ANEXO 1
ANEXO TÉCNICO DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA EL PROPONENTE QUE RESULTE SELECCIONADO COMO CONTRATISTA

EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO REQUERIDO

Proceso de Contratación Licitación Pública No. LP-2024-XXXX

OBJETO: CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, PARA LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN ÉTNICA DIFERENCIAL INDÍGENA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLAS QUE SE ENCUENTRAN UBICADAS EN TERRITORIO INDÍGENA EN LOS 12 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA QUE TIENEN POBLACIÓN CARACTERIZADA COMO INDÍGENA".

El proponente favorecido deberá suministrar y mantener durante el plazo de ejecución del contrato el siguientepersonal mínimo requerido:

1. PERSONAL PROFESIONAL MÍNIMO SOLICITADO

El personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato enlas diferentes etapas del proceso se estableció teniendo en cuenta lo estipulado en los Lineamientos Técnico Administrativos del Ministerio de Educación Nacional.

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años.
- Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013 emitida por

el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitariavigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de laoperación del Programa.

- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al iniciode la operación del Programa.

Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

A su vez, se requiere que el contratista remita la información del personal profesional que designará libremente y que en consideración del DEPARTAMENTO DEL TOLIMA se requiere para efectuar una adecuada ejecución del contrato, la aprobación de este por parte del DEPARTAMENTO DEL TOLIMA constituye uno de los requisitos previos para la iniciación de actividades del contrato.

El contratista pondrá a disposición del Ente Territorial las hojas de vida en la propuesta presentada con quien ejecutará el contrato:

PERSONAL IDÓNEO

CARGO	CANTIDAD	PROFESIÓN	DEDICACIÓN	EXPERIENCIA
				General:) **Treinta y seis** (36) meses de experiencia profesional contado desde la fecha de expedición dela matrícula profesional (verificable con tarjeta profesional o documento equivalente

CARGO	CANTIDAD	PROFESIÓN	DEDICACIÓN	EXPERIENCIA
Director de Proyecto	1	Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o Químico de Alimentos y/o Ingeniero Industrial	100%	**Específica:** - Tener experiencia especifica mínima de veinticuatro (24) meses, como director y/o gerente de programa de alimentación escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE INDÍGENA, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial
Coordinador técnico		Profesional En Ciencias Políticas, Ciencias Sociales, Ciencias Humanas, Sociología, Antropología. Ingeniero de alimentos, nutricionista o ingeniero industrial	100%	- **General:** Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional (verificable con tarjeta profesional o documento equivalente) - **Especifica** - Tener experiencia especifica mínima de veinticuatro (24) meses, como gerente, director y/o coordinador programa de alimentación escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE INDÍGENA, cuyo

CARGO	CANTIDAD	PROFESIÓN	DEDICACIÓN	EXPERIENCIA
				valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial.
Jefe de Bodega o planta	1	Ingeniero de alimentos, y/o ingeniero industrial y/o ingeniero agroindustrial, especialista en dirección de operaciones y logística	100%	**General:** Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional (verificable con tarjeta profesional). **Especifica:** Tener experiencia específica mínima de veinticuatro (24) meses, como jefe de planta y/o jefe de bodega (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE Indígena, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial.
Nutricionista	1	Nutricionista Dietista especialista en gerencia social o afines	100%	**General:** Mínimo veinticuatro (24) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional (verificable con tarjeta profesional o documento equivalente). **Específica:** Tener experiencia específica mínima de dieciocho (18) meses como nutricionista dietista de Programa de Alimentación Escolar (verificable

CARGO	CANTIDAD	PROFESIÓN	DEDICACIÓN	EXPERIENCIA
				con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE INDÍGENA, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial.
Personal de apoyo logístico en los municipios del Tolima	3	Bachiller y/o Técnicos y/o tecnólogos en alimentos y/o técnicos y/o tecnologías a fines y/o manipuladoras de alimentos y/o apoyo logístico y/o supervisores	100%	General: Doce (12) meses de experiencia, para el caso de técnicos, profesionales o tecnólogos, serán contados desde la fecha de expedición del certificado de inscripción profesional en caso de que aplique. -**Especifica:** Tener experiencia específica mínima de seis (06) meses, como supervisor y/o auxiliar de planta o bodega y/o apoyo logístico, en programas de alimentación escolar PAE (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante) donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE INDÍGENA, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial. -

CARGO	CANTIDAD	PROFESIÓN	DEDICACIÓN	EXPERIENCIA
Supervisores	2	Ingeniero de Alimentos y/o Nutricionista Dietista y/o Ingeniero industrial	100%	**General:** Mínimo treinta y seis (36) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición de la matrícula profesional (verificable con tarjeta profesional o documento equivalente) - **Específica: T**ener experiencia especifica mínima de veinticuatro (24) meses, como coordinador y/o jefe de bodega y/o jefe de planta y/o supervisor de Programa de Alimentación Escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE indígena, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial.
Ingeniero de Sistemas	1	Ingeniero de sistemas	100%	**General:** Mínimo Treinta y seis (36) meses de experiencia profesional contados desde la fecha de expedición dela matrícula profesional (verificable con tarjeta profesional o documento equivalente) - **Específica:** Tener experiencia especifica mínima de veinticuatro (24) meses, como ingeniero de sistema de Programa—de Alimentación Escolar (verificable con contrato y certificación laboral

CARGO	CANTIDAD	PROFESIÓN	DEDICACIÓN	EXPERIENCIA
				de la empresa contratante), donde demuestre que participó mínimo en un contrato de proyecto de alimentación escolar PAE INDÍGENA, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial.

Nota:

1. El operador deberá vincular al personal Administrativo, en términos de Ley, con afiliación al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensión, Riesgo Laborales, Caja de Compensación Familiar), -Requisito Personal Idóneo del presente pliego de condiciones- debe presentarse en el momento de la propuesta, para lo cual se deberá anexar carta de compromiso de vinculación.

2. Para todo el personal requerido, a excepción de los manipuladores de alimentos, la experiencia específica se verificará con certificación laboral que indique: cargo, funciones, actividades u obligaciones ejecutadas, programas en los que participó y fechas tanto de ingreso como de culminación. Esta certificación estará soportada con el contrato del programa dealimentación escolar en el cual participó, y/o acta de liquidación del mismo, No se permiten certificaciones de proveedores o subcontratistas en el programa PAE.

3. La experiencia se requerirá conforme a lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia para técnicos, tecnólogos y profesionales. Igualmente, la exigencia de anexar la Tarjeta Profesional para las disciplinas que les aplique.

Para efectos de la verificación de estudios y experiencia el proponente deberá adjuntar lossiguientes documentos:

- Acta de grado y/o diploma, con la cual se acredite el título profesional respectivo
- Tarjeta Profesional
- Hoja de Vida
- Cedula de Ciudadanía
- Certificaciones donde se acredite claramente la experiencia requerida, podrá serrequerido el contrato en el caso que la entidad lo requiera.
- Acreditar la vinculación a la empresa que certifica la experiencia.

LAS EXPERIENCIAS SIMULTÁNEAS NO SON VALIDADAS POR LA ENTIDAD TERRITORIAL.

2. BODEGA.

El Proponente debe contar con dos (2) Centros de Acopio de mínimo 40 metros cuadrados, ubicados en dos (2) de los municipios de Chaparral y/o Ortega y/o Saldaña y/o Purificación, en los cuales se concentra a sus alrededores la mayor población étnica a atender, siendo puntos estratégicos por condiciones para la distribución, dotadas como mínimo de los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como es: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Toda vez que dichas instalaciones permitirán la operatividad suficiente para garantizar el despacho de los alimentos a las unidades de servicios en los términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundará en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus alimentos en los tiempos estipulados.

El operador debe contar con las instalaciones solicitadas para el embalaje, almacenamiento y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa que cuando en las Instituciones Educativas no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos, de tal forma, que se conserven las condiciones de higiene, inocuidad y temperatura. Es por ello, que se solicita que las instalaciones estén ubicadas en estos dos municipios en los cuales se concentra la mayor población étnica a atender, pues de otra manera la distancia y demás imprevistos, harían que el programa no se ejecute en los términos de calidad señalados en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, Resolución 18858 de diciembre de 2018.

Para la acreditación del presente ítem deben presentar certificados de libertad y tradición del inmueble si se es propietario o contratos de arrendamiento de los centros de acopio con vigencia acorde al plazo de ejecución del futuro contrato.

3. ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MINIMAS DE PRESTACION DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TECNICO - ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA.

El proponente deberá diligenciar el formato de aceptación de los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Anexo No. 7.

Nombre representante legal del proponente

Firma: _____

ANEXO 1.1
CONDICIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

SEÑOR PROPONENTE EN ESTE ANEXO SE CONSIGNA LOS ASPECTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DE LA PROPUESTA.

Para el año 2025, la estrategia de Alimentación escolar demanda gran inversión de recursos y por esto, es necesario garantizar el servicio de alimentación escolar como estrategia con la cual se busca prioritariamente, disminuir la deserción escolar y permitir que los niños, niñas y jóvenes permanezcan en el aula escolar, para ello en calidad de proponente me comprometo a cumplir con todos los estándares y condiciones de la Resolución 18858 de 11 de diciembre de 2018, así como la resolución No 00335 de 2021, así como todas con las demás disposiciones, legales o reglamentarias que incidan en la ejecución de proceso contractual y/o ejecución del Programa de Alimentación Escolar así mismo en caso de salir adjudicatario del presente proceso me obligo a:

Brindar almuerzo (preparado en sitio) a 2.700 estudiantes atendidos con la estrategia de jornada única y brindar un complemento alimentario (ración preparada y servida en sitio y/o industrializada) a 8.539 estudiantes de las Instituciones Educativas oficiales priorizadas, zona rural, por la Secretaría de Educación del Departamento, así:

MODALIDAD	BENEFICIARIOS	VALOR RACIÓN	DIAS	VALOR TOTAL
Jornada Única (Almuerzo)	2.700	$ 8.403	93	$ 2.109.993.300
Complemento preparado y servido en sitio y/o industrializado	8.539	$ 7.138	93	$ 5.668.478.526
TOTALES	**11.239**			**$ 7.778.471.826**

El número de beneficiarios es una proyección para iniciar el contrato lo cual significa que, si la matrícula SIMAT varía es posible incluir más estudiantes objeto del beneficio del Programa de Alimentación Escolar PAE; este reporte será enviado mes a mes. El contratista programará la entrega de alimentos acorde con la entrega de cupos por sede, en el reporte de priorización proporcionado por la Secretaría de Educación.

NOTA: El valor de la ración debe incluir los costos administrativos, legales, de transporte y de personal que requiera para brindar el servicio de Alimentación escolar.

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MINIMAS DE PRESTACION DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA.

El proponente deberá diligenciar el formato de aceptación de los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Anexo No. 7.

ESTE ANEXO SE ADJUNTA AL PRESENTE PLIEGO DE CONDICIONES, EN MEDIO MAGNÉTICO ENFORMATO PDF.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Brindar almuerzo (preparado en sitio) a 2700 estudiantes atendidos con la estrategia de jornada única y brindar un complemento alimentario (ración preparada y servida en sitio y/o industrializada) a 8148 estudiantes de las Instituciones Educativas oficiales priorizadas, zona rural, por la Secretaría de Educación del Departamento:

MODALIDAD	BENEFICIARIOS	VALOR RACIÓN	DIAS	VALOR TOTAL
Jornada Única (Almuerzo)	2.700	$ 8.403	93	$ 2.109.993.300
Complemento preparado y servido en sitio y/o industrializado	8.539	$ 7.138	93	$ 5.668.478.526
TOTALES	**11.239**			**$ 7.778.471.826**

Nota: Los cupos y la modalidad podrán ser reasignados y distribuidos de la manera que el Ente Territorial crea necesario, para garantizar la cobertura y ejecución de los recursos; este se soportará por medio de acta aprobatoria, firmada por el supervisor del contrato.

2. Cumplir a cabalidad las metas establecidas para la ejecución del contrato de conformidad a las actividades programadas atendiendo los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional.

3. Informar de amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligar a hacer u omitir algún acto en contra de la Ley. Cuando se presenten amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la supervisión designada por la Secretaría de Educación, y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que sean necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
4. Garantizar el personal culturalmente idóneo y competente propuesto, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos del PAIP y en lo que aplique los lineamientos técnico administrativo y estándares del Programa de Alimentación Escolar.

5. Garantizar que los dinamizadores auxiliares de alimentos conozcan el funcionamiento del PAE, la cosmovisión de los pueblos, la preparación ancestral de los alimentos, el conjunto de 20 menús, las recetas o guías de preparación, la población beneficiaria, el diligenciamiento de formatos, manejo del kárdex diferencial para pueblos indígenas, el reporte adecuado de la información que se le solicite y el Plan de Saneamiento Básico, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad, que garanticen la calidad, pertinencia e inocuidad de los alimentos. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

6. Garantizar la continuidad del servicio contratado, para lo cual diseñará y presentará previa aprobación del supervisor un cronograma de actividades con su respectivo plan de contingencia.

7. Garantizar en las actividades a realizar en la ejecución del PAE; un enfoque que propenda porla conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

8. Cumplir con el aseguramiento y control de calidad de todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos, conforme lo establecidopor la Ley y los reglamentos

9. Cumplir con el saneamiento conforme lo establecido en la normatividad vigente.

10. Cumplir con el almacenamiento, distribución y transporte de los alimentos conforme lo establecido por la normatividad vigente.

11. Cumplir con las medidas sanitarias preventivas conforme lo establecido en la normatividad vigente.

12. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objetoy montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos enlos términos señalados.

13. Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información los cuales se describen a continuación: a) HABEAS DATA. La entrega de la información de beneficiarios permite el acceso a datos de carácter privado o reservado protegidos por el derechofundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia. Por consiguiente, todas las personas que intervienen en la generación, administración y manipulación de la información obtenida en la ejecución del contrato, tienen restringida lacirculación y entrega de esta información a terceros, totalmente ajenos al ámbito propio en el cualse obtuvo. Dicha información deberá ser protegida con la debida reserva, custodia y conservación,y sólo podrá ser utilizada para los fines de Ley, por parte de las personas naturales y jurídicas queaccedan a ésta. Igualmente, en ningún caso se podrá publicar en medios de comunicación, la información personal de los estudiantes beneficiados.

14. Reportar a la Secretaría de Educación la información requerida, así como de los beneficiarios objeto del contrato (registro de participación de los niños, niñas y adolescentes), deacuerdo con los formatos, frecuencia, estructuras y medios de comunicación que se establezcan,especificando como mínimo la siguiente información del beneficiario: a) tipo de documento de identidad; b) número de documento de identidad; c) primer apellido; d) segundo apellido (si aplica);e) primer nombre; f) segundo nombre (si aplica); g) municipio; h) Institución Educativa; i) Sede Educativa; j) jornada; k) grado de escolaridad; l) grupo; m) fecha de nacimiento; n) sexo; o) edad; p) grado de vulnerabilidad: en situación de desplazamiento, víctimas de minas, hijos de desmovilizados, madres cabeza de familia (si las hay), desmovilizados de grupos armados, población en situación de discapacidad, étnicos, afrocolombianos; q) número de días atendidos por cada beneficiario en el mes.

15. Utilizar el logo de la Secretaría de Educación en papelería, formatos de seguimiento,y piezas publicitarias empleadas para la ejecución del contrato.

16. Garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del contrato y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil.

17. Presentar a la supervisión las certificaciones de compras locales de conformidad a los Lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

18. Presentar a la supervisión del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes, informes financieros, contables y de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de ejecución incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

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

20. Realizar la actualización en tiempo real de la Plataforma SECOP II respecto al cargue de los informes con los anexos que soporten el debido cumplimiento de las obligaciones contractuales.

21. Realizar revisión permanente de la cuenta del SECOP II con el fin de verificar el estado del contrato y aprobar las modificaciones, el acta de liquidación, el acta de cierre, entre otros. Así las cosas, es responsabilidad exclusiva del contratista revisar directamente desde su perfil las actuaciones pendientes, que se encontraran "en revisión del proveedor" hasta el momento en que el contratista realice la aprobación en la plataforma.

OBLIGACIONES TÉCNICAS DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD DE RACIÓN(ALMUERZO Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO) PREPARADA EN SITIO: (El operador debe cumplir con todas las obligaciones descritas en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o Resolución 18858 de 2018 y sus correspondientes anexos técnicos

1. Cumplir con la implementación de una etapa de alistamiento, la cual está concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de operación, este plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo. La etapa de alistamiento contempla las siguientes actividades:

1.1 Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución Minsalud No. 2674 de 2013 (modificada por la Resolución 3168 de 2015) y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos.
1.2 Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, debe tener concepto favorable y mantenerse durante la ejecución del contrato.
1.3 Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
1.4 Realizar y entregar a la supervisión del contrato un plan de saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran por escrito que incluya:
1.4.1. Programa de Limpieza y Desinfección: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.1 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la

Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan

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

1.4.3. Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de: -Objetivos -Caracterización de plagas -Tipo de control (físicos y químicos) -Periodicidad y métodos de aplicación - Sustanciasquímicas con fichas técnicas (en caso de que aplique)-Empresa que prestará el servicio y copia del registro sanitario (en caso de que aplique). Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.3 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan

1.4.4. Programa de Abastecimiento de agua Potable: Objetivos, procedimientos para garantizar el suministro de agua potable. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.4 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan

1.4.5. Programa de Residuos Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.1.2 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan

1.4.6. Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal dinamizadorde alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecidoen la normatividad sanitaria vigente. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.2.2 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan

1.5. Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito departamental de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofertado en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica

1.6. Realizar en coordinación con las Secretarías de Educación Municipales o quienes hagan susveces un diagnóstico de la disponibilidad y calidad de los servicios públicos (agua, alcantarillado,energía y gas) en cada sede educativa y entregar el diagnóstico a la supervisión del contrato y lainstitución educativa.

1.7. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicende

manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. Cumplir integralmente lo establecido en numeral 5.1.2.3 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

1.8. Cumplir integralmente lo establecido en el numeral 5.1.2.3 del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021 y/o las demás normas que la modifiquen, complementen o sustituyan.

1.9. Mantener el inventario de equipos y menaje existente para la ejecución del programa, Ración Preparada en Sitio Almuerzo y/o complemento alimentario preparado en sitio.

1.10. Mantener las áreas del comedor escolar en adecuadas condiciones de limpieza y orden deacuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programade alimentación escolar PAE.

1.11. Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, el material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo con la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 2674 de 2013.

1.12. Establecer por escrito y entregar a la supervisión del contrato, un plan de mantenimiento correctivo, que permita responder de manera oportuna cuando se detecten fallas, deterioro o dañode piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo. Debe contener como mínimo: (i) objetivos, (ii) estrategias de respuesta ante contingencias, (iii) personas o empresa encargada desu aplicación, (iv) fichas técnicas (si los equipos las poseen), (v) hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa, los cuales deben permanecer de manera física en el restaurante y en la sede administrativa del operador de acuerdo con la Resolución No. 2674 de 2013.

1.13. Realizar el mantenimiento correctivo dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportadala solicitud por parte de las manipuladoras de alimentos, la institución educativa, o la supervisióndel contrato. En caso de que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que sureparación o mantenimiento no sea inmediato, el OPERADOR deberá garantizar la disponibilidadde un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio.

1.14. Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada restaurante escolar, (Formato ciclo de minutas) de los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.

1.15. Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo con loestablecido en la Resolución No. 2674 de 2013 que contenga como mínimo: objetivos, descripcióngeneral de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado) y las estrategias a implementar para garantizarel servicio en calidad de potabilidad, formatos de monitoreo y control. Documentar las estrategiasa implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

- Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o

abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas,daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

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

1.16. Cumplir con el siguiente personal manipulador y/o dinamizador de alimentos:

Modalidad preparada en sitio:

DE 1 A 75 RACIONES	DE 76 A 150 RACIONES	DE 151 A 300 RACIONES	DE 301A 500 RACIONES	DE 501 A 750 RACIONES	DE 751 A 1000 RACIONES	DE 1001 A 1500 RACIONES
1	2	3	4	5	6	7

Modalidad Ración industrializada:
Una (01) Manipuladora de alimentos a partir de los cincuenta (50) complementos alimenticios industrializados y dos (2) manipuladoras para sedes con más de 200 complementos priorizados.

Nota: en las sedes donde se entreguen (49) complementos Alimentarios industrializados, la entrega la realizan los delegados del comité CAE, en caso de no existir delegado por el CAE actores del nivel y directivo docentes. No obstante, el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

1.17. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares, y debodega tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2346 de 2007.

1.18. Garantizar, que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del Programa, priorizando aquellos que sean padres cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia, de conformidad con el artículo 4 de la ley 2042 de 2020.

1.19. Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

1.20. Dotar al personal manipulador y/o dinamizador de los uniformes mínimos requeridos para la adecuada prestación del servicio, conforme lo establecido en los lineamientos técnicos del MEN.
1.21. Reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.
1.22. Garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en el TITULO 2 INSUMOS Y ELEMENTOS DE ASEO de los ANEXOS TÉCNICOS PARA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA VIGENCIA 2023.
1.23. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.
1.24. Entregar a cada institución educativa para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos presentados en la propuesta y los formatos del programa de abastecimiento de agua aprobado por el supervisor del contrato.
1.25. Disponer en cada unidad de servicio de una carpeta con las especificaciones técnicas de calidad de materias primas o productos, de acuerdo con lo establecido a las Características de calidad de los alimentos - ración preparada en sitio de los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa de alimentación escolar.
1.26. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar el formato que contenga la siguiente información: -Número del contrato - Fecha de suscripción del contrato - Fecha de inicio del servicio - Minuta patrón y ciclos de menú - Días de atención - Número de manipuladores(as) de alimentos en la unidad - Número de raciones diarias de Almuerzos – tipo de complemento - Número de beneficiarios. En atención de peticiones, quejas y reclamos, al correo electrónico: alimentacion.escolar@sedtolima.gov.co.
1.27. Recaudar mensualmente el registro de beneficiarios entregados por cada sede educativa.
1.28. Presentar en debida forma las cuentas para el pago del servicio prestado de acuerdo con los requisitos establecidos en la forma de pago del contrato.
1.29. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soportede pago. De conformidad con los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del MEN.
1.30. En caso de que el operador quiera cambiar de modalidad Ración, debe realizar una solicitudcon la justificación técnica a la supervisión del contrato.
1.31. Cumplir, registrar y reportar mensualmente el 30% obligatorio más el porcentaje adicional presentado en la oferta para las compras locales de la operación, atendiendo las disposiciones del ANEXO TÉCNICO – COMPRAS PÚBLICAS LOCALES de la Resolución No. 00335 de 23 de diciembre de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias, la Ley 2046 de 2020; Se determina como la unidad geográfica de compra local a todos los medianos pequeños productores

agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones o asociaciones que se encuentren establecidos en los municipios del Departamento del Tolima.

1.32. El operador deberá implementar un Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrialacorde a los Lineamientos del Ministerio de Educación.

1.33. El OPERADOR tendrá bajo su responsabilidad la manipulación de los alimentos bajo los Lineamientos Técnico – Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar de la Resolución 18858 de 2018 y/o 00335 de 23 de diciembre 2021 y demás normas que los complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan

1.34. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. (Todos los productos y procesos del programa son objeto de supervisión mensual. Con respecto a los análisis microbiológicos, se deben realizar mensualmente al producto lácteo. En la ración APS se debe realizar una vez al semestre análisis microbiológico al jugo, ensalada, y proteína, realizando un muestreo por municipio en el que se encuentre operando)

1.35 El Operador tendrá que cumplir todas las obligaciones descritas en la Resolución 18858 de 2018 y/o 00335 de 23 de diciembre 2021 y demás normas que los complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nombre representante legal del proponente

Firma _____

ANEXO 2
CARTA REMISORIA DE LA PROPUESTA

Señores
GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
Ciudad.

Asunto: Licitación pública No. LP-2024-XXX

Respetados señores:

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

1. Que conozco y acepto los Documentos del Proceso, tuve la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los mismos, y recibí de la Gobernación del Tolima, respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.

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

3. Que la Oferta que presento cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Anexo 1,del Pliego de Condiciones del proceso de la referencia.

4. Que la oferta económica y la oferta técnica están adjuntas a la presente comunicación y han sido elaboradasde acuerdo con los Documentos del Proceso y hacen parte integral de la Oferta.

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

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

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

8. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato según lo consignado en el pliego.

9. Que manifiesto que el Proponente está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.

10. Adjunto la garantía de seriedad de la Oferta la cual cumple con lo establecido en los Documentos del Proceso.

11. Bajo la gravedad del juramento declaramos no hallarnos incursos en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la presente propuesta y suscribir el contrato, en caso de resultar favorecidos conla adjudicación del mismo.

12. En cumplimiento de lo previsto en el Decreto 4334 de 2008 declaro bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado por la mera suscripción de la presente carta, que los recursos obtenidos para la presentaciónde la oferta y en caso de resultar adjudicatario, para la ejecución del contrato resultante del proceso de LicitaciónPública N° 001 del 2021, no se han obtenido de la celebración de ofertas de cesión de derechos económicos o de beneficiario con pacto de readquisición u operaciones de captación o recaudo masivo no autorizado de dineros del público o de entrega masiva de dineros a personas naturales o jurídicas directamente o través de intermediarios, mediante la operación de captación o recaudo en operaciones no autorizados tales como, pirámides, tarjetas prepago, venta de servicios y otras operaciones semejantes a cambio de bienes, servicios o rendimientos sin explicación financiera razonable.

13. Que no hemos sido sancionados por ninguna entidad oficial, mediante acto administrativo ejecutoriado dentrode los últimos cinco años anteriores a la entrega de las propuestas. (Nota: Si el proponente ha sido objeto durantedicho periodo de sanciones contractuales (multas y/o cláusulas penales), por parte de cualquier entidad estatal,en lugar de hacer este juramento debe indicar las sanciones y la entidad que la impuso. En caso de caducidad ella genera inhabilidad para contratar por cinco años.).

14. Que la presente propuesta consta de (__) folios debidamente numerados.

La suscripción del presente documento constituye prueba de nuestro compromiso de no participar en hechos que configuren los supuestos del recaudo no autorizado de dineros del público al tenor de lo

dispuesto en el Decreto 1981 de 1988. En caso de uniones temporales o consorcios, se entiende que, con la suscripción de esta carta, todos y cada uno de sus miembros o integrantes efectuarán esta declaración.

Recibiré notificaciones en la siguiente dirección en:

Persona de contacto	[Nombre]		
Dirección	[Dirección de la compañía]		
Teléfono	[Teléfono de la compañía]	Celular	
e-mail	[Dirección de correo electrónico de la compañía]		

VIGENCIA DE LA OFERTA

La presente oferta tiene una validez mínima de noventa (90) días calendario a partir de la fecha de cierre de lapresente convocatoria.

NOTA: Acepto lo establecido en el pliego de condiciones, sus adendas y todo documento que haga parte integral del presente proceso de selección.

Nombre representante legal del Proponente

Firma _____

ANEXO 3
MANIFESTACIÓN DEL OFERENTE SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Yo_____, actuando en calidad de_____(persona natural oferente, o elrepresentante legal, o apoderado), de_____, manifiesto bajo la gravedad del juramento de formaclara e inequívoca, que no me encuentro incurso en causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la Ley, en especial las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 del 12 de Julio de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la Gestión Pública" (Artículo 1. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES INCURRAN EN ACTOS DE CORRUPCIÓN, Artículo 2. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES FINANCIEN CAMPAÑAS POLÍTICAS, Artículo 4. INHABILIDAD PARA QUE EX EMPLEADOS PÚBLICOS CONTRATEN CON EL ESTADO y Artículo 94. INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO).

El proponente: _____(Nombre, número del documento de identificación

NOTA: En el caso de uniones temporales o consorcios todos y cada uno de los integrantes deberá diligenciar ysuscribir este formato.

ANEXO 4
CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

CERTIFICACIÓN PERSONA JURÍDICA

El suscrito (revisor fiscal o representante legal, según sea el caso), certifica que la sociedad _____, identificada con NIT._____, se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje de todo el personal que se encuentra laborando dentro de la misma y que así lo requiere, durante los últimos seis (6) meses.

Lo anterior para cumplir lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide a los____días del mes de_____del año 2024, en

Ibagué.

(Se firma según el caso por:

_____
Tarjeta No. _____ Revisor Fiscal)
Firma Representante Legal _____
C.C. No.

CERTIFICACIÓN PERSONA NATURAL

El suscrito_____, identificado con_____, certifico queme encuentro a paz y salvo por concepto del pago de mis obligaciones derivadas de mi afiliación con el Sistemas de Seguridad Social Integral, así como del personal a mi cargo que lo requiera.

Lo anterior, para cumplir lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007. La presente se expide a los_____días del mes de_____del año 2024, en Ibagué.

(Se firma según el caso por: Nombre: _____ c.c. No. _____

ANEXO 5
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

1. Proponente que oferte servicios de origen nacional

CERTIFICACIÓN

Declaro bajo la gravedad de juramento que de conformidad con lo dispuesto en la Ley 816 de 2003, la empresa que represento *fue constituida de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianas o porresidentes en Colombia.*

Así mismo, declaro bajo la gravedad de juramento que la información antes consignada es totalmente cierta ypuede ser verificada.

Nombre_____ Firma representante legal ___

2. Proponente que acredite la incorporación de servicios profesionales, técnicos y Operativos de origen nacional.

CERTIFICACIÓN

Porcentaje (%) Componente NacionalRecurso Humano	Porcentaje (%) Componente ExtranjeroRecurso Humano

Así mismo, declaro bajo la gravedad de juramento que la información antes consignada es totalmente cierta ypuede ser verificada.

Nombre_____

Firma representante legal _____

Fecha _____

ANEXO 6
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Señores
Gobernación del Tolima

Proceso de Contratación de la selección por medio de **LICITACIÓN PUBLICA** No. **LP-2024-XXX**

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mifirma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la Gobernación del Tolima para fortalecer la transparencia yla rendición de cuentas de la administración pública.

2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación [Insertar información].

3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación de LICITACIÓN PÚBLICA No. LP -2024-XXXX

5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación LICITACIÓN PÚBLICA No. LP-2024-XXXX nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los ___ días del mes ___ de_____.

Nombre representante legal del Proponente
Firma:
Cargo:
Documento de Identidad:

ANEXO 7

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MÍNIMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, RESOLUCIÓN 335 DE 2021

PROPONENTE INDIVIDUAL

EL PROPONENTE, a través de_____, domiciliado en_____identificado con cédulade ciudadanía No._____expedida en_____quien obra en calidad de representante legal de
_____quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta que acepta la totalidad de las Condicionespara la Prestación del Servicio, declarando así la aceptación y cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE-, Resolución 335 de 2021 así como de las obligaciones contractuales derivadas de la presente convocatoria, y declara que en el evento de ser seleccionado como operador del programa dará estricto cumplimiento a las mismas.

En constancia de lo anteriormente expuesto y como manifestación de la aceptación de los compromisos establecidos, se firma en la ciudad de_____a los_____del día mes de_____de 202_

_____
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL
RAZON SOCIAL ESTABLECIDA EN EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O EL DOCUMENTO QUE HAGA SUS VECES
FIRMA
NUMERO DE CEDULA

PROPONENTE PLURAL

EL PROPONENTE, a través de_____, domiciliado en_____identificado con cédulade ciudadanía No._____expedida en_____quien obra en calidad de representante delConsorcio o Unión Temporal_____quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta que aceptala totalidad de las Condiciones para la Prestación del Servicio, declarando así la aceptación y cumplimiento del LineamientoTécnico Administrativo y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE- Resolución 335 de 2021, así como de las obligaciones contractuales derivadas de la presente convocatoria, y declara que en el evento de ser seleccionado como operador del programa dará estricto cumplimiento a las mismas.
En constancia de lo anteriormente expuesto y como manifestación de la aceptación de los compromisos establecidos, se firma en la ciudad de_____a los_____del día mes de_____de 20___.

_____
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE IDENTIFICACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL
FIRMA
NUMERO DE CEDULA

ANEXO 8
PLAN DE SANEAMIENTO

PROPONENTE INDIVIDUAL

EL PROPONENTE, a través de_____, domiciliado en_____identificado con cédula de ciudadaníaNo._____expedida en_____quien obra en calidad de representante legal de_____quien enadelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta que acepta la totalidad de las Condiciones para la Prestación del Servicio, declarando así la aceptación y cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo y Estándares del Programa de Alimentación Escolar – PAE- Resolución 335 de diciembre de 2021, el Proponente que resulte seleccionado como Contratista desde la suscripción del presente anexose compromete a realizar como parte de las obligaciones que le competen un proceso de higiene , mantenimiento y limpieza, sistema de lucha contra plagas y tratamiento de residuos y una constante vigilancia derivadas de la presente convocatoria, y declara que en el evento de ser seleccionado como operador del programa dará estricto cumplimiento a las mismas.

En constancia de lo anteriormente expuesto y como manifestación de la aceptación de los compromisos establecidos, se firma en la ciudadde_____a los_____del día mes de_____de 202_.

_____
NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL
RAZON SOCIAL ESTABLECIDA EN EL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O EL DOCUMENTO QUE HAGASUS VECES
FIRMA
NUMERO DE CEDULA

PROPONENTE PLURAL

EL PROPONENTE, a través de_____, domiciliado en_____identificado con cédula de ciudadaníaNo._____expedida en_____quien obra en calidad de representante del Consorcio o Unión Temporal
_____ quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta que acepta la totalidad de las Condiciones para la Prestación del Servicio, declarando así la aceptación y cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo y Estándares del Programa deAlimentación Escolar – PAE-Resolución 0335 de diciembre de 2021, el Proponente que resulte seleccionado como Contratista desde la suscripción del presente anexo se compromete a realizar como parte de las obligaciones que le competen un proceso de higiene, mantenimiento y limpieza, sistema de lucha contra plagas y tratamiento de residuos y una constante vigilancia derivadas de la presente convocatoria, y declara que en el evento de ser seleccionado como operador del programa dará estricto cumplimiento a las mismas.
En constancia de lo anteriormente expuesto y como manifestación de la aceptación de los compromisos establecidos, se firma en la ciudadde_____a los _____ del día mes de_____de 202_.

_____

NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE IDENTIFICACIÓN DEL CONSORCIO O UNIÓN TEMPORALFIRMA
NUMERO DE CEDULA

ANEXO 9
COMPRAS LOCALES

CERTIFICACIÓN

Declaro bajo la gravedad de juramento, que en el caso de ser favorecido en el presente proceso me comprometo adar cumplimiento a lo dispuesto en el numeral **OFERTA DE COMPRAS LOCALES.**

Para tal efecto el proponente deberá señalar en el anexo correspondiente, el porcentaje que proponga para compras locales que realizará y acreditará en la ejecución del contrato. Con la advertencia de que el proponentedeberá prestar fiel observancia del fin perseguido con las compras locales, esto es acreditar ante el interventor que dichas compras locales serán realizadas cubriendo la totalidad de las zonas que serán objeto del presente proceso de selección.

COMPRAS LOCALES	PUNTOS
Del 31 al 35% de las compras locales mensuales	5
Del 36 y hasta 40 % de las compras locales mensuales	7
Mayor a 40% de las compras locales mensuales	10
PUNTAJE MÁXIMO	10

Marque con una x el porcentaje ofrecido.

Nombre_____ Firma representante legal _____

ANEXO 10
OFERTA ECONÓMICA

Señores

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

Ciudad.

Asunto: Licitación pública No.

Objeto: "CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, PARA LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN ÉTNICA DIFERENCIAL INDÍGENA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA Y AQUELLAS QUE SE ENCUENTRAN UBICADAS EN TERRITORIO INDÍGENA EN LOS 12 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA QUE TIENEN POBLACIÓN CARACTERIZADA COMO INDÍGENA".

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	1	2	3	4	5	6
1	**COSTO POR RACIÓN ALMUERZO**						
	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	V/R UNIT	V/R PARCIAL	FACTOR	V/R PARCIAL
1.1	Ración por Niño Almuerzo	UNIDAD					
2	**COSTOS ADMINISTRATIVOS ALMUERZO**						
	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	V/R UNIT	V/R PARCIAL	FACTOR	V/R PARCIAL
2.1	Gastos Administrativos Almuerzo						
2.2	Costos Directos de Producción Almuerzo						
2.3	Gastos Directos Almuerzo						

	SUBTOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS ALMUERZO						
A - COSTOS DIRECTOS							
3	**COSTOS INDIRECTOS**						
3.1	Impuestos Departamentales y Pólizas Almuerzo	GL					
3.2	Costos indirectos de Fabricación Almuerzo						
B - COSTOS INDIRECTOS							
	SUBTOTAL COSTO (A+B) = C ALMUERZO						
VALOR TOTAL (C+D) ALMUERZO							
1	**COSTO POR RACIÓN COMPLEMENTO**						
	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	V/R UNIT	V/R PARCIAL	FACTOR	V/R PARCIAL
1.1	Ración por Niño Complemento						
2	**COSTOS ADMINISTRATIVOS COMPLEMENTO**						
	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	V/R UNIT	V/R PARCIAL	FACTOR	V/R PARCIAL
2.1	Gastos Administrativos Complemento						

2.2	Costos Directos de Producción Complemento						
2.3	Gastos Directos Complemento						
	SUBTOTAL GASTO SADMINISTRATIVOS Complemento						
A - COSTOS DIRECTOS							
4	**COSTOS INDIRECTOS**						
4.1	Impuestos Departamentales y Pólizas Complemento	GL					
4.2	Costos indirectos de Fabricación Complemento						
B - COSTOS INDIRECTOS							
	SUBTOTAL COSTO (A+B) = C COMPLEMENTO						
VALOR TOTAL C COMPLEMENTO							$ -

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA	$ -

El proponente: _____

(Nombre, número del documento de identificación

ANEXO 11
ANEXO TÉCNICO AL PLIEGO DE CONDICIONES

ANEXO TÉCNICO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FICHA TÉCNICA PARÁMETROS

MARCO JURÍDICO Y NORMATIVO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LA ALIMENTACIÓN

Ley 09 de 1979 "Por la cual se dictan medidas sanitarias de índole nacional.
Resolución 2674 de 2013 "la cual Modifica el decreto 3075 de 1997 BPM"
Decreto 4444 de 2005 "Reglamenta el régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios.
Resolución 5109 de 2005 "Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011 "Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional".
Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 "Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento".
Decreto 1575 de 2007 "Establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua".
Decreto 1500 de 2007 y Decreto 2270 de 2012 y demás normas que los modifiquen. "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".
Resolución 4287 de 2007 "Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano".
Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifiquen "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano".
Resolución 2505 de 2004 "Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional".
Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
Decreto 539 de 2014 "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al 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 335 de 2021 "Lineamientos Técnico-administrativos del PAE".
Resolución No. 18858 de diciembre 11 de 2018 Expedida por el Ministerio de Educación Nacional, "Por

la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE para Pueblos Indígenas".

PUBLICACIÓN DE INFORMACIÓN GENERAL

El operador deberá publicar el Formato de información general del PAE establecido por la Secretaría de Educación Departamental, presentando la siguiente información:
Canal de atención al ciudadano del operador y de la supervisión y correo establecido por la Secretaría de Educación Departamental para el seguimiento, monitoreo y control del programa.

Nombre y código DANE del DepartamentoNombre y Código DANE del Municipio

Nombre de la Institución o Sede EducativaNúmero del contrato o convenio
Fecha de inicio

Nombre o razón social del OperadorNIT

Número de días de atención Número total de cupos asignados

Número de cupos asignados según tiempo de consumo

Número de manipuladoras de alimentos

RESUMEN CALIFICACIÓN:

DESCRIPCION	PUNTAJE
EVALUACIÓN ECONÓMICA	10
PROPUESTA TÉCNICA	35
CAPACIDAD INSTALADA	21,75
COMPRAS LOCALES	10
INCENTIVAR EL SISTEMA DE PREFERENCIAS A FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD	1
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10
CUOTA PARAFISCAL - DECRETO 248 DE 2021 ARTÍCULO 2.20.1.2.1.	6
PROVEEDOR DIRECTO - DECRETO 248 DE 2021 ARTÍCULO 2.20.1.2.1.	6
EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS DE MUJERES DECRETO 1860/2021 ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14 Y 2.2.1.2.4.2.15.	0,25
TOTAL	**100 PUNTOS**

EVALUACIÓN ECONÓMICA (10 PUNTOS)

Consiste en establecer la Oferta de menor valor y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha Oferta de menor valor, como resultado de aplicar las fórmulas que se indica en seguida. Para laaplicación de este método la Gobernación del Tolima procederá a determinar el menor valor de las Ofertas válidas y se procederá a la ponderación, de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \frac{10 \times Vmin}{Vi}$$

Donde,

Vmin=Menor valor de las Ofertas válidas.
Vi= Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas
ii = Número de oferta.

5.5.1.2. **PROPUESTA TÉCNICA (35 PUNTOS)**

El Departamento considera necesario solicitar unas condiciones técnicas mínimas para la ejecución del contrato,necesario para cumplir a cabalidad con las especificaciones técnicas de las actividades a ejecutar.

Adicionalmente se requiere una cantidad de personal administrativo y operativo, que obedecen a las diferentes especialidades necesarias para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el objeto, valor, magnitud y grado de complejidad de este. Para ello es necesario que los proponentes acrediten que cuentan para la ejecución del proyecto, con la disponibilidad de los profesionales que cumplan con los perfiles exigidos.

Lo anterior busca garantizar que los oferentes al realizar sus propuestas incluyan estos aspectos técnicos que afectan de manera directa y ponderada su presupuesto económico.

PROPUESTA TECNICA		PUNTAJE
Aceptación de Gramaje Adicional		3
	Director de Proyecto	3
	Coordinador General	3
	Personal de Apoyo	

Personal	logístico en los municipios del Tolima	4
	Personal Manipulador de alimentos	10
Bodega		8
Software de seguimiento		4
Puntaje total		**35**

ACEPTACION DE GRAMAJE ADICIONAL (3 puntos)

El proponente deberá ofrecer un porcentaje de gramaje adicional representado en % el cual parte mínimo de los gramajes establecidos en el ANEXO No. 1 ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES numeral 1. MINUTAS PATRON de la Resolución 0335 de 23 de diciembre de 2021, con el fin de obtener un porcentaje adicional, tal y como se observa en el siguiente cuadro:

DESCRIPCIÓN (Representado en g)	% APORTE ADICIONAL A LA MINUTA APROBADA	PUNTAJE
PROTEINA	**3%**	**1**
	6%	**2**
	10%	**3**
CEREAL	**3%**	**1**
	6%	**2**
	10%	**3**
Nota: La entidad no incurrirá en gastos adicionales; quien ofrezca un % adicional, asume el costo.		

El proponente debe presentar el **ANEXO 12 ANEXO ACEPTACIÓN DE GRAMAJE ADICIONAL.**

PERSONAL EXPERIENCIA ADICIONAL

DIRECTOR DE PROYECTO (3 PUNTOS)

EXPERIENCIA y FORMACIÓN ADICIONAL AL REQUERIDO EN PERSONAL IDONEO	PUNTOS
PROFESIONAL INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTA DIETISTA Y/O QUÍMICO DEALIMENTOS Y/O INGENIERO INDUSTRIAL **General: veinticuatro** (24) meses de experiencia profesional adicional a la habilitante **Especifica:** Requisitos adicionales a la experiencia especifica habilitante. - Tener experiencia especifica de doce (12) meses como director y/o gerente de proyecto de programa de alimentación escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), al menos un contrato en un proyecto de alimentación escolar PAE con población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, adicional a la habilitante. - **Formación adicional** - Ser especialista en gerencia de proyectos y/o alta gerencia y/o gerencia financiera y/o gerencia en saludy/o gerencia de empresas y/o gerencia de calidad y/o, formulación de proyectos y/o gestión pública y/o salud pública y/o Promoción y comunicación en Salud y/o Desarrollo social (verificable con diploma y/o acta de grado).	1
PROFESIONAL INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O NUTRICIONISTA DIETISTA Y/O QUÍMICO DE ALIMENTOS Y/O INGENIERO INDUSTRIAL **General:**-treinta y seis (36) meses de experiencia profesional adicional a la habilitante **Especifica:** Requisitos adicionales a la experiencia especifica habilitante. - Tener experiencia especifica de veinticuatro (24) meses como director y/o gerente de proyectode programa de alimentación escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), al menos un contrato en un proyecto de alimentación escolar PAE con población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, adicional a la habilitante - **Formación adicional** - Ser especialista en gerencia de proyectos y/o alta gerencia y/o gerencia financiera y/o gerencia en saludy/o gerencia de empresas y/o gerencia de calidad y/o, formulación de proyectos y/o gestión pública y/o salud pública y/o Promoción y comunicación en Salud y/o Desarrollo social (verificable con diploma y/o acta de grado). - Maestría MBA o Magister en áreas de la ciencia económica y en administración de empresas	3
PUNTAJE MÁXIMO	3

COORDINADOR TÉCNICO (3 PUNTOS)

EXPERIENCIA ADICIONAL AL REQUERIDO EN NUMERAL 5.6.1 PERSONAL IDONEO:	PUNTOS
Profesional En Ciencias Políticas, Ciencias Sociales, Ciencias Humanas, Sociología, Antropología, ingeniero de alimentos, nutricionista y/o ingeniero industrial **General:** doce (12) meses de experiencia profesional adicional a la habilitante. **Especifica**: Tener experiencia de doce (12) meses como gerente, director y/o coordinador de programa de alimentación escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), al menos un contrato en un proyecto de alimentación escolar PAE con población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, adicionales a la experiencia especifica habilitante. - **Formación adicional** - Ser especialista en gerencia de proyectos y/o alta gerencia y/o gerencia financiera y/o gerencia en saludy/o gerencia de empresas y/o gerencia de calidad y/o, formulación de proyectos y/o gestión pública y/o salud pública y/o Promoción y comunicación en Salud y/o Desarrollo social (verificable con diploma y/o acta de grado).	1
Profesional En Ciencias Políticas, Ciencias Sociales, Ciencias Humanas, Sociología, Antropología, ingeniero de alimentos, nutricionista y/o ingeniero industrial **General:** veinticuatro (24) meses de experiencia profesional adicional a la habilitante **Especifica**: Tener experiencia de veinticuatro (24) meses como gerente, director y/o coordinador de programa de alimentación escolar (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante), al menos un contrato en un proyecto de alimentación escolar PAE con población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, adicionales a la experiencia especifica habilitante. - **Formación adicional** - Ser especialista en gerencia de proyectos y/o alta gerencia y/o gerencia financiera y/o gerencia en saludy/o gerencia de empresas y/o gerencia de calidad y/o, formulación de proyectos y/o gestión pública y/o salud pública y/o Promoción y comunicación en Salud y/o Desarrollo social (verificable con diploma y/o acta de grado).	3
PUNTAJE MAXIMO	3

Nota:
El operador deberá vincular al personal Administrativo, en términos de Ley, con afiliación al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensión, Riesgo Laborales, Caja de Compensación Familiar), -Requisito Personal Idóneo del presente pliego de condiciones- debe presentarse en el momento de la propuesta, para lo cual se deberá anexar carta de compromiso de vinculación.

Para todo el personal requerido, a excepción de los manipuladores de alimentos, la experiencia específica se verificará con certificación laboral que indique: cargo, funciones, actividades u obligaciones ejecutadas, programas en los que participó y fechas tanto de ingreso como de culminación. Esta certificación estará soportada con el contrato del programa de alimentación escolar en el cual participó, y/o acta de liquidación de este.

La experiencia se requerirá conforme a lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia para

técnicos, tecnólogos y profesionales. Igualmente, la exigencia de anexar la Tarjeta Profesional para las disciplinas que les aplique.

Para efectos de la verificación de estudios y experiencia el proponente deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Acta de grado y/o diploma, con la cual se acredite el título profesional respectivo Tarjeta Profesional
- Hoja de Vida
- Certificaciones donde se acredite claramente la experiencia requerida, que contenga datos mínimos como nombre de la empresa, dirección, teléfono, nombre del profesional, identificación, cargo desempeñado, fecha de inicio, fecha de finalización, funciones, actividades u obligaciones ejecutadas y expedida por la persona autorizada. Podrá ser requerido el contrato en el caso que la entidad lo requiera.
- Acreditar la vinculación a la empresa que certifica la experiencia.

PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO EN LOS MUNICIPIOS DEL TOLIMA (4 PUNTOS)

Se solicitará personal de apoyo logístico en los municipios del Departamento del Tolima, cuyo perfil sea bachiller, Técnicos y/o tecnólogos en alimentos y/o técnicos y/o tecnologías a fines y/o manipuladoras de alimentos y/o apoyo logísticos y/o supervisores de apoyo logístico, Tener experiencia específica mínima de seis (06) meses, como supervisor y/o auxiliar de planta o bodega y/o apoyo logístico, en programas de alimentación escolar PAE con población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena (verificable con contrato y certificación laboral de la empresa contratante).

Dentro del tiempo acreditar en la experiencia específica para lo cual debe aportar una certificación donde demuestre que participo en un contrato en un proyecto de alimentación escolar PAE con población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena, cuyo valor sea igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial y numero de raciones el cual debe contar como mínimo con 6 meses de experiencia en proyectos de alimentación escolar PAE. Verificable con contratos y certificados laborales.

PERSONAL DE APOYO LOGISTICO	PUNTOS
Quien presente hasta 4 personas de apoyo logístico en los municipios	1
Quien presente entre 5 y 9 personas de apoyo logístico en los municipios	2
Quien presente 10 o más personas de apoyo logístico en los municipios	4
PUNTAJE MAXIMO	4

Nota: El operador deberá vincular al personal Administrativo, en términos de Ley, con afiliación al Sistema General de Seguridad Social (Salud, Pensión, Riesgo Laborales, Caja de Compensación Familiar), - Requisito Personal Idóneo del presente pliego de condiciones- debe presentarse en el momento de la propuesta, para lo cual se deberá anexar carta de compromiso de vinculación.

Para todo el personal requerido, a excepción de los manipuladores de alimentos, la experiencia específica se verificará con certificación laboral que indique: cargo, funciones, actividades u obligaciones ejecutadas, programas en los que participó y fechas tanto de ingreso como de culminación. Esta certificación estará soportada con el contrato del programa de alimentación escolar en el cual participó, y/o acta de liquidación del mismo

La experiencia se requerirá conforme a lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia para técnicos profesional o tecnólogo. Igualmente, la exigencia de anexar certificado de inscripción de técnico y tecnólogos expedida por el COPNIA para las disciplinas que les aplique.

Para efectos de la verificación de estudios y experiencia el proponente deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Acta de grado y/o diploma, con la cual se acredite el título y certificado e inscripción como técnico o tecnología o Tarjeta Profesional si aplica
- Hoja de Vida
- Certificaciones donde se acredite claramente la experiencia requerida, que contenga datos mínimos como nombre de la empresa, dirección, teléfono, nombre del profesional, identificación, cargo desempeñado, fecha de inicio, fecha de finalización, funciones, actividades u obligaciones ejecutadas yexpedida por la persona autorizada. Podrá ser requerido el contrato en el caso que la entidad lo requiera.
- Acreditar la vinculación a la empresa que certifica la experiencia.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (10 PUNTOS)

Los oferentes deberán acreditar el personal manipulador de alimentos que será utilizado en la ejecución del contrato, y se asignará el puntaje según la siguiente escala:

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTOS
Quien presente hasta 20 manipuladores de alimentos	2
Quien presente entre 21 y 29 manipuladores de alimentos	5
Quien presente 30 o más manipuladores de alimentos	10

PUNTAJE MÁXIMO	10

Nota: De cada manipulador de alimentos se debe anexar: Hoja de vida; cedula de ciudadanía, certificado de manipulación de alimentos, certificado de capacitación en buenas prácticas de manufactura o de higiene y manipulación de alimentos, certificado médico, la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un (1) año con relación al inicio de la operación del Programa, carta de compromiso donde establezca que será vinculado en el momento de la ejecución del programa PAE, certificado de residencia expedido por la autoridad local correspondiente del municipio donde va prestar el servicio, indicando dirección o referencia del lugar donde vive, para la cual la entidad pueda corroborar la veracidad de la información, dicho personal tiene que contar con experiencia mínimo una certificación de 3 meses en PAE, cuyo presupuesto oficial sea igual o mayor al 50% del presente proceso.

BODEGA (8 puntos)

El proponente que ofrezca una bodega o centro de acopio adicional a los exigidos en los requisitos habilitantes ubicada en la Ciudad de Ibagué, que facilita la operatividad suficiente para garantizar el despacho de los mercados a las unidades de servicios en los términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundará en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus raciones en los tiempos estipulados de conformidad con los parámetros en la Resolución No. 00335 de 23 de diciembre de 2021, tal como se describe a continuación en el cuadro.

REQUISITOS POR BODEGA 5 PUNTOS MAXIMO	PUNTAJE
Hasta 100 metros cuadrados el total de las áreas, con mínimo 50 m2 de área de recepción y alistamiento de alimentos	2
Entre 100 a 200 metros cuadrados el total de las áreas, con mínimo 50 m2 de área de recepción y alistamiento de alimentos	4
Superior a 200 metros cuadrados el total de las áreas, con mínimo 50 m2 de área de recepción y alistamiento de alimentos	8
PUNTAJE MÁXIMO	**8**

Para obtener este puntaje adicional, deberá cumplirse con el siguiente requisito:

- Acreditar la disponibilidad de la bodega, bien sea en propiedad o arrendamiento, se acreditará y se verificara área con el folio de la matrícula inmobiliaria, adjuntando el contrato de arrendamiento, en caso

de no ser Propietario. El contrato debe tener fecha de terminación del arrendamiento mínimo conforme al plazo de ejecución del futuro contrato.
- El equipo técnico de la Gobernación realizara visita técnica para la validación de medidas en exigidas.

SOFTWARE (4 PUNTOS)

A- Software de seguimiento a la ejecución del contrato: El proponente debe presentar, mediante carta de compromiso dirigida al Departamento, documento que identifique el número y objeto de la presente licitación, y el compromiso de que en caso de resultar adjudicatario del presente proceso se compromete a implementar un software que permita el seguimiento y verificación de las diferentes obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas que hacen parte del contrato enfocado al cumplimiento de la normatividad y las recomendaciones del Archivo General de la Nación y la Contraloría General de la República (gestión documental). El proponente debe permitir el acceso del Departamento a través del interventor y/o supervisor o de las autoridades que esta entidad designe, a la información que se incluye dentro del software.

Para el cumplimiento de este requisito, el software propuesto por el oferente deberá presentar las siguientes características:

- Identificación.
- Digitalización.
- Disponibilidad de consulta.
- Indexación.
- Transformación de archivos físicos en imágenes digitales en formatos de bajo peso que estarán disponibles en las bases de datos para su consulta en cualquier momento, a través de la web.
- Indexación de la información en el software por serie documental, de acuerdo a la programación y parámetros solicitados en el proceso de adquisición del software.
- Documentos digitalizados que queden indexados en la base de datos con parámetros de búsqueda definidos por la entidad.
- Documentos digitalizados que se ordenen por series documentales identificadas en las Tablas de Retención Documental TRD que la entidad entregue para el desarrollo, cumpliendo especialmente con el Artículo 19 de la Ley 594 de 2000 y que garanticen la trazabilidad del trámite para los usuarios a los que se ha remitido el documento.
- Rol para él o los usuarios de ventanilla única en el que se pueda digitalizar la información desde el momento que ingresa a la entidad, con control de pérdida de documentos.
- Ventanilla única ajustable a las necesidades de la entidad y a sus procesos.
- Radicación de documentos, generando sticker de radicado con los datos que solicite la entidad de acuerdo al tamaño del mismo.
- Asignación de documento, solicitud o petición a usuario de la herramienta a través de ella y alerta por correo electrónico automático.

- Reporte de trazabilidad del documento, dejando huella de asignación, reasignación, respuesta y/o aportes de quienes intervinieron en el proceso.
- Reporte de documentos pendientes de respuesta
- Módulos – Inicio- Archivo General-

Cada documento tendrá la opción de ver el historial y la trazabilidad de este desde el momento que ingresa al sistema, ver los campos de indexación con los que cuenta, corregir los Campos si es necesario y ver el sticker de radicación al momento de crear el expediente.

- Digitalización y Radicación
- Archivo Oficina
- Pendientes Oficina
- Mis Documentos
- Reportes- Reportes por Ventanilla- Reportes por Oficina- por Administración de Ventanilla- por Folios- Reportes por General- Reportes por Digitalización- Reportes semáforo- Inventario- Configuración.

En cumplimiento de las normativas colombianas sobre derechos de autor y piratería, el sistema de información ofertado debe estar debidamente registrado ante la Dirección Nacional de Derechos de Autor de la SIC y el aliado que acompañe al oferente en esta licitación debe estar debidamente autorizado por el autor para el uso del sistema. Para acreditar este requisito el oferente debe aportar el Certificado de Registro Lógico de Software emitido por la Dirección Nacional de Derechos de Autor y autorización de uso por parte del autor del sistema.

Para garantizar que el aliado tecnológico seleccionado por el oferente cuente con la idoneidad para realizar la implementación exigida en el proceso de contratación y que el sistema de información este diseñado exclusivamente para operar con las particularidades del Programa de Alimentación Escolar PAE, el aliado tecnológico debe certificar su experiencia aportando mínimo 3 contratos con entidades públicas en sistema de gestión documental (aportar contrato y certificado de experiencia que este registrado en el RUP) para garantizar el cumplimiento de la normatividad y las recomendaciones del archivo general de la nación y la contraloría general de la república y 1 privada con un operador que haya ejecutado un programa de alimentación escolar PAE.

Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar, debidamente diligenciado, el anexo N° 13 y el software debe cumplir los requisitos establecidos en el anexo 13 B

B). **Software de seguimiento a la ejecución del contrato**: El proponente debe presentar, mediante carta de compromiso dirigida al departamento, en la cual identifique el número y objeto de la presente licitación, el compromiso de que en caso de resultar adjudicatario del presente proceso se compromete a implementar un software que permita el seguimiento y verificación de las diferentes obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas que hacen parte del contrato (identificación biométrica). El proponente debe permitir el acceso del departamento a través del interventor y/o supervisor o de las autoridades del

departamento a la información que se incluye dentro del software. Este software debe ser operado de forma independiente de cualquier otra herramienta informática que use el contratista para las diferentes operaciones comerciales que ejecuta.
Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar, debidamente diligenciado, el anexo N° 13 y el software debe cumplir los requisitos establecidos en el anexo 13 A

En cumplimiento de las normativas colombianas sobre derechos de autor y piratería, el sistema de información ofertado debe estar debidamente registrado ante la Dirección Nacional de Derechos de Autor de la SIC y el oferente debe estar debidamente autorizado por el autor para el uso del sistema. Para acreditar este requisito eloferente debe aportar el Certificado de Registro Lógico de Software emitido por la Dirección Nacional de Derechos de Autor y autorización de uso por parte del autor del sistema.

Para garantizar que el aliado tecnológico seleccionado por el oferente cuente con la idoneidad para realizar la implementación exigida en el proceso de contratación No. LP-xxx-2024 y que el sistema de información este diseñado exclusivamente para operar con las particularidades del programa de alimentación Escolar PAE, el aliado tecnológico debe certificar su experiencia aportando mínimo 2 contratos con entidades públicas o privadas que acrediten que ha implementado el sistema ofertado en el Programa de Alimentación Escolar y al menos uno de ellos debe haber sido ejecutado por el aliado tecnológico directamente en entidades territoriales certificadas.

NOTA: Para validar la experiencia, debe anexarse certificación del operador, de la interventoría o de la supervisión de la entidad pública a la que se le implemento el programa.

Se entiende como aliado tecnológico una persona natural o jurídica que se especialice en servicios de software cumpliendo con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones

CAPACIDAD INSTALADA (21,75 puntos)

El Departamento evaluará la organización del proponente, el cual deberá demostrar que cuenta con la organización técnica, administrativa y operacional suficiente que le permita ejecutar el contrato cumpliendo con los más altos estándares de calidad ajustándose a los requerimientos de los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Ministerio de Educación Nacional.

CAPACIDAD INSTALADA	
1. INFRAESTRUCTURA	
CONGELACION BODEGA HABILITANTE	10
REFRIGERACIÓN BODEGA ADICIONAL	6
2. TRANSPORTE	5,75
TOTAL	**21,75**

INFRAESTRUCTURA (16 puntos)

El proponente deberá ofrecer con su propuesta, de manera adicional a los señalados en los aspectos técnicos de proyecto y de los estudios previos, para efectos de mejorar la calidad en la prestación del servicio, los siguientes aspectos de infraestructura y logística, para garantizar la operación del PAE en los 12 municipios no certificados del Departamento que atienden población indígena.

CONGELACION - Espacio dentro de la bodega a calificar (10 puntos)

El proponente deberá ofrecer un espacio de almacenamiento tal como se describe a continuación en el cuadro, respecto de las bodegas ofertadas como requisito habilitante:

REQUISITOS PARA CONGELACION		PUNTAJE
Metros cúbicos	**Finalidad**	
Equipos de congelación – demostrando mínimo 1000 litros de capacidad de almacenamiento	Almacenamiento de alimentos	5
Equipos de congelación – demostrando mínimo 2000 litros de capacidad de almacenamiento	Almacenamiento de alimentos	10
PUNTAJE MÁXIMO		**10**

REFRIGERACIÓN para conservación de fruver - Espacio dentro de la bodega a calificar (6 puntos)

El proponente deberá ofrecer un área por metro cúbico adicional tal como se describe a continuación en el cuadro respecto de la bodega adicional como puntuable.

REQUISITOS PARA REFRIGERACIÓN		PUNTAJE
Metros cúbicos	**Finalidad**	
Entre 30 a 39 metros cúbicos	Almacenamiento de alimentos	2
Entre 40 hasta 60 metros cúbicos	Almacenamiento de alimentos	4

Superior a 60 metros cúbicos	Almacenamiento de alimentos	6
PUNTAJE MÁXIMO		**6**

TRANSPORTE (5,75 puntos)

Los Vehículos ofertados, deben cumplir con la normatividad vigente (Resolución del MINTRANSPORTE No. 002505 de 2004); La flota de vehículos que el proponente debe ofertar corresponde a dos (2) vehículos, tipo furgón que se utilicen para realizar la distribución y entrega de los alimentos de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para la acreditación de los vehículos deberá adjuntarse licencia de tránsito de estos, junto con el contratode alquiler en caso de no ser de su propiedad. Los contratos de alquiler deberán tener plazo no inferior al plazo de ejecución del presente contrato y estar debidamente autenticado por las partes que intervienen.

Los vehículos reportados en la propuesta para la realización de esta actividad deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística odisponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregasen el presente pliego de condiciones.

El Contratista debe tener una carpeta en la bodega con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener:

1. Contrato de arrendamiento con plazo no inferior al plazo de ejecución del presente contrato.
2. Licencia de tránsito del vehículo.
3. Acta de inspección sanitaria no mayor a 60 días con relación a la audiencia de cierre del proceso (presentación de propuesta).
4. SOAT vigente.
5. Revisión técnico-mecánica (excepción artículo 202 Decreto 019 de 2012).
6. Póliza de responsabilidad civil.
7. Inscripción ante el Ministerio de Transporte.
8. Copia del RCNDC (Registro Nacional de vehículos de Despacho de Carga).
9. Persona natural o jurídica que se encuentra autorizada y debidamente habilitada por el ministerio de transporte para el servicio de transporte de carga conforme al Decreto 1079 de 2015 – aportar acto administrativo.

10. Manifiesto de carga.

11. Conductores con la siguiente documentación: cedula, licencia de conducción vigente y acorde a la categoría según vehículo, certificado de capacitación en BPM, y Certificado Médico.

Nota: Copia de esta documentación debe permanecer en el vehículo.

Cada vehículo deberá contar con capacidad de carga de mínimo 3 toneladas, lo cual se verificará con la ficha técnica de los vehículos, así mismo, deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución N° 004100 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normativas emitidas sobre la materia por la misma Entidad Nacional.

Cada vehículo deberá contar con Concepto Sanitario Favorable para Transporte de Alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente dentro de los sesenta (60) días previos de la fecha de presentación de la propuesta.

Para acreditación de este requisito de orden técnico, bastará que con la propuesta presente contrato de arrendamiento, o fotocopia de la tarjeta de propiedad si es propietario del vehículo automotor. Los contratos de arrendamiento deben tener vigencia no inferior a la vigencia del futuro contrato.

Los vehículos deben estar presentes y disponibles para la verificación y cumplimiento del presente requisito en el momento de la visita por parte de la entidad territorial, la cantidad de vehículos solicitados se hace acorde a las regiones estratégicamente distribuidas en el departamento.

La presentación de menos cantidad de vehículos no otorgara los 5,75 puntos.

COMPRAS LOCALES (10 Puntos)

De acuerdo con el artículo 7 de Ley 2046 de 2020, Las entidades compradoras de alimentos a que hace referencia el artículo 3º deberán establecer en sus pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10% de los puntos asignables a la calificación de las propuestas, los cuales serán asignados proporcionalmente a aquellos proponentes que se obliguen a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo del 30% de obligatorio cumplimiento.

Los proponentes que se comprometan con un porcentaje de mínimo 1% adicional al dispuesto en la Ley 2046/2020, mediante la adquisición / compra de alimentos y/o bienes necesarios para la operación del programa a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores del Departamento del Tolima que cumplan con todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la reglamentación vigente y en los lineamientos técnicos administrativos contenidos en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de

2021, se evaluara de acuerdo a la siguiente tabla:

COMPRAS LOCALES	PUNTOS
Del 31 al 35% de las compras locales mensuales	5
Del 36 y hasta 40 % de las compras locales mensuales	7
Mayor a 40% de las compras locales mensuales	10
PUNTAJE MÁXIMO	10

El proponente deberá señalar en el anexo No 9 el porcentaje que proponga para compras locales que realizará y acreditará durante el contrato.

INCENTIVAR EL SISTEMA DE PREFERENCIAS A FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD (1 punto)

De conformidad al artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 392 de 2018, en los procesos de licitaciones públicas, 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 el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la contratación de personal con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. El proponente, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente osus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierredel proceso de selección.

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

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

Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por

ciento (40%)de la experiencia requerida para la respectiva contratación.

Esta verificación se hará con el certificado que para el efecto expide el Ministerio de Trabajo y la entidad estatalcontratante verificará la vigencia de dicha certificación, de conformidad con la normativa aplicable. El proponente que no lo presente en la forma indicada obtendrá 0 puntos.

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 puntos)

En caso de servicios.- Para la calificación de este aspecto se asignará un puntaje mínimo de diez (10) y se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.3.1, que delimita lo relacionado con "Servicios de origen nacional", disponiendo que "son servicios de origen nacional aquellos prestados las personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación Colombiana" ; hecho que se acreditará con el certificado de existencia y representación legal, para el caso de las empresas, con la copia de la cedula de ciudadanía para las personas naturales, y en caso de consorcios o uniones temporales, se acreditará con los documentos anteriormente mencionados, teniendo en cuenta la conformación del mismo.

De igual manera, conforme con lo establecido en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, modificado por el artículo 51 del Decreto 19 de 2012, se otorga tratamiento de servicio de origen nacional a aquellos servicios originarios de países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

En este último caso se demostrará mediante el procedimiento establecido en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015. El certificado de que trata el inciso tercero del artículo 2.2.1.2.4.1.3 ibídem, deberá presentarse junto con la propuesta y no podrá ser objeto de subsanación por ser factor que confiere puntaje.

En caso de bienes. - *Son bienes nacionales "los bienes definidos como nacionales en el registro de productores de bienes nacionales, de conformidad con el Decreto 2680 de 2009 o las normas que lo modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan".* Con el fin de probar la calidad de bien nacional, el proponente deberá allegar certificado de dicha calidad expedido por el Ministerio de comercio, industria y turismo. Este certificado deberá presentarse junto con la propuesta y no podrá ser objeto de subsanación por ser factor que confiere puntaje

En cumplimiento de lo dispuesto por la ley 816 de 2003 los puntajes que se asignarán en cada uno de los casos serán:

CRITERIO	PUNTAJE
Cien por ciento (100%) de la mano de obra de origen nacional	10
Inferior al 100% y hasta el cincuenta por ciento (50%) de mano de obra de origen nacional	5

Menos del 50% de mano de obra de origen nacional	2,5
Cuando el proponente no aporte el documento donde haga el ofrecimiento de apoyo e industria Nacional	0

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales conformados por integrantes nacionales y extranjeros, el puntaje se asignará en proporción al porcentaje de participación de cada integrante, según sea su condición de nacional o extranjero.

ESQUEMA DE PUNTAJES ADICIONALES DECRETO 248 DE MARZO DE 2021

De conformidad con establecido en el Artículo 2.20.1.2.1. del Decreto 248 de 2021 se asignarán los siguientes puntajes adicionales a los oferentes que presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales de la siguiente manera:

ITEM	PUNTOS
Cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales y la mayoría de estos (la mitad más uno), se encuentren 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 la paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.	6
Se asignarán los puntos al proponente 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.	6

EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25 PUNTOS)

En cumplimiento del ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. del decreto 1860 de 2021, se asignarán cero coma veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite su calidad de emprendimiento o empresa de mujeres según lo estipulado en el ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. del decreto de 1860 de 2021 que los define de la siguiente manera:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.
2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y estas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.

En aplicación del artículo 58 de la Ley 2195 de 2022, se reducirá durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual, el 2% del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas, multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio. De las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales y algunos de sus integrantes se encuentran en la situación anterior.

CRITERIOS DE DESEMPATE

Se entenderá que hay empate entre dos (2) o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el puntaje final. En el caso en que dos (2) o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieran arrojado un mismo resultado, se aplicarán los siguientes criterios de desempate, de conformidad con lo estipulado en el Artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1860 de 2021.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se

presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley,

como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de

reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por

cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

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

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

10.1. Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

10.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

10.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Si agotada la aplicación de los anteriores criterios el empate persiste, la Gobernación del Tolima determino el siguiente método aleatorio para seleccionar el oferente. En este caso el método será el de la balota, bajo las siguientes reglas:

- Se realizará un sorteo con balotas marcadas desde el número uno (01) hasta el número de oferentes que participen en el sorteo, las cuales deben ser seleccionadas al azar por el representante legal del proponenteo su delegado debidamente autorizado.
- Las balotas establecerán el orden de elegibilidad de los proponentes, siendo la balota uno (01) el primer orden de elegibilidad balota dos segundos órdenes de elegibilidad y así sucesivamente.

- Se aclara que solo se realizara el sorteo, si se presentan a la audiencia mínimo dos de los proponentes habilitados. Los proponentes que pasado 10 minutos de haber iniciado la audiencia no se hubieren presentado a la misma quedan automáticamente inhabilitados para seguir participando en el proceso. En caso de presentarse un solo proponente, se prescindirá del sorteo y se procederá a dar apertura y verificar la oferta económica del único proponente habilitado.

DE LA ADJUDICACIÓN

El plazo para la adjudicación será el establecido en el cronograma contenido en el acto administrativo de aperturase contará, a partir del día siguiente a aquel en que haya vencido el plazo para la presentación de las observaciones al informe de evaluación de las ofertas.

La adjudicación se efectuará mediante audiencia pública, según lo preceptuado en el Artículo 9 de la Ley 1150 de 2007, cuya fecha, lugar de reunión y hora, se establece en el cronograma del proceso y se aplicará el procedimiento de que trata el 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015 así:

1. En la audiencia los oferentes pueden pronunciarse sobre las respuestas dadas por la Entidad Estatal a las observaciones presentadas respecto del informe de evaluación, lo cual no implica una nueva oportunidad para mejorar o modificar la oferta. Si hay pronunciamientos que a juicio de la Entidad Estatal requiere análisisadicional y su solución puede incidir en el sentido de la decisión a adoptar, la audiencia puede suspendersepor el término necesario para la verificación de los asuntos debatidos y la comprobación de lo alegado.
2. La Entidad Estatal debe conceder el uso de la palabra por una única vez al oferente que así lo solicite, paraque responda a las observaciones que sobre la evaluación de su oferta hayan hecho los intervinientes.
3. Toda intervención debe ser hecha por la persona o las personas previamente designadas por el oferente, y estar limitada a la duración máxima que la Entidad Estatal haya señalado con anterioridad, en virtud de lo anterior el uso de la palabra se dará por un término de 5 minutos, a cada uno de los oferentes.
4. La Entidad Estatal puede prescindir de la lectura del borrador del acto administrativo de adjudicación siempreque lo haya publicado en el SECOP con antelación.
5. Terminadas las intervenciones de los asistentes a la audiencia, se procederá a adoptar la decisión que corresponda.

En la resolución deberá señalarse el proponente favorecido y los siguientes calificados y podrá adjudicarse el contrato al que ocupe el segundo lugar; en el evento en que ocurra cualquiera de las causales señaladas en el inciso tercero del artículo 9 de la Ley 1150 de 2007, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la Entidad.

La resolución de adjudicación es irrevocable y obliga a la Entidad y al adjudicatario. Este acto no tiene recursospor la vía gubernativa. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contratoy la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvopor medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

El adjudicatario deberá suscribir el contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de la resolución de adjudicación. Si el adjudicatario no suscribe el contrato dentro del plazo

señalado, la entidad aplicará lo preceptuado en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015 generándose una inhabilidad que se extenderá por el termino de 5 años a partir de la fecha en que expiró el plazo para la firma deacuerdo con lo estipulado en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993. En caso tal la Entidad podrá adjudicar el contrato al proponente calificado en segundo lugar, mediante resolución motivada, dentro de los quince (15) días hábilessiguientes de conformidad con el numeral 12 artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

La resolución declarando desierto el proceso, será publicada y notificada todos los proponentes dentro del mismoplazo.

El acto administrativo mediante el cual se adjudique el contrato producto del presente proceso de selección o el de declaratoria de desierta, será publicado en la página del Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP, con el fin de que a los demás proponentes les sea comunicada la decisión de la Entidad.

Cuando a juicio de LA ENTIDAD, el plazo para la adjudicación no sea suficiente, éste podrá prorrogarlo antes desu vencimiento hasta por un término igual a la mitad del inicialmente señalado.

LA ENTIDAD, adjudicará el contrato al proponente cuya oferta sea la más favorable a la entidad, y esté ajustadaa los Pliegos de Condiciones y obtenga el más alto puntaje.

La audiencia pública se celebrará en la fecha y hora establecida en el Cronograma. De las circunstancias ocurridas en su desarrollo se dejará constancia en acta.

Para acreditar cualquiera de las situaciones antes citadas, y obtener el puntaje correspondiente, EL PROPONENTE DEBERÁ manifestarlo en su propuesta de conformidad con la información establecida en el ANEXO 5.

ANEXO 12
ANEXO ACEPTACIÓN DE GRAMAJE ADICIONAL

ACEPTACION DE GRAMAJE ADICIONAL (3 puntos)

El proponente deberá ofrecer un porcentaje de gramaje adicional representado en % el cual parte mínimo de los gramajes establecidos en el ANEXO No. 1 ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES numeral 1. MINUTAS PATRON de la Resolución 0335 de 23 de diciembre de 2021, con el fin de obtener un porcentaje adicional, tal y como se observa en el siguiente cuadro:

DESCRIPCIÓN (Representado en g)	% APORTE ADICIONAL A LA MINUTA APROBADA	PUNTAJE
PROTEINA	3%	1
	6%	2
	10%	3
CEREAL	3%	1
	6%	2
	10%	3
Nota: La entidad no incurrirá en gastos adicionales; quien ofrezca un % adicional, asume el costo.		

El proponente se compromete a cumplir con el gramaje ofertado

El proponente: _____
(Nombre, número del documento de identificación)

ANEXO 13
COMPROMISO IMPLEMENTACION DE SOFTWARE DE SEGUIMIENTO

Señores
GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
Ciudad
Asunto: Licitación pública No.

Respetados señores:

Nombre del representante legal o de la persona natural [Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], hago las siguientes manifestaciones:

1. En caso de resultar adjudicatario del presente proceso me comprometo a implementar un software que permitael seguimiento y verificación de las diferentes obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas que hacen parte del contrato, en el _____% de la cobertura de beneficiarios (a seleccionar en conjunto), para realizar el seguimiento operativo del programa.

2. El software que implemente para el seguimiento de las diferentes obligaciones del contrato, será operado de forma independiente de cualquier otra herramienta informática que use para las diferentes operaciones comerciales.

3. Durante la ejecución del contrato se permitirá el acceso del Departamento a través del interventor y/o supervisor o de las autoridades del Departamento a la información que se incluye dentro del software.

4. El proponente deberá adjuntar copia o certificación de la empresa o firma propietaria de la Licencia del software, que otorgue la carta y/o LA LICENCIA DE USO con la cual se apoyará para la implementación de las terminales de recolección de datos autónomas.

Firma representante legal del Proponente

Nombre: _____

ANEXO 13A
REQUISITOS DE SOFTWARE DE SEGUIMIENTO

El proponente debe presentar, mediante carta de compromiso dirigida al Departamento, documento que identifique el número y objeto de la presente licitación, y el compromiso de que en caso de resultar adjudicatario del presente proceso se compromete a implementar un software que permita el seguimiento y verificación de las diferentes obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas que hacen parte del contrato enfocado al cumplimiento de la normatividad y las recomendaciones del Archivo General de la Nación y la Contraloría General de la República (gestión documental). El proponente debe permitir el acceso del Departamento a través del interventor y/o supervisor o de las autoridades que esta entidad designe, a la información que se incluye dentro del software.

Para el cumplimiento de este requisito, el software propuesto por el oferente deberá presentar las siguientes características:

- Identificación.
- Digitalización.
- Disponibilidad de consulta.
- Indexación.
- Transformación de archivos físicos en imágenes digitales en formatos de bajo peso que estarán disponibles en las bases de datos para su consulta en cualquier momento, a través de la web.
- Indexación de la información en el software por serie documental, de acuerdo a la programación y parámetros solicitados en el proceso de adquisición del software.
- Documentos digitalizados que queden indexados en la base de datos con parámetros de búsqueda definidos por la entidad.
- Documentos digitalizados que se ordenen por series documentales identificadas en las Tablas de Retención Documental TRD que la entidad entregue para el desarrollo, cumpliendo especialmente con el Artículo 19 de la Ley 594 de 2000 y que garanticen la trazabilidad del trámite para los usuarios a los que se ha remitido el documento.
- Rol para él o los usuarios de ventanilla única en el que se pueda digitalizar la información desde el momento que ingresa a la entidad, con control de pérdida de documentos.
- Ventanilla única ajustable a las necesidades de la entidad y a sus procesos.
- Radicación de documentos, generando sticker de radicado con los datos que solicite la entidad de acuerdo al tamaño del mismo.
- Asignación de documento, solicitud o petición a usuario de la herramienta a través de ella y alerta por correo electrónico automático.
- Reporte de trazabilidad del documento, dejando huella de asignación, reasignación, respuesta y/o aportes de quienes intervinieron en el proceso.
- Reporte de documentos pendientes de respuesta
- Módulos – Inicio- Archivo General-

Cada documento tendrá la opción de ver el historial y la trazabilidad de este desde el momento que ingresa al sistema, ver los campos de indexación con los que cuenta, corregir los Campos si es necesario y ver el sticker de radicación al momento de crear el expediente.

- Digitalización y Radicación
- Archivo Oficina
- Pendientes Oficina
- Mis Documentos
- Reportes- Reportes por Ventanilla- Reportes por Oficina- por Administración de Ventanilla- por Folios- Reportes por General- Reportes por Digitalización- Reportes semáforo- Inventario- Configuración.

En cumplimiento de las normativas colombianas sobre derechos de autor y piratería, el sistema de información ofertado debe estar debidamente registrado ante la Dirección Nacional de Derechos de Autor de la SIC y el aliado que acompañe al oferente en esta licitación debe estar debidamente autorizado por el autor para el uso del sistema. Para acreditar este requisito el oferente debe aportar el Certificado de Registro Lógico de Software emitido por la Dirección Nacional de Derechos de Autor y autorización de uso por parte del autor del sistema.

Para garantizar que el aliado tecnológico seleccionado por el oferente cuente con la idoneidad para realizar la implementación exigida en el proceso de contratación y que el sistema de información este diseñado exclusivamente para operar con las particularidades del Programa de Alimentación Escolar PAE, el aliado tecnológico debe certificar su experiencia aportando mínimo 3 contratos con entidades públicas en sistema de gestión documental (aportar contrato y certificado de experiencia que este registrado en el RUP) para garantizar el cumplimiento de la normatividad y las recomendaciones del archivo general de la nación y la contraloría general de la república y 1 privada con un operador que haya ejecutado un programa de alimentación escolar PAE.

Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar, debidamente diligenciado, el anexo N° 13 y el software debe cumplir los requisitos establecidos en el anexo 13 B

B). **Software de seguimiento a la ejecución del contrato**: El proponente debe presentar, mediante carta de compromiso dirigida al departamento, en la cual identifique el número y objeto de la presente licitación, el compromiso de que en caso de resultar adjudicatario del presente proceso se compromete a implementar un software que permita el seguimiento y verificación de las diferentes obligaciones jurídicas, técnicas, financieras y administrativas que hacen parte del contrato (identificación biométrica). El proponente debe permitir el acceso del departamento a través del interventor y/o supervisor o de las autoridades del departamento a la información que se incluye dentro del software. Este software debe ser operado de forma independiente de cualquier otra herramienta informática que use el contratista para las diferentes operaciones comerciales que ejecuta.

Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar, debidamente diligenciado, el anexo N° 13 y el software debe cumplir los requisitos establecidos en el anexo 13 A

En cumplimiento de las normativas colombianas sobre derechos de autor y piratería, el sistema de información ofertado debe estar debidamente registrado ante la Dirección Nacional de Derechos de Autor de la SIC y el oferente debe estar debidamente autorizado por el autor para el uso del sistema. Para acreditar este requisito eloferente debe aportar el Certificado de Registro Lógico de Software emitido por la Dirección Nacional de Derechos de Autor y autorización de uso por parte del autor del sistema.

Para garantizar que el aliado tecnológico seleccionado por el oferente cuente con la idoneidad para realizar la implementación exigida en el proceso de contratación No. LP-xxx-2024 y que el sistema de información este diseñado exclusivamente para operar con las particularidades del programa de alimentación Escolar PAE, el aliado tecnológico debe certificar su experiencia aportando mínimo 2 contratos con entidades públicas o privadas que acrediten que ha implementado el sistema ofertado en el Programa de Alimentación Escolar y al menos uno de ellos debe haber sido ejecutado por el aliado tecnológico directamente en entidades territoriales certificadas.

NOTA: Para validar la experiencia, debe anexarse certificación del operador, de la interventoría o de la supervisión de la entidad pública a la que se le implemento el programa.

Se entiende como aliado tecnológico una persona natural o jurídica que se especialice en servicios de software cumpliendo con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

ANEXOS TÉCNICOS PARA EJECUCIÓN Y/O OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA VIGENCIA 2024

TITULO 1 FASE DE ALISTAMIENTO

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

a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.

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

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

d) Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE.

Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga:

(i) Objetivos;
(ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias;
(iii) 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.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico por escrito, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (modificada parcialmente por la Resolución 2674 de 2013) y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas:

- Programa de Limpieza y Desinfección: establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. (Debe contemplar lo establecido en numeral 5.1.1.2 del anexo técnico calidad e inocuidad)

- Programa de Residuos: establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. (Debe contemplar lo establecido en numeral 5.1.1.2 del anexo técnico calidad e inocuidad)

- Control de plagas: contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este.

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

Elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple

los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

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

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

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

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas.

Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

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

- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua:

• Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

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

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

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

	termine su contenido.

f) Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

g) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar que opere bajo la modalidad preparada en sitio; así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas: modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.

TITULO 2 INSUMOS Y ELEMENTOS DE ASEO

Cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la siguiente relación:

Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada.

Nota: Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en	1 litro mensual

polvo o líquido	
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio de contrato

ANEXO NUTRICIONAL PAE 2024

RECOMENDACIONES DE ENERGIAS Y NUTRIENTES PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES

Las recomendaciones de energias y nutrientes para la poblacion titular de derecho son:

Recomendaciones de ingesta de energia y nutrientes -RIEN por grados y niveles escolares en modalidad preparada en sitio- Complemento JM/JT 20% RIEN

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Recomendaciones de ingesta de energia y nutrientes - RIEN por grados y niveles escolares en modalidad preparada en sitio-COMPLEMENTO ALMUERZO 30% RIEN

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Recomendaciones de ingesta de energia y nutrientes -RIEN por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada 20% RIEN

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

La distribucion del Valor calorico total (VCT) para la racion preparada en sitio se realiza de la siguiente manera Proteinas 14%, grasa 30%, carbohidratos 56%
La distribucion del Valor Calorico Total (VCT) para la racion Industrializada se realiza de la siguiente manera Proteinas 10%, Grasa 25% carbohidratos 65%
El porcentaje de aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento alimentario
Complemento alimentario jornada mañana o jornada tarde (JM/JT) aporte nutricional 20%
Complemento alimentario Racion Industrializada aporte nutricional 20%
complemento alimentario Almuerzo aporte nutricional 30%

A continuación, se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar.

Complemento jornada mañana /tarde

Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Tabla 9, Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada manaña/tarde - CAJM/JT-, Modalidad de atencion preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	334	11,8	11,2	45,0	171	1,9	108
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana /tarde - CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primario: cuarto y quinto

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel primeria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde - CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad atencion preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	1900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

COMPLEMENTO ALIMENTARIO-ALMUERZO

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar.

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención perparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atencion Ración Industrializada

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho debe cumplir con el cubrimiento de energia y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos asi:

-Complemeto alimentario jornada mañana /jornada tarde debe aportar minimo el 20% de las recomen daciones diarias de energia y nutrientes según nivel establecido.

-.Almuerzo y cena debe aportar el 30% de las recomendaciones diarias de energia y nutrientes según nivel establecido

Los ciclos de menus deben ser elaborados por el Profesional en Nutricion y Dietetica de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes caracteristicas:

a) Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el

numeral 4.3 para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de enerfia y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.

b) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia minima de cada vigencia del calendario academico.
c) Contener minimo la planeacion de 10 menus para la modalidad industrializada y minimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y topo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomia administrativa, pueden derivar menus especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentacion saludable.
d) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menus, a traves de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.
e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

- Analisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el analisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriroes; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el analisis se puede llevar a cabo con tablas de composicion de alimnetos aprobadas en el territorio nacional y de paises vecinos, igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar informacion de fichas tecnicas, analisis bromatologicos o estudios que brinden informacion al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el analisis de contendio nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El analisis nutricional diario de los menus debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuacion, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.
- Guias de Preparacion: son un instrumento que contiene la descripcion detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menu, tenicas culinarias, instrucciones de servido, asi como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de facil lectura y comprension. Esta guia debe ser el resultado de la implementacion de procesos de estandarizacion tanto de la preparacion como de medidad caseras, de acuerdo con el tipo de preparacion, teniendo en cuenta la definicion en el apartado de alimentacion saludable del presente anexo.
- Lista de Intercambios: es un intrumento que contiene el listado de alimentacion que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energia y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medidad casera. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor varidad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras publicas locales, entre otros. Tner en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.
g) Para el diseño de los ciclos de menus, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable del presente anexo, en cuanto a las caracteristicas de varidad, uso de sazonadores y especies naturales, asi como el rescate y fortalecimiento del componente gastronomico y de la concina tradicional, habitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.
h) En la situacion en que no haya disponibilidad de un alimento del menu diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menus, de los cuales maximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.
j) El operador debe solicitar por escrito minimo con 5 dias de anticipacion (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorizacion del intercambio a la supervisión o interventoria de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

4.2 TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

Como se mencionó, en el marco conceptual, el complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jovenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentacion que los veneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

1) **Complemento alimentario** jornada mañana/tarde: en terminos de tiempos de comida, corresponde a una racion (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.
2) **Complemento alimentrio almuerzo:** corresponde al tiempo de comida del medio dia el cual puede sumistrarse a travez de la modalidad preparada en sitio o comida caliente tranportada.

Distribucion de macronutrientes, según la modalidad de suministro

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construccion UAPA, a partir de la Resolucion 3803 de 2016
Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Aporte nutricional según tipo de complemento

Complemento alimentario	% de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario almuerzo	30%

Guia para horarios de consumo de los componentes alimentarios en el programa de alimentacion escolar.

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos en los establecimientos educativos, el horario debe ser publicado en un lugar visible del comedor escolar, en el caso de la modalidad preparada en sitio o de la institucion educativa en el caso de modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de la comunidad educativa del operador, supervisor y/o interventoria.

Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.