



ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR LA “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL DISTRITO DE RIOHACHA – LA GUAJIRA”.

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

El Distrito Especial Turístico y Cultural de Riohacha, dada sus condiciones particulares de entidad territorial con altos indicadores que señalan una población afectada por sus necesidades básicas insatisfechas que van desde la carencia de agua y alimentos hasta la existencia de problemas económicos y sociales que se evidencian en altos niveles de desempleo y en una educación ranqueada en los últimos lugares de la evaluación nacional - está obligada a asumir con mayor vehemencia y responsabilidad la ejecución del programa de alimentación escolar en los términos que está concebida como una política pública del estado nacional para enfrentar el serio problema de la deserción y el ausentismo en la escuela, al lado de promover una cultura de alimentación sana y balanceada, orientada hacia el mejoramiento de la calidad de educación y por ende la calidad de vida de los niños, niñas y jóvenes riohacheros.

Los niveles de desnutrición que afecta a los niños del Distrito de Riohacha, los lleva a la pérdida de sus funciones naturales, que realizan estos niños a diario causando bajo rendimiento académico en las instituciones y centros de este Distrito, es por esta razón que este proyecto es de suma importancia, debido a que apunta a beneficiar a los niños, niñas y jóvenes de los estratos 1 y 2, comunidades vulnerables y desplazados que se encuentran estudiando en las diferentes instituciones y centros educativos.

Así las cosas, si tenemos un niño o niña nutrido y bien alimentado tendrá Riohacha la posibilidad, en un futuro cercano, de romper el estigma que en el Distrito se forma a sus conciudadanos con una educación de mala calidad y, al contrario, con altivez mencionar que la niñez y la juventud riohacheras están en un proceso de formación de calidad.

Pero, además con la realización y ejecución del programa de alimentación escolar al llevar un complemento alimentario por encima del 30% requerido para tener una niña, un niño o un adolescente en un nivel de nutrición y de salud adecuados para el desarrollo de sus procesos educativos y garantizarle su permanencia en el sistema educativo, se está dando cumplimiento a la normatividad existente, en





particular a la constitución política y las leyes, decretos y demás correspondientes a hacer realidad el PAE.

Muchos de los estudiantes matriculados en los establecimientos educativos oficiales de Riohacha habitan en lugares muy lejanos a sus escuelas y no se alimentan en sus casas por falta de recursos económicos o por falta de tiempo, debilitándose física y mentalmente lo cual les imposibilita obtener un buen nivel académico, lo que conlleva a su repitencia o deserción. Este problema se ve en un alto porcentaje en la zona rural y en los estudiantes que viven en los barrios periféricos o zona urbano-marginal del distrito de Riohacha.

La expresión física del progresivo deterioro nutricional de estos niños y adolescentes se refleja en el retraso crónico de su crecimiento y en la disminución de su nivel intelectual en aspectos como la capacidad de atención y la concentración. Los estudiantes que crecen en la pobreza y en la inseguridad alimentaria acceden generalmente a una dieta no tan pobre en cantidad como sí en la variedad de alimentos que la integran. Su correlato en términos nutricionales es el déficit en nutrientes determinantes del proceso de crecimiento como son el zinc, hierro y calcio o algunas vitaminas.

Además de una dieta insuficiente y de baja calidad nutricional, estos chicos suelen crecer en ambientes poco favorables o poco estimulantes del desarrollo infantil y con deficiencias en la cobertura y calidad de los servicios de prevención y cuidado de la salud. El retraso crónico de crecimiento en definitiva es la expresión de ese cúmulo de factores que condicionan el desarrollo intelectual y la capacidad futura de trabajo para su inserción social. En estos casos. A nivel mundial, se ha demostrado que más de una cuarta parte de los niños que ingresan en la escuela tiene un coeficiente intelectual menor que el esperado. La cifra sube en la comunidad muy pobre con una elevada proporción de niños prácticamente ineducables. En eso influye el bajo peso, la anemia, la deficiencia de zinc, la desnutrición y la pobre estimulación ambiental.

Lo anterior conlleva a la repitencia o la deserción escolar, pues muchos de estos niños y jóvenes prefieren entrar en el sistema laboral para lograr su propio sustento y no continuar sus estudios en malas condiciones.

Que la Ley 1450 de 2011, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, dispuso en el parágrafo 4º del artículo 136, trasladar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) la



f Alcaldía Distal de Riohacha
@ alcaldiaracha
Alcaldía de Riohacha



orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de alcanzar coberturas universales, y señaló que el MEN debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores de dicho Programa.

Que en cuanto a la financiación del PAE, la norma en mención estableció que se financiará "con recursos de diferentes fuentes. El MEN actualmente a través de la unidad de alimentos para aprender (UAPA) cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa.

Que el numeral 5 del artículo 2.3.10.2.1 del Decreto número 1075 de 2015 -Único Reglamentario del Sector Educación- define los "Lineamientos Técnicos-Administrativos" como el "documento en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo" y establece en su artículo 2.3.10.3.1 que esos lineamientos contendrán además "los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las Entidades Territoriales, los actores y los operadores de este Programa".

Que el Ministerio de Educación Nacional mediante decreto número 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar (PAE)" en el capítulo 4. Artículo 2.3.10.4.3 establece las Funciones de las entidades territoriales en relación con el programa de alimentación escolar (PAE), en su numeral 10 dice: Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe: a) Administrar y 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 a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.





(Subrayado y negrita fuera de texto”, 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 para el PAE, en su jurisdicción.

El Programa de Alimentación Escolar brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes de todo el territorio nacional, registrados en el Sistema de Matrícula -SIMAT- como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones. Su objetivo fundamental es contribuir con la permanencia de los estudiantes sistema.

La necesidad que se pretende satisfacer con la convocatoria pública que se adelanta es la selección del operador que permita dar continuidad al Programa de Alimentación Escolar PAE, dirigido a atender niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados y focalizados en las instituciones educativas públicas, ubicadas en el Distrito de Riohacha, a quienes se les ofrecerá un complemento alimentario, durante el calendario escolar y acorde a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar aprobados por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y bajo el marco normativo que se encuentre vigente.

Así las cosas, para la ejecución del programa en la vigencia 2023 y según RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”, se hace necesario adelantar un proceso de selección, para la ejecución del mismo, afín de dar inicio del PAE paralelo al inicio del calendario escolar, garantizando el suministro de los complementos alimentarios en las modalidades de RACIÓN INDUSTRIALIZADA, y/o RACIÓN PREPARADA EN SITIO (o en la modalidad que se requiera de acuerdo a las circunstancias del contexto – declaratoria de emergencia, eventos irresistibles e imprevisibles nacional o departamental) y cuyo proceso de selección sea desarrollado e implementado de tal forma que garantice la suscripción del respectivo contrato con operadores de alta calidad e idoneidad, con la capacidad administrativa y técnica para dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en el contrato,





repercutiendo en el desarrollo del Distrito y brindando más oportunidades a la población a quienes se dirige el programa.

Que los niños y niñas actualmente están siendo atendidos en el sistema educativo en las instituciones de manera presencial, motivo por el cual, se ha definido el inicio del programa en la vigencia 2023, con la atención de modalidad ración industrializada y/o ración preparada en sitio, haciendo la salvedad que si por motivos de declaratoria de emergencia o eventos irresistibles e imprevisibles de carácter nacional o departamental se debe cambiar a una modalidad transitoria, se realizará el cambio de acuerdo a las directrices nacionales o departamentales que se presenten en el momento.

2. DESCRIPCION DEL OBJETO A CONTRATAR

2.1 OBJETO: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL DISTRITO DE RIOHACHA – LA GUAJIRA.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL: Brindar complementación alimentaria, para los niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el simat del Distrito de Riohacha, de acuerdo con las especificaciones técnicas y en especial los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar (PAE).

2.3 PRESUPUESTO: El valor del presente proceso es de **TRECE MIL CIENTO DIEZ MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/L (\$13.110.298.668) MCTE**

2.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

2.4.1 Obligaciones Específicas

1.- Suministrar almuerzos y/o complementos nutricionales a niños, niñas y adolescentes, dando estricto cumplimiento y ejecución al Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito de Riohacha, de conformidad con la distribución aprobada por el Distrito de Riohacha.

2. Acatar los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), Resolución 335 de 2021 (anexo 1) para el desarrollo del contrato.

3. Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos





perecederos y no perecederos y para las modalidades de raciones, conserven sus características de inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento la normatividad vigente en regulación de la materia.

El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.

Los alimentos deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. 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. Los alimentos importados, también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA.

El contratista debe garantizar las características de los alimentos definidas en los lineamientos técnico administrativos del programa de alimentación escolar PAE.

4. Formar parte activa y participar en las mesas de trabajo, comités, grupos y demás procesos a los que sea convocado, que propendan por el mejoramiento del proyecto y acatar las recomendaciones establecidas, producto de dichas actividades. El contratista como mínimo deberá participar en el comité municipal técnico y de seguimiento del programa de alimentación escolar donde estarán presentes: Alcalde o su delegado, Secretaría de Educación, Secretaría de Salud, representantes de la comunidad educativa y demás personas que se estime conveniente para la verificación de la idónea operación del programa.

5. El contratista Presentara al Supervisor del Contrato dentro de los Diez (10) primeros días hábiles contados a partir del vencimiento de cada mes, informe de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes (en físico y en magnético). El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal. Además, este informe debe incluir las certificaciones de compras locales de acuerdo a lo señalado en la propuesta con los soportes de facturas y un formato de seguimiento de compras locales que debe incluir nombre del proveedor, NIT, dirección, teléfono, correo electrónico, unidad de medida de compra, cantidad de compra y valor de compra.





6. Presentar dentro de los últimos cinco (5) días hábiles de cada mes el plan de alistamiento a desarrollar en el mes siguiente e informar cualquier cambio que se genere acorde a el aumento o disminución de cupos a la Secretaría de Educación antes de 48 horas, para realizar los cambios pertinentes con previa autorización de los supervisores del contrato.

7. Hacer un buen y correcto uso del logo Alcaldía del Distrito de Riohacha, en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Distrito de Riohacha. Durante el plazo de ejecución del contrato y en los lugares en que se realicen las actividades, incluidos los vehículos transportadores, deberá permanecer de manera visible la imagen corporativa de la Alcaldía de Riohacha así mismo en el delantal de las manipuladoras de alimentos de los restaurantes escolares, esta actividad se deberá realizar en el primer de ejecución del contrato, por lo cual deberá pedir autorización por escrito al supervisor del contrato.

8. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil.

9. Asegurar la distribución de recursos en las modalidades establecidas, acorde al Análisis Económico de los presentes estudios previos, las cuales deben presentarse en un informe de ejecución.

10. El contratista deberá realizar visita de verificación de manera mensual a cada uno de proveedores locales, con el fin de garantizar las condiciones del establecimiento, cumplimiento el decreto 539 de 2014. Si la visita no es satisfactoria, se deberá generar un plan de mejoramiento y su respectivo seguimiento. Los soportes de las visitas deben verse reflejadas en un informe técnico el cual estará incluido en los informes mensuales de proveedores locales. En la primera cuenta se deberá aportar el cronograma de visita, en caso tal de presentar alguna novedad deberá ser notificado al supervisor del contrato.

- Deberá presentar de manera mensual la matriz de proveedores de acuerdo al formato establecido por la Unidad de Alimentación Escolar.

11. El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de estilos de vida saludables, hasta el 50% de las sedes, en la primera cuenta deberán aportar acta de planeación de las actividades y cronograma de ejecución.





12. El contratista deberá dotar como mínimo 2 veces de vestimenta de trabajo al personal que se encargue de la manipulación de alimentos, tal vestimenta debe contener: Bata, gorro, tapabocas y zapatos adecuados a los requerimientos de la resolución 2674 de 2013 con su respectiva dotación de cambio para facilitar rotación de indumentaria, la cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. La entrega de dotación para los manipuladores se debe realizar en el primer mes de ejecución del contrato el pedido de compra y en el segundo mes del contrato se deberá entregar las dos dotaciones del año, la cual se debe entregar al personal manipulador en el formato establecido por esta secretaria y las respectivas evidencias fotográficas de cada sede educativa, deben tener bordado el Logo de la Alcaldía Distrital. Remplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario o que ingrese personal nuevo, con el fin de garantizar la buena presentación e higiene de las personas que manipulan los alimentos.

13. El contratista deberá allegar registro sanitario, permiso o notificación sanitario de los productos a suministrar, el cual deberá encontrarse vigente durante todo el periodo de ejecución del contrato, así como los permisos de importación en los alimentos a utilizar tanto para la ración preparada en sitio, industrializada, de emergencia, y para los implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación, esta obligación tendrá cumplimiento cinco (5) antes de realizar la primera entrega de alimentos; de igual manera toda vez que se cambie de productos o marca de un alimentos deberá presentar ante el supervisor del contratos los documentos anteriormente mencionados en el tiempo establecidos.

14. El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo al ciclo de minuta, a una hora específica y establecidos en la resolución 335 de 2021 y en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente.

15. Ejecutar todas las etapas del contrato implementando todos los protocolos de bioseguridad tendientes a la protección del virus COVID – 19, si se requiere.

16. Integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. Art. 4 de la Ley 2042 de 2020. En las hojas de vida se debe anexar soporte simat del menor.





17. El contratista deberá garantizar la disponibilidad de vehículos suficientes, presentando en la primera cuenta de ejecución una propuesta suscrita de frecuencia de distribución de las raciones, Los vehículos encargados de la distribución se encargarán de realizar las siguientes actividades:

- Suministro de raciones de acuerdo con el horario establecido por la entidad territorial el cual deberá quedar establecido mediante comité de seguimiento entre el operador y el supervisor del contrato.
- Rotación de alimentos para las raciones preparada en sitio con una frecuencia no superior a cinco (5) días. Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en materia de transporte de alimentos, solo si se hace necesario preparar en sitio.
- Disponibilidad de vehículos refrigerado para el transporte de los alimentos de alto riesgo.

- Los alimentos se deberán entregar en el formato establecido por esta secretaria (Formato de remisiones) diligenciado en su totalidad.
- El formato de remisiones de alimentos deberá ser firmado por un representante de la Institución Educativa, en caso que no ser el rector deberá delegar y aportar al operador oficio de delegación.
- Anexar a las remisiones de alimentos certificado de calidad, cantidad e inocuidad firmado por la supervisora de calidad y el responsable del establecimiento educativo.

En todo caso, los vehículos aportados deberán garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos/raciones a entregar en las instituciones educativas de acuerdo con la propuesta de suministro. La propuesta deberá contener:

- Número de vehículos y placa de estos, para alimentos perecederos.
- Número de vehículos y placa de estos, para alimentos no perecederos.
- Días de despacho de cada tipo de alimentos.
- Rutas de distribución.
- Tarjeta de propiedad de cada vehículo.
- Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente o alguno de los miembros de la unión temporal o consorcio si es del caso, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
- Características de equipos de refrigeración de cada vehículo refrigerado y el certificado de mantenimiento de los equipos de refrigeración vigente, para cada vehículo, el cual debe ser expedido dentro de los 6 meses anteriores al cierre del presente proceso de selección.





- Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, expedida dentro de los SEIS (6) MESES anteriores a la fecha de cierre del proceso.
- Licencia de conducción del personal conductor de los vehículos.
- Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos.
- Copia del SOAT.

Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.

Decreto 1852, Artículo 2.3.10.4.6. Funciones de los Operadores del PAE. Los operadores que sean contratados para la ejecución del PAE, cumplirán las siguientes funciones, además de las obligaciones contractuales:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos -administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional. (Ver anexos).
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones de tal manera que garantice la inocuidad de los mismos, elaborando un programa de capacitaciones periódicas liderado por un profesional avalado por la autoridad competente, articularse con la secretaria de salud si es pertinente y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa., el plan de capacitaciones deberá presentarse al inicio del contrato para su aprobación.
5. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos -Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.





Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, anteriormente mencionada y además las siguientes contempladas en la Resolución 335 de 2021 que son los siguientes:

1. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor 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: Primer mes de ejecución deberá presentar el diagnóstico de los equipos y los mantenimientos realizados. Y toda vez que se dé el reporte desde la institución educativa, manipulador de alimentos y supervisión.
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 kárdex, 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; el cual deberá presentarse una vez la firma del contrato.
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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
5. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes;
6. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan





con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan;

7. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, 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.

8. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII;

9. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte de los complementos, 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.

10. Se debe realizar contra muestreo en aquellas sedes educativas, que tengan equipos para mantener la muestra almacenada.

11. 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;

12. Realizar remisión de entrega de víveres 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, 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;

13. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos.





14. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato; en caso de requerir un intercambio debere solicitar al supervisor autorización soportando los motivos y registro sanitario, ficha técnica cinco días ante de realizar el intercambio.

15. 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 establecidos 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;

16. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; se debe registrar el formato establecido y aportar las facturas.

17. Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.

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

19. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) 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.

20. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, esta actividad debe realizarse al inicio de la operación.

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; Publicando la ficha técnica del PAE y el ciclo de menús entregado por la entidad Territorial al inicio del contrato.

24. 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;

25. 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, en caso tal de recibir planes de mejora, los mismo deberán ser respondido en un periodo no mayor a cinco días, con sus respectivas subsanaciones.

26. Garantizar que el personal manipulador de la empresa y de los restaurantes escolares se encuentre afiliado al sistema general de seguridad social, de acuerdo a la vinculación laboral o civil, que hayan suscrito. Si la vinculación de las manipuladoras se realiza bajo la figura de voluntariado, el contratista debe acreditar que ésta se corresponda con la ley 720 de 2001, reglamentada por el Decreto 4290 de 2005, allegando los respectivos soportes cumpliendo con todos los requerimientos que esta normatividad impone.

27. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se generen en caso de presentarse ETA, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud.

28. Dar respuesta oportuna y verificable máximo a los 5 (cinco) días hábiles a partir del recibo de los requerimientos y/o solicitudes realizadas por los entes de control, Interventoría, Supervisión, MEN y demás actores que participen en el PAE.

29. Ejecutar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa). Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes.





30. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa.

31. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en un mínimo del 30% del total facturado mensualmente, en concordancia con la Ley 2046 de 2020, Decreto 248 de 2021 y el compromiso adicional ofrecido por el oferente al mismo (si aplica). Nota: la zona geográfica para la compra pública local de alimentos corresponde a la región caribe, integrada por los departamentos de La Guajira, Magdalena, Bolívar, Cesar, Atlántico, Sucre, Córdoba y San Andrés y Providencia, atendiendo al anexo técnico compra pública local, de la resolución 00335 de 2021.

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

33. Asumir el pago del servicio público de Gas Natural en las Instituciones educativas del distrito en las que se ejecute la modalidad de preparado en sitio que se genere durante el término de la ejecución del contrato o en las que se utilice el servicio en razón al programa de alimentación escolar.

34. Contar con programa de calibración de equipos de medición, este debe guardar concordancia a lo establecido en la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos, dicha actividad se debe entregar en el primer mes de ejecución generando el certificado de calibración de los equipos.

35. Mantener durante la ejecución, la (s) bodega (s) de almacenamiento y embalaje de materias primas y complementos industrializados, de acuerdo a lo descrito en las condiciones técnicas establecidas en la Licitación Pública, que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua y secuencial de acuerdo al número de raciones requeridas, la cual debe contener mínimo las áreas exigidas en las condiciones de participación técnicas y avaladas en el proceso, deben contar con concepto favorable o favorable con requerimiento vigente no superior a un año de la presentación de los documentos expedido por la Autoridad Sanitaria competente. Así mismo, no pueden ser utilizadas con fines diferentes al almacenamiento de alimentos ni se pueden realizar procesos de porcionado ni desposte de carnes o transformación de materias primas. En caso de requerirse la modificación de la bodega aprobada por fuerza mayor, deberá solicitarse a la entidad autorización con soporte de la nueva bodega que cumpla los requisitos establecidos para la bodega anterior, dicha solicitud se debe presentar de





forma previa al traslado. La autorización posterior a la verificación del cumplimiento de los requisitos normativos en todo caso, la documentación que acredite esta obligación deberá ser entregada al supervisor o el interventor. Nota 1: Si durante la ejecución los Operadores requieren desarrollar otros programas en la misma bodega diferentes a los contratados con esta entidad territorial, deberán tener en cuenta lo siguiente: i. Informar a la supervisión o interventoría durante la ejecución con una justificación técnica sobre la capacidad de la bodega y la posibilidad de desarrollar los procesos de manera continua, secuencial, oportuna y eficiente, para la adecuada ejecución del contrato. ii. La supervisión o interventoría realizará visita de verificación para determinar si la capacidad le permite operar otros programas.

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

37. Realizar gestión ante la entidad competente, para la expedición de los conceptos sanitarios de los comedores escolares de las Instituciones Educativas del distrito, se debe realizar la gestión mensualmente hasta obtener la realización de las visitas en las sedes educativas.

38. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos en la resolución no. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos:

- 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;





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 PAF: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, 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;

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: – Programa de Limpieza y Desinfección. – Programa de Desechos Sólidos. – Programa de Control de Plagas. – Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua. Este se debe presentar una vez se realice la firma del contrato.

f) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos; Este se debe presentar una vez se realice la firma del contrato.

g) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar; se deberá entregar al supervisor del contrato 72 horas antes del inicio de cada entrega, y se deberá aportar en el informe mensual de ejecución con la aprobación del supervisor.

Fase de operación del Programa: En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

- Manejo higiénico 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 adicionen, 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 manipulado (de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades: – Entregar al personal manipulator de alimentos la dotación de vestido 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 manipulator de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. 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. – Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulator 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 manipulator de alimentos.

- Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) 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, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de Alistamiento.

- Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

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





estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

- **Modalidad Ración Preparada en Sitio:** 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, de acuerdo con las Tablas contenidas en la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos, los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Si alguno de los equipos mencionados en esas Tablas no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor.

- **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.
- El comedor escolar atendido con la modalidad industrializada, deberá contar con una dotación mínima de acuerdo con lo establecido en la Tabla que se anexan a la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos.
- **Implementos de aseo:** Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en 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 con la Tabla que se anexan en la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexo, las cuales deberán ser entregadas los primeros días hábiles de cada mes y su registro se debe realizar en el formato establecidos por la entidad contratante, con la firma por el rector o su delegado.
- Los implementos relacionados en la Tabla anexan deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.





- El aseo general se deberá entregar dos veces en la ejecución del contrato, la primera se entregará primer mes de operación y la segunda se entregará en el mes de julio en el formato establecido por la supervisión del contrato y debe ser firmado por el rector y/o delegado.
- 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 transmitidas 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 y los que se indican en la resolución 335 de 2021 expedida por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender - UAPA y sus anexos. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
- Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: – Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. – Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho. – Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.





- Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado —Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializados.

2.4.2 Obligaciones Generales

- 1) Suscribir oportunamente el Acta de Inicio del contrato de suministro conjuntamente con el supervisor del mismo.
- 2) Dar trámite oportuno a los asuntos que le sean asignados en desarrollo de las obligaciones contractuales.
- 3) Apoyar la Supervisión de los contratos que le sean asignados por la Gerencia, verificando y controlando la ejecución de los mismos, atendiendo lo señalado en el contrato y las obligaciones que le corresponden al supervisor.
- 4) En caso de designarse como integrante del comité evaluador o como apoyo de los diferentes procesos de selección de contratista, deberá ejercer esta obligación de manera idónea y oportuna, dándole prioridad a esta obligación, en cumplimiento del cronograma establecido en el proceso.
- 5) Prestar los servicios contratados de manera eficaz y oportuna, así como atender los requerimientos que le sean efectuados por el supervisor del contrato y/o la Gerencia.
- 6) Cumplir con el objeto y las obligaciones contractuales conservando un comportamiento de cordialidad y buen trato con las autoridades y entidades sujeto de atención del FVS así como con los funcionarios y contratistas de la entidad, tanto en las instalaciones de la misma como donde quiera que se desarrollen las actividades derivadas del contrato.





7) Informar sobre los actos o conductas irregulares o ilícitas de los cuales tenga conocimiento, que sean realizados por cualquier persona relacionada con los proyectos y las actividades a cargo de la entidad.

8) Guardar la debida reserva y confidencialidad sobre la información y el contenido de los documentos que deba conocer con ocasión del contrato de suministro.

9) Hacer entrega al supervisor del contrato informes de gestión sobre las actividades realizadas durante el periodo de ejecución, con los soportes correspondientes, incluyendo el seguimiento y evaluación de los contratos sometidos a su supervisión, si a ello hubiere lugar.

10) Mantener al día sus pagos al sistema general de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales los cuales deberán ser liquidados de acuerdo a Decreto 1703 de 2002 ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003, ley 1562 del 2012 y presentadas las constancias antes de cada pago ante el supervisor.

11) Hacer buen uso de los elementos y equipos que le sean asignados para el desarrollo del presente contrato, así como de la información y hacer entrega oportuna de los mismos al supervisor del contrato, al momento de la terminación.

2.5 OBLIGACIONES DEL DISTRITO

1) Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato en la forma establecida en la cláusula de forma de pago.

2) Designar un funcionario el cual supervisará la ejecución del objeto del contrato.

3) Requerir el cumplimiento por parte del CONTRATISTA de sus obligaciones con el sistema de seguridad social.

4) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato.

3. ESTABLECIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Los oferentes deberán acreditar con su propuesta que disponen o dispondrán, en el evento que sea seleccionado uno de ellos, de un espacio físico (bodega) para soportar y desarrollar de manera oportuna, eficiente y eficaz el almacenamiento y distribución de los alimentos/raciones en cumplimiento del Lineamiento Técnico y Administrativo en el Distrito de Riohacha.





El proponente deberá disponer de espacio de bodegaje de mínimo 500 m2 construidos, para almacenar los alimentos necesarios para el almacenamiento y distribución de alimentos objeto del proceso de contratación, en el Distrito de Riohacha.

El proponente deberá acreditar la disponibilidad del espacio mediante contrato de arriendo o leasing y certificado de tradición del inmueble en el caso de tratarse de un inmueble arrendado, o certificado de tradición expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos solamente en el caso de tratarse de un inmueble de propiedad del oferente.

El proponente podrá acreditar este requisito con carta de intención de contrato de arrendamiento o leasing suscrita por el proponente y el propietario del inmueble donde el mismo se comprometa a arrendar el inmueble al oferente en el caso de resultar adjudicatario del proceso por un término mínimo al plazo del contrato, acompañada de certificado de tradición del inmueble.

En dicho certificado deberá acreditarse el metraje solicitado para el espacio de almacenamiento y distribución.

La entidad, en la fase de evaluación, realizará una visita técnica con el fin de comprobar que el espacio disponible aportado tenga las condiciones requeridas en el pliego de condiciones.

En todo caso el proponente deberá allegar certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud a través de la Oficina de Salud o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente, a nombre del proponente (en caso de proponente singular) quien prestará el servicio de alimentación en las instituciones educativas y en caso de consorcio o unión temporal a nombre de uno de sus integrantes, con una fecha no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso. Los resultados de la certificación o la visita deben ser de concepto favorable. Cuando el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que motivan el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos. Este es un requisito obligatorio para los proponentes. Teniendo en cuenta la vigencia del concepto sanitario, se verificará que las condiciones establecidas en el mismo, se mantenga durante la etapa de evaluación.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE LA SOPORTAN.





La modalidad de selección - Licitación Pública - fue adoptada teniendo en cuenta lo previsto en el numeral 1º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, toda vez que el objeto del contrato es de tipo complejo; y que el presupuesto oficial estimado es superior a la menor cuantía de la entidad, de acuerdo con las cuantías indicadas en el en el literal b del numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007.

5. CONTRATO A CELEBRAR: Por la descripción del objeto estipulado en el presente estudio previo, las actividades a realizar y las especificaciones señaladas; el contrato a celebrar es un Contrato de Suministro.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN: El contrato resultante del presente proceso de selección tendrá un plazo de ciento dieciocho (118) días del Calendario Escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato suscrita entre el contratista y el supervisor, previo perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos de legal ejecución.

Se aclara que el plazo de ciento dieciocho (118) días escolares para PAE, corresponde al cumplimiento de las obligaciones de entregar el suministro alimentario; en todo caso el contrato estará vigente para todos los efectos por el plazo de ejecución pactado y hasta el 31 de diciembre de 2024.

7. CONTROL Y SEGUIMIENTO: El control y seguimiento de la ejecución del contrato estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito de Riohacha, o por quien sea dispuesto por parte del Director de la oficina de contratación.

El supervisor desempeñará la supervisión técnica, administrativa, contable, financiera y jurídica de la ejecución del contrato PAE y sus respectivas modificaciones o adiciones, y demás normas establecidas en el pliego de condiciones, y en general las obligaciones precisadas en los artículos 82º a 85º de la Ley 1474 de 2011.

En ningún caso el supervisor goza de la facultad de modificar el contenido y alcance del contrato suscrito entre el CONTRATISTA Y EL DISTRITO, ni de eximir, a ninguno de ellos, de sus obligaciones y responsabilidades.

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De conformidad con el perfil requerido, se estima el valor del contrato, en la suma total de **TRECE MIL CIENTO DIEZ MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/L (\$ 13.110.298.668)**

9. FORMA DE PAGO:



f Alcaldía Distal de Riohacha
@ alcaldiaracha
Alcaldía de Riohacha



Una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato, el Distrito de Riohacha realizará los pagos por mensualidades vencidas, de acuerdo con el número de raciones efectivamente entregadas en el respectivo período, recibidas a satisfacción por el supervisor, y el precio unitario previsto en el contrato.

Para el pago correspondiente al acta final o última del contrato, el contratista debe presentar el acta de recibo final debidamente firmada por él y el supervisor del contrato.

Adicionalmente, la entidad deberá respetar el orden de turno de que trata el numeral 10 del artículo 4° de la ley 80 de 1993 adicionado por el artículo 19 de la ley 1150 de 2007, para lo cual, dispondrá en su organización interna, los procedimientos necesarios y pertinentes para respetar el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas, así como establecerá mecanismos para el pronto y oportuno pago a éstos”.

Para el pago correspondiente al acta final o última del contrato, el contratista debe presentar el acta de recibo final debidamente firmada por él, el representante de la comunidad beneficiada y el supervisor del contrato.

De todas formas, se dará aplicación al Decreto 1082 de 2015, que señala: “Para la realización de cada pago del contrato estatal, además de verificar lo anterior y el cumplimiento satisfactorio del objeto contratado, la entidad pública verificará que el contratista acredite que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del DISTRITO DE RIOHACHA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

Adicionalmente, la entidad deberá respetar el orden de turno de que trata el numeral 10 del artículo 4° de la ley 80 de 1993 adicionado por el artículo 19 de la ley 1150 de 2007, para lo cual, dispondrá en su organización interna, los procedimientos necesarios y pertinentes para respetar el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas, así como establecerá mecanismos para el pronto y oportuno pago a éstos”

El pago se efectuará dentro de los noventa (90) días calendarios siguientes a la fecha en que se radique la factura con todos los soportes requeridos.





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

10. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: Las obligaciones que contraiga el Distrito de Riohacha, en desarrollo de esta Licitación Pública, se respaldan con recursos del presupuesto Distrital para la vigencia 2024, específicamente mediante el certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) No XXX de X de XXXX de 2024.

11. CRITERIOS DE SELECCIÓN

11.1. Requisitos habilitantes

Para este proceso, los requisitos habilitantes que se exigirán serán los siguientes:

- 1) Carta de presentación de la propuesta.
- 2) Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, si es persona jurídica, con fecha de expedición no mayor de treinta (30) días.
- 3) Cédula de Ciudadanía del representante legal de la persona jurídica proponente o del proponente persona natural.
- 4) Tratándose de personas jurídicas, en que caso que el Representante legal no tenga las facultades suficientes para presentar la propuesta o suscribir el contrato, esta deberá aportar el acta en la que conste la decisión del órgano social competente que autorice al representante legal la presentación de la propuesta y la suscripción del contrato.
- 5) Documento de constitución de la unión temporal o el consorcio proponente, en caso de que aplique.
- 6) Certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente.
- 7) Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación, vigente a la fecha de cierre de la presentación de la oferta, de la persona natural proponente, o del representante legal de la persona jurídica proponente.
- 8) Certificado de Antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional.
- 9) Situación en el sistema registro nacional de medidas correctivas –RNMC



10) Certificado de antecedentes disciplinarios del revisor fiscal

11) Si es persona jurídica debe adjuntar certificación firmada por el representante legal o revisor fiscal en la que se especifique que la empresa cumplió con el pago de los aportes a seguridad social y parafiscal de sus empleados en los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso. Las personas naturales proponentes, en caso de ser empleados con contratos de trabajo sometidos a la ley colombiana, deberán expresar en la carta de presentación de la propuesta o en cualquier otra aparte de esta, si se encuentran en situación de cumplimiento de este aspecto. Si se trata de personas naturales independientes sin empleados a su cargo, deberán acreditar con los documentos que correspondan (planillas), que se encuentran al día en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social. Si es empleador, deberá aportar la certificación que está al día en el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social y parafiscales de sus empleados en los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del Proceso.

12) Certificado en Original de Inscripción y calificación en el Registro Único de Proponentes (RUP), expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no superior a treinta (30) días.

13) Registro Único Tributario (RUT).

14) Garantía de seriedad de la oferta.

11.2. Experiencia

11.2.1. Experiencia General del Interesado.

Con base a la información aportada por el proponente a la Cámara de Comercio correspondiente, el proponente deberá acreditar en el RUP la siguiente experiencia general:

MODALIDAD PROPONENTE	VALOR EJECUTADO EN S.M.L.M.V > O = A (2*PO)	UNSPSC, NIVEL 3
PERSONA NATURAL	22.603 SMLMV	93131600 85151600 90101800 90101700
PERSONA JURIDICA	22.603 SMLMV	93131600 85151600 90101800



		90101700
--	--	----------

Tratándose de consorcios la experiencia general se calculará tomando como base la suma aritmética que aporten sus integrantes y en el caso de uniones temporales lo harán en función a sus porcentajes de participación.

11.2.1. Experiencia Específica del Interesado.

Se exige en el pliego de condiciones que el interesado demuestre la experiencia específica en un máximo de dos (2) contratos terminados, cuyo objeto o alcance sea el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL CONSUMO HUMANO EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y EN ALGUNA DE LAS SIGUIENTES MODALIDADES DEL PROGRAMA PAE (ESPECÍFICAMENTE RACIONES DE ALIMENTOS (DESAYUNOS Y/O ALMUERZOS Y/O COMIDAS) PREPARADAS EN SITIO, O RACIONES INDUSTRIALIZADAS (MERIENDAS O REFRIGERIOS), IGUALMENTE ENTREGADAS EN SITIO).

Adicionalmente, se exige que el Proponente acredite que la suma de los contratos aportados para el cumplimiento de la experiencia específica exigida, sea como mínimo el presupuesto oficial del presente proceso expresado en salarios mínimos, es decir, 11.301 SMLMV.

Por lo menos uno (1) de los contratos deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El suministro de alimentación para el consumo humano, específicamente raciones de alimentos (desayunos y/o almuerzos y/o comidas) preparadas en sitio, El valor de este contrato expresado en SMLMV no podrá ser inferior al 50% del presupuesto oficial del presente proceso, expresado en SMLMV

El proponente deberá cumplir con todas las condiciones anteriormente establecidas. El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos dará lugar a que la propuesta sea considerada como no cumple.

Consideraciones para Acreditar La Experiencia específica requerida

Para acreditar la experiencia general y específica, además de estar inscritos los contratos en el RUP en los códigos UNSPSC arriba descritos, se exige que el interesado aporte los siguientes documentos: Certificaciones expedidas por LA ENTIDAD pública, a la que se le haya ejecutado el contrato, (El documento debe estar firmado por el representante legal de LA ENTIDAD contratante y/o el





funcionario competente) y/o Acta de Recibo final y/o acta de liquidación, donde se evidencien el valor, Adicionalmente deberá adjuntar copia del contrato. Cuando el contrato presentado haya sido ejecutado por interesado plural deberá adjuntarse el documento consorcial o de unión temporal, o documento que permita verificar porcentaje de participación.

Se define como ración para consumo en casa, una canasta básica de alimentos equivalentes a un tiempo de consumo. Esta debe contener alimentos de los grupos de cereales, harinas, leche o productos lácteos, alimento proteico, grasas o azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar, en todo caso se refiere a un paquete de productos para preparar en el hogar.

Si el interesado ha celebrado contratos con el DISTRITO DE RIOHACHA., para cumplir con el requisito de acreditar la experiencia bastará con relacionarlos en el respectivo formulario y LA ENTIDAD verificará la información relacionada.

La certificación antes mencionada deberá contener como mínimo la siguiente información:

1. Nombre del contratante
2. Nombre del contratista
3. Objeto del contrato
4. Valor ejecutado del contrato
5. Actividades y cantidades ejecutadas
6. Fecha de inicio del contrato
7. Fecha de terminación del contrato.

No se aceptará para acreditar la experiencia subcontratos, contratos de administración delegada o cualquier forma de intermediación. La experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de esta, cuando no cuente con más de tres años de constituida. La acumulación se hará en las condiciones señaladas del decreto 1082 de 2015 y será verificada en el RUP. En caso de propuestas presentadas en consorcio o uniones temporales cada uno de los integrantes debe aportar experiencia y contar como mínimo con un porcentaje del 30% dentro de la estructura plural. En caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que las tengan. Se aceptará la experiencia adquirida en consorcio siempre y cuando quien pretenda acreditarla haya participado como mínimo con el 50% en la ejecución del objeto contractual y en el caso de unión temporal la experiencia se tomará de acuerdo al porcentaje de participación del aporte de experiencia.

Para efectos de realizar la conversión del valor de los contratos aportados para acreditar la experiencia específica se tomará el valor del SMMLV del año de



terminación del contrato, de acuerdo a la siguiente tabla:

1. TABLA 9. EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL
PERÍODO MONTO MENSUAL

PERIODO	SALARIO MINIMO LEGAL MENSUAL
2012	566.700,00
2013	589.500,00
2014	616.000,00
2015	644.350,00
2016	689.455,00
2017	737.717,00
2018	781.242,00
2019	828.116,00
2020	878.000,00
2021	908.526,00
2022	1.000.000,00
2023	1.160.000

11.3. CAPACIDAD FINANCIERA

Toda la información financiera será verificada en el registro único de proponentes vigente a la fecha de entrega de las propuestas, en el cual se refleje la información requerida del mejor año fiscal dentro de los últimos tres (3) años fiscales anteriores, es decir, 2022, 2021 y/o 2020, la cual debe estar en firme, de conformidad con el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

Si EL PROPONENTE es un Consorcio o Unión Temporal, se procederá igualmente a verificar la información de cada integrante en el RUP vigente a la fecha de entrega de las propuestas.

La verificación de la capacidad financiera será positiva, si cuenta con los siguientes indicadores financieros así:

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA			
Indicador	Índice Requerido	Formula Oferente Individual	Formula Oferente Plural



Índice de capital de trabajo	30% del valor de PO del proceso	Activo Corriente - Pasivo Corriente	$CT = (\sum (AC_n) - \sum (PC_n))$
Liquidez	≥ 1.20	Activo corriente / Pasivo Corriente	$L = (\sum (AC_n \times \%n) \div \sum (PC_n \times \%n))$
Endeudamiento	$\leq 0,70$	(Pasivo Total / Activo Total)	$E = (\sum PT_n \times \%n) \div \sum (AT_n \times \%n)$
Razón Cobertura de Intereses	≥ 1.5	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	$CI = (\sum (UO_n \times \%n) \div \sum (GI_n \times \%n))$

Donde:

Cn = Activo Corriente de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

PCn = Pasivo Corriente de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

PTn = Pasivo Total de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

ATn = Activo Total de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

UOn = Utilidad Operacional de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

GI n = Gastos de intereses de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal.

%n = Porcentaje de Participación de cada integrante del Consorcio o Unión Temporal

Nota 1. Para el caso de consorcios o uniones temporales, se tomará el valor ponderado de cada uno de los integrantes, de acuerdo con su porcentaje de participación, así como lo señala la fórmula para oferente plural en la tabla anterior.

Nota 2. Para calcular el indicador de cobertura de intereses, para el proponente individual, o, si la totalidad de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal presenta como gastos de intereses un valor igual a cero (0.00), no se podrá calcular dicho indicador, en este caso el oferente CUMPLE.

Lo anterior salvo que la utilidad operacional del proponente, sea igual a cero (0.00) caso en el cual NO CUMPLE con el indicador de razón de cobertura de intereses.

Nota 3. Para el caso de los proponentes que se presenten a los dos grupos el patrimonio neto demandado para este caso en concreto corresponderá a la sumatoria de la exigencia de patrimonio de los dos grupos solicitados.

11.4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

En virtud de los indicadores de capacidad organizacional contenidos en el Artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015, el proponente deberá acreditar la rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo, indicadores que miden el rendimiento de las inversiones y la eficiencia en el uso de activos del interesado.

Para que el proponente sea considerado hábil en este criterio de verificación, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
-----------	------------------



RENTABILIDAD OPERATIVA SOBRE EL PATRIMONIO	Mayor o igual a 0,09
RENTABILIDAD OPERATIVA SOBRE ACTIVOS	Mayor o igual a 0,03

11.4.1 RENTABILIDAD SOBRE PATRIMONIO: Deberá ser mayor o igual a 0,09

Rentabilidad Sobre Patrimonio = (Utilidad Operacional / Patrimonio) * 100

Se considerará HABIL el proponente que presente un RSP mayor o igual al nueve por ciento (9%).

Para el caso de proponentes plurales, se calculará la rentabilidad del patrimonio con base en la suma de la ponderación de la utilidad operacional sobre el patrimonio, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del proponente plural.

11.4.2. RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS: Deberá ser mayor o igual a tres por ciento (0,03%)

Rentabilidad Sobre Activos = (Utilidad Operacional / Activo Total) * 100

Se considerará HABIL el proponente que presente un RSA mayor o igual al Uno por ciento (1%).

Para el caso de proponentes plurales, se calculará la rentabilidad sobre el activo con base en la suma de la ponderación de la utilidad operacional sobre el activo, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del proponente plural.

Nota: Los proponentes que presente una utilidad negativa no cumplirá con los indicadores solicitados. La información se verificará con lo consagrado en el RUP en el cual se refleje la información requerida del mejor año fiscal dentro de los últimos tres (3) años fiscales anteriores, es decir, 2020, 2019 y/o 2018, la cual debe estar en firme, de conformidad con el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

DOCUMENTOS QUE ACREDITAN LA CAPACIDAD TÉCNICA:

PERSONAL MINIMO REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:



Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.

El proponente deberá adjuntar carta de compromiso con su propuesta técnica donde se comprometa a ofrecer el siguiente personal profesional mínimo requerido, los cuales para su experiencia general y específica deberán cumplir con los requisitos que se expresan a continuación:

CANTIDAD MÍNIMA	PERFIL	ACREDITACIÓN IDONEIDAD
1	COORDINADOR GENERAL DEL PROYECTO	El proponente deberá asignar un (1) coordinador operativo que será el enlace con la Alcaldía de RIOHACHA para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionada con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa. Título profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Economista o profesiones afines, Ingeniería Industrial. Experiencia: Un (1) año de experiencia profesional relacionada a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley y en temas relacionados con programas de alimentación escolar y/o suministro de alimentos.

1	NUTRICIONISTA – INGENIERO DE ALIMENTOS	El proponente deberá asignar un (1) Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista que será el apoyo al operador en temas de supervisión del contrato relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar de acuerdo a la minuta patrón presentada, verificando el cumplimiento del plan de saneamiento básico, las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos de todos los actores intervinientes en la ejecución del programa, como hacerse cargo de la bodega de almacenamiento de los alimentos y la logística necesaria para su distribución en las diferentes instituciones educativas donde se prestara el servicio, capacitación al personal manipulador de alimentos. Perfil: Estudio: Título profesional en Profesional en Ingeniería de Alimentos y/o Nutricionista dietista. Tarjeta Profesional en los casos señalados por la Ley. Experiencia: Un (1) año de experiencia profesional relacionada a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en el cargo de Supervisor de zona, Supervisor de Alimentos, Interventor de Campo, Ingeniero de Alimentos en programas de alimentación escolar.
---	---	---



El oferente deberá manifestar, mediante carta de compromiso, que, en caso de resultar adjudicatario, cuenta con el personal solicitado por la entidad, anexando la hoja de vida de los profesionales con todos los soportes respectivos que acrediten el perfil solicitado.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se debe tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de la cocina y comedor, el número de equipos y las preparaciones de los alimentos.

A continuación, se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano para la manipulación de alimentos, requerido para la modalidad ración preparada en sitio.

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

De 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

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.

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Para la vinculación del personal manipulador de alimentos el operador debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

Perfil:

- Mayor de 18 años.
- Bachiller.





- Certificación médica en el que conste su buen estado de salud, no mayor a un año con relación a la fecha de cierre el proceso. Expedido por persona idónea.
- Certificación de estar capacitado en buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, no mayor a un año con relación a la fecha de cierre el proceso. Expedida por un ente habilitado por la autoridad sanitaria correspondiente (Secretaría de Salud, SENA, ARL, con una duración mínima de 10 horas)
- Tener experiencia certificada como manipuladora de alimentos en la ejecución del programa PAE en la modalidad preparado en sitio – Almuerzo de seis (6) meses.
- Certificado médico que contemple exámenes de laboratorio como son; Examen coprológico, KOH de uñas, frotis faríngeo, que verifiquen el estado de salud favorable para manipulación de alimentos.
- Carta de compromiso donde el personal manipulador se compromete a ejercer el cargo de MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- Pertenecer al Sisbén en los rangos 1 o 2 demostrando que su domicilio es el DISTRITO DE RIOHACHA.

El oferente deberá manifestar, mediante carta de compromiso, que, en caso de resultar adjudicatario, se compromete a vincular a los manipuladores de alimentos que cumplan con el perfil señalado en el presente proceso.

La experiencia acreditada mediante contratos de prestación de servicios se encuentre debidamente soportada con la respectiva ejecución a satisfacción del contrato o mediante acta de liquidación o terminación del mismo, precisando las actividades desarrolladas, fecha de inicio, día, mes y año de terminación de la ejecución del contrato.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO:

Los complementos alimentarios a proveer por el contratista deben ser garantizados en calidad e inocuidad, para ello, el proponente deberá disponer de vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 1674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y acatar las normas que componen el Código Nacional de Transito.

El proponente debe acreditar mediante carta suscrita su compromiso de contar con la capacidad de transporte necesaria para llevar a cabo la operación del programa de alimentación escolar de forma oportuna, para lo cual deberá aportar con su propuesta que cuenta con:

TIPO DE VEHICULO REQUERIDO: FURGON (CERRADO y/o REFRIGERADO).





DESCRIPCIÓN: Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolar, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón.

Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para tal fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado.

MINIMO DE VEHICULOS: 3

MODELO: 2014 en adelante

Documentos del vehículo (a la presentación de la propuesta)

1. Si el vehículo es propio: Tarjeta de Propiedad, si el vehículo es de un tercero a parte de la tarjeta de propiedad deberá anexar carta de intención del propietario del vehículo donde se comprometa a arrendar y/o alquilar el vehículo al proponente durante el termino de duración del contrato a suscribir en el evento de resultar adjudicatario dentro de la presente selección de contratista.

Para la acreditación de los vehículos, el Oferente deberá anexar la siguiente documentación:

1. Copia de las tarjetas de propiedad de los vehículos y/o contratos de arrendamiento y/o leasing.
2. Carta de intención del propietario de disponibilidad del vehículo durante el tiempo de ejecución del contrato.
3. Copia del SOAT.
4. Certificación de revisión técnico mecánica vigente.
5. Capacidad mínima de 2 toneladas.
6. Copia del acta de inspección sanitaria del vehículo con concepto FAVORABLE y vigente.

CICLOS DE MENU:

El proponente deberá presentar en caso de ser adjudicatario al supervisor y/o interventor, los ciclos de menú de 21 días para cada modalidad, jornada única,



jornada regular y grupo etéreo, el cual deberá cumplir con mínimo la minuta patrón para jornada regular establecida en los lineamientos técnicos administrativos contenidos en la Resolución 335 de 2021 y para almuerzo de jornada única con la minuta patrón que señala la entidad en el respectivo anexo.

12. FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación de las propuestas que resulten habilitadas será realizada por el comité evaluador, quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes, de acuerdo a los factores de evaluación y calificación.

La entidad adopta para este caso, como Factor de Selección de la propuesta más favorable, el establecido en el literal a) del Artículo 2.2.1.1.2.2.2. del Decreto 1082 de 2015:

“La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes y fórmulas señaladas en el pliego de condiciones”.

Este criterio se adopta teniendo en cuenta que es el menos complejo para la entidad, pues el descrito en el literal b) genera muchas dificultades a la hora de hacer la evaluación.

Los elementos de calidad y precio, son los que a continuación se enuncian:

CRITERIO		PUNTAJE MAXIMO
FACTOR PRECIO - PROPUESTA ECONÓMICA.		325 Puntos
FACTOR CALIDAD	PUNTAJE PLAN DE GESTIÓN DEL TIEMPO	120 Puntos
	PUNTAJE SITIO DE PRE ALISTAMIENTO	120 Puntos
PUNTAJE ADICIONAL POR COMPRA PÚBLICA LOCAL		102,5 Puntos
PUNTAJE APOYO INDUSTRIA NACIONAL		200 Puntos
PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL		60 Puntos
PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO		60 Puntos



PUNTAJE ADICIONAL POR DISCAPACIDAD	10 Puntos
PUNTAJE EMPRENDIMIENTO DE MUJERES	2,5 Puntos
TOTAL	1000 Puntos

12.1. FACTOR ECONÓMICO (325 PUNTOS).

Se otorgarán máximo 325 puntos al factor valor de la oferta económica habilitada, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Se asignará el puntaje distribuyendo los 325 puntos en cada uno de los ítems de la oferta económica así:

TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO	PUNTAJE A ASIGNAR
COMPLEMENTO AM-PM MAYORITARIA - PRESCOLAR	25 Puntos
COMPLEMENTO AM-PM MAYORITARIA PRIMARIA PRIMERO-SEGUNDO Y TERCERO	25 Puntos
COMPLEMENTO AM-PM MAYORITARIA PRIMARIA 4-5	25 Puntos
COMPLEMENTO AM-PM MAYORITARIA SEGUNDARIA	25 Puntos
COMPLEMENTO AM/PM NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	25 Puntos
COMPLEMENTO ALMUERZO-MAYORITARIA - PREESCOLAR	25 Puntos
COMPLEMENTO ALMUERZO-MAYORITARIA-PRIMARIA- PRIMERO-SEGUNDO Y TERCERO	25 Puntos
COMPLEMENTO ALMUERZO-MAYORITARIA-PRIMARIA 4-5	25 Puntos
COMPLEMENTO ALMUERZO-MAYORITARIA-SEGUNDARIA	25 Puntos
COMPLEMENTO ALMUERZO-MAYORITARIA- NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	25 Puntos



RACION INDUSTRIALIZADA MAYORITARIA PREESCOLAR	25 Puntos
RACION INDUSTRIALIZADA MAYORITARIA PRIMARIA- PRIMERO-SEGUNDO Y TERCERO	25 Puntos
RACION INDUSTRIALIZADA MAYORITARIA PRIMARIA 4-5	25 Puntos
TOTAL	325 Puntos

La asignación de los 325 puntos correspondientes a la oferta económica a razón de 25 puntos por ítem, se realizará evaluando el precio ofertado a cada uno de los ítems en cada propuesta, asignándose el puntaje previsto para cada uno de ellos de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Se calculará la Media Geométrica (MG1) del valor de la oferta económica para cada uno de los ítems antes descritos de las propuestas admisibles, los cuales deben sujetarse al monto máximo presupuesto asignado a cada ítem.

La media geométrica se calculará según la siguiente formula:

$$G1 = \sqrt[n+1]{(P1) (P2) (P3) \dots (Pn) (PO)}$$

En donde:

- G1= Media Geométrica por ítem
- P1, P2, P3, PN. = Valor de los precios ofertados para cada uno de los ítems en las propuestas hábiles
- Po = Presupuesto Oficial para cada ítem.
- N= Número de propuestas hábiles presentadas.

Para el cálculo de la media geométrica sólo se tendrán en cuenta las propuestas hábiles, es decir, aquellas que cumplan con los requisitos jurídicos, técnicos y financieros exigidos en el presente Pliego de Condiciones.

Las propuestas que presenten una diferencia mayor al cinco por ciento (5%) con respecto a la media geométrica G1 tendrán cero (0) puntos por ítem en este



criterio. Las demás propuestas se calificarán así:

- Se les asignarán 25 puntos a cada uno de los ítems de aquellas propuestas cuyo valor sea igual a la media geométrica G1 del respectivo ítem. A las propuestas cuyo valor se encuentren por debajo de la media geométrica G1, se les asignará puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P_{pr} = \frac{P_i}{G1} * 25$$

- A las propuestas cuyo valor se encuentren por encima de la media geométrica G1, se les asignará puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P_{pr} = \frac{G1}{P_i} * 25$$

Donde,

Ppr= Puntaje por precio de cada ítem

G1 = Media geométrica de cada ítem a evaluar

Pi = Precio del ítem de la propuesta a evaluar

12.2 CALIDAD (240 PUNTOS)

12.2.1. PLAN DE GESTION DEL TIEMPO (120 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.

El proponente deberá presentar un plan de gestión del tiempo, los cuales deberán estar asociados en 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.



Tipo de ración a evaluar:

Tipos de complementos alimentarios:

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 de ingesta 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.

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

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, 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.

Preparada 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 o favorable con requerimientos, emitido por la autoridad sanitaria competente.

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 seis (6) 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 lo modifiquen, 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 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 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 ALIMENTOS (SERVIDO CALIENTE)	DE EN	- 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 titular de derecho. - 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 mínimo de 65°C.
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE	- Utilizar equipos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad: equipos isotérmicos, los cuales deberán presentar las siguientes características: Estar fabricados en materiales sanitarios.

	- De fácil manejo y desplazamiento (llantas). - De fácil aseo y limpieza. - Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido. - Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los equipos isotérmicos. - Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los equipos isotérmicos. - Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). - Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los equipos isotérmicos empleados. - Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones. - Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los equipos isotérmicos.
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 vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar 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 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 inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transporta para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso. - El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los titulares de derecho 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 titulares de derecho, 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 titulares de derecho 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 al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos.

Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de 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.

Se deberá presentar un programa de entregas de raciones por institución educativa teniendo en cuenta los períodos o ciclos de seis (6) semanas calculados por cada tipo de raciones.

TIPO DE RACIONES	CANTIDAD DE RACIONES
COMPLEMENTOS AM/PM	2.977.356
INDUSTRIALIZADA	1.255.276
ALMUERZOS	91.932
TOTAL RACIONES	4.324.564

Distribuidas por instituciones educativas de la siguiente forma:

Para efectos del plan de gestión del tiempo se tendrá en cuenta un período escolar (lunes a Viernes) de ciento ochenta y ocho (188) días escolares, 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 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 <=40%	>40%
1	CALCULO DE DURACION DE LAS RACIONES POR ETAPAS	16	8	0
2	CALCULO DE DURACIONES POR EL MÉTODO PERT	16	8	0
3	MATRIZ DE SECUENCIAS PARA EL CALCULO DEL TIPO DE RACIONES	16	8	0
4	DIAGRAMAS DE GANTT			
4.1	DIAGRAMA DE GANTT TIPO DE RACIONES EN PERIODOS DE SEIS (6) SEMANAS	16	8	0
4.2	DIAGRAMA DE GANTT POR INSTITUCIONES	20	10	0
5	PROGRAMACIÓN DE RECURSOS:			
5.1	DISTRIBUCIÓN DE RECURSOS	20	10	0
5.2	HISTOGRAMA DE RECURSOS	16	8	0
CALIFICACIÓN TOTAL		120	60	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 ítem 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 (PREPARADO EN SITIO). 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 T_o y T_p .

Tiempo esperado: (T_e). 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 (T_e), 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 T_e ". Aquí aparece entonces de nuevo el valor de incertidumbre.

Con los estimativos de tiempos, T_o , T_p y T_m , podemos obtener estadísticamente el " T_e "

Tiempo esperado aplicando la siguiente fórmula:

$$T_e = \frac{T_o + 4(T_m) + T_p}{6}$$

En donde:

T_o = tiempo optimista

T_p = tiempo pesimista

T_m = tiempo más probable

T_e = 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:

$$\delta = \frac{T_p - T_o}{6}$$



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 la variación 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:

$$\text{Variación} = (T_p - T_o)^2 / 36$$

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	A	B	C	...	n
				PRED					
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 seis (6) 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 veinticinco (25) días escolares, 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 laboral 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. (Días)	TIC	TTC	HT	TIC-TTC / TIL-TTL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	TOTAL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
1	ACTIVIDAD 1						% TIC-TTC																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																

5. PROGRAMACIÓN DE RECURSOS ASIGNACIÓN, PLANIFICACIÓN DE RECURSOS.

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



12.2.2. PUNTAJE ADICIONAL POR SITIO DE PREALISTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS (120 PUNTOS)

Se otorgarán un máximo de 120 Puntos adicionales a los oferentes que realicen u ofrezcan realizar las labores de prealistamiento en instalaciones externas a las instituciones educativas y bajo condiciones controladas que permitan minimizar el ingreso de contaminantes del exterior en los procesos de alistamiento y garantizar la inocuidad de los alimentos a suministrar y transformar en las instituciones educativas.





El puntaje será asignado a través de verificación documental de los aspectos técnicos de la planta de prealistamiento ofrecida utilizando el Formato ANEXO “Formato verificación sitio de prealistamiento” atendiendo al porcentaje obtenido en la verificación documental así:

PUNTAJE POR SITIO DE PREALISTAMIENTO = (PUNTOS A OBTENER) X (PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO Formato verificación sitio de pre alistamiento)

La planta deberá acreditarse con los siguientes documentos:

Propias: certificado de libertad y tradición del inmueble.

No propias: certificado de libertad y tradición del inmueble y contrato de arrendamiento vigente o contrato de leasing, y que su duración contemple por lo menos el plazo del contrato o documento en donde conste el compromiso de disponibilidad para el desarrollo del contrato suscrito por el propietario, el cual deberá establecer expresamente que el plazo de vigencia de tal compromiso o arriendo es por lo menos igual al plazo de duración del contrato, acompañado del certificado de libertad y tradición del inmueble.

Aspectos técnicos: el proponente deberá hacer llegar los documentos que se describen en el formato de “Formato verificación sitio de pre alistamiento Versión No. 2.” en la columna de documentos a presentar con la finalidad de hacer la verificación documental del sitio de pre alistamiento y presentar certificación de condiciones sanitarias con concepto favorable no mayor a 6 meses previos a la publicación del presente proceso.

Nota 1: En el sitio de pre alistamiento no se realizará transformación de alimentos, solo se realizarán procesos de lavado, picado, pelado y porcionado de materias primas en condiciones controladas.

12.3. PUNTAJE ADICIONAL POR COMPRA PÚBLICA LOCAL (102,5 puntos)

El proponente que se comprometa a incrementar el porcentaje del (30%) establecido en la ley 2046 del 2020 “Compras Públicas Locales” a través de la adquisición de productos o alimentos producidos por pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de la siguiente manera:

- 5% Adicional = 50 puntos
- 10% Adicional = 102,5 puntos



No se otorgará puntaje al proponente que no oferte la realización de las actividades conforme a lo establecido en el respectivo anexo.

12.4. PUNTAJE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL COLOMBIANA

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	200
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	50

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

En los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos o por estos y un extranjero con Trato Nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo de la obra o (ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana





o un proponente plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano

En el caso de los Proponentes extranjeros con trato nacional que participen en el Proceso de Contratación de manera singular o mediante la conformación de un Proponente Plural podrán definir si aplican las reglas previstas en este numeral o, si por el contrario, deciden acogerse a la regla de origen de su país. Para definir la regla aplicable al proceso, el Proponente extranjero con trato nacional así lo manifestará con el diligenciamiento de la opción 2 del Anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. En el caso que no se diligencie la opción 2 del Anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, la Entidad Estatal deberá evaluar la oferta de acuerdo con las reglas previstas en este numeral.

Según la naturaleza del servicio, la entidad, no adquiere materias primas como tal o productos al detal, sino bienes transformados, cuya composición está dado por elementos diversos, variados, que no se identifican unitariamente, sino que están definidos como conceptos integrales, mixtos, y que son consecuencia de un proceso de elaboración establecido en los respectivos documentos técnicos.

Debido a la especialidad del contrato, en este Proceso de Contratación para el otorgamiento de puntaje no habrá bienes nacionales relevantes y, por tanto, en todos los casos se otorgará el puntaje de apoyo a la industria nacional a los Proponentes que se comprometan a vincular durante el desarrollo del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el cuarenta por ciento (40 %) del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

En el caso de Proponentes Plurales todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá vincular un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el cuarenta por ciento (40 %), del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

Además de la incorporación de personal colombiano requerido para la ejecución del contrato, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con lo exigido por la noción de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente al apoyo de la industria nacional.

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



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

ACREDITACIÓN DEL PUNTAJE POR SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

La Entidad asignará hasta doscientos (200) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del Anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

A. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.





B. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.

C. Persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el Anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La asignación de puntos se definirá de acuerdo con el siguiente cuadro:

Compromiso	Puntaje
Vincular a Empleados o Contratistas por prestación de servicios colombianos en mínimo un noventa por ciento (90%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato	Doscientos (200) puntos
Vincular a Empleados o Contratistas por prestación de servicios colombianos en mínimo un sesenta por ciento (60%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato	Cien (100) puntos
Vincular a Empleados o Contratistas por prestación de servicios extranjeros en mínimo un cuarenta por ciento (40%) del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato	Cincuenta (50) puntos

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie la opción 2 del Anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional obtenga el puntaje por Trato Nacional, deberá acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.





El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

La Entidad Estatal asignará cincuenta (50) puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

Por otro lado, el Proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el anexo 8A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.





La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el anexo 8A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El anexo 8A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del anexo 8A – Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, presente el anexo 8 – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor del numeral del documento base ni por el regulado en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0)

12.5. PUNTAJE POR CUOTA PARAFISCAL (60 PUNTOS).

Se asignarán 60 puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el ARTÍCULO 2.20.1.2.1. del decreto 248 de 2021, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

PARÁGRAFO 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

PARÁGRAFO 2. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina,





Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

Nota: atendiendo a lo dispuesto en el decreto 248 de 2021, artículo 2.20.1.1.4, se solicita a los proponentes, promesa de contrato de proveeduría, de conformidad a la norma antes citada.

12.6. PUNTAJE POR PROVEEDOR DIRECTO (60 PUNTOS).

Se asignará 60 puntos adicionales al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

PARÁGRAFO 1. Para acreditar la calidad productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.

PARÁGRAFO 2. Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria deberá demostrar que figuran como productor de la ACFC en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria u otros registros oficiales o en el Sistema de Información Alimentaria una vez entre en operación.

12.7. PUNTAJE ADICIONAL PARA PROPONENTES CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD.





Se otorgarán diez (10) puntos) a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda. certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1 %, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número total de trabajadores de la planta de personal del proponente.	Número mínimo de trabajadores con discapacidad exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

Para efectos de lo señalado en el presente artículo. si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

12.8. PUNTAJE EMPRENDIMIENTO DE MUJERES

La Entidad asignará un puntaje de (0,25) puntos punto al Proponente que acredite la calidad de emprendimiento y empresa de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con la previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. Para que el Proponente obtenga este puntaje debe presentar el FORMATO – Acreditación de emprendimiento y empresa de mujeres y aportar la documentación requerida.





Para que el Proponente obtenga este puntaje debe presentar el Formato – Acreditación de emprendimiento y empresa de mujeres y aportar la documentación requerida.

Tratándose de Proponentes Plurales este puntaje solo se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimiento y empresa de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Entiéndase por emprendimiento y empresa de mujeres lo preceptuado en el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 que adiciona los artículos 2.2.1.2.4.2.14, 2.2.1.2.4.2.15, 2.2.1.2.4.2.16, 2.2.1.2.4.2.17 y 2.2.1.2.4.2.18 a la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015.

12.9.- CRITERIOS DE DESEMPATE

De conformidad con el artículo 21 de la Ley 80 de 1993, el artículo 24 de la ley 361 de 1997, el artículo 12 de la Ley 590 de 2000 modificado por el artículo 9 de la Ley 905 de 2004, los artículos 1 y 2 de la Ley 816 de 2003, el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 de 2015 y el artículo 35 de la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020 en el evento en que dos o más propuestas obtengan el mismo puntaje, sucesivamente y de manera excluyente se dará prioridad a:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
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.
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.





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.

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. 6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

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.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

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 MIPYrVLES, 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 .

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES. 12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del Proceso.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO TERCERO. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurren dos o más de los factores aquí previstos.

10. ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se debe realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.

Colombia Compra Eficiente diseñó con base en el estándar australiano para la administración de riesgos una metodología para identificar y clasificar los riesgos con fundamento en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

A continuación se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del Proceso de Contratación en la que ocurre; posteriormente se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia; y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos. (Ver anexo matriz de riesgo).

11. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:





El contratista se obliga a constituir, a favor del Distrito de Riohacha, una garantía única contractual, de conformidad con las disposiciones del Decreto 1082 de 2015, que ampare:

- A) CUMPLIMIENTO:** Para garantizar el cumplimiento general de las obligaciones del contratista, el pago de multas y demás sanciones, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato, y con una vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más.
- B) CALIDAD DEL SERVICIO:** En atención a la naturaleza y obligaciones del contrato el valor de la garantía debe ser igual al 20% del valor del contrato. Debe estar vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Debe amparar los perjuicios sufridos por la entidad que se derivan de los hechos relacionan en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015.
- C) SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del mismo, con una vigencia igual a su plazo y tres (3) años más.
- D) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** por una cuantía del cinco (5%) por ciento del valor del contrato de conformidad con el rango establecido en el numeral 5 artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015, y por una vigencia igual al periodo de ejecución del mismo. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos:
1. Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente. 2. Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas. 3. Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: 3.1. Cobertura expresa de perjuicios por daño





emergente y lucro cesante. 3.2. Cobertura expresa de perjuicios extrapatrimoniales. 3.3. Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos. 3.4. Cobertura expresa de amparo patronal. 3.5. Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

Es necesario la solicitud de la póliza de responsabilidad civil extracontractual, teniendo en cuenta que dentro de la ejecución se pueden presentar circunstancias que afectan a terceros, las cuales debe ser trasladadas por el contratista a una aseguradora para que asuma directamente este riesgo.

12.- LUGAR DE EJECUCIÓN:

Las actividades se desarrollarán en el Distrito de Riohacha – La Guajira.

13.- DOMICILIO CONTRACTUAL

El domicilio contractual es el Distrito de Riohacha – La Guajira.

14.- INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO

Atendiendo lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto 1082 de 2015, se señala que por la cuantía y el objeto de la presente contratación, se observará las obligaciones que en materia de tratados de libre comercio o acuerdos internacionales le apliquen. Por lo tanto, se procede a verificar cada uno de los tratados internacionales:

TLC COLOMBIA - CHILE: La Entidad sí está cubierta por Las obligaciones internacionales con Chile. Sin embargo, La contratación de servicios de construcción tiene un umbral equivalente a \$14.665.850.000. Por lo tanto no lo es aplicable este tratado al caso concreto.

TLC- COLOMBIA - EL SALVADOR, GUATEMALA Y HONDURAS: Frente al Salvador no están cubiertos los municipios, por lo que no le obliga a este caso. Frente a Honduras los Municipios no se encuentran cubiertos, solo está cubierto frente a Guatemala.

TLC COLOMBIA - MÉXICO: El Municipio no está cubierto por las obligaciones del Acuerdo.





COMUNIDAD ANDINA: Se dará aplicación al principio de trato nacional y no discriminación, aplicado en concordancia con La ley 816 de 2003 y el Decreto 1082 de 2015.

TLC COLOMBIA- ESTADOS AELC (EFTA): El Municipio está cubierto por Las obligaciones del tratado. Sin embargo, los servicios de construcción tienen un umbral equivalente a \$14.665.850.000. Por lo tanto, no se tendrá en cuenta para el caso en concreto.

TLC COLOMBIA - CANADA: El Municipio está cubierto por las obligaciones del tratado. Sin embargo, los servicios de construcción tienen un umbral equivalente a \$21.924.247.000 para Las entidades que no pertenecen al nivel central. Por lo tanto, no se tendrá en cuenta para el caso en concreto.

TLC COLOMBIA -EEUU: No se aplica para las municipalidades

Por ello, a efectos de lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1o de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto- ley 019 de 2012, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

- a) Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país,
- b) 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.

ORIGINAL FIRMADO

JESÚS HERRERA MENDOZA

SECRETARIO DE EDUCACIÓN DISTRITAL



 Alcaldía Distral de Riohacha
 alcaldiaracha
 Alcaldía de Riohacha