ANEXO 1. CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

[**Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente**], identificado como aparece al pie de mi firma, [**obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de**] [**nombre del Proponente**], presento Oferta para el Proceso de Contratación de la referencia y hago las siguientes manifestaciones:

1. Que conozco y acepto los Documentos del Proceso, tuve la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los mismos, y recibí de EL MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN-BOYACA respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.

2. Que estoy autorizado para suscribir y presentar la Oferta en nombre del Proponente y estoy autorizado para suscribir el convenio si el Proponente resulta adjudicatario del Proceso de Contratación de la referencia.

3. Que la Oferta que presento cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Anexo 2 del Proceso Competitivo de Selección de la referencia.

4. Que la oferta técnica está adjunta a la presente comunicación y ha sido elaborada de acuerdo con los Documentos del Proceso y hacen parte integral de la Oferta.

5. Que los documentos que presento con la Oferta son ciertos y han sido expedidos por personas autorizadas para el efecto.

6. Que la oferta económica adjunta fue elaborada teniendo en cuenta todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la Oferta, suscripción y ejecución del convenio y que, en consecuencia, de resultar adjudicatario no presentaré reclamos con ocasión del pago de tales gastos.

7. Que, en caso de resultar adjudicatario, suscribiré el convenio en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma contenido en los Documentos del Proceso.

8. Que, en caso de resultar adjudicatario, me obligo a presentar la garantía de cumplimiento prevista en los Documentos del Proceso en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma allí contenido.

9. Que en caso de resultar adjudicatario me comprometo a que a la terminación de la vigencia del convenio cumplirá con la totalidad del alcance y los requerimientos y especificaciones técnicas de que trata el Anexo 2 del Proceso Competitivo de Selección de la referencia.

10. Que manifiesto estar a paz y salvo con las obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.

_____

Firma representante legal del Proponente
Nombre: [Nombre]

ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

El operador se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnico – administrativo y estándares del PAE de acuerdo a la Resolución 29452 de 2017 expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho , que garantice un 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes por grupo etario, a los educandos oficialmente registrados en SIMAT de las instituciones educativas oficiales de preescolar, básica primaria y básica secundaria y media del Municipio de Nuevo Colón.

Los complementos deben prepararse y entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares de derecho lo consuman de inmediato, de acuerdo a cada una de las modalidades a atender. El complemento alimentario tipo almuerzo y jornada de la mañana será entregado a 894 titulares de derecho distribuidos según grupo etario con un valor de ración minuta así:

TABLA N°1 POBLACION BENEFICIADA COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RECURSOS PROVENIENTES DEL DEPARTAMENTO

GRUPO ETARIO	N° TITULARES DE DERECHO	VALOR DE LA MINUTA	DIAS CALENDARIO	COSTO
4-8 años y 11 meses	253	$ 2.526	25	$ 15.976.950
9-13 años y 11 meses	404	$ 2.843	25	$ 28.714.300
14-17 años y 11 meses	202	$ 3.183	25	$ 16.074.150
TOTAL	859	$ 2.430.616 /día	---	$ 60.765.400

FUENTE: CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 3755 DE 2019

TABLA N°2 POBLACION BENEFICIADA COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO RECURSOS PROVENIENTES DEL MUNICIPIO

GRUPO ETARIO	N° TITULARES DE DERECHO	VALOR DE LA MINUTA	DIAS CALENDARIO	COSTO
4-8 años y 11 meses	1	$ 2.526	25	$ 63.150
9-13 años y 11 meses	12	$ 2.843	25	$ 852.900
14-17 años y 11 meses	22	$ 3.183	25	$ 1.750.650
TOTAL	35	$ 2.430.616 /día	---	$ 2.666.700

FUENTE: CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 3755 DE 2019

Los titulares de derecho deben estar registrados en el SIMAT y focalizados por las IE dando cumplimiento a las actividades de acuerdo a lo contemplado en los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE de acuerdo a la Resolución N°29452 de 2017, del Ministerio de Educación Nacional.

El operador deberá dar cumplimiento al suministro de las raciones alimenticias teniendo en cuenta los lineamientos de la Resolución 29452 de 2017, de los cuales se enuncian los siguientes:

Tipo de complemento nutricional: El operador deberá suministrar el complemento alimentario en cada una de las instituciones de acuerdo a la focalización establecida por la Secretaria de Educación, según tipo y modalidad de complemento teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos de la Resolución 29452 de 2017 Numeral 4. Etapas del Programa

- SELECCIÓN DEL TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A SUMINISTRAR

El complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa 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 complemento alimentario almuerzo aportará 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.

Complemento alimentario jornada mañana: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.
Complemento alimentario jornada tarde: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.

Complemento Tipo Almuerzo: Esta modalidad se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y hacen parte de la estrategia. En el marco de la ampliación de cobertura que pudiera realizar una entidad territorial con recursos distintos a los transferidos por el MEN, esta podría suministrar complemento alimentario tipo almuerzo a titulares de derecho distintos a los que hacen parte de la estrategia.

Solo se pueden suministrar dos complementos por titular de derecho, cuando la entidad territorial tenga cubierto con el PAE el 100% de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial del SIMAT, para el caso de las instituciones educativas que están implementando la estrategia de jornada única u otras estrategias de calidad, acceso y/o permanencia del Ministerio de Educación Nacional se podrá realizar el suministro de un segundo complemento alimentario por estudiante, sin que se deba cumplir con la condición del 100% de cobertura en la entidad territorial.” (Comillas y negrilla fuera de texto). Se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo, siempre y cuando la Entidad territorial tenga cubierto con el programa de alimentación escolar al 100% de las niñas, niños y adolescentes registrados en la matricula oficial del SIMAT.

- “MODALIDAD: Se refiere al proceso y lugar de elaboración preparación de 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 establece las siguientes modalidades:

Preparación En 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 emitido por la autoridad sanitaria competente.

“Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Esta modalidad es transitoria mientras la entidad territorial realiza las adecuaciones o mejoras correspondientes en el comedor escolar, con el fin de obtener el concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente”.

La ración industrializada debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes según el grupo etario y debe cumplir con la minuta patrón establecida por parte del MEN de ración industrializada, considerando los productos, gramajes y frecuencias de alimentos especificados. Teniendo en cuenta el Lineamiento técnico y administrativo del Programa de Alimentación Escolar.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

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 Secretaria de Educación 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.

El Operador debe reportar las situaciones en las cuales no se cuente con la infraestructura para preparación en sitio a la Secretaría de Desarrollo y Bienestar Social por medio de la supervisión o interventoría con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, con lo cual el ente territorial realizará la evaluación del caso, y como ente competente realizará la aprobación o no del cambio de modalidad mediante comunicación escrita. Los cambios en modalidad de ración se realizarán, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

Se podrá brindar complemento alimentario industrializado en los casos de fuerza mayor previa autorización de la supervisión o interventoría del contrato y previa solicitud a Secretaria de Educación Departamental.

- ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES:

Aporte Nutricional: Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho son:

TABLA N° 7. RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES

GRUPO ETARIO	Calorías Kcal	Proteinas G	Grasas G	Carbohidratos G	Calcio Mg	Hierro Mg
4-8 años y 11 meses	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
9-13 años y 11 meses	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
14-17 años y 11 meses	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8

FUENTE: RESOLUCIÓN 29452 DE 2017 Y RESOLUCIÓN 3803 DE 2016

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN-
Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón, así:

- Proteínas: 12-14%
- Grasa: 28-32%
- Carbohidratos: 55 a 65%

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes, así:

- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

- MINUTA PATRÓN: El MEN establece la minuta patrón en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE establecidos en la Resolución 29452 de 2017 en el Anexo N°3 Aspectos Alimentarios y Nutricionales, para el complemento alimentario tipo Almuerzo, según los grupos de edad definidos de acuerdo con las guías alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital y que se relacionan a continuación:4 a 8 años 11 meses;9 a 13 años 11 meses; 14 a 17 años 11 meses.

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 grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad.

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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Esta clase de alimentos deberá tener prueba de aceptabilidad en los participantes y no podrán alterar los hábitos alimentarios de los mismos, el oferente deberá presentar la ficha técnica del producto el cual deberá ser aprobado por la supervisión y/o interventoría del contrato.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[2]	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	55 g	55 g	35 g
	Carne blanca	2 veces por semana	55 g	55 g	44 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[3]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	15 g	15 g	45 g
CEREAL	CEREALES				
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g
	Pasta		35 g	35 g	80 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL				
	Plátano o	Todos los días	100 g	60 g	80 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		75 g	60 g	80 g
	Arepa, bollo o		40 g	40 g	40 g
	Pan		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS[3]				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm³
AZÚCARES	AZÚCARES				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite o	Todos los días	10 cm³	10 cm³	
	Margarina		10 g	10 g	
LECHE[4]	LÁCTEOS				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm³	100 cm³	100 cm³
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		15 g	15 g	15 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	465	16,9	15,8	72,2	170	4,0
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	33%	30%	31%	34%	21%	65%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 9 - 13 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90 g	90 g	58 g
	Carne blanca	2 veces por semana	90 g	90 g	72 g
	HUEVO	1 vez por semana	50 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	CEREALES				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g
	Pasta		45 g	45 g	102 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL				
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		125 g	100 g	100 g
	Arepa, bollo o		80 g	80 g	80 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	FRUTAS				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
AZÚCARES	AZÚCARES				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite o	Todos los días	14 cm^3	14 cm^3	
	Margarina		14 g	14 g	
LECHE[3]	LÁCTEOS				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		30 g	30 g	30 g
Condimentos[4]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	685	23,4	22,8	95,5	217	5,7
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2245	75,0	74,8	314,3	1100	6,7
Adecuación total	30%	30%	30%	31%	20%	85%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 14 - 17 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana (apoyoral 1 vez/semana hígado)	100 g	100 g	64 g
	Carne blanca	2 veces por semana	100 g	100 g	80 g
	HUEVO	1 vez por semana	50 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g
CEREAL	CEREALES				
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g
	Pasta		60 g	60 g	138 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL				
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		150 g	120 g	120 g
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g
	Pan		60 g	60 g	60 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de producto	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm³
AZÚCARES	AZÚCARES				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite o	Todos los días	18 cm³	18 cm³	
	Margarina		18 g	18 g	
LECHE[3]	LÁCTEOS				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	180 cm³	180 cm³	180 cm³
	Leche en polvo o		24 g	24 g	24 g
	Queso		40 g	40 g	40 g

Condimentos[4]

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	855	28,6	25,4	129,3	249	5,9
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	398,9	1100	11,8
Adecuación total	30%	29%	30%	30%	26%	50%

- CICLO DE MENÚS: Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece par un numero determinad 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 2015, 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 año y 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. De acuerdo a la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; 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.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

— Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
— 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.
— 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.
— Los intercambios no pueden exceder a 6 (Seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
— El operador contratado debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Secretaria de Desarrollo y Bienestar Social, según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa. Lo anterior, se debe realizar para intercambios tanto en ración preparada en sitio como en ración industrializada.
— Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en tos formatos establecidos por el MEN.
— 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 el MEN.

Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Entidad Contratante: el ciclo de 20 menús, el análisis químico de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la entidad contratante.

- CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR:

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

MANEJO HIGIENICO SANITARIO: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

— Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, 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 operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
— Mantener en la sede administrativa 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. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

Así mismo el oferente en su propuesta y el operador una vez contratado debe entregar los siguientes documentos:

FASE DE ALISTAMIENTO: Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. El operador debe:

a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma 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, balanzas, 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, que contenga como mínimo: - Objetivos. - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias. - Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. - Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

- Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o

formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado

— Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

— Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control especifico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.

— Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

—Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2574 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan.

—Plan de capacitación: y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación debe contener metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, contemplar cronograma con la programación de la totalidad de ecónomas contratados, personal a cargo de las capacitaciones, temas y metodología por capacitación, de tal forma que se cumplan mínimo 10 horas de capacitación al año a la totalidad del personal. El plan de capacitación debe ser presentado con la propuesta.

—Plan de rutas: Debe especificar la periodicidad y días precisos de entrega de víveres, elementos de aseo y gas a cada uno de los comedores escolares acorde a lo requerido para la adecuada ejecución del programa bajo la modalidad ración preparada en sitio. El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan.

EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN:

Modalidad Ración Preparada en Sitio: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

Modalidad Ración Industrializada: Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

IMPLEMENTOS DE ASEO:
Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, que se 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 con las tablas que se anexan a esta Resolución en el Anexo No. 6 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo». Los implementos relacionados en las tablas anexas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

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

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

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

Los alimentos importados deberán contar con registro permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-INVIMA y deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

EMPAQUE Y EMBALAJE:

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

— Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
— Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adiciona. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

— Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan.

NECESIDAD DE RECURSO HUMANO

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 los alimentos.

- Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.
- Manipuladores de Alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:
  1. Ser mayor de 18 años.
  2. Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 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.
  3. 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 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.
  4. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

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 es el siguiente:

TABLA N°12 RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS NECESARIOS POR NÚMERO DE RACIONES ATENDIDAS BAJO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

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

FUENTE: RESOLUCIÓN 29452 DE 2017

En caso de suministro de Ración Industrializada, se dará cumplimiento a lo establecido en la resolución No.29452 de 2017 " En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los Titulares de Derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el (los) manipulador(es) de alimentos necesarios) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien (es) coordinará (n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

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

Capacitar al personal manipulador de alimentos en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en el Lineamiento del Programa, antes del inicio de la operación, para lo cual deberá presentar el registro correspondiente.

El Operador debe Implementar un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Según los lineamientos planteados anteriormente en el Plan de Capacitación. Actividades y obligaciones mínimas del personal manipulador de alimentos:

a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos, 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 establecidos para tal fin.
e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, diligenciando los formatos establecidos para este fin.
f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
g) 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
h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos.
i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
j) 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.
k) Exigir al personal externo que visita las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
l) Notificar oportunamente al coordinador operativo y/o 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 la unidad aplicativa.
m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo según lineamientos que realice la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Secretaria de Educación Departamental.

En todo caso, el operador que realice la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones exigidas en la Resolución 29452 de 2017 y la normatividad vigente en temas de manejo de alimentos y adicionalmente los siguientes lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación para la oportuna y de calidad prestación del servicio:

- En caso de solicitud al operador, por parte de la IE o el Municipio de la entrega de dos complementos o la cualificación de los mismos, esta deberá ser autorizada por el supervisor o por la interventoría del contrato.
- Para la ejecución de los ciclos de menús aprobados por la supervisión o interventoría con el apoyo del equipo técnico de la Secretaria de Educación, el operador los implementará según la programación mensual presentada y aprobada, de tal forma que en cada unidad aplicativa el suministro de alimentos en todas las instituciones educativas permita la ejecución de los menús en forma homogénea, durante el calendario escolar.
- El operador debe garantizar que los vehículos empleados para transporte de alimentos cuenten en su interior con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión,

impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire, los vehículos que transportan alimentos que requieran congelación o refrigeración debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura" y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. En el caso de los vehículos de transporte sin unidad de frio o termoking el operador debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, adicionalmente, el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente, el cual debe ser presentado dentro del plan de alistamiento para la respectiva aprobación. En estos casos el operador deberá contar con cavas plásticas con tapa y deberá emplear pilas hielo u otro elemento que permita conservar la cadena de frío y que no represente focos de contaminación para el alimento.
- Se realizará seguimiento a cada uno de los aspectos presentados en la propuesta.
- El operador deberá vincular al personal necesario para cumplir con el objeto del contrato dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y cumplir con el pago oportuno de los salarios y demás obligaciones relacionadas con la obligación asignada.

1.1. DERECHOS DEL ASOCIADO

1. Recibir el pago del Convenio de Asociación en los términos pactados en la comunicación de aceptación.
2. Los demás que establezca la ley.

1.2. VERIFICACION Y DESCRIPCION DE LAS CONDICIONES MINIMAS REQUIERIDAS.

Tipo de Convenio: El tipo de Convenio a celebrar es de Asociación, no se encuentra tipificado en la ley 80 de 1993 por lo que se regirán por lo establecido en el Código civil y el Código de Comercio y en lo especifico por el Decreto 092 de 2017.

De conformidad con las normas mencionadas, este convenio en ningún caso genera relación laboral ni prestaciones sociales, no tiene subordinación.

1.3. OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL:

1. Cumplir con el objeto del convenio y las especificaciones técnicas mínimas descritas en el estudio previo, pliego de condiciones y en la propuesta presentada, lo cual para todos los efectos forma parte integral del convenio.
2. Suscribir oportunamente, el Acta de Liquidación del convenio y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor del mismo.
3. Atender los requerimientos que efectúe la Entidad relacionados con la ejecución de convenio. Así mismo, realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del convenio.
4. El ASOCIADO asumirá el pago de los impuestos, gravámenes y demás aportes a que hubiere lugar y que establezcan las leyes colombianas.
5. Aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal, del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y demás a que hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y deberá ser verificada por éste.
6. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del convenio, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, transporte, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio.
7. Presentar los informes que le sean solicitados dentro de los tiempos requeridos y asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del convenio, para revisar el estado de ejecución, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del asociado o cualquier aspecto técnico referente al mismo. Así mismo, acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del convenio.
8. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.

9. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a la Alcaldía de Nuevo Colón por el incumplimiento del convenio. Informar oportunamente al supervisor durante la ejecución del convenio las variaciones que se presenten al régimen de imposición por IVA u otras cargas tributarias en atención a los bienes o servicios contratados o al régimen tributario del asociado
10. En la Calidad de los insumos todos los alimentos que suministre el asociado deberán ser entregado en el sitio que se establezca por el ordenador del gasto de acuerdo al peso en gramos o centímetros cúbicos, solicitado. En el momento del recibo se verificarán en alimentos perecederos las características físico-organolépticas.
11. El asociado seleccionado, deberá entregar los productos en la fecha y hora establecidos por el supervisor.
12. En la entrega de los alimentos, el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas será devuelto al asociado quien de manera inmediata deberá entregar nuevamente el producto en las condiciones exigidas.
13. El asociado deberá entregar productos de buena calidad, de no ser así el encargado no estará obligado a recibirla por lo que el mismo deberá cambiar dicho producto de manera inmediata.
14. El asociado contará con el personal idóneo y suficiente encargado de la entrega de víveres y demás elementos contratados.
15. El asociado cumplirá estrictamente con la cantidad y calidad para cada alimento, según lo exigido en el presente estudio.
16. Una vez se adjudique el convenio el asociado no podrá cambiar los productos por otros diferentes a los presentados en el presente pliego de condiciones sin la respectiva autorización.

1.4. DERECHOS DEL CONTRATANTE

1. Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad contratante de manera legal o contractual.
2. Hacer uso de las cláusulas excepcionales del Convenio.
3. Los demás consagrados en la ley.

1.5. DEBERES GENERALES DEL CONTRATANTE

1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del convenio y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
2. Pagar el valor del convenio de acuerdo con los términos establecidos.
3. Suministrar al asociado todos aquellos documentos e información que este requiera el que Asociado requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.
4. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Asociado
5. Las demás consagrados en la ley.

1.6. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075, articulo 2.3.10.4.6 y además las siguientes:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.

5. 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.
6. 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.
7. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.
8. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en 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.
9. 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.
10. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
11. 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.
12. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. 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 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.
14. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.
15. Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón - 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.
16. 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.
17. 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 al formato establecido para ello.
18. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.
19. 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.
20. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
21. 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.

22. 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.
23. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
24. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
25. Pagar oportunamente los salarios honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales al personal que el operador vincule o halla vinculado en la ejecución del contrato por cada región.
26. El operador deberá acreditar para cada pago certificación de paz y salvo de estados honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales por todo concepto expedido por el revisor fiscal, cuando este existe de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el Representante.
27. Garantizar el pago y presentar como soporte paz y salvos por todo concepto con los proveedores de víveres, servicios y demás involucrados en la operación del Programa de alimentación escolar, correspondiente al mes anterior al periodo de ejecución presentado para pago, esto a partir del segundo pago.
28. Realizar cambios en modalidad de ración (preparada en sitio y/o ración industrializada) solo con previa aprobación por escrito por parte de la supervisión o interventoría del contrato.
29. Entregar para cada pago las certificaciones firmadas por los rectores de cada institución, donde. certifique el número de beneficiarios por modalidad. Los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago.
30. El operador seleccionado deberá, una vez firmados el contrato, presentar antes del inicio del suministro de los complementos la relación del personal contratado para cada función y la modalidad de contratación.
31. Cumplir con las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del convenio, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen, y de todos los aspectos establecidos en la resolución 29452 de 2017.
32. Atender las visitas de la supervisión del Contrato o sus delegados y suministrar la información solicitada.
33. Entregar consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por el MEN para el efecto. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmente atendidos por modalidad.
34. Entregar al municipio a la terminación del convenio un informe final sobre la ejecución del convenio.

NOTA: MANIFIESTO CONOCER Y ACEPTAR CADA UNA DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS, ACTIVIDADES A EJECUTAR EN EL PRESENTE PROCESO DE INVITACIÓN

Firma representante legal del Proponente ESAL Nombre:
[Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información

ANEXO 3. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Lugar y fecha

Señores

MUNICIPIO DE NUEVO COLON- BOYACA.

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie 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 de EL MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN-BOYACA 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 Proceso Competitivo De Selección No [//////////////////], cuyo objeto es [////////////////////////////////////],,

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 o a 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 Proceso Competitivo De Selección No [//////////////].

5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso Competitivo De Selección No [//////////////] 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 derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los [/////] días del mes de [//////] de 2020.

_____

[Firma representante legal del Proponente ESAL
Nombre: [Insertar información]
Cargo: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]

ANEXO 4. FORMATOS DE EXPERIENCIA ADICIONAL

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

EXPERIENCIA ADICIONAL

CONTRATO No.	ENTIDAD	OBJETO

[Firma representante legal del Proponente ESAL
Nombre: [Insertar información]
Cargo: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]

ANEXO 5. EFICIENCIA Y EFICACIA DE LA ESAL

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

Gastos de implementación de los proyectos en el año 2019
Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año 2019

EFICIENCIA: _____

Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año 2019
Total de contribuciones del sector privado en el año 2019

EFICACIA: _____

Declaramos, bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en el presente formato es cierta.

_____	_____
Firma del Proponente	Firma del revisor fiscal o contador
Nombre: [Insertar información]	Nombre: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]	Documento de Identidad: [Insertar información]
	Tarjeta Profesional: [Insertar información]

ANEXO 6 OFRECIMIENTOS ADICIONALES DE LA ESAL

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

DESCRIPCION OFRECIMIENTOS ADICIONALES DE LA ESAL

ITEM	DESCRIPCION	CANT.	VR. UNITARIO	TOTAL
1				
2				
3				

**** En caso de requerir inserte más filas**

[Firma representante legal del Proponente ESAL
Nombre: [Insertar información]
Cargo: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información

ANEXO Nº 7 DECLARACIÓN JURAMENTADA SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Nuevo Colon, xx de xxxx de xxxxx.

Señores
Alcaldía Municipal Nuevo Colon
Despacho

Asunto: Declaración juramentada

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

Yo, _____, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____ como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, no encontrarme incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contenidas en la Constitución Política de Colombia, en la Ley 80 de 1993 y demás normas legales, reglamentarias, estatutarias relacionadas con el tema, para suscribir contratos con la Alcaldía Municipal.

Cordialmente,

Nombre o Razón Social del Proponente:_____Nit:_____
Nombre del Representante Legal:_____C.C.No._de_____

_____
(Firma del proponente o de su Representante Legal)

ANEXO Nº 8 PROPUESTA ECONOMICA

Nuevo Colon, xx de xxxx de xxxxx.

Señores
Alcaldía Municipal Nuevo Colon
Despacho

Referencia: INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO DE SELECCIÓN No. [//////////////]

Yo, _____, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____ como aparece al pie de mi firma, me permito presentar propuesta económica para la ejecución del convenio de Asociación, cuyo objeto es . [//////////////]

ITEM	DESCRIPCION	CANT.	VR. UNITARIO	TOTAL
1				

**** En caso de requerir inserte más filas**

VALOR TOTAL PROPUESTA ECONÓMICA $ _____

Cordialmente,

Nombre o Razón Social del Proponente:_____Nit:_____
Nombre del Representante Legal:_____C.C.No._de_____

_____
(Firma del proponente o de su Representante Legal)