada en sitio con ración tipo almuerzo, complemento JM/JT y RI, así como también modalidad industrializada según necesidad, será de 7949 raciones a suministrar en 33 sedes.

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios para su consumo inmediato durante la jornada escolar y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

Modalidad:

De acuerdo con el Art. 6 Resolución 00335/21 “la modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes”:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

Modalidad preparada en sitio: con ración tipo almuerzo y complemento JM/JT
Modalidad industrializada: según necesidad o para situaciones excepcionales en las que se preste el servicio educativo, ya sea de forma presencial o de manera transitoria, para que el complemento alimentario pueda ser consumido fuera del establecimiento educativo cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran (salidas pedagógicas, actividades académicas-culturales del territorio, etc.), permitiendo atender de manera transitoria cuando sea necesario, en aras de garantizar el buen uso de los recursos públicos y con el fin de evitar desperdicios,

asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante el proceso. (Art. 6, Parágrafo primero Resolución 00335/21).

Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentariojornada mañana, tarde y almuerzo.

- ***Complemento alimentario Jornada mañana/tarde:*** *en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, meriendas entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.*
- ***Complemento tipo almuerzo:*** *corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.*

La Entidad Territorial puede suministrar el complemento alimentario almuerzo, a otros estudiantes, si cuenta con los recursos suficientes para ello, diferentes a los recursos de cofinanciación que transfiere la UAPA.

Con los recursos de cofinanciación que transfiera la UAPA, solo se podrá realizar el suministro de un complemento alimentario por beneficiarios.

Según tipo de preparación

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

- ***Ración preparada en el sitio****:* se implementa en aquellos casos donde la infraestructurade la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.
- ***Ración industrializada:*** se implementa en casos excepcionales o donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la entidad contratante con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso, se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios:

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y Bienestar del individuo y en torno a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios de salud e higiene como el lavado de manos, el adecuado almacenamiento y preparación de los alimentos entregados. En este sentido se necesita tiempos y horarios definidos claramente, sin queestos afecten la jornada académica y la adecuada nutrición de los beneficiarios.

Tabla No.3 GUIA DE HORARIOS PARA EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS

MODALIDAD	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
RACION PREPARADA EN SITIO	Jornada única (tipo Almuerzo)	11:30 am a 01:00 pm
	Jornada Mañana (complemento JM)	07:00 am a 09:00 am
	Jornada Tarde (complemento JT)	03:00 pm a 04:30 pm
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Jornada Mañana	07:00 am a 09:00 am ó 03:00 pm a 05:00 pm

La tabla anterior es una guía; los cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la institución educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisióny/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía nutrientes las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los beneficiarios se basa en la resolución 3803 de 2016 expedida por el ministerio de salud y protección social.

El contratista deberá cumplir con las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria del programa que se presentan a continuación:

Tabla No.4 Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes- RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio.

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS (Kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

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

La distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes

en la minuta patrón es:

- Proteínas del 14 %
- Grasas del 30%
- Carbohidratos 56 %

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- Complemento alimentario jornada mañana/tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Almuerzo (Jornada única): debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel y grado escolar.
- Ración industrializada: debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel y grado escolar.

Tabla 5. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y comida Caliente Transportada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS (Kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
COMPLEMENTO ALMUERZO (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29	121,8	330	3,5	450

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

Tabla 6. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes- RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS (Kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

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

Tabla 7. Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes- RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad industrializada-según tipo de complemento JM/JT.

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORIAS (Kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CARBOHIDRATOS (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

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

Minuta Patrón

Con el objetivo de que la Ración Preparada en Sitio y la Ración Industrializada, cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se han establecido Minutas Patrón Nacionales para cada uno de losnivel y grado escolar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, las cuales se incluyen dentro de los anexos del presente documento.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada nivel y grado escolar. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo altiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan ala minuta patrón establecida.

La UAPA establece las guías de minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, ración para preparar en sitio - Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Complemento tipo Almuerzo, ración industrializada; según el grado y nivel escolar definidos en la Resolución 0335 de 2021, que considera las recomendaciones diarias de energía, nutrientes y actividad física relacionados a continuación:

Tabla No 8

2. Guías para el diseño de Minutas Complemento Alimentario Almuerzo, modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada, aporte Nutricional 30% de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes, actividad física moderada, según grado y nivel escolar

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO BRUTO	CANTIDAD PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		47 g	47 g	30 g
	Carne blanca		38 g	38 g	30 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Fríjol o lenteja o garbanzo o arveja		5 g	5 g	15 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		24 g	24 g	55 g
	Pasta		26 g	26 g	60 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		95 g	57 g	57 g
	Papa, yuca, name, arracacho o		78 g	62 g	62 g
	Arepa, bollo o		50 g	50 g	50 g
	Pan		40 g	40 g	40 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE5	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		10 g	10 g	10 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	35 cm^3 (total semanal)	35 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	150 cm^3	150 cm^3	

Condimentos9

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio10 mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (Grado Preescolar)	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700**	**5,6**	**1133**
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortaleciendo del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculados de acuerdo al grado escolar, así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

[*] **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[1] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana; de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espina. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tomar en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[2] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosas se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[3] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

4 **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

5 **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

6 **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

7. **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

8 **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[*] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

10 **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	452	17,7	13,7	62,3	190	4,0	139
Recomendaciones diarias (Grado Preescolar)	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700**	**5,6**	**1133**
Adecuación total	35%	39%	32%	34%	27%	71%	12%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Tabla No 9

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)				
	Carne roja	4 Veces por semana	55 g	55 g	35 g
	Carne blanca		44 g	44 g	35 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Fríjol o lenteja o garbanzo o arveja		8 g	8 g	24 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos				
	Arroz o	Todos los días	31 g	31 g	70 g
	Pasta		37 g	37 g	85 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS**				
	Ejemplos				
	Plátano o	Todos los días	108 g	65 g	65 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		88 g	70 g	70 g
	Arepa, bollo o		60 g	60 g	60 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)				
	Ensalada o Verdura Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)				
	Leche de vaca, entera líquida pasteurizada o	3 veces por semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		12 g	12 g	12 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos				
	Azúcar	Todos los días	6 g	6 g	
	Panela		8 g	8 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	45 cm^3 (total semanal)	45 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	180 cm^3	180 cm^3	
Condimentos9					

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (Grados Primero, Segundo, Tercero)	**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[3] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana; de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[4] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[5] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.
[6] **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[7] **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

[8] **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana) se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[9] **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

[10] **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[11] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

[12] **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 16g de Bienestarina® (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteina g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	535	20,6	16,5	73,3	202	4,5	159
Recomendaciones diarias (Grados Primero, Segundo, Tercero)	**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación total	33%	36%	30%	32%	25%	71%	13%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Tabla No. 10

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y CONIDA CALIENTE TRANSPORTADA

PRIMARIA - GRADOS: CUARTO, QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		63 g	63 g	40 g
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas[2] (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o lenteja o garbanzo o arveja		17 g	17 g	50 g
CEREALES[3]	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		40 g	40 g	90 g
	Pasta		46 g	46 g	105 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL[4]	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		142 g	85 g	85 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		119 g	95 g	95 g
	Arepa, bollo o		75 g	75 g	75 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTES[5]	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	65 g	65 g
BEBIDA[6]	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[7]	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		30 g	30 g	30 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	55 cm^3 (total semanal)	55 cm^3 (total semanal)	
AGUA[8]	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	180 cm^3	180 cm^3	
Condimentos[9]					

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (Grados cuarto y quinto)	**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales, en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

[*] **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

[2] **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana; de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

[3] **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosas se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

[4] **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[4] **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

[5] **Ensalada o verdura caliente:** El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

[6] **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

[7] **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

[8] **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

[9] **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, condimentos o salsas ultraprocesadas.

[**] **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	650	24,9	20,4	88,4	240	5,2	207
Recomendaciones diarias (Grados cuarto y quinto)	**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
Adecuación total	33%	36%	31%	32%	22%	60%	14%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		78 g	78 g	50 g
	Carne blanca		63 g	63 g	50 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o lenteja o garbanzo o arveja		25 g	25 g	75 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		56 g	56 g	125 g
	Pasta		60 g	60 g	135 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Platano o		167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, name, arracacha o		138 g	110 g	110 g
	Arepa, bollo o		95 g	95 g	95 g
	Pan		65 g	65 g	65 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE5	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		120 cm^3	120 cm^3	120 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		15 g	15 g	15 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		35 g	35 g	35 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	70 cm^3 (total semanal)	70 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua para apta para consumo humano	Todos los días*	200 cm^3	200 cm^3	
Condimentos9					

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (Grados sexto, séptimo, octavo, noveno)	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1160**	**9,5**	**1500**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentaros, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario de 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

* **Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

* **Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana, de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluya pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

* **Leguminosas:** Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

* **Cereales:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

* **Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

* **Ensalada o verdura caliente:** El peso brub de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

* **Bebidas:** El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana) se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

* **Leche y productos lácteos:** Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

* **Agua:** Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

* **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, condimentos o salsas ultraprocesadas.

** **Sodio:** aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adicione a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	800	30,4	25,0	109,4	207	6,1	244
Recomendaciones diarias (Grados sexto, séptimo, octavo, noveno)	**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1160**	**9,5**	**1500**
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	24%	64%	16%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
MEDIA - GRADOS: DÉCIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO BRUTO	CANTIDAD PESO NETO	PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTO PROTEICO1	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)	4 Veces por semana			
	Carne roja		94 g	94 g	60 g
	Carne blanca		75 g	75 g	60 g
	Huevos (ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevo de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas2 (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o lenteja o garbanzo o arveja		40 g	40 g	120 g
CEREALES3	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		62 g	62 g	140 g
	Pasta		64 g	64 g	145 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL4	**GRUPO I. CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		225 g	135 g	135 g
	Papa, yuca, name, arracacha o		175 g	140 g	140 g
	Arepa, bollo o		120 g	120 g	120 g
	Pan		80 g	80 g	80 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE5	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Verduras (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o Verdura Caliente		Depende del tipo de verdura	90 g	90 g
BEBIDA6	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Frutas (ejemplos)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS7	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera líquida pasterizada o		120 cm^3	120 cm^3	120 cm^3
	Leche de vaca, entera en polvo		15 g	15 g	15 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		45 g	45 g	45 g
AZÚCARES	**GRUPO VI. AZÚCARES**				
	Ejemplos	Todos los días			
	Azúcar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite Vegetal	Todos los días	80 cm^3 (total semanal)	80 cm^3 (total semanal)	
AGUA8	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	200 cm^3	200 cm^3	

Condimentos9

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio[10] mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (Grados décimo, once-ciclo complementario)	**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Observaciones

NOTA: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales; en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable

*** Sopa:** Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

*** Alimento proteico:** La frecuencia de alimento proteico es 5 veces a la semana, de las cuales 4 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana huevo . Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dento de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región. Para efectos del cálculo del peso bruto en la presente minuta para la carne blanca se toma sin piel, hueso, ni espinas. En todo caso para efectos de calcular el peso bruto se debe tener en cuenta el tipo de corte o presa, de tal manera que se garantice la porción servida.

2 Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa se deben ofrecer dos veces por semana y deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.

3 Cereales: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

4 Tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región.

5 Ensalada o verdura caliente: El peso bruto de las verduras varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido.

6 Bebidas: El peso bruto de las frutas para preparar la bebida varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana) se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo. La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

7. Leche y productos lácteos: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje.

8 Agua: Se debe incorporar de manera paulatina el consumo de agua por parte de los estudiantes hasta llegar que este consumo se realice todos los días, en todo caso, este consumo debe ir en el marco de un proceso de Educación Alimentaria y Nutricional, sobre la importancia de su consumo

9 Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, condimentos o salsas ultraprocesadas.

10 Sodio: aporte de sodio de la minuta sin cuantificar el proveniente de la sal que se adiciona a las preparaciones, cantidad que se debe incluir en la elaboración de los ciclos de menús a cargo del profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, en todo caso, dependiendo los alimentos y preparaciones este podrá modificarse de manera tal que se cumpla con el peso neto, este último se utiliza para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 15g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	933	36,1	29,1	126,9	303	7,1	296
Recomendaciones diarias (Grados décimo, once-ciclo complementario)	**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	32%	36%	30%	31%	28%	60%	20%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

TABLA N° 12

Tabla No 13

3. Guías para el diseño de Minutas Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, modalidad industrializada, aporte Nutricional 20% de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes, actividad física moderada, según grado y nivel escolar

GUÍA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)				
		GRADO: PREESCOLAR	PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	PRIMARIA - GRADOS: CUARTO Y QUINTO	SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO	MEDIA - GRADOS: DÉCIMO Y ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Todos los días	180 cm³	200 cm³	200 cm³	200 cm³	200 cm³
		15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Todos los días	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 35 g *Pastelería y repostería: 35 g *Panificados: 40 g *Galletas: 12 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú 50 g *Pastelería y repostería: 50 g *Panificados: 60 g *Galletas: 12 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 65 g *Pastelería y repostería: 65 g *Panificados: 70 g *Galletas: 24 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 85 g *Pastelería y repostería: 85 g *Panificados: 95 g *Galletas: 32 g	**Ejemplos:** *productos a base de maíz, yuca o sagú: 120 g *Pastelería y repostería: 120 g *Panificados: 100 g *Galletas: 32 g
FRUTAS[3]	3 veces por semana	100 g	100 g	120 g	120 g	120 g
FRUTOS SECOS, AZÚCARES[4]	2 veces por semana	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 14 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 12 g *Dulces a base de leche: 20 g *Maní 40 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 14 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 12 g *Dulces a base de leche: 30 g *Maní: 40 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 25 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 24 g *Dulces a base de leche: 45 g *Maní: 50 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 25 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 24g *Dulces a base de leche: 60 g *Maní: 50 g	**Ejemplos:** *Dulces: Bocadillo 30 g, gelatina de Pata: 13 g, chocolatina: 24 g *Dulces a base de leche: 60 g *Maní: 50 g

Observaciones

Nota: En la presente guía, los alimentos de los diferentes grupos, son ejemplos generales los cuales se adaptan conforme a las particularidades del territorio, teniendo en cuenta promoción de alimentación saludable conforme las Guías Alimentarias para la Población Colombiana Mayor de 2 años, hábitos alimentarios, fortalecimiento del componente gastronómico, movilización de compras locales, en todo caso se debe garantizar el aporte diario del 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína, así como los demás lineamientos establecidos en el anexo de Alimentación Saludable.

[1] **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT; La entrega de saborizada se permite máximo 1 vez por semana, de igual manera se puede incluir la entrega de Queso, en lugar de bebida máximo 1 vez por semana.

[2] **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, Incluye productos de panadería (el pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana). No se permite la entrega de cereales extruidos.

[3] **Frutas:** Frescas, puede ser enteras o en porción (picadas) garantizando calidad e inocuidad; incluir fruta de cosecha

[4] **Frutos secos, azúcares:** Se debe programar el día que no se entregue frutas.

Página 1

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN GRADO PREESCOLAR	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
RECOMENDACIÓN GRADO PREESCOLAR	**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
RECOMENDACIÓN PRIMARIA - GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	**1629**	**40,7**	**46,3**	**264,7**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN	22%	24%	26%	20%	24%	28%	27%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN PRIMARIA - GRADOS: CUARTO, QUINTO	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
RECOMENDACIÓN PRIMARIA - GRADOS: CUARTO, QUINTO	**1994**	**49,9**	**55,6**	**324,0**	**1100**	**8,7**	**1508**
% ADECUACIÓN	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA- GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO, NOVENO	**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1100**	**9,5**	**1508**
% ADECUACIÓN	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%

	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg	SODIO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN SECUNDARIA - GRADOS: DÉCIMO, ONCE	677	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA- GRADOS: DÉCIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO	**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1100**	**11,8**	**1508**
% ADECUACIÓN	23%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

CICLOS DE MENÚ

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un añoy acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.
En el caso de atención a grupos étnicos se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de sus tradiciones; los ciclos de menús que deben ser publicados en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en castellano y en la lengua del correspondiente grupo étnico.

En los ciclos de menús debe tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

h. garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores; No se deben repetir en un ciclo los alimentos de cosecha.
i. Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú;
j. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú;
k. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo elalimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo;
l. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa;
m. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación delos ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por la UAPA;
n. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.

La entidad territorial diseño los ciclos de menús complemento JM/JT, complemento tipo almuerzo, complemento industrializado, Los cuales fueron diseñados por un profesional en nutrición y dietética de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional y forman parte del presente proceso y deben ser tenidos en cuenta por parte del operador para la ejecución del programa de alimentación escolar los cuales son los siguientes:

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA PREPARAR EN SITIO:

El operador o contratista debe garantizar que los alimentos que integran las raciones, tantopreparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Debe publicar el ciclo de menú en cada comedor escolar. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas(NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de Diciembre 29 de 2005 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, del Ministerio de salud y protección social, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

El vehículo de transporte de alimentos debe cumplir con la norma vigente, y debe tener en cuentala limpieza y desinfección del vehículo, estibas, organización y conservación de la materia prima; además de un personal apto para estas labores. Se debe realizar la entrega de materia prima e insumos el mismo día.

El oferente se compromete a entregar en la fase de alistamiento un documento que aporte todas las especificaciones técnicas de los alimentos que se estipulan en el ciclo de minutas, como mínimo que contenga las fichas técnicas.

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO

Los proponentes deberán aportar las especificaciones de lo ofertado, debidamente firmada de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad, componentes de la Resolución No. 335 del 23 de diciembre de 2021, y de lo estipulado en el anexo N° 6 de los pliegos de condiciones.

- *PLAN DE SANEAMIENTO*

El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de saneamiento con sus diferentesprogramas que lo componen y que están establecidas en la resolución 2674 de 2013.

- Programa de Limpieza y Desinfección con un contenido mínimo de: Objetivos, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación, formatos de monitoreo y control.
- Programa de Desechos Sólidos con un contenido mínimo de: Tipos de residuos, Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final. Código de colores, Impacto ambiental, Formatos de monitoreo y control.
- Programa de Control de Plagas con un contenido mínimo de: Objetivos, Caracterización deplagas, Tipo de control (físicos y químicos), Periodicidad y métodos de aplicación, Sustancias químicas con fichas técnicas, Empresa que prestará el servicio.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua con un contenido mínimo de objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado), estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control, actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames desustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas. **Plan de Contingencia** en caso de falta del suministro de agua y Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas de acuerdo a la ubicación de cada unidad de servicio, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

- *PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS*

El oferente deberá certificar e incluir en la propuesta el plan de mantenimiento preventivo ycorrectivo de equipos.

2.1.1.2. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

El proponente deberá presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, acorde a lo establecido en el decreto 1082 del 2015,expedido por la respectiva Cámara De Comercio de Colombia, el cual deberá tener unas fechas de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección y encontrase en firme a la misma fecha.

El proponente deberá comprobar su experiencia de contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas y/o privadas cuyo objeto contemple la prestación de servicio de alimentación escolar, mediante la presentación de hasta **DOS (2) contratos** ejecutados al cierre del presente proceso cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

En este caso se deberá presentar copia de cada contrato, acompañada del respectivo certificadode recibido a satisfacción o acta de liquidación.

Uno de los contratos o certificaciones para acreditar la experiencia exigida deberán cumplir las siguientes características:

1. Que, uno de los contratos aportados, debe ser igual o superior al cien (100%),del valor del presupuesto oficial, y a su vez, debe contener las siguientes modalidades así:

- Ración Preparada en sitio complemento JM/JT.
- Ración preparada en sitio almuerzo JU
- Ración Preparada en Casa o Ración Industrializada

Las certificaciones de contratos deberán contener la siguiente información:

a. Nombre entidad contratante y contratista.
b. Fecha expedición de la certificación
c. Objeto
d. Fecha Inicio y Terminación.
e. Valor Total ejecutado del contrato.
f. No. De raciones diarias suministradas.
g. Nombre, Firma y cargo de quien expide la certificación.
h. Calificación (Mínimo Buena o A entera Satisfacción)

La verificación de la experiencia se realizará con la información que obra en el Registro Único de proponentes, en el cual se deben evidenciar contratos celebrados, ejecutados y terminados por el proponente y registrados en al menos tres de los códigos en el Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	CLASE
1	85151600	Asuntos Nutricionales
2	93131600	Planeación de Políticas de Alimentación y Nutrición
3	85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos
4	90101600	Servicios de Banquetes y catering
5	78101800	Transporte de carga por carretera

En el caso de propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura, cualquiera de los integrantes puede acreditar experiencia con el lleno de los requisitos establecidos en este numeral, sin importar el porcentaje de participación.

NOTA 1: Cuando el proponente sea un consorcio o unión temporal, para la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos por la entidad en el RUP, cualquiera de los integrantes que aporte la experiencia deberá acreditar la inscripción y clasificación en el Registro Único de Proponentes y deberán estar inscritos en el código de clasificador de bienes y servicios solicitados por la entidad.

NOTA 2: En la acreditación de la experiencia, se debe certificar por parte de la entidad contratante de cada contrato aportado, no ha sido sujeto de multas, penas pecuniarias, terminación unilateral, o sanción de cualquier tipo, derivada de un incumplimiento contractual relacionado con el contrato acreditado.

NOTA 3: En caso de contratos con particulares, el proponente deberá allegar con la copia del contrato, acta a entera a satisfacción, copia de la factura generada, declaración de renta del correspondiente año en que se prestó el servicio, así como la declaración del IVA del respectivo contrato, y la póliza de cumplimiento del respectivo contrato aportado.

2.3.3 INFRAESTRUCTURA:

- **BODEGA:**

Acreditar Promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una bodega ubicada en la ciudad de Girardot, para el almacenamiento de los alimentos, la cual en la fase de alistamiento debe contar con registro sanitario vigente y debe cumplir con los requisitos legales (Resolución 2674 de 2013. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la bodega con todos los requisitos solicitados por la entidad, de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos por la UAPA según resolución 0335 de 2021, para el programa de alimentación escolar (PAE).

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral.

- *OFICINA:*

El proponente deberá acreditar promesa de contrato de arrendamiento y/o alianza comercial de una oficina o instalaciones, ubicada en la ciudad de Girardot, para atender cualquier requerimiento, teniendo en cuentas que el servicio debe ser continuo durante el plazo de ejecución del objeto contractual. En el evento de resultar adjudicatario pondrá a disposición de la entidad la oficina con todos los requisitos solicitados, en virtud de la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar; Para lo cual deberá aportar: dirección exacta de ubicación, la cual será verificada en cualquier momento por la administración municipal, así mismo en caso de cambio de dirección deberá informarlo a la Alcaldía Municipal de

Girardot. Indistinto si es propia o en arriendo.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se permite que uno de sus integrantes presente la certificación solicitada en el presente numeral.

La Entidad Territorial, se reserva el derecho de consultar la veracidad de dicho documento a la hora de efectuar la evaluación de cumplimiento de requisitos habilitantes.

De acuerdo con lo anterior, el proponente deberá disponer de personal operativo para la entrega de los elementos del objeto del contrato y sus obligaciones, previas observaciones del supervisor del contrato, por esta razón, se hace necesario y fundamental que el oferente que resulte favorecido cuente con Un (1) establecimiento y/o bodega, que le permita garantizarlos tiempos de respuesta inmediata, teniendo el personal idóneo tanto administrativo como operativo.

2.3.3. **RECURSO HUMANO.**

Los operadores deberán certificar el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios de acuerdo a los perfiles requeridos dentro del presente proceso licitatorio.

- *PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:*

El proponente deberá demostrar dentro de su propuesta como mínimo el siguiente recurso humano:

PERSONAL PROFESIONAL	PERFIL	ACTIVIDADES
Profesional en Nutrición dietista (1)	Con experiencia general contada a partir de lafecha de grado de **OCHO (08) años.** **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta decompromiso y aceptación del personal ofertado. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentaciónsoporte: d) Fotocopia del documento de identidad e) Hoja de vida f) Soportes de estudio d) Soportes deexperiencia laboral.	*Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladoras de alimentos, sobre:* *Parámetros de las minutas patrón. Capacitar en articulación con el ingeniero de alimentos en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas), Capacitación a padres de familia, beneficiarios del programa y docentes en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación, en hábitos saludables y el manejo del PAE en general. Participar de los comités CAE cuando se requiera por parte de alguna sede educativa, realizar visita periódica en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de alimentación escolar. Realizar encuesta de satisfacción en conjunto con la nutricionista de la secretaría de educación para la modificación del ciclo de minuta en el segundo semestre escolar, de ser necesario; acompañamiento a los diferentes comités citados por el supervisor* *del contrato y mesas públicas o reuniones que se convoquen.* *Verificación constante de gramaje en porción servida. Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuada y agradable.*
Manipuladores de Alimentos (De acuerdo a Resolución 00335 de 2021 de la UAPA) (108)	a.) Ser mayor de 18 años. b.) Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, enla cual conste la aptitudpara manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitariavigente; la	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos:

	certificación debe presentar fecha deexpedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. C). Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida porel Ministerio de Salud yProtección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tenercertificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. D.) Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.	i. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan). j. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos. k. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. l. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; m. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos; n. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; o. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos; p. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; n. Llevar registró diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos; o. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado; p. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos en las minutas patrón; q. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de loscomedores escolares, el usode la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitariavigente;

		r. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar. Tener una comunicación asertiva con todos los actores del programa
Ingeniero (a) Alimentos (1)	Con experiencia general contada a partir de la fecha de grado de **DOS (02) años** como profesional. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado. Adicionalmente deberá aportar en su propuesta la siguiente documentación soporte: e) Fotocopia del documento de identidad f) Hoja de vida g) Soportes de estudio h) Soportes de experiencia laboral	Realizar capacitación al personal supervisor y manipuladores de alimentos en calidad de alimentos y preparación, asegurando de forma periódica el cumplimiento de las BPM Buenas Prácticas de Manufactura por parte de las manipuladoras en cada sede educativa, articuladamente con la Nutricionista. Capacitar en Plan de saneamiento ambiental (capacitación en manejo de residuos, limpieza y desinfección, programa de aguas y en control de plagas). Realizar visitas periódicas en todas las sedes educativas donde se esté ejecutando el programa de alimentación escolar cuando sea requerido o programado. Acompañamiento a los diferentes comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen.
Supervisor (5)	*Profesional y/o Tecnólogo en alimentos, nutricionista dietista, ingenieros de alimentos, ingenieros industriales e ingenieros agroindustriales, técnicos y tecnólogos en procesamiento de alimentos, técnicos y tecnólogos en calidad de alimentos.* Experiencia general de **UN (1) año**, relacionada con el objeto del contrato. **Acreditación de requisito:** El proponente debe adjuntar carta de compromiso y aceptación del personal ofertado.	*Realizar supervisión diaria a las sedes educativas donde se está ejecutando el programa de alimentación escolar de acuerdo con la modalidad de entrega, verificar la cantidad y calidad de los productos que se entregan diariamente y el cumplimiento al plan de saneamiento. Verificar el funcionamiento de los equipos y las diferentes necesidades de arreglo o mantenimiento que garantice la efectiva producción diaria, así como la dispensación del gas y demás servicios públicos de cada cocina y/o restaurante. Participar en los comités, mesas públicas y reuniones que se convoquen. Apoyar en la realización de inventarios de las cocinas y restaurantes de cada sede educativa donde funciona el PAE y demás funciones que se requieran para el buen funcionamiento.* *Lo anterior, con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora, para el correcto desarrollo de este*

Nota 1: La verificación del personal mínimo requerido para el ingeniero de alimentos, se hará con las correspondientes hojas de vida de los profesionales, las cuales deberán cumplir con el perfil y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso y/o contrato de vinculación.

Nota 2: La verificación del personal profesional en Nutrición y Dietista, se hará con las correspondientes hojas de vida, las cuales deberán cumplir con el perfil requerido y a dicho curriculum deben anexar la correspondiente carta de intención y/o compromiso o contrato de vinculación.

Nota 3: La experiencia profesional se contabilizará a partir de la expedición del acta de grado y con corte a la fecha de cierre de la propuesta por lo cual deberán acompañar copia de la certificación laboral que indique la Fecha de Inicio y la fecha de terminación del contrato, así como el cargo.

Nota 4: El proponente deberá presentar los documentos soporte para acreditar el cumplimiento de los perfiles del personal profesional (Supervisores) en la etapa de alistamiento, al supervisor del contrato.

Nota 5: El proponente deberá adjuntar una carta de compromiso de uso de hoja de vida, suscrita por el personal profesional presentado en la oferta.

Nota 6: El oferente tendrá que contratar el personal ofertado salvo caso de fuerza mayor o caso fortuito, la entidad se reserva el derecho de aceptación del cambio.

Nota 7: No se podrá firmar acta de inicio del contrato del programa de alimentación escolar, si el adjudicatario del proceso no cumple con la totalidad de hojas de vida del talento humano, manipuladores de alimentos exigidas para la operación del programa, de acuerdo a la modalidad establecida por el municipio y los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Nota 7: El adjudicatario del proceso, durante los primeros quince días del inicio del proceso contractual, presentara al supervisor del contrato, la afiliación del personal manipulador de alimentos, a los Sistema de Seguridad Social y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar.

Nota 8. Para cumplir con el requisito habilitante de la vinculación del personal manipulador de alimentos, el proponente deberá expedir una **CARTA DE COMPROMISO JURAMENTADA.**

La entidad determinara el número de manipuladoras mínimo requerido por institución educativa para una correcta y eficiente prestación del servicio.

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

Tabla 22

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidasbajo modalidad Ración Preparada en Sitio y/ o industrializada.

NOMBRE DE LA SEDE	GRADOS BENEFICIADOS	NÚMERO DE RACIONES			CANTIDAD DE MANIPULADORAS DE ALI MENTOS
		PAE REGULAR CAJM/JT	INDUSTRIALIZADO	PAE JU ALMUERZO	
INSTITUCION EDUCATIVA ATANASIO GIRARDOT-PRINCIPAL	6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			505	5
Ciudad Montes	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°		217		1
Rafael Pombo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			176	2
San Fernando	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			185	2
INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA-PRINCIPAL	0°, 6° y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			452	5
	1°,2°,3°,4° Y 5° Aceleración del aprendizaje	394			3
INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO MANZANERA HENRIQUEZ-PRINCIPAL	6°, 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			374	4
Antonio Nariño	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			188	2
Buenos Aires	3°,4° Y 5°			170	2

Jorge Eliécer Gaitán	3°,4° Y 5°			197	2
Francisco Jose de Caldas	0°,1°,2°			188	2
República Ecuador	0°,1°,2°			175	2
Santa Elena	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			44	1
INSTITUCION EDUCATIVA POLICARPA SALAVARRIETA-PRINCIPAL	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)			240	3
Primero de Enero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			169	2
Camilo Torres	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			182	2
República de Colombia	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			201	3
INSTITUCION EDUCATIVA FUNDADORES RAMON BUENO Y JOSE TRIANA	1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			801	8
Jardín Infantil Departamental	0°			97	1
Escuela Integradora	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			161	2
Jose Antonio Galán	1°,2°,3°,4° Y 5°			151	2
INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	6° Y 7° Población Víctima Y Discapacitados(de 8° a 11°)			369	4
El Diamante	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°	503			4
Manuela Beltrán	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			204	2
INSTITUCION EDUCATIVA NUEVO HORIZONTE	0°,1°,2°,3°,4° Y 5° Población Víctima Y Discapacitados(de 6° a 11°)		43	378	4
Antonia Santos	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			199	2
Puerto Montero	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			181	2
Puerto Monguí	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RURAL LUIS ANTONIO DUQUE PEÑA	0°,1°,2°,3°,4°, 5°, 6°,7°,8°,9°,10° Y 11°			534	6
Rural Cerro de Guabinal	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			6	1
Rural Guabinal Plan	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			80	1
Rural Piamonte	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			152	2
San Lorenzo	0°,1°,2°,3°,4° Y 5°			8	1
		897	**260**	**6792**	**86**

Nota. Debe haber personal disponible (05 personas) con la documentación requerida para hacer reemplazos cuando sea necesario en el caso de incapacidades o calamidad de las manipuladoras de alimentos.

2.3.4 VEHICULOS PARA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS MAQUINARIA Y EQUIPOS:

- **EQUIPO DE TRANSPORTE:**

El oferente deberá certificar que las condiciones de transporte garantizarán la distribución oportuna, adecuada (Resolución 2674 de 2013) y (Resolución 2505 de 2004) del Ministerio de Transporte que establece en los requerimientos técnicos sanitarios para garantizar la protección de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Carta compromiso firmada por el Representante legal de la persona jurídica o representante legal de unión temporal o de consorcio, certificando la aptitud del vehículo, donde se compromete que la distribución de alimentos a las sedes educativas será en los vehículos presentados, cumpliendocon los tiempos establecidos y acordados por la entidad.

Las condiciones de transporte deberán estar sujeta de acuerdo a las condiciones establecidas en resolución 2674 de 2013.

Para la distribución de los alimentos a las sedes educativas, el proponente deberá acreditar

como mínimo **TRES (3) VEHÍCULOS;** Los cuales, mínimo **DOS (2)** de los vehículos deben ser Refrigerados**.**

Debe presentar una vez se otorgue el contrato, en la etapa de alistamiento, por cada vehículo los siguientes documentos:

- Seguro Obligatorio – SOAT
- Certificación Técnico mecánica
- Licencia de Transito del Vehículo
- Licencia de transito del conductor
- Concepto sanitario favorable a vehículos de transporte de alimentos expedido por autoridad competente No mayor a un año de expedición.
- Certificado médico del conductor- no superior a un año
- Certificado de capacitación del conductor en BPM- no superior a un año

En caso de presentar los vehículos bajo la figura de arrendamiento y/o leasing, deberá anexar el respectivo contrato, el cual debe contener un término de ejecución no menor al 31 de diciembre de 2023.

FIRMA

ANEXO N° 3
OFERTA ECONÓMICA

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA No. SAMC-019-2023

MODALIDAD	NUMERO DE CUPOS	DIAS DE SERVICIO	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RACION PARA PREPARAR EN SITIO: TIPO ALMUERZO	6797	14 DIAS CALENDARIO ESCOLAR	95.158		
	892	14 DIAS CALENDARIO ESCOLAR	12.488		
RACION INDUSTRIALIZADA	260	14 DIAS CALENDARIO ESCOLAR	3.640		

La propuesta económica que supere el presupuesto total del presente proceso de selección será rechazada.

Se reitera una vez más, que el precio ofrecido deberá incorporar la totalidad de los descuentos que el proponente esté dispuesto a ofrecer, así como los impuestos que se causen, si a ello hubiere lugar. Las sumas cotizadas por el proponente, se entenderá que dichas sumas contemplan la totalidad de los costos en que incurra el contratista para la ejecución y cumplimiento del contrato, razón por la cual Alcaldía Municipal de Girardot no reconocerá costo adicional alguno por este concepto.

Proponente:_____ Dirección: _____ Teléfonos_____fax _____ Correo electrónico _____ _____
Nombre del Representante Legal:_____ ___ Dirección_____ Teléfonos: ___Fax_____ Firma del Representante Legal _____ Documento de Identificación _____ ___

ANEXO N° 4
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

No. Consecutivo en el RUP (1)	Contrato (2)	Objeto del contrato	Contratante	Forma de Ejecución (3)	% de Participación	Valor del Contrato (4)	Clasificación (5)

(1) Posición o ubicación del contrato, según el orden en que aparecen los contratos en el aparte de EXPERIENCIA del RUP. (2) Contratos terminados y registrados en el RUP.
(3) Indicar si el contrato se ejecutó en forma Individual (I), en Consorcio (C) o Unión Temporal (UT).
(4) Valor total del contrato, SMMLV a la fecha de TERMINACIÓN del contrato.
(5) Indicar las clasificaciones del contrato en el RUP según los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios (UNSPSC), DEBE corresponder con las exigidas en el PLIEGO

El formulario debe ser diligenciado en su totalidad. En todo caso la evaluación se efectuara conformelo dispuesto en el pliego

Los contratos relacionados deben estar debidamente certificados

En constancia de lo anterior, se firma este documento a los DD/MM/AA.

_____

Firma representante legal del Proponente y de cada uno de los integrantes
Nombre:
Cargo:
Documento de Identidad:

ANEXO N° 5
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Lugar y fecha

Señores
ALCALDÍA MUNICIPAL DE GIRARDOT
Ciudad

ASUNTO: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA Nº SAMC-019-2023

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece alpie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y del Municipio de GIRARDOT para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del presente Proceso de Contratación.
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente oa través de sus empleados, contratistas o tercero. 4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores. 7. Conocemos las consecuencias derivadasdel incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior, se firma este documento a los DD/MM/AA.

_____
Firma representante legal del Proponente o del Proponente persona natural
Nombre:
Cargo:
Documento de Identidad: