Alcaldía Mayor de
Cartagena de Indias

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN.

TIPO DE PRESUPUESTO:	INVERSIÓN
NOMBRE DEL PROYECTO QUE SE INCLUYÓ EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	**IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTRATEGIA «ALIMENTANDO SUEÑOS Y CONOCIMIENTOS», ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL DISTRITO DE CARTAGENA.**
CODIGO DEL PROYECTO	**2024130010256**

2. INFORMACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

FUNCIONARIO QUE DILIGENCIA EL ESTUDIO PREVIO:	DEPENDENCIA SOLICITANTE:	TIPO DE CONTRATO:
ALBERTO MARTÍNEZ MONTERROSA	**SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL**	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS**

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

La Convención sobre los Derechos de los Niños y la Convención Americana de los Derechos Humanos reconocen que los niños, son individuos con derecho de pleno desarrollo físico, mental y social.

En virtud de la vinculación de las convenciones antes aludidas, los Estados firmantes tienen la obligación de adoptar las medidas necesarias para hacer efectivos todos los derechos reconocidos en estos instrumentos, es por ello que en el artículo 3 de la Convención sobre los Derechos de los Niños se dispone que las autoridades de todo orden, deben adoptar las medidas que se estimen necesarias para «(...) asegurar al niño la protección y el cuidado que sean necesarios para su bienestar, teniendo en cuenta los derechos y deberes de sus padres, tutores u otras personas responsables de él ante la ley y, con ese fin, tomarán todas las medidas legislativas y administrativas adecuadas».

Así mismo, la Convención sobre los Derechos de los Niños establece el derecho a los niños al disfrute del más alto nivel posible de salud y a servicios para el tratamiento de las enfermedades y la rehabilitación de la salud (artículo 24), adoptando entre otras medidas apropiadas aquellas tendientes a «2. (…) c) Combatir las enfermedades y la malnutrición en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos de contaminación del medio ambiente.». Que, del mismo modo, la Convención reconoce el derecho a la educación y establece que, a fin de que se pueda ejercer progresivamente y en condiciones de igualdad de oportunidades ese derecho, los Estados firmantes deberán en particular: «1. (…) e) Adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar.»

Por su parte, la Constitución Política de Colombia, en el artículo 44 establece que son derechos fundamentales de los niños, entre otros, la integridad física, la educación y la cultura; que es obligación de la familia, la sociedad y el Estado asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos; y que los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

El artículo 67 de la Constitución Política indica que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, la ciencia, la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura. Se indica, además, que corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación, así como garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los niños, niñas y adolescentes las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

El artículo 315 de la Constitución Política señala que son atribuciones del alcalde, entre otras, dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo. Por su parte, el artículo 365 de la Constitución Política consagra que es deber del Estado asegurar la prestación eficiente de los servicios públicos a todos los habitantes del territorio, y el artículo 366 señala como objetivo fundamental de la actividad del Estado la solución de las necesidades insatisfechas de salud, educación, saneamiento ambiental y agua potable.

La Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, consagra normas de orden público, de carácter irrenunciable, además, de principios y reglas de aplicación preferente a las contenidas en otras leyes; destacándose los principios de interés superior de los niños tales como los (artículos 6 y 8) de protección integral de niños, niñas y jóvenes contenidos en el (artículo 7), de prevalencia de sus derechos en cualquier acto, decisión o medida administrativa, judicial o de cualquier naturaleza que deba adoptarse en relación con sus derechos (artículo 9); de corresponsabilidad de la familia, la sociedad y el Estado en la toma de acciones conducentes a garantizar el ejercicio de los derechos de los niños, niñas y adolescentes (artículo 10); estando en cabeza del Estado y de cada uno de sus agentes la responsabilidad inexcusable de actuar oportunamente para garantizar la realización, protección y restablecimiento de sus derechos (artículo 11).

El artículo 20 de la Ley 1098 de 2006, consagra el marco de los derechos de protección de niños, niñas y adolescentes; los cuales, sin duda alguna tienen como uno de los medios para su materialización, la garantía del

derecho a la educación; por constituirse la escolarización y los establecimientos educativos en entornos de protección para los niños, niñas y jóvenes.

De conformidad con los artículos 153 de la Ley 115 de 1994, en concordancia con el artículo 7 de la Ley 715 de 2001, corresponde a las Secretarías de Educación de los distritos y municipios certificados, administrar el servicio educativo en su jurisdicción.

Que el artículo 2.3.10.4.3., del Decreto 1852 de 2015 establece que las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

> «10. 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;
> c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia; (…)»

La Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA) «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)», establece que el PAE tiene como objetivo general: «Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.»

Así mismo, la Resolución 421 del 17 de noviembre de 2023, también hace parte integral de la justificación, toda vez que adopta una modalidad de atención en receso estudiantil de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siendo esta normatividad un instrumento jurídico y legal, que rige el efecto y materia del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Teniendo en cuenta lo anterior, y en aras de desarrollar el eje de transformación de seguridad humana, justicia social y contribuir con el Programa de Alimentación Escolar – PAE, brindado así más equidad, bienestar y seguridad alimentaria a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes titulares de derecho en el Distrito de Cartagena, se hace necesario ampliar el alcance de la estrategia de permanencia escolar a los periodos de receso estudiantil en uno de los más extensos como es el de final de año.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE es una de las estrategias diseñadas para contribuir a que los niños, niñas, jóvenes y adolescentes matriculados en el sistema de matrícula oficial SIMAT, accedan y permanezcan en el sistema educativo a fin de propiciar mejores condiciones de aprendizaje, es por eso, que desde la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), se han adelantado acciones concernientes a la prestación del servicio de alimentación.

Debido a ello, se diseñaron normativas direccionadas para la contratación, nuevas modalidades para la entrega de los alimentos, procesos logísticos en cuanto a la distribución, entrega, seguimiento y control, y también cofinanciación en aras de prestar el servicio de manera óptima a los titulares de derecho.

Para dar cumplimiento a los lineamientos anteriormente mencionados en el Distrito de Cartagena, la Secretaría de Educación realizó la priorización y focalización de 207 instituciones educativas oficiales con sus respectivas sedes, teniendo en cuenta las condiciones sanitarias, de infraestructura y capacidad instalada requeridas para la prestación del servicio, de conformidad a la información que se encuentra registrada en el Sistema de Información de Matrícula – SIMAT. Mediante el análisis se identifica la necesidad de cupos a atender en los complementos Ración Preparada en Sitio - APS y Ración Industrializada - RI del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Para satisfacer la anterior necesidad se torna esencial para la puesta en marcha del propósito misional al interior de los establecimientos educativos, garantizando la permanencia escolar y facilitando la aprehensión del conocimiento, el desarrollo del intelecto y contribuyendo a la reducción de la deserción escolar y a la disminución de los niveles de ausentismo a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes con matrícula oficial en el Distrito de Cartagena.

Es de tener en cuenta que la entrega de los complementos Alimentarios en las diferentes modalidades, son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propia del programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos de este.

Así mismo, la entrega de una u otra tipología de modalidad de ración será informada por el supervisor designado y está se definirá mediante acta debidamente diligenciada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE, conforme a las condiciones de las cocinas y comedores de cada una de las sedes educativas priorizadas.

La variación de los cupos a atender se presentará mensualmente, siendo remitida por lo menos 10 días calendario antes del inicio de las entregas. En caso de que la Entidad Territorial no notifique alguna variación en el número de focalizados, se deberá utilizar la última priorización y focalización suministrada para la planeación de entregas del mes anterior, puesto que se entenderá que no hubo variación.

Para satisfacer la anterior necesidad se torna esencial para la puesta en marcha del propósito misional al interior de los establecimientos educativos, garantizando la permanencia escolar y facilitando la aprehensión del conocimiento, el desarrollo del intelecto y contribuyendo a la reducción de la deserción escolar y a la disminución de los niveles de ausentismo a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes con matrícula oficial en el Distrito de Cartagena.

El Plan Nacional de Desarrollo – PND 2022-2026 «Colombia, potencia mundial de la vida», tiene dentro de sus pilares fundamentales la eliminación del hambre en la primera infancia, cuyo propósito pretende ser alcanzado con la disminución de la mortalidad de niños por desnutrición menores de 5 años, reduciéndola a 3,37 por cada 100.000. Para ello el artículo 216 de la Ley 2294 de 2023, por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, «Colombia, potencia mundial de la vida» señala que se creará el Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación - SNGPDA- y coordinará el Programa Hambre Cero, creado y liderado por el Departamento Administrativo de la Presidencia de la República - DAPRE y que el programa Hambre Cero articulará cuanto menos: el Programa de Alimentación Escolar (PAE) y la Ley de Compras Públicas a la Agricultura Familiar. Así mis, dentro del PND 2022-2026 se contempla ampliar el alcance del PAE como estrategia de permanencia escolar para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional.

Es importante mencionar que, en la ciudad de Cartagena, el sector educativo presenta retos importantes para garantizar el acceso, la permanencia y el aprendizaje de las niñas, niños y jóvenes, lo cual se ve reflejado en los indicadores de eficiencia interna y evaluación externa, como tasas de cobertura, deserción, repitencia y pruebas Saber.

Esta situación pone de manifiesto la imperante necesidad de abordar esta problemática mediante estrategias que superen las barreras de la inequidad social y que hagan de la escuela un entorno más atractivo, ofreciendo una educación pertinente y alineada con las necesidades de los estudiantes. Es fundamental asignar recursos adecuados para garantizar no solo el acceso, sino también la permanencia de niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo, asegurando así el ejercicio efectivo del derecho a una educación de calidad y relevancia. Este problema ha sido identificado como un factor determinante que impacta la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, convirtiéndose en uno de los ejes centrales para la formulación de los Planes de Desarrollo.

En este contexto, el Plan de Desarrollo Distrital 2024 - 2027 «Cartagena, Ciudad de Derechos» establece, dentro de la línea estratégica de educación: «Vida digna», el programa «Me quedo porque me quedo». Este programa tiene como objetivo garantizar el acceso equitativo de niños, niñas y adolescentes al sistema educativo oficial, promoviendo la permanencia escolar y la inclusión con igualdad y equidad de oportunidades. Para lograr esto, se implementará el proyecto «Alimentando sueños y conocimientos», que se enfoca en la alimentación escolar en el distrito de Cartagena, como una estrategia clave para facilitar el acceso y la permanencia de los estudiantes en el ámbito educativo.

La cobertura y la calidad de la educación resultan ser aspectos determinantes para garantizar la sostenibilidad y competitividad de la ciudad, en contraposición a la falta de educación que se constituye en uno de los factores que impulsan al aumento de la pobreza y la persistencia de la desigualdad social.

En armonía con los lineamientos dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional que buscan garantizar eficiencia, equidad y calidad del servicio educativo, el Gobierno Distrital trabajará para implementar estrategias que eliminen barreras y generen oportunidades que contrarresten los factores de riesgo sociales e institucionales.

> «En Colombia, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) ha demostrado ser una herramienta efectiva para mejorar diversos aspectos educativos y sociales. Según el Departamento Nacional de Planeación (DNP, 2021), durante el período comprendido entre 2012 y 2019, el PAE logró reducir la tasa de deserción escolar en un 12% y el ausentismo en un 14%. Además, investigaciones como la realizada por Granados Estrada (2022) señalan que el PAE tiene un impacto positivo y significativo en las expectativas educativas de los estudiantes para ingresar a la educación superior, así como en la mejora de su permanencia en las instituciones educativas y en sus trayectorias académicas. Por otro lado, Porto Gutiérrez (2016) destaca que el PAE contribuye a aumentar la seguridad alimentaria de los hogares, lo que a su vez reduce la incidencia del trabajo infantil. Estos hallazgos subrayan el papel crucial que desempeña el PAE en el contexto colombiano para promover la igualdad de oportunidades educativas y mejorar la calidad de vida de los estudiantes».

Con la implementación de esta estrategia se busca beneficiar a 106.487 estudiantes por medio de la entrega complementos diarios preparados en sitio y con raciones industrializadas en cada una de las **207 instituciones y/o sedes educativas priorizadas**.

Así las cosas, es necesario darle continuidad al servicio de Alimentación Escolar, para garantizar la atención a los estudiantes desde el primer día del calendario escolar, por lo cual, se consideró necesario solicitar la autorización de vigencias futuras excepcionales. De conformidad con la Ley 819 de 2003 y 1483 de 2011, la competencia para presentar proyectos de acuerdos para comprometer vigencias futuras excepcionales, radica en cabeza del Alcalde, y previo a ello requiere el concepto favorable del CONFIS; razón por la que la Secretaría de Educación, solicitó a la Secretaría Técnica del Consejo Superior de Política Fiscal de Cartagena CONFISCAR, el estudio en el Marco Fiscal de Mediano Plazo – MFMP y el concepto favorable, respecto a las proyecciones relativas a las necesidades de vigencias futuras excepcionales para contratar el servicio de alimentación escolar, con cargo al presupuesto de las vigencias 2025, 2026 y 2027.

Así las cosas, mediante Acuerdo Distrital 154 del 30 de septiembre de 2024, el Concejo Distrital de Cartagena de Indias D. T. y C., autorizó al alcalde mayor de Cartagena de Indias para la asunción de compromisos de vigencias futuras excepcionales, con cargo al presupuesto de las vigencias 2025, 2026 y 2027.

AÑO 2025

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES			
UNIDAD EJECUTORA:	**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DISTRITAL**		**FORMATO (1)**
SOLICITUD No.	**001**		
ÍTEM	**CONCEPTO**	**DETALLE**	**TOTAL**
1	**Objeto**	Contratar la prestación del servicio de alimentación escolar consistente en la entrega diaria de complemento alimentario para las niñas, niños y adolescentes focalizados y registrados en el SIMAT como estudiantes oficiales del Distrito de Cartagena de Indias, a todo costo y acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, resolución 335 del 2021 y/o aquellas que las aclaren o modifiquen	**106.487** estudiantes focalizados
2	**Solicitud en valor de la Vigencia Futura V.F. Excepcional**	Anexo 1. Detalle por Fuente	**$110.792.787.337**
3	**Fuente de Financiación de la Vigencia Futura Excepcional**	SGP Alimentación Escolar RF SGP Alimentación Escolar ICLD Asignación Especial MEN RF Asignación Especial MEN	
4	**Solicitud del Tiempo máximo de ejecución de la V.F. Excepcional por Vigencia.**	Vigencia 2025: 187 días calendario escolar	**187 días calendario escolar**
5	Tipo de Gasto. Inversión (Indicar Código BPIN).	2024130010256	

AÑO 2026

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES			
UNIDAD EJECUTORA:	**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DISTRITAL**		**FORMATO (1)**
SOLICITUD No.	**001**		
ÍTEM	**CONCEPTO**	**DETALLE**	**TOTAL**
1	**Objeto**	Contratar la prestación del servicio de alimentación escolar consistente en la entrega diaria de complemento alimentario para las niñas, niños y adolescentes focalizados y registrados en el SIMAT como estudiantes oficiales del Distrito de Cartagena de Indias, a todo costo y acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, resolución 335 del 2021 y/o aquellas que las aclaren o modifiquen	**106.487** estudiantes focalizados
2	**Solicitud en valor de la Vigencia Futura V.F. Excepcional**	Anexo 1. Detalle por Fuente	**$128.113.691.559**
3	**Fuente de Financiación de la Vigencia Futura Excepcional**	SGP Alimentación Escolar RF SGP Alimentación Escolar ICLD Asignación Especial MEN RF Asignación Especial MEN	
4	**Solicitud del Tiempo máximo de ejecución de la V.F. Excepcional por Vigencia.**	Vigencia 2026	**187 días calendario escolar**
5	Tipo de Gasto. Inversión (Indicar Código BPIN).	2024130010256	

AÑO 2027

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE VIGENCIAS FUTURAS EXCEPCIONALES			
UNIDAD EJECUTORA:	**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DISTRITAL**		**FORMATO (1)**
SOLICITUD No.	**001**		
ÍTEM	**CONCEPTO**	**DETALLE**	**TOTAL**
1	**Objeto**	Contratar la prestación del servicio de alimentación escolar consistente en la entrega diaria de complemento alimentario para las niñas, niños y adolescentes focalizados y registrados en el SIMAT como estudiantes oficiales del Distrito de Cartagena de Indias, a todo costo y acorde con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, resolución 335 del 2021 y/o aquellas que las aclaren o modifiquen	**106.487** estudiantes focalizados
2	**Solicitud en valor de la Vigencia Futura V.F. Excepcional**	Anexo 1. Detalle por Fuente	**$145.663.403.197**
3	**Fuente de Financiación de la Vigencia Futura Excepcional**	SGP Alimentación Escolar RF SGP Alimentación Escolar ICLD Asignación Especial MEN RF Asignación Especial MEN	
4	**Solicitud del Tiempo máximo de ejecución de la V.F. Excepcional por Vigencia.**	Vigencia 2027	**187 días calendario escolar**
5	Tipo de Gasto. Inversión (Indicar Código BPIN).	2024130010256	

Para dar cumplimiento a los lineamientos anteriormente mencionados en el Distrito de Cartagena, la Secretaría de Educación realizó la priorización y focalización de **207 instituciones y/o sedes educativas oficiales**, teniendo en cuenta las condiciones sanitarias, de infraestructura y capacidad instalada requeridas para la prestación del servicio, de conformidad a la información que se encuentra registrada en el Sistema de Información de Matricula – SIMAT. Mediante el análisis se identifica la necesidad de cupos a atender en los complementos Ración Preparada en Sitio - APS y Ración Industrializada - RI del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

No.	ESCUELA PRINCIPAL	SEDE EDUCATIVA	MOD
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	APS
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	SEDE DE PUNTA CANOA	RI
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	SEDE ARROYO DE LAS CANOAS	APS
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARROYO DE PIEDRA	SEDE PUA	RI
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	APS
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	SEDE LAZARO MARTINEZ OLIER	APS
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CORAZON DE MARIA	SEDE SAN JOSE CLAVERIANO	RI
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRO ESFUERZO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRO ESFUERZO	APS
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VALORES UNIDOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VALORES UNIDOS - SEDE PRINCIPAL	RI
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS C GALAN SARMIENTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS C GALAN SARMIENTO	RI
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AMBIENTALISTA DE CARTAGENA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AMBIENTALISTA DE CARTAGENA	RI
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALIM BECHARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALIM BECHARA	RI
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALIM BECHARA	SEDE DE ALBORNOZ	APS RI
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA REPUBLICA DE ARGENTINA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA REPUBLICA DE ARGENTINA - SEDE PRINCIPAL	RI
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS LOPEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS LOPEZ	RI
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	RI
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	SEDE ACCION COMUNAL SAN PEDRO Y LIBERTAD	RI
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	SEDE DISTRITAL DE LOMA FRESCA	RI
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA MARIA VELEZ DE TRUJILLO	SEDE DISTRITAL REPUBLICA DEL CARIBE	RI
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES DEL POZON	SEDE NUEVO HORIZONTE (ESC. DISTRITAL LOS CHULIANES	RI
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES DEL POZON	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES DEL POZON	RI
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	SEDE SOCIEDAD AMOR A C/GENA. # 4	RI
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	SEDE CIUDAD DE SINCELEJO	RI
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	RI
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL CARMEN	SEDE MIGUEL ANTONIO LENGUA	RI
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA	SEDE SAGRADO CORAZON DE JESUS	RI
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA	SEDE MARCO FIDEL SUAREZ	RI
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA	SEDE NTRA. SRA. DE FATIMA	RI

Con formato: Portugués (Portugal)

29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA	RI
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOHN F KENNEDY	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOHN F KENNEDY	RI
31	INSTITUCIÓN ETNOEDUCATIVA PEDRO ROMERO	INSTITUCIÓN ETNOEDUCATIVA PEDRO ROMERO	APS
32	INSTITUCIÓN ETNOEDUCATIVA PEDRO ROMERO	SEDE NTRA. SRA. LA VICTORIA	APS
33	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	RI
34	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	SEDE CIUDAD MEDELLIN	RI
35	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	SEDE CAMILO TORRES RESTREPO	RI
36	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MERCEDES ABREGO	SEDE SECTORES UNIDOS	RI
37	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	SEDE ONCE DE NOVIEMBRE	RI
38	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	RI
39	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	SEDE SIETE DE AGOSTO	RI
40	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO DE BOLIVAR	SEDE DISTRITAL LA PAZ	RI
41	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE FREDONIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE FREDONIA - SEDE PRINCIPAL	RI
42	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANUELA BELTRAN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANUELA BELTRAN	RI
43	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANUELA BELTRAN	SEDE HIJOS DEL CHOFER	RI
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE CARTAGENA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE C/GENA.	RI
45	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE C/GENA.	SEDE LA CONSOLATA	RI
46	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DE C/GENA.	SEDE JORGE ELIECER GAITAN	RI
47	INSTITUCIÓN EDUCATIVA REPUBLICA DEL LIBANO	SEDE PRIMERO DE MAYO	RI
48	INSTITUCIÓN EDUCATIVA REPUBLICA DEL LIBANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA REPUBLICA DEL LIBANO	RI
49	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	SEDE ANTONIO JOSE IRIZARRI	RI
50	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	SEDE NTRA. SRA. DEL CARMEN	RI
51	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	RI
52	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE DE LA VEGA	SEDE SIMON BOLIVAR	RI
53	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SEMINARIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SEMINARIO	RI
54	COL. SEMINARIO DE C/GENA	COL. SEMINARIO DE C/GENA - SEDE POZON	RI
55	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE SOCIEDAD AMOR A C/GENA. # 10	RI
56	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE DE ZARAGOCILLA	RI
57	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE VICTORIA PAUTT LEON	RI
58	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ROMAN DE NU?EZ	SEDE PROGRESO Y LIBERTAD	RI
59	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HIJOS DE MARIA	SEDE REPUBLICA DE MEXICO	RI
60	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HIJOS DE MARIA	SEDE RAFAEL TONO	RI
61	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HIJOS DE MARIA	SEDE DISTRITAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	APS
62	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL PERPETUO SOCORRO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SRA DEL PERPETUO SOCORRO	RI
63	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE LAURA	SEDE ANDALUCIA	RI
64	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE LAURA	SEDE JOSE MARIA DEL CASTILLO Y RADA	RI
65	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE LAURA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE LAURA	RI
66	INSTITUCIÓN EDUCATIVA OLGA GONZALEZ ARRAUT	INSTITUCIÓN EDUCATIVA OLGA GONZALEZ ARRAUT	APS
67	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA REINA	SEDE SOCIEDAD AMOR A CARTAGENA. # 7	APS
68	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA REINA	SEDE ACCION COMUNAL LA QUINTA	RI
69	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA REINA	SEDE LAS DELICIAS	RI
70	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE TERNERA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE TERNERA	RI
71	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MILAGROSA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MILAGROSA	RI
72	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER	SEDE EMILIANO ALCALA ROMERO	RI
73	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER	SEDE ANA MARIA PEREZ DE OTERO	RI
74	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SOLEDAD ACOSTA DE SAMPER	SEDE DE SAN FERNANDO	RI
75	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HERMANO ANTONIO RAMOS DE LA SALLE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HERMANO ANTONIO RAMOS DE LA SALLE	RI
76	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FERNANDO DE LA VEGA	SEDE ALMIRANTE PADILLA	APS
77	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FERNANDO DE LA VEGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FERNANDO DE LA VEGA	RI
78	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	RI
79	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	JARDIN INFANTIL LOS CARACOLES	RI
80	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MANUEL RODRIGUEZ TORICES	SEDE ISABEL LA CATOLICA	RI
81	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS GAVIOTAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS GAVIOTAS - SEDE PRINCIPAL	APS
82	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS GAVIOTAS	SEDE MOISES GOSSAIN LAJUD	RI
83	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS GAVIOTAS	JARDIN INFANTIL NI?O JESUS	RI
84	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	RI
85	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	SEDE BARANOA	RI
86	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN JOSE NIETO	SEDE EL EDUCADOR	RI
87	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	SEDE REPUBLICA DEL ECUADOR	RI
88	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	APS
89	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FULGENCIO LEQUERICA VELEZ	SEDE LA PUNTILLA	RI
90	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUCAS	SEDE SAN PEDRO MARTIR	RI
91	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUCAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN LUCAS	RI
92	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALBERTO E. FERNANDEZ BAENA.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ALBERTO E. FERNANDEZ BAENA	RI
93	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	SEDE ALFONSO ARAUJO	RI
94	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	SEDE SAN LUIS GONZAGA	RI
95	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	RI
96	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIA SANTOS	SEDE JUAN SALVADOR GAVIOTA	RI
97	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SEDE EDUARDO SANTOS MONTEJO	RI
98	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARI?O	RI
99	INSTITUCIÓN EDUCATIVA OMAIRA SANCHEZ GARZON	INSTITUCIÓN EDUCATIVA OMAIRA SANCHEZ GARZON	APS
100	INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO	RI
101	INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO	SEDE YIRA CASTRO	RI
102	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	APS

103	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA LAS AMERICAS	SEDE LA FRATERNITE	RI
104	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	RI
105	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA CANO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA CANO	RI
106	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PLAYAS DE ACAPULCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PLAYAS DE ACAPULCO	RI
107	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FELIPE NERI	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FELIPE NERI	APS
108	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLA ESTRELLA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLA ESTRELLA - SEDE PRINCIPAL	RI
109	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANUELA VERGARA DE CURI	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANUELA VERGARA DE CURI	RI
110	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CARTAGENA DE INDIAS	SEDE EMMA VILLA DE ESCALLON	RI
111	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CARTAGENA DE INDIAS	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE CARTAGENA DE INDIAS	RI
112	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDAD DE TUNJA	SEDE ESCILDA MEDINA PACHECO	APS
113	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDAD DE TUNJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDAD DE TUNJA	RI
114	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BERTHA GEDEON DE BALADI	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BERTHA GEDEON DE BALADI	RI
115	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BERTHA GEDEON DE BALADI	SEDE VISTA HERMOSA	RI
116	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI
117	INSTITUCIÓN EDUCATIVA 14 DE FEBRERO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA 14 DE FEBRERO	APS
118	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL NU?EZ	SEDE CIUDAD DE SANTA MARTA	RI
119	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL NU?EZ	SEDE SIMON J. VELEZ	RI
120	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL NU?EZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL NU?EZ	RI
121	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CASD MANUELA BELTRAN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CASD MANUELA BELTRAN	RI
122	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	SEDE JOSE MARIA CORDOBA	RI
123	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	SEDE LUIS CARLOS GALAN LA CAMPI?A	RI
124	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVO BOSQUE	RI
125	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA 2000	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CIUDADELA 2000	RI
126	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FOCO ROJO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FOCO ROJO - SEDE PRINCIPAL	RI
127	CENTRO EDUCATIVO COLOMBIATON GUSTAVO PULECIO GOMEZ	CENTRO EDUCATIVO COLOMBIATON GUSTAVO PULECIO GOMEZ - SEDE PRINCIPAL	RI
128	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARTEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARTEL - SEDE PRINCIPAL	RI
129	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROSEDAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ROSEDAL - SEDE PRINCIPAL	APS
130	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANDELA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANDELA - SEDE PRINCIPAL	APS
131	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FUNDACION PIES DESCALZOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FUNDACION PIES DESCALZOS - SEDE PRINCIPAL	RI
132	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE GARCÍA USTA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE GARCIA USTA	RI
133	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FUNDACION PIES DESCALZOS VILLAS DE ARANJUEZ - SEDE PRINCIPAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FUNDACION PIES DESCALZOS VILLAS DE ARANJUEZ - SEDE PRINCIPAL	APS
134	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIEL GARCIA MARQUEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIEL GARCIA MARQUEZ - SEDE PRINCIPAL	APS
135	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR - SEDE PRINCIPAL	RI
136	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE HENEQUEN	RI
137	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE 20 DE ENERO	RI
138	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE LOS ROBLES	RI
139	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE EL POZON	RI
140	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE SAN JOSE	RI
141	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE LA PRIMAVERA	RI
142	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE LAS COLINAS	RI
143	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE SAN NICOLAS	RI
144	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL SALVADOR	SEDE NAVAS MEISEL	RI
145	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN BAUTISTA SCALABRINI	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN BAUTISTA SCALABRINI - SEDE PRINCIPAL	RI
146	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JUAN BAUTISTA SCALABRINI	SEDE FRANCISCO DE PAULA	RI
147	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITECNICO DEL POZON	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITECNICO DEL POZON - SEDE PRINCIPAL	APS
148	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ISLAS DEL ROSARIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ISLAS DEL ROSARIO - SEDE PRNCIPAL	RI
149	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO REY	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO REY - SEDE PRINCIPAL	APS
150	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE ISLA FUERTE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE ISLA FUERTE	RI
151	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TIERRA BAJA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TIERRA BAJA - SEDE PRINCIPAL	APS
152	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE TIERRA BOMBA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE TIERRA BOMBA	RI
153	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE TIERRA BOMBA	SEDE DE PUNTA ARENA	APS
154	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTA ANA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTA ANA	RI
155	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE PONTEZUELA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE PONTEZUELA - SEDE PRINCIPAL	APS
156	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LETICIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LETICIA	APS
157	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LETICIA	SEDE EL RECREO	APS
158	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE ARARCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE ARARCA - SEDE PRINCIPAL	RI
159	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS FELIPE CABRERA DE BARU.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS FELIPE CABRERA DE BARU	RI
160	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANZANILLO DEL MAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANZANILLO DEL MAR - SEDE PRINCIPAL	RI
161	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANZANILLO DEL MAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MANZANILLO DEL MAR - SEDE VILLA GLORIA	RI
162	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE BAYUNCA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE BAYUNCA	APS
163	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE BAYUNCA	SEDE DIVINO NI?O JESUS DEL ZAPATERO	APS
164	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE BAYUNCA	BAYUNCA SEDE LAS LATAS	RI
165	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE BAYUNCA	BAYUNCA SEDE EL CEIBAL	RI
166	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE BAYUNCA	BAYUNCA SEDE LA GRANJA-UMATA	APS
167	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE CA?O DEL ORO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE CA?O DEL ORO	RI
168	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE POLICARPA SALAVARRIETA	RI
169	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE DE MEMBRILLAL	RI
170	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE HIJOS DEL AGRICULTOR	RI

171	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	SEDE PEDRO PASCASIO MARTINEZ	RI
172	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS	RI
173	INSTITUCIÓN ETNOEDUCATIVA DEL ARCHIPIELAGO DE SAN BERNARDO	INSTITUCIÓN ETNOEDUCATIVA DEL ARCHIPIELAGO DE SAN BERNARDO	RI
174	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	SEDE ANA UTRIA	APS
175	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	SEDE ARROYO GRANDE	RI
176	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUEVA ESPERANZA ARROYO GRANDE	APS
177	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	COLEGIO NUESTRA SENORA DEL ROSARIO	RI
178	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	SEDE DISTRITAL JOSE ANTONIO GALAN	RI
179	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN DE DAMASCO	RI
180	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA DE PASACABALLOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA DE PASACABALLOS	RI
181	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL BUEN AIRE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL BUEN AIRE - SEDE PRINCIPAL	RI
182	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL BUEN AIRE	SEDE MADRE HERLINDA MOISES	RI
183	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DOMINGO BENKOS BIOHO	INSTITUCIÓN ETNOEDUCATIVA ACISCLO DE AVILA TORRES	RI
184	COL. NTRA. SRA. DE LA CONSOLATA	COL. NTRA. SRA. DE LA CONSOLATA	RI
185	COL. NTRA. SRA. DE FATIMA DE LA POL NAL	COL. NTRA. SRA. DE FATIMA DE LA POL NAL	RI
186	COL. NAVAL DE MANZANILLO	COL. NAVAL DE MANZANILLO	RI
187	COL. NAVAL DE CRESPO	COL. NAVAL DE CRESPO	RI
188	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA	APS
189	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	SEDE LA MAGDALENA	RI
190	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	SEDE DIEZ DE MAYO	RI
191	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	SEDE SAN JOSE OBRERO	RI
192	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MADRE GABRIELA DE SAN MARTIN	RI
193	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA DE PASACABALLOS	SEDE BAJO DEL TIGRE	RI
194	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA DE PASACABALLOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA DE PASACABALLOS	RI
195	COL. NAVAL DEL SOCORRO	COL. NAVAL DEL SOCORRO	RI
196	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	SEDE JOSE GONZALEZ VERGARA	RI
197	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	SEDE DISTRITAL EL REPOSO	RI
198	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FE Y ALEGRIA EL PROGRESO	RI
199	CONCENTRACION ESCOLAR BERNARDO FOEGEN	CONCENTRACION ESCOLAR BERNARDO FOEGEN	APS
200	CONC. ESCOLAR BERTHA SUTTNER	CONC. ESCOLAR BERTHA SUTTNER	APS
201	COL. SUEÑOS Y OPORTUNIDADES JESUS MAESTRO	COL. SUEÑOS Y OPORTUNIDADES JESUS MAESTRO	RI
202	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLEMENTE MANUEL ZABALA	INST.EDUCATIVA CLEMENTE MANUEL ZABALA	APS
203	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	SEDE SAN FELIPE DE LA BOQUILLA	RI
204	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	RI
205	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	SEDE MARLINDA (MARIAUX)	APS
206	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	ESC. MADRE BERNARDA	APS
207	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE LA BOQUILLA	SEDE SAN JUAN BAUTISTA DE LA BOQUILLA	RI

Fuente: Componente de Focalización.

En las instituciones y/o sedes educativas mencionadas anteriormente se busca satisfacer de manera priorizada, eficaz y esencial el propósito misional al interior de los establecimientos educativos, que es garantizar la permanencia escolar y facilitando la aprehensión del conocimiento, el desarrollo del intelecto y contribuyendo a la reducción de la deserción escolar y a la disminución de los niveles de ausentismo a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes con matrícula oficial en el Distrito de Cartagena.

Por todo lo expuesto, se hace necesario contar con el servicio descrito de manera continua, en las Instituciones Educativas, que permita la accesibilidad sin interrupciones al Programa de Alimentación Escolar – PAE de la población estudiantil oficial.

En ese orden de ideas, el Secretario de Despacho, asignado a la Secretaria de Educación del Distrito de Cartagena, atendiendo a sus funciones, adelantó todos los trámites, actuaciones para la gestión de inversión y la elaboración de los documentos previos cuyo propósito es satisfacer la necesidad justificado de contratar la **«PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS».** Una vez agotada la fase anterior, el precitado funcionario determinó los requisitos habilitantes y de ponderación de carácter jurídico, técnico y financiero que se consignan en este estudio previo y que se han de consignar en los pliegos de condiciones, con los cuales se da inicio a la convocatoria pública que permite la escogencia del Contratista una vez se concluya el proceso de selección.

4. OBJETO Y ESPECIFICACIONES CONTRACTUALES.

4.1. OBJETO A CONTRATAR: «PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS.».

4.2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

Con formato: Portugués (Portugal)

El objeto del presente proceso de contratación esta codificado en el clasificador de bienes y servicios de las naciones unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica a continuación en el siguiente cuadro:

Clasificación UNSPSC	Producto
93131600	Planeación y Programas de Politicas De Alimentación y Nutrición
85151600	Asuntos Nutricionales
90101600	Servicios de Banquetes y Catering
50193000	Bebidas y comidas infantiles

4.3. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: El objeto contractual está comprendido por las actividades que a continuación se listan:

El servicio comprende el suministro de complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. La prestación del servicio se hará bajo las modalidades de Ración para Preparar en Sitio o Alimento Preparado en Sitio – APS y Ración Industrializada – RI, en concordancia con los lineamientos técnicos del PAE, Resolución 335 del 2021 y/o aquellas que la aclaren o modifiquen.

Cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran el complemento alimentario podrá ser consumido fuera del establecimiento educativo, paralo cual, se atenderá de manera transitoria con otra modalidad cuando sea necesario.

En caso de presentarse situaciones excepcionales y/o imprevistos y/o emergencias reconocidas por la autoridad competente, que impidan la prestación del servicio por las modalidades de Ración para Preparar en Sitio o Alimento Preparado en Sitio – APS y Ración Industrializada – RI, se deberá atender la reglamentación que sobre el particular expida la Unidad de Alimentación Escolar (UApA).

El plazo de ejecución del contrato será hasta por **QUINIENTOS CUARENTA (540) DÍAS CALENDARIO ACADÉMICO**, con lo cual se cubre la necesidad de los años 2025, 2026 y 2027.

Para efectos de la celebración de la operación en los términos incluidos en precedencia se detallan las características bajo los siguientes términos:

TIPO RACIÓN	N° RACIONES TOTALES	%	PRESCOLAR	PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
APS	24,725	23%	3,326	7,231	4,784	7,005	2,379
RI	81,762	77%	14,652	31,473	21,006	10,715	3,916
TOTAL	106,487	100%	17,978	38,704	25,790	17,720	6,295

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Modalidades de atención: Las raciones diarias serán suministradas en cada Institución y/o sede educativa teniendo en cuenta los tipos de complementos alimentarios que se describen a continuación:

I. Complemento Alimentario – Ración para Preparar en Sitio (RPS).

La ración preparada en sitio hace referencia al complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas oficiales del Distrito, que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

Las instituciones educativas cuentan con el menaje básico para el suministro de alimentación. No obstante, el contratista tendrá que realizar las reposiciones de los bienes que durante la ejecución del contrato se dañen o deterioren. En todo caso, se levantará acta de inventario de los bienes entregados y se deja claridad que, el contratista debe suministrar en calidad de préstamo el menaje de su propiedad que resulte necesario para la prestación del servicio.

En cuanto al combustible (gas), facturado en las instituciones educativas cuando se preste el servicio de alimentación Escolar en la modalidad de Raciones para Preparado en Sitio -RPS, el operador asumirá el pago en aquellas que cuenten con gas domiciliario. En las que no se cuente con este servicio, el operador deberá suministrar el combustible (gas) para la preparación de los alimentos.

II. Complemento Alimentario -Ración Industrializada (RI)

La ración industrializada hace referencia al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Esta modalidad es contratada en aquellos casos donde las instituciones y/o sedes educativas no cuentan con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación descrita anteriormente y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos.

El contratista debe suministrar en calidad de préstamo, comodato, donación y/o dotación los utensilios[1] y equipo de cocina que resulten necesario para la prestación del servicio.

Las raciones de esta modalidad son entregadas a los niños, niñas y adolescentes en la jornada de la mañana y/o tarde.

III. Modalidad de Atención en Receso Estudiantil

La Resolución 421 del 17 de noviembre de 2023, la cual adopta la modalidad de atención en receso estudiantil de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, es un instrumento normativo y legal, que rige el efecto y materia del Programa de Alimentación Escolar PAE.

En el marco de las disposiciones constitucionales y legales, como lo es la Ley General de Educación, son las Secretarías de Educación Certificadas quienes tienen a su cargo el deber de organizar el servicio educativo, la calidad y cobertura de la educación en sus respectivos territorios.

Para el caso del Distrito de Cartagena, dichas atribuciones gravitan sobre la Secretaría de Educación Distrital, quien ha liderado las actuaciones asociadas con la efectiva prestación de los servicios educativos y la satisfacción de cada una de las necesidades asociadas a este, dentro de los cuales se encuentra el Programa de Alimentación Escolar – PAE, cuya materialización requiere la destinación de apropiaciones presupuestales y de acciones de planeación, elaboración y ejecución del presupuesto.

La alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia al sistema educativo, porque rompe las barreras económicas que muchas veces les impiden a los menores materializar su derecho fundamental a la educación.

Para el caso puntual del Programa de Alimentación Escolar – PAE, uno de sus principales objetivos consiste en garantizar la asistencia a las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar; igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo físico y psicológico adecuado, propende por el nivel de salud más alto posible, potencia la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumenta la matrícula escolar.

Teniendo en cuenta lo anterior, y en aras de desarrollar el eje de transformación de seguridad humana, justicia social y contribuir con el Programa de Alimentación Escolar – PAE, brindado así más equidad, bienestar y seguridad alimentaria a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes titulares de derecho en el Distrito de Cartagena, se hace necesario ampliar el alcance de la estrategia de permanencia escolar a los periodos de receso estudiantil en uno de los más extensos como es el de final de año.

La modalidad en receso estudiantil estará incluida como paquete vacacional en el estudio de costos que desarrolle la Entidad, teniendo en cuenta que los alimentos a entregar establecidos en la Resolución 421 de 2023, son los siguientes:

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) ó 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	Arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso ó Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso ó leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros ó Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

Nota: El Distrito de Cartagena de Indias sólo reconocerá y pagará las raciones efectivamente entregadas a un titular de derecho, siempre que cuente con todas las características de calidad, inocuidad y el gramaje establecido en los lineamientos del PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), razón por la cual, no reconocerá el pago de ración servida a personas diferentes a los titulares del derecho. Sin embargo, los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales del Distrito de Cartagena de

[1] Los utensilios de cocina se refieren a las herramientas, utensilios, electrodomésticos, platos y utensilios de cocina utilizados para preparar y servir alimentos.

Indias contarán con listado de alumnos en condiciones de suplentes, con el fin de ser beneficiarios del PAE, en el caso de presentarse inasistencias por parte de un titular de derecho.

En el Distrito de Cartagena iniciará el Programa de Alimentación Escolar PAE el 27 de enero de 2025, con **cuarenta y un (41) instituciones y/o sedes educativas** con Modalidad de Ración Almuerzo Preparado en Sitio (APS), proyectando aumentar ese número inicial de manera significativa y gradual en instituciones y/o sedes educativas, a la terminación del calendario escolar de 2027.

Es de tener en cuenta que la entrega de los complementos Alimentarios en las diferentes modalidades como Ración Industrializada (RI) y Almuerzo Preparado en Sitio – APS, son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propia del programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos de este.

Así mismo, la entrega de una u otra modalidad de ración será informada por el supervisor designado y está se definirá mediante acta debidamente diligenciada entre el Operador y el Supervisor.

La solicitud de cambios realizados dentro de cada una de las instituciones y/o sedes educativas, debe tener un acta correspondiente suscrita por el Comité de Alimentación Escolar – CAE de cada institución y/o sede educativa, conforme a las condiciones de las cocinas y comedores de cada una de las sedes educativas priorizadas.

IV. Minuta Patrón

Su aplicación se complementa con el cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La Unidad Especial de Alimentación Escolar (UApA) establece la minuta patrón para cada complemento alimentario según grado y nivel escolar (ver Anexo Alimentación Saludable y Sostenible Resolución 335 de 2021), donde se consideran las siguientes categorías por grado o nivel escolar:

- Preescolar
- Primaria: primero, segundo y tercero
- Primaria: cuatro y quinto
- Secundaria
- Media y ciclo complementario

V. Ciclos de menús

Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Anexo a este documento)

Adjunto al ciclo de menús se suministra lista de intercambios la cual, es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar. Debe contener a su vez peso y medida casera.

VI. Intercambio de alimentos

Al identificar un posible problema de abastecimiento con el suministro de alguno de los alimentos presentes en la ración, se debe solicitar con tres (3) días de anticipación a la ETC, la solicitud con los soportes necesarios (carta de proveedores) donde se pueda evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento.

Al momento de presentar la solicitud de intercambio de alimentos es necesario evaluar el aporte nutricional del alimento que se propone a fin de no causar cambios sobre el aporte nutricional que debe aportar la ración o modalidad empleada, teniendo en cuenta también el aporte de nutrientes críticos como lo son: el sodio, el azúcar, grasas saturadas y grasas trans, en los siguientes valores:

Al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.

Sodio	Azúcares libres	Grasas saturadas	Grasas trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= al 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= al 10% del total de energia proveniente de grasas saturadas	>= al 1% del total de energía provenientes de grasas trans

Se debe tener en cuenta que la porción servida de los alimentos como se muestra en las minutas patrón debe cumplir con el AMDR (Rango aceptable de distribución de macronutrientes) para cada grado escolar según cada modalidad de suministro cuidando de no incurrir en suministrar nutrientes y energía por debajo del mínimo irreductible de cada nutriente.

Nota: los ciclos de menús propuestos pueden ser ajustados y/o actualizados por la ETC cuando sea necesario y/o con una periodicidad en cada vigencia como lo expresa la Resolución 335 del 2021.

VII. Verificación de las entregas.

Para realizar la verificación de las entregas de las modalidades APS y RI se hará uso de la aplicación que la Entidad Territorial ha dispuesto para el control de estas; para esto, el contratista deberá tener a disposición el dispositivo para la utilización del programa dispuesto por la entidad territorial (Tablet, Celular, PC o cualquier dispositivo donde se pueda hacer la correcta recolección de datos).

El programa que se utilizara para el control y verificación de las entregas tendrá la base de datos de todos los estudiantes que estarían focalizados y priorizados (Información recolectada de SIMAT) para atenderlos con el programa de alimentación escolar, por tanto, no habrá manera de que se presenten duplicados o errores de digitación al momento de entregar. Por otro lado, esta marcación se puede hacer diariamente sin opción a doble entrega por estudiante, lo que garantiza la total transparencia de la operación.

El proceso de recolección de información es el siguiente:

1. Una vez dentro de la aplicación, se coloca el código de la institución en la que se va a realizar la entrega.
2. Luego, se desplegará los grados que se tienen habilitados en dicha institución; se selecciona el grado en el que se va a entregar el beneficio.
3. Se desplegará el listado de niños priorizados a recibir el beneficio. Se llama al niño que va a recibir el beneficio y se selecciona al estudiante, marcando como entregado.
4. En caso de que el estudiante no haya asistido a clase, se da clic en el botón: suplente, y se registra al estudiante suplente con su nombre completo y número de identificación.
5. Se repite la operación desde el punto 3, hasta acabar las entregas en dicho grado.

MÉTODO DE VERIFICACIÓN

El Distrito de Cartagena de Indias sólo reconocerá y pagará las raciones efectivamente entregadas a los estudiantes focalizados que sean marcados, en la plataforma dispuesta por la Entidad y certificados por los rectores y/o coordinadores encargados de las sedes educativas priorizadas. Se dará visto bueno a las entregas siempre que cuente con todas las características de calidad, inocuidad y el gramaje establecido en los lineamientos del PAE expedidos por la UApA, razón por la cual, no se reconocerá el pago de raciones alimentarias entregadas a personas diferentes a los titulares del derecho.

INSTRUCTIVO DEL PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Al operador se le estará entregando el instructivo de uso del programa cinco días antes de comenzar la operación. El equipo de focalización durante esos cinco días se les dará capacitación al personal que estará recolectando la información y personal administrativo por parte del operador que realizará la supervisión de estos.

Fase de Alistamiento

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento será de **diez (10) días calendario** contados a partir del día siguiente a la suscripción del contrato. El contratista hará presencia en la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena con las personas autorizadas para determinar el cronograma de actividades, estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento del programa en todas las instituciones educativas priorizadas y beneficiarias del programa de alimentación escolar previamente focalizadas. En esta reunión se levantará un acta detallada y descriptiva de las actividades a ejecutar antes del envío de los alimentos a las unidades aplicativas, verificando que todas estas cuenten con los requisitos previos de fumigación, mantenimiento, limpieza, desinfección y demás acciones pre-operativas, dentro de este lapso señalado, de cuyo cumplimiento hará estricto seguimiento el equipo de supervisión designado por la Secretaría de Educación.

Teniendo en cuenta la magnitud logística y económica de la operación aquí contenida, la especial protección a la salud de los beneficiarios (niños, niñas y adolescentes), el carácter perecedero y semi-perecedero de muchos de los productos alimenticios que componen el PAE, y las mismas necesidades del servicio; la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena ha determinado verificar, desde la fase pre-contractual, elementos mínimos de calidad en la infraestructura de la bodega de almacenamiento, como lo son:

1. Adecuaciones de bodega (almacenamiento, conservación y distribución de alimentos)
2. Requisitos documentales e higiénico – sanitarios indispensables para el inicio del programa

La verificación en fase pre-contractual tiene como objetivo garantizar estándares logísticos mínimos y suficientes, quedando para la fase de alistamiento, principalmente, las actividades relativas a la planeación y ejecución de las órdenes de compra iniciales, acopio, almacenamiento y distribución; con especial

acompañamiento del Equipo PAE y/o la supervisión determinada por la Entidad; junto con las actividades ya descritas relativas a las instalaciones de las instituciones educativas donde se prestará el servicio.

El incumplimiento injustificado del cronograma de alistamiento para la cabal y oportuna prestación del servicio, o superar el plazo aquí señalado, dará lugar a la aplicación de las sanciones por incumplimiento establecidas en el presente estudio.

Sin perjuicio de aquellos documentos que en la fase de selección sean solicitados, se deberá allegar además: Posterior a la celebración del contrato y hasta un (1) día calendario siguiente de la etapa de alistamiento, el contratista deberá enviar para revisión, toda la documentación que acredite:

1. Relación del talento humano requerido, donde conste: nombre, número de identificación, institución y sede educativa o área en la que laborará y si es madre o padre de familia de beneficiarios del programa.
2. Plan de rutas de distribución con periodicidad y días de entrega de los alimentos.
3. Plan de ruta del proveedor del servicio de gas, en el caso que no se disponga del servicio en red en la institución; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas.
4. Póliza vigente en la que se acredite el amparo a las mercancías transportadas, incluyendo la pérdida total de la misma o la imposibilidad de entregarla debido a contingencias o actos delincuenciales.
5. Relación de los conductores para cada uno de los vehículos, en los que se certifique, nombre, documento de identificación y licencia de conducción.
6. Listado de Proveedores con certificado de INVIMA, y formato Excel donde se indique su domicilio, dirección y teléfonos, que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos. (mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos).
7. Presentar un mínimo de tres (3) contratos de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el Registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria – UMATA, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.
8. Presentar un Plan de Saneamiento Básico en cada planta, bodega de almacenamiento y comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal (acorde con la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias), el cual contendrá como mínimo:

- Programa de Limpieza y Desinfección. (POES)
- Programa de Desechos Sólidos y líquidos.
- Programa de Control de Plagas.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua y Monitoreo de calidad del agua.

9. Certificados de fumigación: Deberá haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables.

Así mismo, dentro de los **diez (10) días calendario** de la fase de alistamiento, el operador deberá enviar los siguientes documentos, que serán revisados por la supervisión dentro del término de ejecución:

1. Todos los requisitos necesarios para que el personal manipulador de alimentos pueda prestar sus servicios, los cuales corresponden a:

    - Ser mayor de 18 años.
    - Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, examen médico con énfasis en piel y en osteomuscular, examen coprológico, frotis de uñas, frotis o cultivo faríngeos; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año a la fecha de presentación de la propuesta.
    - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe aportar certificación vigente no mayor a 1 año con relación a la fecha de presentación de la propuesta. Deberá acreditar, mediante certificado, mínimo 10 horas de capacitación.
    - Hoja de vida completamente diligenciada.
    - Fotocopia del documento de identidad.
    - Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario.
    - Certificación de experiencia en preparación de alimentos.
    - Contratos suscritos con el/la manipulador(a).
    - Si es madre o padre de familia de beneficiarios del programa, registro civil del hijo.

2. Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Para este aspecto debe atenderse al contenido de la Resolución 2674 de 2013.
3. Plan de distribución de insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal manipulador designado en cada sede educativa para que adelante las verificaciones correspondientes.

4. Para cada uno de los vehículos, deberá aportar:
   - Copia de las tarjetas de propiedad de cada uno de los vehículos y/o contratos de leasing y/o arrendamiento con el propietario de los vehículos que se utilizaran en la ejecución del contrato.
   - Certificado higiénico sanitario VIGENTE, expedido por la secretaría de salud competente con concepto favorable o favorable con requerimiento, sin que en ningún caso tenga concepto inferior al 80%.
   - Copia de la Póliza de responsabilidad civil extracontractual contra terceros de cada uno de los vehículos, en la cual se acredite plenamente la cobertura.
   - SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos.
   - Cada vehículo debe tener un aviso que indique que se trata de transporte de alimentos.
5. Se debe acreditar que se cuenta con conductores para cada uno de los vehículos para lo cual debe aportar:
   - Copia de la cédula de ciudadanía del conductor de cada vehículo.
   - Copia de la licencia de conducción de cada conductor
   - Certificado de haber cursado y aprobado curso en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos.
6. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
7. Presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de almacenamiento o de producción de alimentos.
8. Presentar formato de prueba sensorial (escala hedónica no verbal) para ser aplicado en los niños con el fin de medir el grado de aceptación en los alimentos.
9. Programa de proveedores, materias primas e insumos: El operador debe garantizar un programa escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos con su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.
10. Presentar plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos de las raciones de RPS y RI. Y una estrategia de reducción de los desechos de acuerdo con la ley 1990 del 2019.
11. Presentar los formatos a diligenciar que soportan la ejecución de actividades de todos los planes y programas que se desarrollan en este IAD.
12. Plan de mantenimiento y reposición de equipos: Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de la bodega de almacenamiento y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga:
    - Objetivos.
    - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
    - Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.
13. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.
14. Presentar un protocolo de recolección y custodia de contramuestras de complementos RI Y APS, con base a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
15. Realizar taller de estandarización de utensilios y porciones, para el personal manipulador de alimentos.
16. El contratista deberá contar con un plan de contingencia que responda a eventualidades que se puedan presentar con respecto a: energía, personal, equipos, suministro de agua, paros, bloqueos, entre otros; de manera que se garantice la operación si alguna de estas situaciones genera riesgo en la operación. Este plan de contingencia deberá ser presentado a la supervisión para su revisión y aprobación, dentro de los quince (15) días calendario siguiente al inicio del programa.

Nota 1: En la fase de alistamiento el equipo de supervisión verificará que las bodegas cuenten con la dotación pertinente, sin perjuicio de los requisitos que se exijan en la fase pre-contractual.

Nota 2: El contratista deberá entregar en la fase de alistamiento todos los soportes y documentación requerida para la revisión de la Entidad. En caso de presentar inconsistencias deberán ser subsanadas y allegar la documentación correspondiente dentro de los días que dure la fase de alistamiento.

Nota 3: Durante el tiempo de duración del plan alistamiento se debe contemplar un espacio para realizar ajustes pertinentes a las observaciones realizadas, en todo caso este tiempo debe estar contemplando dentro de los diez (10) días.

Nota 4: Los requisitos deberán acreditarse en los plazos enunciados en este acápite, salvo las exigencias que

se hayan reglado de acuerdo a los requerimientos del pliego de condiciones, y que estén sujetos a los plazos propios del proceso de selección.

- **Objetivo General**

Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables durante el calendario escolar 2025, 2026 y 2027.

- **Objetivos específicos**

  - Fomentar Hábitos y estilos de vida saludables en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, durante el calendario escolar 2025, 2026 y 2027.
  - Minimizar la deserción escolar mediante el suministro de Complemento alimentario, Raciones Preparado en Sitio o Ración industrializada para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, durante el calendario escolar 2025, 2026 y 2027.

4.4. DOCUMENTOS TÉCNICOS ANEXOS AL PROCESO

Hacen parte integral del presente documento, todos los documentos técnicos anexos, dentro de los que se encuentra el estudio de costos y demás estudios que hacen parte de la estructuración del proceso.

4.5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

4.5.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, las definidas en este estudio, las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1852 de 2015 «Funciones de los Operadores del PAE» expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, así como aquellas descritas en la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.

1. Conocer a cabalidad las especificaciones técnicas para realizar la ejecución con eficiencia y eficacia.
2. Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente.
3. Previo al inicio de la ejecución del contrato se deberá contar con la totalidad de la documentación requerida y aquella solicitada para la fase de alistamiento.
4. Cumplir el objeto y las obligaciones como condición de entrega, teniendo encuenta lo señalado en el contrato.
5. Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
6. Cumplir como condición de pago con el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del objeto y las obligaciones, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para su ejecución. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el valor del contrato.
7. Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.
8. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.
9. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor, para revisar el estado de ejecución y el cumplimiento de las obligaciones.
10. Presentar los informes mensuales de ejecución y aquellos que le sean solicitados por el supervisor.
11. Presentar oportunamente las facturas de compras de los productos de materias primas, con los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago, utilizando cada uno de los formatos establecidos por la UApA.
12. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales del valor destinado para alimentos, las cuales deben ser mínimo del treinta por ciento (30 %), con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local. Aspectos que serán validados por el supervisor designado por la Entidad en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el futuro contratista deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales.
13. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacionalde Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley y enviar soportes de las compras realizadas por estos medios a la entidad.
14. Contar con la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al contratista por parte de la Entidad.

15. Suministrar Listado de Proveedores con la documentación legal correspondiente, indicando su domicilio, dirección y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos.
16. Contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al veinte por ciento (20 %) de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.
17. Entregar informe financiero y contable en el cual dé cuenta de sus movimientos contables en la operación del programa dado que los recursos asignados son de naturaleza pública, así mismo suministra de manera oportuna información adicional contable solicitada por la Entidad.
18. Entregar mensualmente a la Supervisión del Programa, los Análisis Microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del Complemento Alimentario, como análisis de Liberación 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.
19. Entregar bimensualmente a la Supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes Cárnicos o proteicos (Carnes y/o Pechuga de Pollo y/o Atún en lomo).
20. Entregar mensualmente a la Supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a la ración Preparada en Sitio, a los alimentos considerados de alto riesgo en salud Pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015, proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que la sustituyan adicionen o modifiquen.
21. Presentar un plan de muestreo por localidad a consideración de la supervisión.
22. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
23. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
24. Mantener un registro detallado mes a mes y actualizado de todos los titulares de derecho del programa.
25. Informar al Distrito dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución del contrato o que ponga en riesgo los intereses legítimos de las niñas, niños y adolescentes beneficiarios del Programa.
26. Contar con el personal idóneo y competente para la prestación del servicio debidamente capacitado – Manipuladores de Alimentos deberán contar con los elementos, tales como: Bata, Delantal, Gorro, Tapa Bocas, Zapatos Cerrados Antideslizante, de color claro, conforme a la labor a desempeñar y conforme a lo regulado por la Resolución 2674 del 2013, establecido en los lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – den la Resolución 335 de 2021.
27. Dar cumplimiento a la entrega de los resultados microbiológicos mensuales, realizados en 20 Instituciones educativas rotativas y los resultados de las pruebas mensuales en la bodega.
28. Dar cumplimiento al procedimiento de toma y custodia de las muestras y contra muestra en cada institución educativa diaria.
29. Presentar plan de mejora frente a las inconformidades evidenciadas por el equipo de apoyo a la supervisión en las diferentes áreas y procesos de operación en un término no menor a cinco (5) días hábiles.
30. Presentar las evidencias de la subsanación y/o cumplimiento de los planes de mejora en los términos establecidos.
31. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
32. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.
33. Entregar durante la ejecución, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulados establecidas en la Resolución 5109 de 2005 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen.
34. Cumplir con lo establecido con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
35. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del objeto y las obligaciones, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.
36. Pagar al Distrito todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales.
37. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause por el incumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato.
38. Utilizar de manera racional el agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen, en ejercicio de las actividades derivadas de la

ejecución del contrato.

39. Cumplir con los requisitos, directrices y actividades necesarias para el mejoramiento y sostenibilidad del Sistema Integrado de Gestión de Calidad de la entidad.

40. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del objeto y las obligaciones del contrato y aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto.

4.5.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA. Además de las contenidas en la ley, las que se desprendan de la naturaleza del contrato y los anexos técnicos de la Resolución 335 de 2021 el contratista se obliga a:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos – administrativos, condiciones de operación y estándares niminos del programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.

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 y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.

5. Suministrar la alimentación escolar a los estudiantes de las Instituciones educativas señaladas por el Distrito, cumpliendo con las características técnicas exigidas que deben corresponder a lo determinado en los Ciclos de Menús propuestos por la entidad, derivados de la Minuta Patrón señalada en la Resolución 335 del 2021 – Anexo Alimentación saludable y sostenible en el PAE, proferida por la UApA, con las condiciones de higiene, salubridad, limpieza y seguridad legalmente establecidas.

6. Prestar los servicios derivados del suministro de alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas contratadas.

7. Contar durante la ejecución con los permisos y licencias para la debida y correcta ejecución del contrato.

8. Cumplir con las normas sanitarias sobre el transporte, conservación, empaque y suministro de alimentos.

9. Cumplir con las normas de la Ley 9 de 1979, el Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013 y las buenas prácticas de manufactura (BPM).

10. Minimizar los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.

11. Las materias primas procesadas y los productos conservados y enlatados deberán como condición de entrega cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente, con base en la siguiente normatividad: Resolución 5109 de 2005 mediante el cual se establece el Reglamento técnico sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimento. La materia prima procesada y los productos conservados y enlatados deberán cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente. Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013, Ley 09/79, Decreto reglamentario 2437 de 1983, 2473 de 1987, y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

12. Suministrar el personal requerido para la prestación del servicio, que cumpla con los requisitos exigidos. En ausencia de alguno de ellos, reemplazarlo con otro que reúna las mismas o mejores capacidades y condiciones para el cumplimiento del servicio, lo cual debe ser informado al supervisor.

13. Asumir todos los gastos que implique el servicio contratado.

14. Proveer los vehículos técnicamente adecuados para el transporte de los alimentos.

15. Suministrar los insumos, equipos, herramientas, materiales, o cualquier otro elemento o material necesario para la normal operación del servicio y suministro de la alimentación de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

16. Entregar al supervisor los documentos requeridos en el anexo técnico.

17. Designar un coordinador operativo permanente de servicio a disposición del supervisor, diferente de los encargados de la logística, control, verificación y cumplimiento de los alimentos, que sirva de enlace con la supervisión designada por el Distrito, el cual realizará actividades de planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

18. Garantizar que el personal cuente con todas las pruebas de laboratorio requeridas para la manipulación de alimentos.

19. Presentar mensualmente las Certificaciones de los servicios prestados por cada una de las Instituciones, debidamente diligenciadas y firmadas por los rectores o directivos docentes que controlaron el suministro de los alimentos.

20. Presentar mensualmente debidamente diligenciada, los documentos y evidencias sobre el suministro y consumo de alimentos.

21. Garantizar que el comportamiento de sus trabajadores se ajuste a los buenos modales, el decoro y respeto debido a los beneficiarios del servicio, y personal del contratista. Por lo tanto, todo personal designado para la prestación del servicio debe disponer de excelentes relaciones humanas, experiencia y el perfil exigido.

22. Dotar el personal, coordinadores y/o supervisores que prestan el servicio, de carnet de identificación y uniformes, y demás indumentaria para la labor que ejecutan.

23. Dar curso a las directrices impartidas por el supervisor.
24. Respetar la legislación laboral vigente, con el personal que se utiliza en la ejecución del contrato.
25. Certificar los pagos de salarios u honorarios realizados a los trabajadores.
26. Realizar a los trabajadores únicamente los descuentos contemplados en la legislación laboral como obligatorios, en caso de realizar descuentos diferentes a los establecidos, anexar la autorización del trabajador para los mismos, garantizando siempre el respeto por la parte inembargable del salario.
27. Cumplir con las normas de seguridad industrial para la actividad contratada.
28. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos 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.
29. Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.
30. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC para los alimentos que han sido cocidos.
31. Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
32. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
33. El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
34. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
35. Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
36. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
37. Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
38. Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
39. Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
40. Contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. El protocolo de muestreo deberá incluir:

Modalidad de entrega	Análisis de laboratorio	Frecuencia
RI Y APS	ITEM 1. ANALISIS MICROBIOLOGICO PRODUCTOS LÁCTEOS (YOGURT, KUMIS, LECHES SABORIZADAS)	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
RI Y APS	ITEM 2. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA BEBIDAS PASTEURIZADAS (UHT)	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 3. ANALISIS MICROBIOLOGICO SEGÚN NORMA INVIMA PARA GALLETAS Y BISCOCHOS	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 4. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA PAN SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 5. ANALISIS MICROBIOLOGICO SEGÚN NORMA INVIMA PARA BOCADILLO	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 6. ANALISIS MICROBIOLOGICO SEGÚN NORMA INVIMA PARA PANELITAS DE LECHE	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega

Modalidad de entrega	Análisis de laboratorio	Frecuencia
Descripción		
B APS	ITEM 9. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA ALIMENTOS PARA RESTAURANTE (muestra realizada en el momento de preparación de los alimentos)	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega.
B APS	ITEM 10. ANALISIS MICROBIOLOGICO PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 11. ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PULPA DE FRUTA SEGÚN RES. 3929 DE 2013	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 12. ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ENSALADA CRUDA SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 13. ANALISIS MICROBIOLOGICO CÁRNICOS COCIDOS SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega

Con formato: Portugués (Portugal)

B APS	ITEM 18. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA PRODUCTOS DE LA PESCA PRECOCIDOS	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 19. ANALISIS MICROBIOLOGICO AGUA EN LAS IE	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes.
RI Y APS	LC A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega

Nota 1: Se requiere para la toma de muestras microbiológicas tener en cuenta las siguientes descripciones adicionales:

- Para la modalidad APS se requieren muestras de alimentos en crudo no menor a 120 g por grupo de alimento; para alimentos cocidos y bebidas no menor de 110g.
- Para Modalidad RI se requieren muestras de alimentos en cantidad (Unidad) igual a la presentación original de empaque de los alimentos.

Nota 2: Los exámenes anteriormente mencionados deberán ser remitidos a la Entidad territorial directamente del laboratorio quien realiza la toma de muestra y sus análisis.

41. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), éstas deberán surtir el proceso de notificación al equipo PAE territorial, a la Entidad Territorial de Salud correspondiente y a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, el operador debe realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alienados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, y el resultado debe compararse con los rangos establecidos para cada parámetro, como el valor de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas.

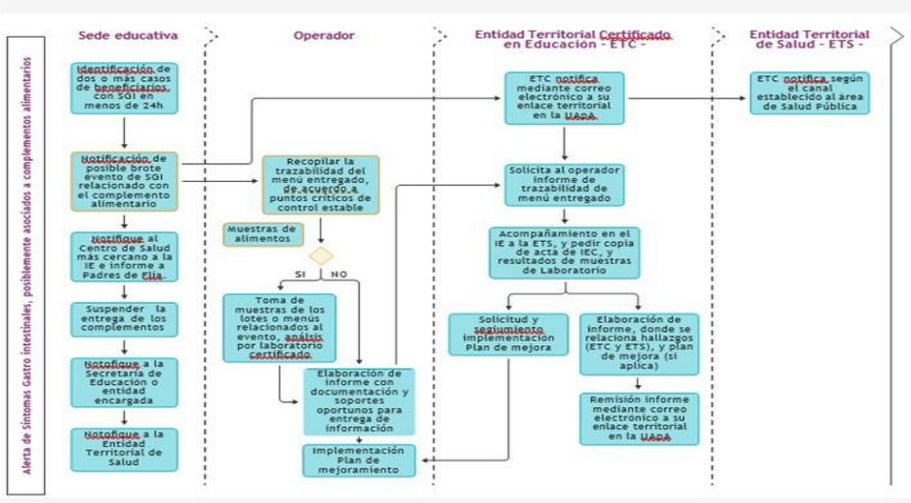
42. Deberá guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos, mínimo 100 g de alimento.

43. Deberá seguir el siguiente protocolo para la toma de muestra y contramuestra, así:

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación) mínimo por 72 horas, rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, tipo de menú y persona responsable del proceso. Para la modalidad de Raciones para preparado en sitio (RPS), el operador debe realizar muestras según las características de los alimentos que componen los diferentes tipos de menú, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación, el número y cantidad de contramuestras priorizando los siguientes alimentos: alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.), ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche.

Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

De acuerdo con lo establecido en el manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se presentan las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA:



44. Suministrar al supervisor designado y a los funcionarios que éste designe, toda la información requerida para el ejercicio oportuno de su gestión.
45. Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por el Distrito.
46. Las demás que le asigne el supervisor, mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado y las demás establecidas por la Resolución 335 de 2021 y/ las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

4.5.2. OBLIGACIONES DEL DISTRITO: La Entidad está obligada a:

La Entidad está obligada a:

1. Prestar la colaboración que sea necesaria para asegurar que se cumpla el objeto del Contrato, brindando la información que posea y que sea indispensable para el desarrollo del objeto señalado.
2. Designar funcionario y/o funcionarios encargados de efectuar la vigilancia y control de este Contrato, y supervisar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
3. Realizar las acciones necesarias para el reconocimiento y cobro de sanciones o garantías a que hubiere lugar durante la ejecución del Contrato.
4. Velar por la prestación del servicio con la calidad requerida en el Contrato.
5. Consultar las listas de lavados de activos y verificar que no presenten incumplimiento de pago en las obligaciones adquiridas.
6. Verificar que **EL CONTRATISTA**, durante la ejecución del Contrato cumpla con sus obligaciones derivadas del Código Sustantivo del Trabajo relativas al personal que labora en el Establecimiento Educativo.
7. Aprobar las garantías constituidas por **EL CONTRATISTA**, siempre y cuando sea expedida de conformidad con las condiciones establecidas en el Contrato.
8. Dar respuesta oportuna a las solicitudes de **EL CONTRATISTA.**
9. Pagar el valor del Contrato en los términos pactados en la forma de pago.
10. Iniciar las actuaciones administrativas correspondientes contra **EL CONTRATISTA** que incumpla las obligaciones contraídas en el presente documento.
11. Las demás que se deriven del objeto o de la naturaleza, inherentes al Contrato, y su régimen.

4.6. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución de la operación corresponderá a **QUINIENTOS CUARENTA (540) DIAS CALENDARIO ACADÉMICO**, con lo cual se cubre la necesidad de los años 2025, 2026 y 2027, los cuales pueden ser adicionados conforme a la necesidad del servicio. En caso de presentarse aclaraciones o modificaciones a la normatividad vigente que reglamenta la operación del programa de alimentación escolar, deberán realizarse los ajustes a los que haya lugar.

4.7. SUPERVISIÓN

El Director Administrativo de Cobertura Educativa será quien ejercerá el control y vigilancia de la negociación con el equipo de apoyo a la supervisión, y se encargará de verificar que éste se desarrolle de acuerdo con las especificaciones, alcances y normas señaladas en los estudios previos, sin que este control y vigilancia releve al contratista de su responsabilidad.

El supervisor ejercerá un control integral sobre la negociación, para lo cual podrá, en cualquier momento exigir al proponente la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato y de la negociación, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración de este.

Además de las actividades generales antes mencionadas, el Supervisor apoyará, asistirá y asesorará al DISTRITO en todos los asuntos de orden técnico, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato y de la negociación, hasta su recibo definitivo y liquidación. Así mismo, el Supervisor está autorizado para ordenarle por escrito al contratista la corrección en el menor tiempo posible de los desajustes que pudieren presentarse y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato y de la negociación.

El contratista deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito el Supervisor, no obstante,sino estuviese de acuerdo con las mismas, así deberá manifestarlo a éstos por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; en caso contrario responderá solidariamente con ellos si del cumplimiento de dichas órdenes se derivan perjuicios para el DISTRITO.

Ante las sospechas fundadas por parte de la supervisión o el equipo de apoyo a la supervisión, de que ciertos alimentos representan un riesgo grave para la salud de los niños beneficiarios del programa, o el no cumplimiento de las calidades exigidas para cada uno de ellos, dará lugar al retiro inmediato de todo el lote de alimentos que se advierta no cumple. En caso de que el operador haga caso omiso al requerimiento se entenderá como no entregado. Si las circunstancias de tiempo y lugar lo permiten podrá realizarse la reposición de estos alimentos y subsanar la entrega.

Nota: Cuando a través de pruebas organolépticas se evidencie un potencial peligro o riesgo para la salud de los consumidores, la falta de **prueba científica** no deberá utilizarse como razón para no tomar medidas tempranas que mitiguen el riesgo.

Dentro de las funciones principales de quien ejerza la vigilancia y coordinación están las de:

1. Velar por el cabal cumplimiento del objeto del contrato.
2. Facilitar los medios necesarios para el buen desarrollo del contrato.
3. Dar el visto bueno a los informes que sobre la ejecución del mismo presente el contratista.
4. Requerir al contratista sobre el cumplimiento y obligaciones en los términos estipulados del contrato, en los pliegos de condiciones y en su oferta.
5. Informar a la Entidad, respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones del contratista.
6. Solicitar la suscripción de contratos adicionales, prórrogas o modificatorios, previa la debida y detallada sustentación.
7. En caso de que se presenten situaciones en que se requieran conceptos jurídicos especializados, de los cuales no tenga el suficiente conocimiento, así lo hará saber a la Oficina Asesora Jurídica de la Alcaldía Mayor, con miras a lograr la mejor decisión para las partes.
8. Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
9. Proyectar y tramitar el acta final del contrato.
10. Revisar y aprobar la cuenta que presente el contratista de acuerdo con lo estipulado en el contrato.
11. Verificar que el contratista cumpla con la obligación establecida en el contrato en cuanto a su obligación de afiliación al sistema de seguridad social integral previsto en la Ley 100 de 1993;
12. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato e inherentes al cumplimiento de su objeto.
13. Las demás que le asigne el supervisor, mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado y las demás establecidas por la Resolución 335 de 2021 y/o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

Teniendo en cuenta nuestra legislación vigente en materia de contratación pública, existen diferentes modalidades de contratación las cuales se encuentran establecidas en la ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007 y en su Decreto Reglamentario 1082 del 2015 y demás normas concordantes.

MARCO NORMATIVO PAE

Normatividad Aplicable	Descripción
Resolución 335 de 2021	• 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 el «Anexo seguimiento y monitoreo y - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo», los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial. Si alguno de los equipos mencionados en esas tablas no es 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 destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento 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 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.
Resolución 421 de 2023	Esta modalidad de atención en receso estudiantil de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siendo esta normatividad un instrumento jurídico y legal, que rige el efecto y materia del Programa de Alimentación Escolar PAE. Las Entidades Territoriales que atienden el Programa de Alimentación Escolar – PAE, en las instituciones educativas con población mayoritariamente indígena u otros grupos étnicos, o que se encuentren ubicadas en comunidades, resguardos, territorios indígenas o colectivos de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.
Decreto 1852 de 2015	Por el cual se adiciona el Decreto 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.
Decreto 218 de 2020	Por el cual se establece la estructura interna de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
Ley 2042 de 2020	Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE.
Ley 2046 de 2020	Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.
Decreto 248 de 2021	Por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos.
Ley 09 de 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias.
Decreto 1500 de 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Decreto 1575 de 2007	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 1071 de 2015	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.
Resolución 2674 de 2013	En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012.
Resolución 5109 de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 719 de 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
Ley 134 de 1994	Por la cual se dictan normas sobre mecanismos de participación ciudadana.
Ley 1757 del año 2015	Por la cual se dictan disposiciones en materia de promoción y protección del derecho a la

Normatividad Aplicable	Descripción
	participación democrática.
Ley 850 de 2003	Por medio de la cual se reglamentan las veedurías ciudadanas.
Decreto 1852 de 2015	Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 40 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.
Ley 819 de 2003	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones.
Ley 1150 de 2007	Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.
Ley 1176 de 2007	Por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones.
Ley 2294 de 2023	Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 Colombia potencia mundial de la vida.

MARCO NORMATIVO DE LA LICITACIÓN PUBLICA

La modalidad de selección corresponde a la de Licitación Pública, de que tratan los artículos 30 de la Ley 80 de 1993, 2 numeral 1º de la Ley 1150 de 2007, la subsección 1 de la sección 1 del capítulo 2 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

Lo anterior, como quiera que, da acuerdo a la normatividad vigente, la escogencia del Contratista a través de la Licitación Pública es la regla general, salvo las excepciones previstas en la ley. Aunado a ello, el Presupuesto estimado para ejecutar el objeto del proceso contractual asciende a un valor superior a la menor cuantía de la contratación de la Entidad.

En lo no regulado particularmente en las citadas normas, se tendrán en cuenta las normas civiles y comerciales y, en general, por todas aquellas que adicionen, complementen o regulen las condiciones que deben reunir los proponentes y todas las relacionadas con el objeto de la contratación.

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO. CUANDO EL VALOR DEL CONTRATO ESTÉ DETERMINADO POR PRECIOS UNITARIOS, LA ENTIDAD ESTATAL DEBE INCLUIR LA FORMA COMO LOS CALCULÓ Y SOPORTAR SUS CÁLCULOS DE PRESUPUESTO EN LA ESTIMACIÓN DE AQUELLOS.

6.1. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El costo estimado de la prestación del servicio corresponde a la suma de **TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS CON CUARENTA CENTAVOS ($ 384.552.735.910,40) M/CTE.,** cuyos valores se encuentran justificados en el estudio de costos y análisis de sector.

6.2. ANÁLISIS TÉCNICO ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR: El análisis económico que soporta el valor estimado del contrato que se pretende celebrar, se encuentra detallado el archivo adjunto al presente estudio previo, en el cual se encuentra el Análisis del Sector efectuado por esta entidad.

6.3. ANÁLISIS HISTÓRICO DE LOS COSTOS DE LAS RACIONES

Frente al análisis de costo de Complemento Alimentario tipo Raciones para Preparado en Sitio - RPS y Ración Industrializada -RI Programa de Alimentación Escolar, se muestra a continuación un comparativo de valores unitarios histórico de 2016 a 2024:

Con antelación a la determinación del presupuesto para la contratación, veamos cómo ha sido el comportamiento de costos por tipo de ración en las vigencias fiscales anteriores:

Año	Entidad	Valor Ración APS	Valor Ración RI
2016	Distrito de Cartagena	2.417,00	1.766,00
2017	Distrito de Cartagena	2.637,40	1.926,60
2018	Distrito de Cartagena	2.686,61	1.930,37
2019	Distrito de Cartagena	3.109,00	2.422,00
2020	Distrito de Cartagena	3.227,00	2.514,00
2022	Distrito de Cartagena	4.141,09	3.605,33
2023	Distrito de Cartagena	5.436,56	4.078,05
2024	Distrito de Cartagena	6.170.00	4.628.00

Para este primer análisis no se toma en consideración los costos 2021, debido a que la contratación se generó en el marco de la emergencia sanitaria y para entregar raciones de preparación en casa.

Así las cosas, el Distrito de Cartagena - Secretaría de Educación Distrital, ha definido para la contratación un presupuesto oficial de **TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS CON CUARENTA CENTAVOS ($ 384.552.735.910,40) M/CTE.**, incluido todos los gastos en que debe incurrir el contratista, el pago de costos directos e indirectos, los impuestos, tasas, contribuciones nacionales y distritales a que haya lugar, con el fin de cubrir **QUINIENTOS CUARENTA (540) DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR.**

6.4. FORMA DE PAGO:

El pago del contrato a celebrar se efectuará mediante actas parciales mensuales, previa aprobación del supervisor del programa. Para lo cual, el contratista deberá radicar informes de ejecución mensual y demás documentos necesarios para la aprobación del pago dentro de los quince (15) días corridos contados a partir

del último día hábil del respectivo ciclo de entrega (mes) en que se prestó el servicio de alimentación. El informe técnico, financiero y administrativo debe ser radicado en la Secretaría de Educación Distrital para aprobación de la supervisión, so pena de que se presenten atrasos para la revisión y radicación de las cuentas de cobro en la Secretaría de Hacienda.

El pago se efectuará de manera mensual dentro de los veinte (20) días corrientes siguientes a la presentación, radicación y aprobación de la cuenta en la Secretaría de Hacienda, para ello deberá contar con los soportes completos y debidamente diligenciados y una vez Tesorería Distrital certifique que la información es correcta, la Entidad Territorial emitirá el acta de recibo a satisfacción.

En caso de presentar inconsistencias o errores en la presentación de la cuenta que deban ser subsanados, los tiempos empezarán a correr desde la presentación de las correcciones de esta.

Para todos los pagos previamente el contratista deberá entregar:

1. Una factura correspondiente al número de raciones entregadas para el periodo facturado en las Instituciones educativas atendidas, de acuerdo con los lineamientos dispuestos por la Secretaría de Hacienda para la radicación de facturas.
2. Certificaciones expedidas por los rectores de las instituciones educativas oficiales del Distrito contentivas del número de raciones efectivamente entregadas conforme a los cupos que éstas tengan asignadas en todas las modalidades de suministro, grupos de edad y días de atención (Formato UApA) las cuales deberán suscribirse y entregarse al contratista dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del momento en que el contratista efectúe la entrega de la planillas originales de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciadas al rector de cada Institución Educativa. Dichas certificaciones deben estar respaldadas con las planillas originales de registro y control diario de asistencia (Formato MEN) las cuales NO DEBE TENER ERRORES, NI TACHONES Y/O ENMENDADURAS y estar firmadas por el Representante Legal del contratista y el rector de las instituciones educativas oficiales del Distrito.
3. Relación de nómina del personal vinculado al programa de alimentación escolar, los cuales deberán contener: Listado mensual de cada una de las instituciones educativas donde se evidencie el listado del personal manipulador de alimentos, listado de personal de bodega, personal supervisión de campo y administrativo.
4. Comprobante de pago de nómina del personal manipulador de alimentos, personal de bodega, personal supervisión de campo, administrativo y todo el personal requerido para la operación a fecha de corte al mes que se está facturando. (Para el caso de los manipuladores de alimentos no podrá ser inferior a 1 SMLMV).
5. Certificación expedida por el representante legal y contador, en la cual conste que el contratista se encuentra al día con las obligaciones de pago de nómina del personal vinculado al programa de alimentación escolar, con fecha de corte al mes que se está legalizando.
6. Comprobante de pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y cajas de Compensación Familiar, junto con la certificación expedida por el contador o por el revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 de todo el personal vinculado al programa, adjuntando copia de las planillas de pago a seguridad social y los comprobantes de pago de parafiscales. (Para el caso de los manipuladores de alimentos los pagos deberán realizarse con base en el SMLMV y contrato de trabajo a término fijo).
7. Copia de la cédula del Representante legal.
8. Si se trata de Unión temporal o Consorcio, deberá enviar copia del acta de conformación y RUT de las empresas que la conforman, actualizado no menor a 30 días corrientes.
9. Copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional del revisor fiscal o contador y Certificado de Antecedentes Disciplinarios.
10. Copia de las facturas de gas natural canceladas de las instituciones y sedes Educativas atendidas bajo la modalidad de Raciones para preparado en Sitio.
11. Informe Técnico de la prestación del Servicio que dé cuenta de la prestación del servicio que brindó el contratista del Programa. El cual debe contener:
    a) Los avances y dificultades presentadas durante el mes de ejecución el cual debe contener
    b) Cantidad de raciones entregadas
    c) Novedades de días no atendidos
    d) Número de titulares por grupo etario
    e) Número de sedes urbanas
    f) Número de sedes rurales
    g) Número de titulares de jornada única
    h) Número de titulares de jornada regular
    i) Número de titulares por grados
12. Capacitaciones con sus respectivas evidencias. Dicho informe debe ser firmado por el representante legal del contratista. Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el supervisor con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique.
13. Informe de Compras locales: Da cuenta de la inclusión de las compras locales, pequeños productores y prestación de servicios locales, el cual debe contener:
    a) Formato de seguimiento a compras locales mensual que evidencie el porcentaje de cumplimiento mínimo del treinta por ciento (30%) del valor destinado a compras de alimentos. Dicho porcentaje podrá aumentar en función de la oferta existente y de que la misma cumpla con los requerimientos definidos por la UApA. El operador debe reportar mensualmente a la Entidad la cantidad de compras locales realizadas y los soportes respectivos. Enviar cuadro en formato Excel, donde señale el nombre del producto, nombre de la empresa, dirección, teléfono, representante legal, RUT, Certificado de existencia y representación legal, factura de compra y porcentaje de compra mensual y Certificados de que el proveedor o proveedores se encuentran vinculados en el “registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria” y sus soportes.

Con formato: Portugués (Portugal)

b) Formato de reporte de operadores en el que se evidencie la totalidad de los proveedores del contratista tanto los proveedores de alimentos como los de bienes y servicios. Enviar cuadro en formato Excel (Formato UAPA), donde dé cuenta Nombre del operador, CC/NIT del operador, modalidad de atención, razón social y/o nombre del establecimiento, proveedor , código de inscripción, NIT, representante legal del proveedor, municipio, dirección del establecimiento, teléfono correo electrónico, tipo de actividad del establecimiento, proveedor corresponde a compra pública local, grupo de alimentos y bebidas (Resolución 719), alimentos, descripción y marca de los alimentos fabricados, fraccionados o empacados, registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria de los productos fabricados , fraccionados o empacados, fecha de suscripción del acta de la última visita por parte del contratista, concepto sanitario emitido en la última visita entidad que emite concepto mes en que se realizó la compra, cantidad total comprada en el mes, valor total comprado en el mes.

Así mismo se debe evidenciar el cumplimiento mínimo del veinte por ciento (20%) de su personal manipulador de alimentos, los cuales deberán ser padres de familia de niños beneficiarios del programa, se recomienda priorizar aquellos padres que sean cabeza de familia.

c) Listado de nuevos proveedores en el que se evidencie contrato de proveeduría entre la organización y /o asociación de pequeños productores y el contratista.
d) Facturas y/o documento soporte, donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio.
e) Certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos, así como a los manipuladores de alimentos de acuerdo con su tipo de vinculación. Cuando se realice compra directa a las asociaciones y/o pequeño productor de alimentos, deberá presentar soporte del pago contra entrega realizado.

Nota 1: Los informes solicitados deberán ser firmado por el representante legal del contratista. Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el supervisor con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique.

Nota 2: El porcentaje de compras locales corresponde a una proporción sobre el volumen total detallado de compra de alimentos, del ciclo a facturar (mes), incluidos en la minuta patrón y según la cobertura y el número de días de atención.

Nota 3: La anterior documentación deberá entregarse en las instalaciones de la Secretaría de Educación Distrital, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley General de Archivo de Colombia (Ley 594 de 2000) y sus normas complementarias. La entrega de la documentación deberá presentarse cumpliendo las siguientes características:

- Presentar la documentación en carpetas “Cuatro aletas”.
- Dentro de cada carpeta no debe haber un contenido que supere los 250 folios.
- La documentación contenida en las carpetas debe ser foliada con lápiz negro en la parte superior derecha frontal de la hoja. La parte trasera de la hoja no debe ser foliada así tenga información.

Para la presentación de la Primera factura se debe realizar la creación de tercero, de acuerdo con la circular emitida por la Secretaría de Hacienda Distrital, siendo estos para:

1. Personas Jurídicas: Oficio de solicitud de creación o actualización del tercero donde relacione datos personales como: (teléfono o celular, dirección, correo electrónico y documentos anexos, firmado por el representante legal), Copia del Registro Único Tributario RUT de la empresa, Copia del Registro Presupuestal, Certificación bancaria (no mayor a 30 días), Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal, Copia de la Cámara de Comercio (no mayor a 3 meses de vencimiento).
2. Consorcios o Uniones Temporales: Oficio de solicitud de creación o actualización del tercero donde relacione datos personales como: teléfono o celular, dirección, correo electrónico y documentos anexos, firmada por el representante legal, Copia del Registro Único Tributario RUT del consorcio y de los consorciados, Copia del Registro Presupuestal, Certificación bancaria (no mayor a 30 días), Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

Para la creación de terceros, debe presentar dos ejemplares iguales de los documentos, este trámite es personal o a través del enlace autorizado, el horario de atención de la ventanilla de pagaduría es de 8:00am a 12:00m. Si va a registrar su tercero por primera vez, debe presentar los documentos al menos cinco (5) día antes de radicar su primera cuenta.

Una vez radicados los documentos requeridos para el pago por parte del contratista, el supervisor procederá a su revisión. Para lo cual, podrá realizar las observaciones que considere procedentes. De requerirse devolución de la cuenta con los respectivos soportes, el supervisor la realizará de manera escrita.

El cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no estará supeditado en ningún caso al giro de los recursos por parte del Distrito de Cartagena, el cual entenderá haber adjudicado el contrato a un proponente que haya acreditado tener la capacidad económica, financiera y técnica necesaria para ejecutarlo cumplidamente.

Para el pago el contratista deberá acreditar el cumplimiento de lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, la ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

Las cuentas emitidas por el operador deberán ser radicadas en físico en la Secretaría de Educación, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Entidad, dentro de los tiempos establecidos. Una vez que la secretaria

de Hacienda determine que la información suministrada para el pago es correcta, es decir, una vez radicada la cuenta publique la leyenda “información correcta”, el supervisor de la operación emitirá certificado a satisfacción. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos para él pago. Los retardos que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y este no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Nota: Los pagos de cada uno de los ítems anteriores se efectuarán dentro del plazo establecido anteriormente, para lo cual la entidad adelantará los trámites pertinentes. En caso de que el contratista no presente la cuenta de cobro a tiempo o acumule dos o más cuentas de cobro sin presentar, el mismo deberá esperar 20 días calendario por cada mes de facturación para el correspondiente pago, una vez que el supervisor de la entidad emita certificación de cumplimiento a satisfacción.

El pago al contratista depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos e información señalados. Por tanto, el contratista deberá tener en cuenta que la presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falta, el Distrito no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente documento.

Se entiende por recibo a “ENTERA SATISFACCIÓN” cuando los bienes cumplan con todas las especificaciones técnicas en los plazos previstos y la Secretaría de Hacienda arroje información correcta. situación que generará la expedición y suscripción del “formato de recibo a satisfacción” por parte del supervisor.

Una vez sea aprobado el informe técnico, financiero y administrativo (anteriormente descrito) por parte del supervisor del contrato para el respectivo pago, el contratista mes a mes debe entregar los documentos originales en físico y copias digitales de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor.

Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago, el contratista deberá presentar a la supervisión, un informe final que consolide la información solicitada en los informes de las entregas durante el plazo de la operación.

El Distrito no reconocerá ningún reajuste realizado por el contratista en relación con los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requería para la ejecución del contrato.

Nota: El último pago estará sujeto a la presentación del informe de recibido final a satisfacción por parte del supervisor, en el que certificará que el operador se encuentra a paz y salvo con los pagos de nómina y seguridad social integral, cumplimiento integral de las obligaciones del contratista, descuentos por inejecuciones y relación detallada de los informes y planes de mejoramiento realizados.

6.5. IMPUTACIONES PRESUPUESTALES:

La obligación que se contraigan en desarrollo de esta convocatoria se respaldará con recursos del presupuesto del Distrito, Unidad ejecutora de la secretaria Distrital de Educación, las cuales se encuentran autorizadas a través del acuerdo distrital No. 154 de 30 de septiembre de 2024.

7. REQUISITOS HABILITANTES Y SU VERIFICACIÓN

REQUISITO	VERIFICACIÓN
REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE
REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS	CUMPLE/ NO CUMPLE
REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS	CUMPLE/ NO CUMPLE

La Entidad realizará la verificación de los Requisitos Habilitantes dentro del término señalado en el Pliego de Condiciones.

Los requisitos habilitantes serán objeto de verificación, por lo tanto, si la propuesta cumple todos los aspectos se evaluarán como “*cumple*”. En caso contrario, se evaluará como “*no cumple*”.

De conformidad con la normativa aplicable, la entidad realizará la verificación de requisitos habilitantes de los proponentes (personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia) con base en la información contenida en el RUP y los documentos señalados en el pliego de condiciones.

7.1. GENERALIDADES

A. Únicamente se consideran habilitados aquellos proponentes que cumplan todos los requisitos habilitantes, según lo señalado en el presente pliego de condiciones.

B. En el caso de proponentes plurales, los requisitos habilitantes serán acreditados por cada uno de los integrantes de la figura asociativa, salvo que se dé a entender algo distinto y, en todo caso, se realizará de acuerdo con las reglas del pliego de condiciones.

C. Todos los proponentes deben diligenciar el Formato 3 – Experiencia y los proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia deben diligenciar adicionalmente el Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros y adjuntar los soportes que ahí se definen.

D. Los proponentes obligados a estar inscritos en el Registro Único de Proponentes (RUP), deben aportar certificado con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

7.2. CAPACIDAD JURÍDICA

Los interesados podrán participar como proponentes bajo alguna de las siguientes modalidades siempre y cuando cumplan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones:

A. Individualmente como: a) personas naturales nacionales o extranjeras, b) personas jurídicas nacionales o extranjeras.
B. Conjuntamente, como proponentes plurales en cualquiera de las formas de asociación previstas en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los proponentes deben:

A. Tener capacidad jurídica para la presentación de la oferta.
B. Tener capacidad jurídica para la celebración y ejecución del contrato.
C. No estar incursos en ninguna de las circunstancias de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés o prohibición para contratar previstas en la Constitución y en la Ley.
D. No estar reportados en el último Boletín de Responsables Fiscales vigente publicado por la Contraloría General de la República. Esta disposición aplica para el proponente e integrantes de un proponente plural con domicilio en Colombia. Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia, deben declarar que no son responsables fiscales por actividades ejercidas en Colombia en el pasado y que no tienen sanciones vigentes en Colombia que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.
E. Con el fin de verificar si existe deudas alimentarias del proponente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), se requiere que se presente el certificado de registro de deudores alimentarios morosos – REDAM, emitido por el MINTIC, lo anterior conforme a lo establecido en la ley estatutaria 2097 de 02 de julio de 2021.

La Entidad deberá consultar los Antecedentes Judiciales en línea en los registros de las bases de datos, al igual que el Certificado de Antecedentes Disciplinarios conforme el artículo 1 de la Ley 1238 de 2008 y consultar en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Ministerio de Defensa Nacional – Policía Nacional de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 184 de la Ley 1801 de 2016 – Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

7.3. HABILITANTES TÉCNICOS

7.3.1. EXPERIENCIA

Los proponentes deben acreditar su experiencia a través de: i) la información consignada en el RUP para aquellos que estén obligados a tenerlo, ii) la presentación el Formato 3 – Experiencia para todos los proponentes y (iii) alguno de los documentos válidos para la acreditación de la experiencia señalados en los numeral siguientes cuando se requiera la verificación de información del proponente adicional a la contenida en el RUP.

La evaluación de los proponentes se efectuará de acuerdo con la experiencia contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme antes del cierre del proceso.

Los proponentes podrán acreditar experiencia proveniente de contratos celebrados con particulares o entidades estatales.

Por regla general, el Proponente solo puede acreditar la experiencia que ha obtenido y no la experiencia de su matriz, subsidiarias o integrantes del mismo grupo empresarial.

7.3.1.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS CONTRATOS PRESENTADOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA EXIGIDA

Se aceptarán contratos cuyo objeto esté relacionado con la prestación del servicio de alimentación escolar (PAE).

Además, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

A. Estar relacionados en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**~~Formato 3 – Experiencia~~ con el número consecutivo del contrato en el RUP. Los Proponentes Plurales deberán indicar qué integrante aporta cada uno de los contratos señalados en el **¡Error! No se encuentra el origen de la**

referencia.~~Formato 3 – Experiencia~~. Este documento deberá ser presentado por el Proponente Plural y no por cada integrante.

B. El Proponente podrá acreditar la experiencia con máximo cinco (5) contratos, celebrados, ejecutados, terminados y cuyo valor ejecutado sea igual o superior al cincuenta por ciento (50 %) del presupuesto oficial estimado expresado en S.M.M.L.V. En caso de que el Proponente pruebe la calidad de Mipyme y de emprendimiento y empresa de mujeres con domicilio en el territorio nacional de manera conjunta, se podrá acreditar el requisito con máximo seis (6) contratos. (Para proponentes plurales bastara con que uno de los integrantes cumpla con la condición de ser Mipyme y de emprendimiento y empresa de mujeres, o que un integrante cumpla con la calidad de emprendimiento y empresas de mujeres y otro con la de Mipymes).

C. Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, además del RUP, deben adjuntar un documento suscrito por el Representante Legal y el Revisor Fiscal o Contador Público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas. Pasado este tiempo, la sociedad conservará esta experiencia, tal y como haya quedado registrada en el RUP.

D. Por lo menos uno (1) de los contratos aportados como experiencia general, haya contenido la ejecución de actividades relacionadas con prestación de servicios de alimentación escolar en por lo menos dos (2) de las siguientes modalidades: Ración Preparada en Sitio - APS, Ración Industrializada – RI, Ración para Preparar en Casa - RPC y Ración Transportada Preparada.

E. Que con máximo dos (2) de los contratos aportados, la entrega diaria de suministros de alimentos ya sea en Ración Preparada en Sitio (APS) y/o Ración Industrializada (RI) y/o Ración para Preparar en Casa (RPC) y/o Ración Transportada Preparada, sea mayor o igual al cincuenta por ciento (50 %) de las cantidades diarias a contratar en el presente proceso.

F. Para acreditar la experiencia a la que se refiere este numeral podrá ser validada mediante los documentos establecidos los pliegos de condiciones.

7.3.1.2. CLASIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN EL "CLASIFICADOR DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS DE LAS NACIONES UNIDAS".

Los contratos aportados para efectos de acreditación de la experiencia requerida deben estar clasificados en al menos dos (02) de los siguientes códigos:

Clasificación UNSPSC	Descripción
85151600	Asuntos nutricionales
50193000	Bebidas y comidas Infantiles
93131600	Planeación y Programas de Políticas de Alimentación y Nutrición
90101600	Servicios de Banquetes y Catering

Las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia deberán indicar los códigos de clasificación relacionados con los bienes, obras o servicios ejecutados con alguno de los documentos válidos establecidos en el pliego de condiciones para cada uno de los contratos aportados para la acreditación de la experiencia requerida. En el evento en el que dichos documentos no incluyan los códigos de clasificación, el representante legal del Proponente deberá incluirlos en el formato de experiencia.

7.3.2. EQUIPO DE TRABAJO

7.3.2.1. Equipo mínimo. El proponente con su propuesta debe presentar un mínimo de perfiles profesionales y/o técnicos, los cuales deben acreditar su experiencia general y especifica, como sigue a continuación:

CARGO	CANTIDAD	TITULO PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECIFICA
COORDINADOR OPERATIVO	DOS (2)	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos o Administración de Empresas o Administración Financiero o Ingeniería Industrial o Economista.	Con experiencia General de mínimo cinco (5) años contados entre la fecha de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo tres (3) años.
NUTRICIONISTA DIETISTA	UNO (1)	Profesional en nutrición y dietética.	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.
INGENIERO DE ALIMENTOS	DOS (2)	Profesional en ingeniería de Alimentos.	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.

JEFE DE BODEGA	UNO (1)	Profesional en ingeniería de alimentos o ingeniería industrial o ingeniero agroindustrial o administrador de empresas.	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional a la fecha de cierre del proceso.	Experiencia certificada en la ejecución de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentos programas de alimentación escolar en mínimo dos (2) años.
PROFESIONAL GASTRONOMO	UNO (1)	Profesional Gastrónomo.	N/A	N/A

7.3.2.2. Equipo de trabajo complementario.

Para la debida ejecución del contrato, el contratista deberá vincular un equipo de trabajo complementario al principal requerido dentro de la propuesta, el cual deberá estar compuesto de la siguiente manera:

CARGO	CANTIDAD	TITULO ACADÉMICO
SUPERVISOR	18	Profesional, técnico y/o tecnólogo; en áreas relacionadas con alimentos, nutrición, control de calidad, industria, seguridad industrial, salud en el trabajo, sociales, gastronomía, cocina, ambiental, psicología
OPERARIO DE BODEGA	15	Bachiller
AUXILIARES DE RUTA	22	Bachiller

Además, el proponente deberá acreditar mediante carta de compromiso en la que se obligue, en caso de ser adjudicatario, a vincular mínimo 570 manipuladores de alimentos para la ejecución del contrato durante el plazo establecido y conforme a las modalidades de servicio. Deberá comprometerse, así mismo, con aumentar el número mínimo de manipuladoras de alimentos necesarias para el servicio, teniendo en cuenta que la Administración tiene como meta sustituir gradualmente raciones industrializadas (RI) por almuerzo preparado en sitio (APS), asunto en el que los proponentes deben realizar sus propios cálculos y análisis de viabilidad; siempre que para el año 2027 la meta es atender el 80% de la cobertura en la modalidad de almuerzo preparado en sitio (APS).

Dentro del mismo compromiso los proponentes deberán manifestar que, cualquier profesional adicional, supervisor, auxiliar de bodega o de ruta, o manipuladoras adicionales que pudieran necesitarse para la prestación del servicio y/o su administración u operación, será aportado en caso de convertirse en contratista en el presente proceso de selección, sin que lo anterior comporte costo adicional para la Entidad.

7.3.3. CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El Distrito de Cartagena estima conveniente solicitar las condiciones técnicas mínimas para la ejecución del contrato, necesario para cumplir los lineamientos técnicos, administrativos del programa de alimentación escolar PAE y las actividades a ejecutar.

7.3.3.1. Establecimiento para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de las raciones (Centro logístico de almacenamiento y distribución)

En virtud de los lineamientos técnicos administrativos para la operación del plan de alimentación escolar, los proponentes deberán contar con un máximo de tres (3) bodegas aptas para la recepción, almacenamiento, conservación y distribución de los alimentos e insumos necesarios para la prestación del servicio (centro logístico), cuyas áreas útiles de operación logística, más las áreas de oficinas, baños, vestidores y cafetería sumen 2.250 m^2, de conformidad con la especificaciones tenidas en cuenta en el presente documento. Deberá tenerse en cuenta, como mínimo, que los proponentes acrediten las siguientes características y ofrecimientos:

Bodegas: Se tendrá en cuenta que, con el máximo de tres (3) bodegas, en sumatoria, los proponentes cuenten con todas las áreas y zonas delimitadas en el presente pliego de condiciones, en los 2.250 m^2 exigidos como mínimo; y sin que se puedan dividir áreas o zonas específicas de almacenamiento de un tipo de producto entre bodegas. Ejemplo: si en una bodega se almacenan lácteos, este producto deberá quedarse solo en esa bodega, y no dividir el almacenamiento de lácteos en varias; esto quiere decir que, se puede tener lácteos en una y panificados en otra, pero no dividir esos productos entre varias, regla que se deberá respetar para todos los productos. Así mismo, el área de refrigeración y congelación deberá estar ubicada en una sola bodega; y no se permitirá congelación en una bodega y refrigeración en otra.

Se entenderá como una sola bodega aquella que tengan un solo cuerpo constructivo sin divisiones, y que cuenten con un solo concepto sanitario, aunque pueda contener más de una matrícula inmobiliaria; asunto que se demostrará con planos con sus respectivas medidas y fotografías descriptivas y documentos oficiales aclaratorios.

La o las bodegas propuestas deberán estar ubicadas en el Distrito de Cartagena de Indias o municipios aledaños (Turbaco y Santa Rosa de Lima), siendo obligatorio que el área útil de operación tenga en sumatoria 2.158,12 m^2, pudiendo distribuir el área restante de 91,88 m^2 para las áreas o zonas de oficina, vestidores, baños y cafería. Sin embargo, los proponentes tendrán en cuenta que, si ofertan más de una bodega para cumplir con el requisito, cada una de ellas debe tener en forma individual las áreas relativas a oficinas, baños, vestidores y cafetería.

Las áreas o zonas que se ha determinado que deben contener cómo mínimo la o las bodegas ofertadas, han sido cuidadosamente identificadas y delimitadas por el equipo PAE de la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena, teniendo en cuenta las dimensiones actuales y proyectadas del programa durante la vida del contrato, y aplicando métodos técnicos cuantitativos (matemáticos) y normativos para obtener las medidas de todos los espacios descritos en el presente documento, y que se consideran esenciales para la buena ejecución del programa.

Nota: Se aceptarán bodegas en Zona Franca únicamente si el proponente, o algún integrante del proponente plural tiene la calidad de operador logístico directo con Zona Franca, de tal manera que se asegure la operación sin contratiempos.

Nota 2: Las Bodegas presentadas dentro de la propuesta deberán ser de uso exclusivo para la ejecución de las actividades objeto del presente proceso de selección.

El proponente deberá allegar contrato de arrendamiento o promesa de contrato de arrendamiento suscrito con el propietario de la bodega o aquella persona natural o jurídica con poder o facultad concedida por el propietario para comprometerla; y certificado de libertad y tradición del o los inmuebles en la que conste el área del inmueble o inmuebles (si la bodega cuenta con varias matrículas en un solo cuerpo constructivo sin divisiones). En caso de que la bodega sea de su propiedad, el proponente presentará el certificado o certificados de libertad y tradición de la(s) bodega(s), donde se pueda verificar que cuentan con el área mínima requerida.

Cuando en los certificados de libertad y tradición no aparezca el inmueble como tal sino el lote, o cuando exista cualquier otra diferencia entre la realidad de la construcción y el inmueble presentado como bodega, se podrán presentar los documentos aclaratorios del caso emitidos por autoridad competente, tales como licencias de construcción y/o documentos complementarios que expida la Curaduría Urbana cuando aplique, sin perjuicio que los proponentes presenten el plano o plano de la o las bodegas ofertadas, con las identificaciones de las zonas o áreas exigidas en el presente pliego de condiciones con sus dimensiones mínimas, debidamente suscrito por un arquitecto del que se debe allegar la tarjeta profesional.

Para la operación, la(s) bodega(s) deben cumplir con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en los paramentos de la Resolución 335 del 2021 y la Resolución 2674 de 2013 y/o aquellas normas que la modifiquen, aclaren o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente que aplique, aspectos que podrán ser objeto de verificación en cuanto a los requeridos mínimos exigidos a los proponentes, y sin perjuicio que la totalidad de los requisitos se alcancen en la fase de alistamiento del contratista; y considerando que las actividades a desarrollar son las de recepción, almacenamiento, conservación y despacho de alimentos

Requisitos mínimos a verificar de la Bodega de Almacenamiento en la evaluación del proceso de selección.

Con observancia de las estipulaciones normativas para bodegas de alimentos, el tamaño de los almacenes o depósitos para las actividades del programa PAE debe estar en proporción a los volúmenes de insumos de la realidad operacional, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal y movimiento de los insumos, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas; de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.

Por lo anterior, el Distrito de Cartagena se reserva la facultad de programar visita técnica durante el periodo de evaluación de las propuestas, con el fin de corroborar que los proponentes cumplan con las disposiciones aquí exigidas en fase pre-contractual en sus bodegas (centro logístico de operación del programa). En todo caso, los proponentes, para cumplir con los requisitos mínimos relacionados con la(s) bodega(s) deberán acreditar lo detallado a continuación mediante documentos, planos y registros fotográficos.

A) Verificación sanitaria.

Se acreditará mediante 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, 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.

Nota 1: Durante la ejecución del proyecto solo podrá cambiarse la planta comprometida por: finalización del contrato de arrendamiento y negativa del propietario a renovarlo; deterioro comprobado de la infraestructura; identificación de algún riesgo sanitario previamente verificado por la supervisión, que impida o ponga en riesgo la ejecución del programa. En tal caso, el proponente deberá presentar la solicitud justificada y el cambio solo podrá realizarse a una bodega que cumpla con los lineamientos establecidos en el pliego de condiciones y sus anexos, igualando o mejorando la oferta de planta, previa autorización de la Entidad. Solo se podrá iniciar ejecución en la nueva planta, una vez sean verificados y aprobados por la supervisión todos y cada uno de los requisitos exigidos en el presente documento y lo ofertado por el proponente.

Nota 2: Si durante la ejecución del proyecto, la planta ofertada inicialmente se le aplica medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total o parcial o suspensión temporal total o parcial de trabajos o servicios, aplicada por la entidad competente, el contratista podrá presentar una nueva planta a la Secretaría de Educación Distrital para la respectiva aprobación.

Nota 3: El ingreso del personal de la Secretaría de Educación Distrital, la supervisión o la autoridad sanitaria deberá ser permitido por parte del operador sin ninguna restricción, en el momento que así se requiera.

Nota 4: El contrato o promesa de contrato de arrendamiento deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: i) Valor del contrato, ii) Plazo de arrendamiento el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del presente contrato, iii) Lugar de ubicación del inmueble, identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente.

b) Presentación de las bodegas por los proponentes en el proceso de selección.

Los proponentes deberán acreditar con su propuesta que la bodega cuente con el piso pintado con material no absorbente (pintura epóxica o de características técnicas similares), las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección (media caña). Todas las áreas o zonas de la bodega (operación logística, oficinas, baños, vestidores y demás zonas) deberán estar delimitadas, identificadas (letreros respectivos), y contar con la debida señalización y dotación de seguridad industrial (evacuación, extintores, advertencias, y otras que apliquen).

Se deberá tener en cuenta que los pasillos transversales de circulación de la bodega tengan al menos 1,3 metros, de tal manera que pueda circular por estos una estiba, cuya medida estándar para alimentos es de 1 metro por 1,20 metros. Así mismo, la circulación al interior de una zona de almacenamiento debe permitir el tránsito de personas, para lo cual se deberá garantizar un espacio de 70 centímetros, y el espacio entre paredes y estibas deberá ser de mínimo 60 centímetros tal como se muestra en el plano tipo contenido en el presente documento y su anexo de plano tipo.

c) Zonas o Áreas mínimas que deben contener la(s) bodega(s) con sus respectivas dimensiones.

De conformidad con la realidad de la operación logística, y guardando las consideraciones técnicas y matemáticas aplicables; y considerando la mitigación del riesgo de desabastecimiento y la continuidad en el suministro del PAE ante contingencias sociales, ambientales u otras que de carácter transitorio que ya tienen antecedentes en periodos anteriores en la ciudad de Cartagena; los proponentes deberán presentar la(s) bodega(s) con todas las áreas (zonas) mínimas que se indican en el presente documento.

En todo caso, el proponente acreditará un área administrativa en Bodega que consiste en una oficina indispensable para la planeación y ejecución de tareas relacionadas con los procesos de control de inventarios, calidad, atención a proveedores, atención a transportadores, atención de visitas de la supervisión y/o interventoría del programa, archivos y papelería en general, equipos de cómputo, y otras relacionadas con la Bodega (centro logístico). El área administrativa, así como los baños y vestidores deberán estar debidamente separadas de la operación.

Los proponentes deberán allegar con sus propuestas el plano de distribución de las áreas (zonas) de la bodega, teniendo en cuenta el perímetro de separación entre paredes y las estibas, las circulaciones, con las zonas descritas, identificadas y delimitadas que aparecen en el plano tipo de bodega (Anexo en los documentos del proceso), con sus respectivas medidas y áreas. Este plano deberá allegarse en formato PDF perfectamente legible (medidas, áreas e identificación de zonas), con independencia al programa de diseño o arquitectura en que lo haya construido el proponente.

Justificación técnica del área de la Bodega.

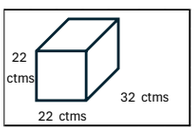
- **Almacenamiento en seco estibado**.

Para el cálculo de las áreas de almacenamiento en seco, se tuvo en cuenta las unidades de todos los productos utilizados para la Ración Industrializada (RI) y el espacio necesario para los insumos del Almuerzo Preparado en Sitio (APS). Así mismo, se tiene en cuenta el tamaño promedio de las cajas que contienen los productos por sus tipos: lácteos, energéticos, panificados, etc.

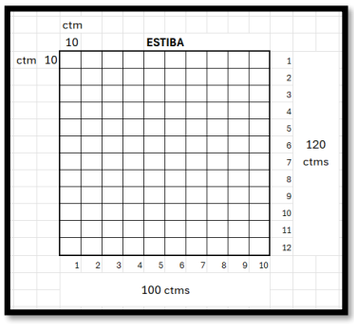
Calculado el número de cajas por tipo de producto promedio, se genera el cálculo de su ubicación por estiba, teniendo en cuenta los parámetros adecuados de número de cajas por tendido, y su apilamiento vertical idóneo según el peso de las cajas, análisis que debe considerarse para que no se deterioren los alimentos. Posteriormente se arman cuadrantes de estibas de 3 estibas x 3 estibas, y se extienden las zonas dentro de un espacio estándar ejemplificado en los presentes pliegos de condiciones, y que será el parámetro que todos los proponentes deberán observar para acreditar sus bodegas con la presentación de sus propuestas.

Lo anterior se representa gráficamente de la siguiente manera:

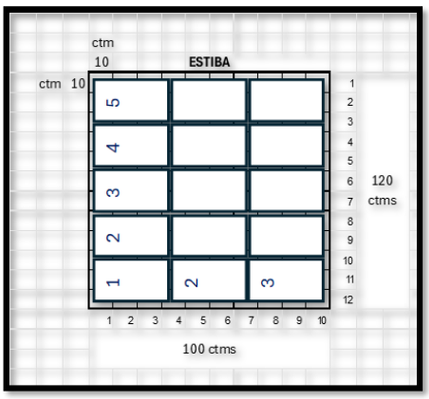
Ejemplo de revisión de medidas de una caja para producto lácteo:



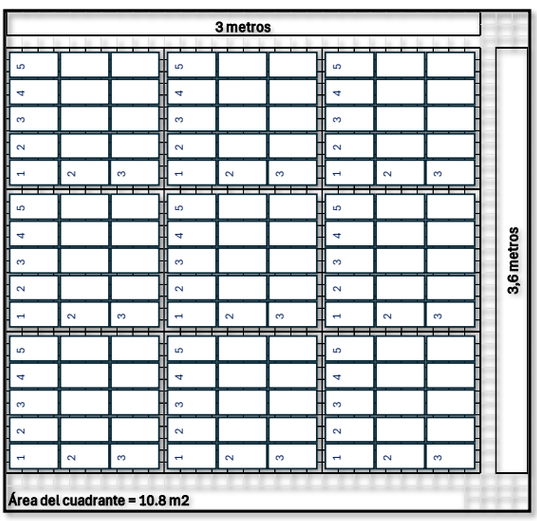
Parámetros de tamaño de una estiba:



Ejemplo de acomodación de cajas por estiba:



Parámetro de organización de cuadrantes de 3 estibas x 3 estibas:



En concordancia con la Resolución 2674 de 2013 que reglamenta aspectos sanitarios de bodegas y/o centros logísticos de alimentos, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, en su Capítulo 1, Numeral 2.5., establece: «El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libre para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar limpieza y mantenimiento de las ares respectivas.»

En este orden de ideas, el Distrito se permite explicar cuantitativamente las dimensiones en metros cuadrados de cada una de las zonas exigidas en la bodega, y que será requisito mínimo habilitante para la evaluación de los proponentes, dejando constancia que todas las zonas han sido tomadas por el equipo PAE como parte del ejercicio de observación y necesidades logísticas de la realidad del programa PAE, y ajustadas a los parámetros normativos establecidos por las autoridades competentes.

La Entidad verificará que la(s) bodega(s) presentada(s) por el proponente (con sus documentos de identificación, planos y otros documentos aclaratorios que apliquen) cuente con las siguientes zonas mínimas con sus dimensiones en metros cuadrados iguales o superiores a lo descrito a continuación:

CUADRO DE AREAS POR ZONA.

ÁREA DEL PREDIO	**2,250m2**
ÁREA ÚTIL DE OPERACIÓN	
A - Zona de Almacenamiento de Lacteos	341.76m2
B - Zona de Almacenamiento de Frutas (RI)	128.64m2
C - Zona de Almacenamiento de Panificado	270.72m2
D - Zona de Almacenamiento de Dulce y Postre	104.52m2
E - Zona de Ensable RI	250.17m2
F - Zona de Ensamble APS	204.37m2
G - Zona de Almacenamiento de Fruver (APS)	209.40m2
H - Zona de Almacenamiento de Abarrotes	37.58m2
I - Zona de Congelacion	20.16m2
J - Zona de Refrigeracion	20.16m2
K - Zona de Producto No Conforme	30.95m2
L - Zona de Canastillas Limpias	46.02m2
M - Zona de Lavado de Canastillas	30.36m2
N - Zona de Insumos / Productos de Aseo	20.16m2
Ñ - Zona de Almacenamiento de Estibas	46.68m2
O - Zona de Recepcion y Despacho	43.57m2
P - Zona de Circulacion	228.75m2
Q - Zona Aislamiento Contra Muros	80.75m2
R - Zona Lineas Demarcacion Areas	43.85m2
SUBTOTAL ÁREA ÚTIL	**2,158,12M2**
ÁREAS COMPLEMENTARIAS	
S - Zona de Vestidores T - Zona de Baños / Aseo U - Zona Administrativa (Oficinas) V - Zona Cafeteria	91.88m2

Con formato: Portugués (Portugal)

Nota: El espacio de áreas complementarias podrá ser distribuido en las áreas de oficinas, baños, vestidores, cafetería, tomando como referencia el restante para alcanzar los 2.250 m^2, establecido en 91,88 m^2.

La descripción y justificación de cada una de las áreas que deben integrarse a la bodega presentada por los proponentes se observa a continuación:

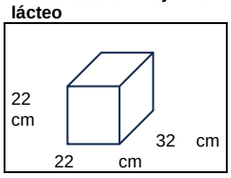
ZONAS O ÁREAS ESENCIALES DE OPERACIÓN LOGÍSTICA.

- **Área de Almacenamiento de lácteos:**

Par determinar las medidas del área de lácteos, crítica para la operación del PAE en la ciudad de Cartagena teniendo en cuenta que cerca del 80% de la cobertura se destina a la Ración Industrializada (RI), se toman los volúmenes de insumos a trabajar para 2 semanas de ejecución. Los cálculos permiten observar las áreas finales de esta manera:

Cobertura RI = 81.762.
Cantidad lácteo x semana 81,762 * 5 días a la semana 408,81 unidades de lácteos x semana.
Cantidad de lácteo para 2 semanas arroja 817,62 unidades.

Dimensiones caja de lácteo



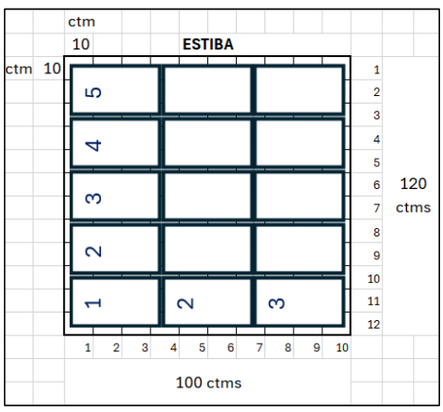
El lácteo de fábrica es embalado en caja de cartón, 50 unidades de lácteo x caja.

Cantidad de caja cajas de lácteo:
= 817,620 / 50
= 16,352 cajas

Para garantizar las condiciones óptimas de almacenamiento se utilizarán estibas plásticas estándar de 1.0 mt (100 centímetros) de ancho x 1.2 mt (120 centímetros) de largo, grado alimenticio, en las cuales se ubican tendidos de 15 cajas x 5 tendidos hacia arriba, garantizando así el estado de las cajas y del producto. Esto quiere decir que en cada estiba de lácteo caben 75 cajas.

No. De estibas a utilizar:
= 16,352 / 75
= 219 estibas x aproximación.

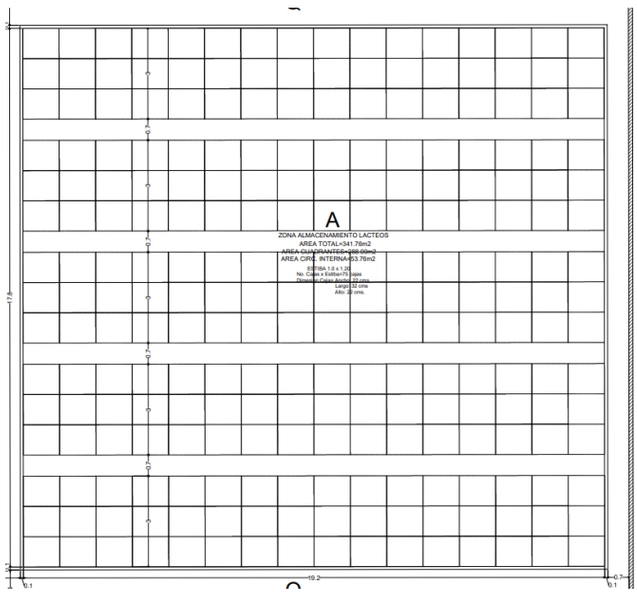
Grafica 1 muestra la manera como deben ir los tendidos en una estiba según las dimensiones de la caja de lácteo.



Área total calculada para almacenar 219 estibas:

largo x Ancho
= 17,8m x 19,2m
= 341,76 m2

Para una optimo almacenamiento y organización del área, poder realizar controles de calidad eficientes y realizar adecuados procesos de limpieza y desinfección se establecen áreas de circulación horizontal de 0.7 m. Así las cosas, y de acuerdo con el plano de la Bodega Tipo Anexo, se tiene un área de almacenamiento efectivo de estibas de lácteo de 288 m^2, que se suma al área de 53,76 m^2, para obtener finalmente los 341,76 m2. En la captura del plano tipo a continuación se ejemplifica el área:

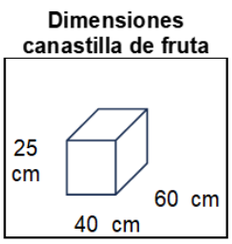


- **Área de Almacenamiento Fruta RI:**

Para determinar las medidas del área se toma como referencia los volúmenes de insumos de fruta para 1 semanas de ejecución, teniendo en cuenta que la cobertura por día es de 81.762 unidades

La cantidad x semana se obtiene multiplicando 81,762 unidades diarias * 3 días a la semana = 245.286 unidades de fruta x semana. Debe tenerse en cuenta que la fruta es embalada en canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, desinfectadas y en buen estado con una cantidad máxima de 100 unidades por canastilla, esto con el fin de generar un estándar que garantice la calidad y frescura de las frutas y un eficiente control de calidad.

Las canastillas requeridas para el embalaje deben tener las siguientes dimensiones: 60 cm de largo, 40 cm de ancho y 25 cm de alto.



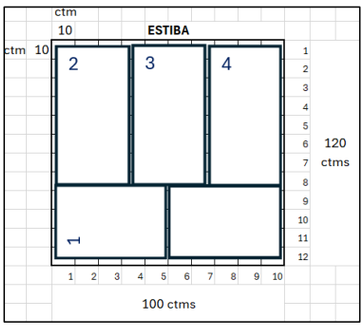
Cantidad de canastillas de fruta.

= 245.286 / 100
= 2.453 canastillas

Para garantizar las condiciones óptimas de almacenamiento se utilizarán estibas plásticas estándar de 1.0 m de ancho x 1.2 m de largo, grado alimenticio, en las cuales se ubican tendidos de 5 canastillas x 6 tendidos hacia arriba. Esto con el fin de garantizar la calidad del producto a embalar y la seguridad en el trabajo del personal encargado. Por tanto, en cada estiba caben 30 canastillas de fruta para RI.

No. De estibas a utilizar
= 2453 / 30
= 82 estibas x aproximación

Grafica 2 muestra la manera como deben ir los tendidos en una estiba según las dimensiones de la canastilla de fruta.



Área total calculada para almacenar 82 estibas.

Largo x Ancho
6.7m x 19,2m
= 128.64 m2

Para un óptimo almacenamiento y organización del área, de manera que se facilite realizar los controles de calidad procesos de limpieza y desinfección, se establecen áreas de circulación horizontal de 0.7 m. De allí que el cálculo arroje lo siguiente:

Área calculada de circulación interna

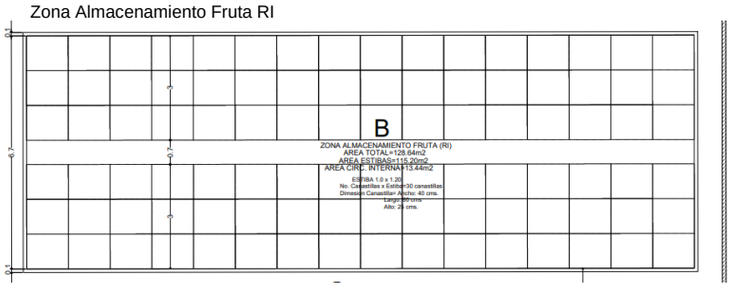
Largo x ancho
0,7m x19,2
= 13,44m2

Para garantizar un óptimo almacenamiento de las frutas para la Ración Industrializada (RI), asegurar el proceso logístico y de calidad, y garantizar los procesos de limpieza y desinfección; se contempla un área total de almacenamiento para consumo en 1 semana así:

Área almacenamiento estibas de fruta RI = 115,2 m2

Área de circulación interna = 13,44m2

Zona Almacenamiento Fruta RI

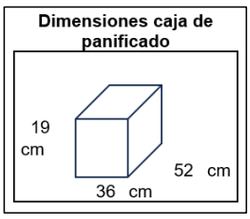


- **Área de Almacenamiento de panificado:**

Para determinar las medidas del área de panificados se toma como referencia los volúmenes de insumos a trabajar para 1 semana, con cobertura RI = 81.762.

Cantidad panificado x semana

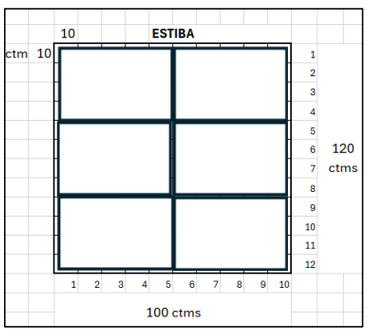
81,762 * 5 días a la semana
= 408,810 unidades de panificado x semana.



El panificado de fábrica es embalado en cajas de cartón por 50 unidades x caja. La cantidad de cajas de panificado se obtiene así 408.810 / 50 = 8176 cajas. Para garantizar las condiciones óptimas de almacenamiento se utilizarán estibas plásticas estándar de 1.0m de ancho x 1.2m de largo, grado alimenticio, en las cuales se ubican tendidos de 6 cajas x 7 tendidos hacia arriba, esto declarado por el proveedor para garantizar el estado de las cajas y por ende del producto. Esto quiere decir que en cada estiba de panificado caben 42 cajas. Así, el cálculo de estibas se calcula:

División de 8176 / 42 = 195 estibas x aproximación

La grafica 3 muestra la manera como deben ir los tendidos en una estiba según las dimensiones de la caja de panificado.



Área total calculada para almacenar 195 estibas
largo x Ancho
14.1m x 19,2m
= 270.72 m2.

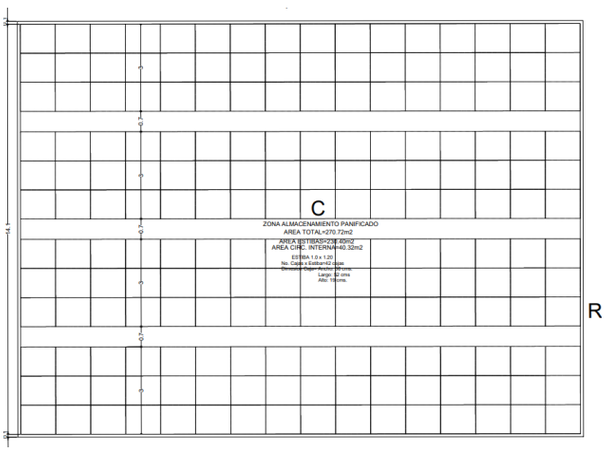
Para una optimo almacenamiento y organización del área, control de calidad y adecuados procesos de limpieza y desinfección, se establecen áreas de circulación horizontal de 0.7 m. Véase el cálculo:

Área calculada de circulación interna
largo x 3
0,7m x 3 = 2,1 m

Largo x ancho
2,1m x 19,2m = 40,32 m2

Para garantizar un óptimo almacenamiento de los panificados, optimizar los procesos logísticos, calidad y procesos de limpieza y desinfección, el área total para almacenar en 1 semanas de consumo se obtiene de sumar el área de almacenamiento de estibas del panificado, 230,04 m2, más el área de circulación interna por 40,32m2.

Zona de Almacenamiento Panificado

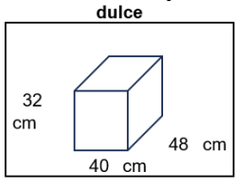


- **Área de Almacenamiento Dulce y Postre:**

Para determinar las medidas del área se toma como referencia los volúmenes de insumos a trabajar para 4 semanas de ejecución, teniendo como parámetro la cobertura por día de RI = 81.762.

81,762 * 2 días a la semana = 163.524 unidades de dulce x semana.
Para 4 semanas, 163.524 unidades * 4 semanas = 654.096 unidades de dulce.

Dimensiones caja de dulce



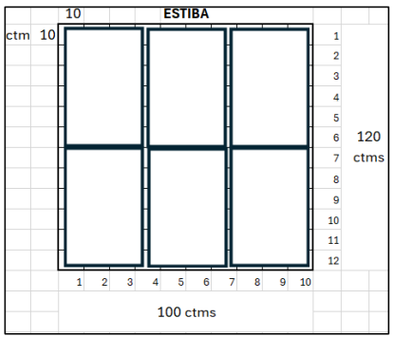
El dulce de fábrica es embalado en cajas de cartón por 600 unidades por caja.

Cantidad de caja cajas de dulce
654096 / 600
= 1090 cajas

Para garantizar condiciones óptimas de almacenamiento se utilizan estibas plásticas estándar de 1.0 m de ancho x 1.2 m de largo, grado alimenticio, en las cuales se ubican tendidos de 6 cajas x 4 tendidos hacia arriba para garantizar el estado de las cajas y del producto. Esto quiere decir que en cada estiba de dulces y postres caben 24 cajas.

No. De estibas a utilizar
1090 / 24
= 46 estibas x aproximación

Grafica 4 muestra la manera como deben ir los tendidos en una estiba según las dimensiones de la caja de dulce.



Área total calculada para almacenar 46 estibas
largo x Ancho
6.7m x 15.6m
= 104.52 m2

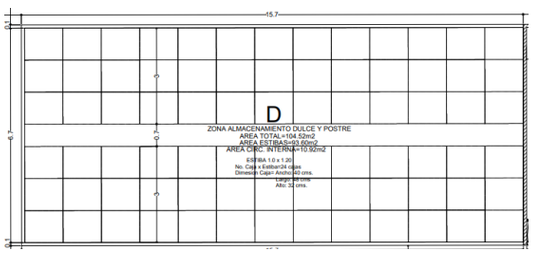
Para un óptimo almacenamiento y organización del área y realización efectiva de controles de calidad, y adecuados procesos de limpieza y desinfección, se establecen áreas de circulación horizontal de 0.7 m.

Área calculada de circulación interna
largo x ancho
0,7m x15,6
= 10,92m2

Para garantizar un óptimo almacenamiento de los dulces y postres, optimizar los procesos logísticos, de calidad y garantizar los procesos de limpieza y desinfección, el área total para almacenar 4 semanas de consumo es:

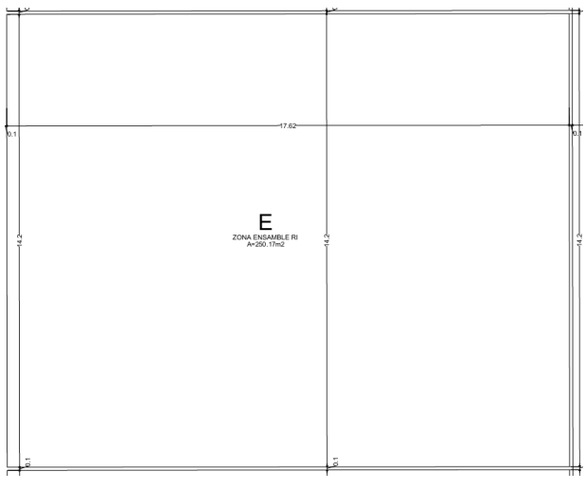
Área almacenamiento estibas de dulce = 93,6 m2.
Área de circulación interna = 10,92 m2.

Zona de Almacenamiento Dulce y Postre



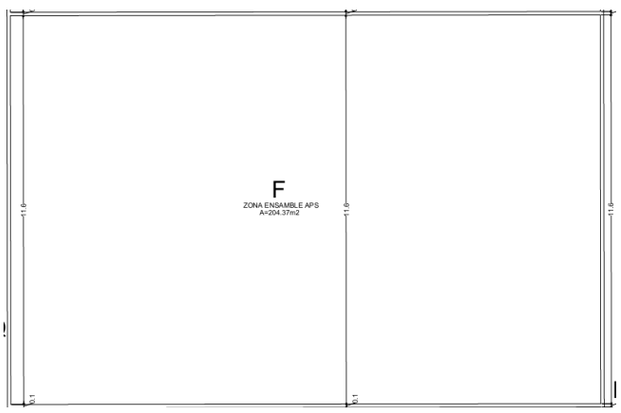
- **Área de Ensamble de RI.**

Para determinar las áreas de ensamble del componente de la modalidad RI se debe tomar como base 1 día de entrega la cual equivale a 81,762 unidades de todas las materias primas que componen el complemento (lácteo, panificado, dulce y postre o fruta dependiendo al menú correspondiente); de lo que se obtienen 250.17m2.



- **Área de Ensamble de APS.**

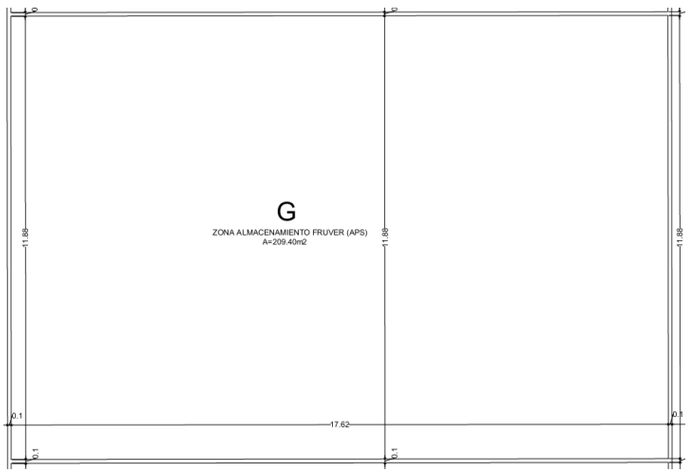
Para determinar el área de ensamble de APS se debe tener como base el despacho de mínimo 3 días de suministro de alimentos (Fruver, abarrote y proteína) para las IE correspondientes a esta modalidad; de lo que se obtiene: 204.37 m2.



- **Áreas de almacenamiento Fruver (APS).**

Para calcular el área de almacenamiento del Fruver se debe tomar como base de referencia la cantidad de Fruver entregada para 3 días de consumo en las IE. El total, de frúver almacenado para 3 días de consumos es de 8 toneladas aproximadamente.

El Fruver es almacenado en canastillas plásticas grado alimenticio con las siguientes dimensiones: 60 cm de largo, 40 cm de ancho y 25 cm de alto. Por cada tonelada de Fruver se destinan 26,175 m2 de área de almacenamiento en seco de Fruver. El área destinada en m2 x las toneladas totales a almacenar en el área de almacenamiento en seco de Fruver sería el resultado de 26,17 x 8, para un área total de 209.4 m2.



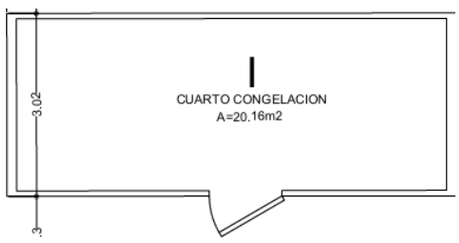
- **Área de almacenamiento abarrotes (APS).**

Para calcular el área de almacenamiento del abarrote se debe tomar como base de referencia la cantidad de abarrotes requeridos para un mes de consumo en las IE. El total de abarrotes almacenado para 1 mes de consumos es de 10 toneladas aproximadamente. El abarrote es almacenado sobre estibas en su empaque secundario. Por cada tonelada de abarrotes destinamos 3,758 m2. Entonces, el área de almacenamiento de abarrotes en m2 x las toneladas totales a almacenar sería de 3.758 x 10, para un total de área de almacenamiento de abarrotes de 37.58m2.



- **Cuarto frio de congelación.**

Se debe contar con un cuarto frío de congelación el cual garantice la conservación de las proteínas del programa. Este cuarto debe tener una capacidad mínima de almacenamiento que soporte el consumo de 1,5 meses, lo cual representa aproximadamente 20 toneladas de proteína; para un área total de 20.16m2.



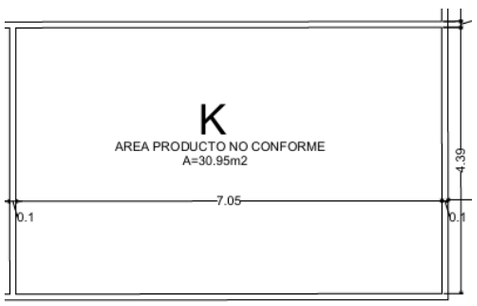
- **Cuarto frio de Refrigeración.**

Se debe contar con un cuarto de refrigeración para garantizar la frescura y prolongar la vida útil de las frutas y verduras que por sus características físico – químicas, son más propensas al deterioro a temperaturas de ambiente. El cuarto frío debe tener una capacidad mínima para almacenar 5 toneladas de Fruver; teniendo en cuenta que a la semana, se pueden acumular 8 toneladas de fruta, por lo que el cuarto de refrigeración debe servir de soporte para cuidar las frutas más susceptibles a la rápida maduración y descomposición. Por tanto el área mínima del cuarto de refrigeración debe ser de 20.16 m2.



- **Área de producto no conforme.**

Para determinar esta área se debe tomar como referencia 5 días a la semana de suministro de alimentos de APS (Fruver), que es el alimento más propenso a deterioro durante toda la operación y 5 días a la semana de suministro de la modalidad ración Industrializada (RI). En total, se estima un área de 30.95 m2.

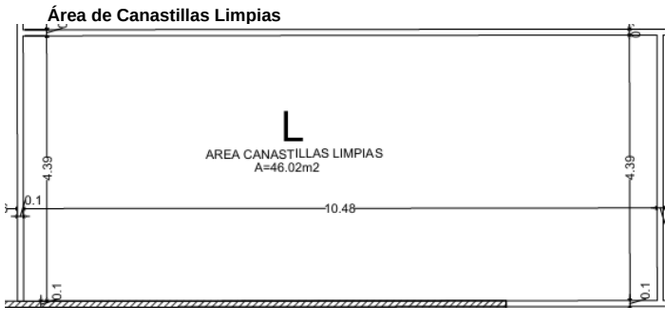


- **Áreas de canastillas limpias, lavado de canastillas y área de estibas.**

Para determinar estas áreas se debe tomar el número de canastillas y estibas a utilizar en una 1 semana de operaciones para las modalidades de RI y APS. El mínimo de canastillas a utilizar en 1 semana de operaciones es de 3000, y el número de estibas a utilizar en 1 semana de operaciones es de 200. Además, debe contemplarse el área de lavado de canastillas con base en el número de canastillas requeridas para la operación de RI y APS semanal.

- ✓ Área de canastillas limpias = 46.02 m^2
- ✓ Área de lavado de canastillas = 30.36 m^2
- ✓ Área de estibas = 46.68 m^2

Área de Canastillas Limpias



Área de Lavado de Canastillas

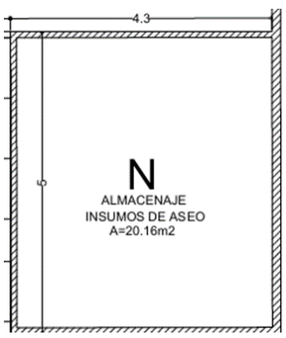


Área de Estibas



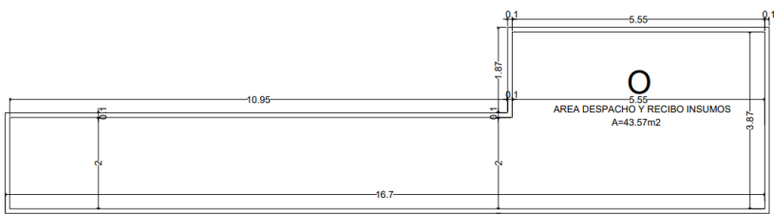
- **Área almacenamiento insumos de aseo.**

Para determinar el área de almacenamiento de insumos de aseo para los procesos de limpieza y desinfección en las IE, se debe tomar como base el volumen de insumos de aseo para un mes de operación, lo cual permite calcular un área de al menos 20.16 m^2.



- **Área de Recibo insumos.**

La Bodega debe contar con un área demarcada para la realización de los procesos de recepción de Materias Primas y para la realización de las operaciones de despacho de los complementos de RI y APS. Esta área debe ser acorde a los volúmenes de alimentos recibidos y despachados a diario; y se calcula, por los volúmenes de la operación, un espacio mínimo de 43.57 m^2.



ZONAS COMPLEMENTARIAS.

Las áreas o zonas complementarias tienen que ver con la parte administrativa (oficina de la bodega), los baños, vestidores y cafetería o área social obligatorias; las cuales no tienen un parámetro normativo para su distribución de espacios, pero es importante considerarlas para el cumplimiento de los estándares de bienestar, legalidad, salud y otros contemplados legal y reglamentariamente. Para el caso, y teniendo en cuenta la bodega tipo del Anexo correspondiente en los documentos del proceso de selección, se determina un área general para distribuir los espacios aquí mencionados de 91.88 m^2.

En todo caso, el proponente acreditará un área administrativa en Bodega que consiste en una oficina indispensable para la planeación y ejecución de tareas relacionadas con los procesos de control de inventarios, calidad, atención a proveedores, atención a transportadores, atención de visitas de la supervisión y/o interventoría del programa, archivos y papelería en general, equipos de cómputo, y otras relacionadas con la Bodega (centro logístico). El área administrativa, así como los baños y vestidores deberán estar debidamente separadas de la operación.

Los proponentes deberán allegar con sus propuestas el plano de distribución de las áreas (zonas) de la bodega, teniendo en cuenta el perímetro de separación entre paredes y las estibas, las circulaciones, con las zonas descritas, identificadas y delimitadas que aparecen en el plano tipo de bodega (Anexo en los documentos del proceso), con sus respectivas medidas y áreas. Este plano deberá allegarse en formato PDF perfectamente legible (medidas, áreas e identificación de zonas), con independencia al programa de diseño o arquitectura en que lo haya construido el proponente.

- **Áreas de Circulación.**

La Bodega debe contar con zonas de circulación transversal de por lo menos 1.3 metros de ancho, importante para el tránsito adecuado de los insumos y producto terminado. Así mismo, al interior de una zona o área de almacenamiento de producto, deberán existir las áreas de circulación de personal de 70 centímetros antes indicadas. Para el ejercicio particular de mediciones de cada proponente, es posible que las áreas de circulación pudieran presentar diferencias a las del plano tipo lo cual es aceptable siempre que exista cumplimiento de lo exigido, sin perjuicio que esto no modifica que la bodega presentada por el proponente contenga un área mínima de 2250 metros cuadrados.

Dentro del plano tipo como Anexo en los documentos del presente proceso de selección, los pasillos de circulación suman 228.75 m^2, determinado por una operación lógica de ingreso, almacenamiento y despacho de insumos.

- **Área de aislamiento contra muros.**

Las áreas operacionales deben presentar una separación entre paread y estiba de mínimo 0.6 metros de distancia, según lo establecido en la resolución 2674 de 2013. En el plano tipo presentado como Anexo al presente proceso se determinó que estas áreas suman al menos 80.75 m^2. Para el ejercicio particular de mediciones de cada proponente, es posible que las áreas de aislamiento contra muros pudieran presentar diferencias a las del plano tipo lo cual es aceptable siempre que exista cumplimiento de lo exigido, sin perjuicio que esto no modifica que la bodega presentada por el proponente contenga un área mínima de 2250 metros cuadrados.

- **Líneas de Demarcación de Áreas.**

Todas las áreas o zonas que integran la bodega deben estar demarcadas con una franja de 10 cm de ancho y de color amarillo, según lo establecido en las normas de seguridad en el almacenamiento y bodegaje, generando para la bodega tipo un área de 43.85 m^2. Para el ejercicio particular de mediciones de cada proponente, es posible que las líneas de demarcación de áreas pudieran presentar diferencias a las del plano tipo lo cual es aceptable siempre que exista cumplimiento de lo exigido, sin perjuicio que esto no modifica que la bodega presentada por el proponente contenga un área mínima de 2250 metros cuadrados.

Nota 1: Para la fase contractual, y durante el periodo de alistamiento, se verificará que la(s) bodega(s) cumplan integralmente con las normas higiénicas y sanitarias contempladas en el presente pliego de condiciones y aquellas normas vigentes y aplicables; para lo cual se tendrá en cuenta las actividades relativas a recepción, almacenamiento, conservación y distribución de alimentos, y teniendo en cuentas las previsiones verificadas por la autoridad de salud Distrital; sin perjuicio de lo solicitado en los requisitos habilitantes.

Nota 2: La entidad se reserva el derecho de realizar visita técnica a las bodegas ofertadas por los proponentes durante el término de la evaluación de las propuestas, para corroborar el cumplimiento de los requisitos mínimos que deben aportar los oferentes para presentar la(s) bodega(s) o centro logístico de la operación del programa PAE, y verificar las áreas o zonas con sus medidas. De ser así, se comunicará a través de la plataforma del SECOP II el día y hora para la realización de la visita técnica. En la visita técnica se verificarán los siguientes aspectos:

o La realidad física de las zonas o áreas ubicadas en los planos que se hagan llegar con las propuestas.

o Las condiciones de adecuaciones mínimas solicitadas para acreditación de los proponentes según lo establecido en el presente documento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA BODEGA CENTRAL DE ALIMENTOS

El proponente mediante carta juramentada suscrita por el representante legal donde se manifieste que la bodega suscrita en el contrato de arredramiento cumple con las siguientes condiciones específicas técnicas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013.

a. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- Estar ubicada en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

b. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- La edificación debe estar diseñada y construida de manera que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. Se debe garantizar la separación de alimentos industrializados de los alimentos crudos y a utilizar para procesamientos.
- Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado y suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento proporcionado.
- El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por la bodega, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- No se permite la presencia de animales en la bodega.
- La bodega debe contar con un área específica para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos.
- Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

c. ABASTECIMIENTO DE AGUA

- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.
- Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.
- El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua.
- El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
- Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.
- Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.
- Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

d. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de

aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
- El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

e. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

- Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.
- Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
- Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

f. INSTALACIONES SANITARIAS

- Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.
- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.
- Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.
- En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
- Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a BO°C.

g. PISOS Y DRENAJES

- Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- El piso debe tener una pendiente mínima de 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.
- Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de estos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección
- El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

h. PAREDES.

- Las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

i. TECHOS.

- Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar

la limpieza y el mantenimiento.

- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.
- En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

j. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS.

- Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.
- Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

k. PUERTAS

- Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.
- No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

l. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS).

- Éstas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.
- Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.
- Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

m. ILUMINACIÓN

- Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
- La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

n. VENTILACIÓN

- Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
- Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

Nota: La entidad se reserva el derecho o potestad de realizar visita técnica a las bodegas ofertadas por los proponentes, durante el término de la evaluación si lo considera pertinente, para corroborar el cumplimiento de los requisitos mencionados con anterioridad, de ser así se comunicará a través de la plataforma del SECOP II, el día y hora para la realización de la inspección.

7.3.3.2. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

El proponente deberá adjuntar carta suscrita por el representante legal de la persona jurídica o representante del Consorcio o Unión Temporal, donde manifieste el conocimiento, la aceptación y el COMPROMISO de dar cumplimiento a los requerimientos técnicos mínimos relacionados y contenidos en los documentos del proceso, y de manera especial los lineamientos contenidos en la Resolución 335 del 2021 y sus anexos, expedida por la Unidad Especial de alimentación Escolar (UApA). Además, deberá indicar que se encuentra en la capacidad para prestar el servicio bajo las modalidades de Ración Preparada en Sitio - APS y Ración Industrializada - RI y/o aquellas que determine la UApA.

El proponente mediante carta juramentada deberá acreditar que todas las personas encargadas de la manipulación, transporte, preparación y distribución de alimentos cuentan con los certificados actualizados de salud, de capacitación en manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente y/o profesional idóneo y autorizados para tal fin.

Así mismo deberá acreditar mediante acta juramentada que el personal cuenta con certificación de exámenes microbiológicos actualizados y certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a los requisitos de aptitud, formación académica y experiencia solicitados en la FTN, y que tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico deberá por lo menos una vez al año.

Igualmente, El proponente deberá certificar mediante carta juramentada que se compromete a dar cumplimiento a la Resolución 2346 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, la cual dicta la realización de los exámenes médicos de ingresos y egresos a todos y cada uno de los empleados que interactúan y hacen parte integral de la ejecución del contrato.

7.3.3.3. CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE EJECUCIÓN

El proponente deberá allegar el Formato 7, firmado por su representante legal en el que indique su conocimiento y compromiso de dar cumplimiento a las obligaciones propias de la ejecución de la operación contenidas en esta ficha y los lineamientos del programa (Resolución 335 del 2021 y sus anexos), tales como:

- Fase de alistamiento
- Fase de ejecución
- Manejo higiénico sanitario
- Almacenamiento
- Transporte

7.3.3.4. Vehículos para el transporte de alimentos

El Transporte de Alimentos a los establecimientos educativos se realizará en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplan con los requisitos específicos de transporte de conformidad con la normatividad legal vigente, Resolución 2674 de 2013 y Decreto 1500 de 2007 (Carnes y productos cárnicos comestibles) expedidos por el Ministerio de Salud y Protección social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte o por aquellas normas que las llegaren a modificar, adicionar o sustituir.

Vehículos terrestres:

De conformidad con la realidad de la operación del programa PAE en el Distrito de Cartagena, se determina como aspecto mínimo que los proponentes acrediten, bien de manera directa (si es propietaria de los vehículos) o a través de terceros, la disponibilidad de mínimo de diez (10) vehículos transportadores de alimentos tipo furgón (correspondientes al 50 % de los vehículos necesarios para la operación del programa); donde al menos cinco (5) de ellos cuenten con unidad de refrigeración la cual se constatará con el concepto sanitario expedido por la autoridad de salud competente; pero garantizando que los cinco (5) tengan capacidad de carga igual o superior a 2.000 kilos. Así mismo, los vehículos deben disponer del concepto favorable del contenedor de carga expedido por la autoridad de salud competente.

Cuando los vehículos sean del proponente, o en caso de consorcio o unión temporal, el aporte alguno de sus integrantes, se podrá cumplir con el requisito a través de las tarjetas de propiedad de los vehículos. Cuando los vehículos sean de terceros distintos al proponente, el requisito se acreditará mediante contrato o promesa de contrato, suscrito entre el proponente y el, o los debidos propietarios.

El contrato o promesa de contrato, deberá contar como mínimo con los siguientes aspectos: valor del contrato, plazo de la prestación del servicio de transporte (el cual no podrá ser inferior al termino de ejecución del contrato resultante del proceso), identificación de las partes y demás aspectos que considere relevante el proponente.

Además, se evaluarán los siguientes aspectos mínimos que deberán acreditarse con cada uno de los vehículos propios y/o contratados con terceros:

- Tarjeta de propiedad.

- SOAT vigente.
- Póliza todo riesgo del vehículo.
- Concepto sanitario favorable del contenedor de carga del furgón.

Para el restante de los vehículos (los adicionales necesarios para la operación), los proponentes incluirán carta de compromiso juramentada donde se comprometan a suministrar la totalidad de los 20 furgones necesarios para la operación del PAE, e incluso, todos los necesarios según las exigencias logísticas, teniendo en cuenta que gradualmente durante los años venideros se espera un aumento de las coberturas de Almuerzo Preparado en Sitio (APS), mientras se disminuye la cobertura de Ración Industrializada (RI).

Vehículos acuáticos:

El proponente deberá aportar carta de compromiso donde se comprometa a contar con **UNA (1)** lancha con motor fuera de borda, que sea apropiada para el transporte de alimentos, que tenga una capacidad de carga y transporte mínima para ocho (8) personas y que cuenta con concepto favorable expedida por la autoridad de salud competente, no mayor a un (1) año.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS.

- El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.
- El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en los vehículos y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

FICHA TÉCNICA VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	
PRODUCTO:	SERVICIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
DESCRIPCIÓN DE USO	Transporte y distribución de alimentos para el programa de alimentación escolar modalidades RI y APS
ATRIBUTOS ESPECIFICOS	
Especificación	DESCRIPCIÓN
Tipo de vehículo	Vehículos tipo Furgón
Capacidad de carga	No inferior a 2 toneladas métricas.
MATERIALES Y HERRAMIENTAS	• Furgón metálico, o furgón mixto con láminas fabricadas con materiales resistentes a la corrosión (paredes y piso) • Amarres o cadenas de seguridad de carga • Botiquín, kit básico de herramientas, extintor, llanta de emergencia • Termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables (en caso de no contar con sistema de monitoreo de temperatura) • Canastillas – Ganchos - Caretillas - Estibas plásticas
Documentación	La regida por la normatividad vigente, Resolución 2505 de 2004, Resolución 2674 de 2013
CARACTERÍSTICAS	
Contar con sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible.	
Contar con aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.	
Puertas herméticas	
Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y pisos herméticos, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión e impermeables	
Diseño de fácil limpieza y desinfección	
En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.	

7.3.3.5. Laboratorio para pruebas microbiológicas

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

El proponente deberá presentar carta de intención suscrita con un laboratorio que tenga vigente el acta de IVC con concepto favorable expedido por el Departamento Administrativo Distrital de Salud (DADIS) o autoridad de salud competente, y certificado vigente de visita de estándares de calidad emitido por el INVIMA calificado como "CUMPLE" y deberá tener resolución vigente del Ministerio de Salud.

Durante la ejecución del contrato, el laboratorio se encargará de realizar los análisis microbiológicos a las muestras aleatorias tomada de los alimentos que hacen parte de las raciones entregadas a los beneficiarios del programa, que permita identificar o restringir microorganismos dañinos que puedan deteriorarlos o transmitirse a través de ellos y garantizar así la inocuidad de estos y prevenir las ETA (Enfermedad transmitida por alimentos).

El proponente deberá presentar carta juramentada y firmada por su representante legal donde manifieste que el laboratorio cuenta con total independencia del proponente, de sus socios o de cualquiera de los miembros de figuras asociativas que lo conforman, de tal manera que el proponente no tenga absolutamente ningún conflicto de interés sobre el trabajo del laboratorio en la ejecución del contrato.

Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar certificación donde se indique los métodos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos que utiliza el laboratorio para el procesamiento de las muestras de alimentos (crudos y procesados), análisis de superficies, agua y manipuladores de alimentos, que garanticen una correcta evaluación, asegurando la calidad microbiológica y la vida útil de estos, dejando claro que no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según los estándares de calidad que correspondan.

7.3.3.6. Verificación ciclos menús

El proponente deberá certificar mediante comunicación suscrita por su representante legal en la que manifiesta bajo la gravedad de juramento que dará cumplimiento y aceptación a los ciclos de menús suministrados por el Distrito. La validación de los ciclos de menús se realizará mediante certificación suscrita por el contratista, el cual se sujetará a los ciclos menús aportados por el Distrito.

El proponente deberá entregar una carta de compromiso en la que se obligue bajo la gravedad del juramento, a realizar la entrega de los complementos alimentarios (Ración Industrializada) en las temperaturas adecuadas de aceptación según el tipo de complemento a los beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

Los productos lácteos serán entregados a los sujetos de derecho en temperaturas de refrigeración aceptables para su aceptación y consumo, idealmente en temperaturas que oscilen entre 4 y 7 grados centígrados.

Adicionalmente en la certificación el proponente certificara que en caso de resultar adjudicatario establecerá los mecanismos e instrucciones para que los lácteos sean debidamente refrigerados y entregados a los beneficiarios en las temperaturas indicadas.

7.3.3.7. Certificado del avance del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

Certificado vigente expedido por la Administradora de Riesgos Laborales ARL donde se certifique el avance de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y el cual debe ser igual al 90% o superior. En caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar la presente condición.

7.3.3.8. Porcentaje mínimo de compras publicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales.

El artículo 7° de la Ley 2046 de 2020 dispone: Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:

a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30 %) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

(…)

Dando cumplimiento a lo dispuesto en la mencionada Ley, y al Decreto 248 del 2021 por el cual se adiciona el decreto 1071 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, el proponente deberá presentar promesa de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30 %) del valor total del presupuesto oficial. La cual deberá acreditarse en los términos establecidos en el Decreto 248 de 2021.

7.3.4. CAPACIDAD FINANCIERA

Los Proponentes deberán acreditar los siguientes indicadores financieros en los términos señalados en la Matriz 1, y bajo las condiciones señaladas en el pliego.

Indicador	Fórmula
Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$
Nivel de Endeudamiento	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$
Razón de Cobertura de Intereses	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Gastos Interes}}$
Capital de Trabajo	Activo Corriente – Pasivo Corriente

Si el Proponente es Plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 1 del indicador}_i \text{X porcentaje de participacion}_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 2 del indicador}_i \text{X porcentaje de participacion}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del Proponente Plural (unión temporal o consorcio).

El Proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez.

El Proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

El Proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia y/o Emprendimiento y empresas de mujeres probará la capacidad financiera de acuerdo con los indicadores señalados en la Matriz 1 – Indicadores financieros y organizacionales.

7.3.5. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los Proponentes deberán acreditar los siguientes índices de capacidad organizacional en los términos señalados en la Matriz 1, y bajo las condiciones señaladas en el pliego:

Indicador	Fórmula
Rentabilidad sobre Patrimonio (Roe)	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$
Rentabilidad del Activo (Roa)	$\frac{\text{Unidad Operacional}}{\text{Activo Total}}$

Si el Proponente es Plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 1 del indicador}_i \text{X porcentaje de participacion}_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 2 del indicador}_i \text{X porcentaje de participacion}_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del Proponente Plural (unión temporal o consorcio).

El Proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia y/o Emprendimiento y empresas de mujeres acreditará la capacidad organizacional de acuerdo con los indicadores señalados en la Matriz 1 – Indicadores financieros y organizacionales.

7.3.6. CUPO DE CREDITO

De conformidad con la magnitud del presupuesto oficial del presente proceso de selección, y las necesidades de capital líquido de la ejecución del contrato, y teniendo en cuenta que la implementación del mismo implica necesidades de financiación inicial para la compra de insumos, alistamiento y adecuación de bodegas y otras actividades hasta que ingrese el primer pago facturado al contratista (ejercicio que debe hacerse en cada anualidad); el Distrito de Cartagena solicita que los proponentes aporten un cupo de crédito libre igual o mayor al diez por ciento (10 %) del presupuesto oficial, como capital necesario para garantizar la estabilidad de la operación del Programa de Alimentación Escolar.

Se aceptarán únicamente cupos de crédito expedidos por entidades bancarias vigiladas por la Superintendencia Financiera de Colombia, y a disposición total del proponente en caso de convertirse en adjudicatario contratista del presente proceso de selección. Para ello, la entidad bancaria deberá expedir el certificado que acredite la existencia y disponibilidad del cupo del crédito, el cual deberá permitir su ejecución total a partir del momento en el que el proponente se convierta en adjudicatario contratista de esta licitación pública.

En caso de proponentes plurales, cada uno podrá aportar un cupo de crédito libre y estos serán sumados para cumplir con la condición establecida dentro del presente numeral.

7.3.7. ÍNDICES DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL PARA MIPYME Y/O EMPRENDIMIENTO DE EMPRESAS DE MUJERES

El Proponente persona natural o jurídica que acredite la condición de Mipyme y/o emprendimiento y empresas de mujeres de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, acreditará los indicadores financieros y organizacionales más favorables establecidos en el numeral 1 de la **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**~~Matriz 1 – Indicadores financieros y organizacionales~~.

Tratándose de Proponente Plurales estos indicadores solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y/o emprendimiento y empresas de mujeres de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015 y los artículos 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1860 de 2021 artículos 2.2.1.2.4.2.4. y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o la normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, y tienen una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Para acreditar la calidad de Mipyme y/o emprendimiento y empresas de mujeres el Proponente deberá diligenciar el «Formato 10- Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres» y/o el «Formato 11 - Acreditación de Mipyme» y aportar la documentación requerida en los artículos 2.2.1.2.4.2.4 y 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

Nota: Los proponentes que no acrediten las condiciones antes mencionadas, deberán cumplir con los índices de capacidad financiera y organizacional señalados en el numeral 2 de la **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**~~Matriz 1 – Indicadores financieros y organizacionales~~.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, ASIGNACIÓN DE PUNTAJE Y CRITERIOS DE DESEMPATE

La Entidad calificará las ofertas que hayan cumplido con los requisitos habilitantes con los siguientes puntajes:

Concepto	Puntaje máximo
Oferta económica	30,75
Factor calidad	36
Apoyo a la industria nacional	10
Vinculación de personas con discapacidad	1
Emprendimientos y empresas de mujeres	0,25
Puntaje por compras locales a pequeños productores	10
Puntaje por cuota parafiscal	6
Puntaje por proveedor directo	6
Total	**100**

8.1. OFERTA ECONÓMICA (MÁX. 30,75 PUNTOS)

La Entidad seleccionará el método de ponderación de la propuesta económica de acuerdo con las siguientes alternativas:

Concepto	Método
1	Mediana con valor absoluto
2	Media geométrica
3	Media aritmética baja

Para determinar el método de ponderación, la Entidad tomará los centavos de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM), certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia (en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819).

La TRM que la Entidad utilizará para determinar el método de ponderación será la que rija el día hábil siguiente al cierre del proceso. Esto es, la que la Superintendencia publique en horas de la tarde de la fecha efectiva del cierre del proceso

El método de ponderación se determinará de acuerdo con los rangos del siguiente cuadro:

Rango (inclusive)	Número	Método
De 0.00 a 0.24	1	Mediana con valor absoluto
De 0.25 a 0.49	2	Media geométrica
De 0.50 a 0.74	3	Media aritmética baja

En todos los casos se tendrá en cuenta hasta el séptimo (7°) decimal del valor obtenido como puntaje y las fórmulas se aplicarán con las propuestas que no han sido rechazadas y se encuentran válidas.

Las propuestas que al aplicar las fórmulas obtengan puntajes negativos obtienen cero (0) puntos en la oferta económica.

EL DISTRITO, considera que este es un criterio objetivo por cuanto es aleatorio.

8.2. FACTOR DE CALIDAD (MÁX. 36 PUNTOS)

La Entidad asignará el puntaje de factor de calidad como sigue:

Concepto	Puntaje
Equipo de Trabajo	8
Capacidad adicional del establecimiento logístico (Bodega) para la preparación, empaque, almacenamiento y distribución de las raciones	12
Menús Especiales	6
Sistema de gestión, de seguridad y salud en el trabajo	10
Total	36

Definición de calidad: según su sentido natural y obvio, calidad es «la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie».

8.3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (MÁX. 10 PUNTOS)

El criterio y el fundamento de este factor de calificación está sustentado en la Ley 816 de 2003, la cual a través de su artículo 1º estableció que las entidades de la administración pública que, de acuerdo con el régimen jurídico de contratación que le sea aplicable, deban seleccionar a sus contratistas a través de licitaciones, convocatorias o concursos públicos, o mediante cualquier modalidad contractual, excepto aquellas en que la ley no obligue a solicitar más de una propuesta, adoptarán criterios objetivos que permitan apoyar a la industria nacional.

A su turno, el reciente Decreto 680 de 2021, introdujo modificaciones y adiciones al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con miras a reglamentar el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación.

El mencionado Decreto, introdujo una modificación parcial del artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, el cual quedó así:

> «Servicios Nacionales. En los contratos que deban cumplirse en Colombia, un servicio es colombiano si además de ser prestado 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, usa los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para la prestación del servicio que será objeto del Proceso de Contratación o vinculen 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.
>
> Los extranjeros con trato nacional que participen en el Proceso de Contratación de manera singular o mediante la conformación de un proponente plural, podrán definir en su oferta si aplican la regla de origen aquí prevista, o cualquiera de las reglas de origen aplicables según el Acuerdo Comercial o la normativa comunitaria que corresponda. En aquellos casos en que no se indique en la oferta la regla de origen a aplicar, la Entidad Estatal deberá evaluar la oferta de acuerdo con la regla de origen aquí prevista».

Por su parte, el artículo 2 del Decreto 680 de 2021 adicionó el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, cuyo texto es el siguiente:

> «Artículo 2.2.1.2.4.2.9. Puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. La Entidad Estatal en los Procesos de Contratación de servicios, otorgará el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003 al proponente que oferte Servicios Nacionales o servicios extranjeros con trato nacional de acuerdo con la regla de origen aplicable.
>
> En los contratos que deban cumplirse en Colombia, la Entidad Estatal definirá de manera razonable y proporcionada los bienes colombianos relevantes teniendo en cuenta:

1. El análisis del sector económico y de los oferentes, y, toda aquella información adicional con la que cuente la Entidad Estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación;

2. El porcentaje de participación de los bienes en el presupuesto del Proceso de Contratación; y

3. La existencia de los bienes en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, en los términos del Decreto 2680 de 2009 o las normas que lo modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan.

En aquellos casos en que, de acuerdo con el objeto contractual, no existan bienes colombianos relevantes o no exista oferta nacional de los mismos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, la Entidad Estatal otorgará el puntaje de que trata el inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003 al proponente que vincule el porcentaje mínimo establecido por la Entidad Estatal de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, que no podrá ser inferior al 40% del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato.

La Entidad Estatal documentará este análisis y dejará constancia en los Documentos del Proceso.»

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 noventa por ciento (90 %) del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

8.4. VINCULACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (MAX. 1 PUNTO)

El criterio y el fundamento de este factor de calificación está sustentado en el Decreto 392 de 2018, el cual a través de su artículo 1° estableció que en los procesos de licitaciones públicas y concursos de méritos, para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en los Pliegos de Condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con las reglas establecido en el mismo Decreto.

8.5. EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES (MAX. 0,25 PUNTOS)

El criterio y el fundamento de este factor de calificación, se encuentra en el artículo 32 de la Ley 2069 de 2020, el cual fue reglamento por el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015, en el que se indica que las entidades estatales, de acuerdo con el resultado del análisis del sector, incluirán requisitos diferenciales y puntajes adicionales en los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía y concurso de méritos, para incentivar emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, sin perjuicio de los compromisos adquiridos por Colombia en los acuerdos comerciales en vigor.

8.6. PUNTAJES ADICIONALES OBLIGATORIOS

Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 20 de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:

8.6.1. CUOTA PARAFISCAL

Cuando se presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales se asignará el seis por ciento (6 %) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, 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.

8.6.2. PROVEEDOR DIRECTO

Se asignará un seis por ciento (6 %) adicional 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.

8.6.3. PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES

Se asignará un puntaje del diez por ciento (10%) adicional, el cual será asignado proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

9. CRITERIOS DE DESEMPATE.

En caso de empate, la Entidad procederá a establecer las fórmulas de desempate a partir de los previsto en el artículo 35 de la Ley 2069 de 30 de diciembre de 2022.

10. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.

La Matriz 2– Riesgos incluye los riesgos que se pueden presentar durante la ejecución del contrato. Esta matriz describe cada uno de los riesgos, la consecuencia de su ocurrencia, a quien se le asigna, cual es el tratamiento en caso de ocurrencia y quien es el responsable del tratamiento entre otros aspectos.

11. GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

11.1. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las garantías son las siguientes:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	**DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS** identificada con NIT 890.480.184-4
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del Proceso de Contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10 %) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
Tomador	• Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se hayan perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

11.2. GARANTÍAS DEL CONTRATO

11.2.1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS identificada con NIT 890.480.184-4</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Hasta la liquidación del contrato</td><td>Diez (10 %) del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Plazo del contrato y tres (3) años más</td><td>Cinco (5 %) del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.</td><td>Hasta la liquidación del contrato</td><td>Diez (10 %) del valor total del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.
• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</td></tr>
</table>

Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

11.2.2. CALIDAD DEL SERVICIO

El contratista será responsable por los perjuicios causados a la entidad contratante que se produzcan con posterioridad a la terminación del contrato, y que se compruebe tienen su causa en una de dos hipótesis (i) mala calidad o precariedad de los productos entregados como resultado de la celebración de un contrato estatal y (ii) mala calidad del servicio prestado, siempre y cuando se acredite que éstos son imputables al contratista.

11.2.3. MANTENIMIENTO Y RESTABLECIMIENTO DE LA GARANTÍA

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando ésta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe el **DISTRITO DE CARTAGENA**, así como ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del Contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

11.2.4. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	**DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS** identificada con NIT 890.480.184-4
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	El cinco por ciento (5%) del valor del contrato cuando este sea superior a diez mil (10.000) SMMLV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo setenta y cinco mil (75.000) SMMLV .
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y **DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS** identificada con NIT 890.480.184-4
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

12. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

El proceso de contratación está cubierto por los siguientes Acuerdos Comerciales y por la Decisión 439 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones (CAN):

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	Si	Si	Si 2* 28*	No
	México	No	-	-	No
	Perú	Si	Si	Si 2* 28*	No
Canadá		No	-	-	No
Chile		Si	Si	Si 2* 28*	No
Corea		No	-	-	No
Costa Rica		Si	Si	Si 28*	No
Estados Unidos		No	-	-	No
Estados AELC		Si	Si	Si 28*	No
México		No	-	-	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	-	-	No
	Guatemala	Si	Si	Si 2*	No
	Honduras	No	-	-	No
Unión Europea		Si	Si	Si 28*	No
Israel		No	-	-	No
Comunidad Andina		Si	Si	No	Si

2* El suministro estatal de mercancías o servicios a personas o a Entidades Estatales del nivel territorial.

28* Las contrataciones de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.

En consecuencia, la entidad concederá trato nacional a proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un Acuerdo Comercial que cubra el Proceso de Contratación.

Adicionalmente, los proponentes de estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de trato nacional por reciprocidad recibirán este trato.

13. CONSTANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL DEBER DE ANÁLISIS DE LAS ENTIDADES ESTATALES (DECRETO 1082 DE 2015).

Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

(original firmado) **(original firmado)**

ALBERTO MARTINEZ MONTERROSA
Secretario de Educación Distrital
Delegado Decreto 533 del 9 de abril de 2024

EDUARDO SANJUR MARTÍNEZ
Director Administrativo de Cobertura Educativa