ADENDA No. 2
AL PROCESO DE LICITACIÓN PUBLICA LP-SEDET-009-2024

OBJETO: **"SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META".**

CONSIDERANDO

Que el Municipio de Puerto Gaitán, Meta, en cumplimiento de sus funciones legales y constitucionales dio inició proceso de Licitación Publica LP-SEDET-009-2024, conforme lo establece la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.

Que se presentaron observaciones a los pliegos definitivos.

Que conforme a las respuestas dadas por parte de la Secretaría de Educación, Desarrollo Económico y Turismo del Municipio a las observaciones de los pliegos definitivos y las solicitadas por la misma Secretaría ante el Departamento Administrativo de Contratación, se hace necesario hacer ajustes en los pliegos de condiciones..

Que, en virtud de lo anterior,

RESUELVE:

PRIMERO: Aclarar el Capitulo 4 de los pliegos de condiciones - Especificaciones técnicas el cual quedará así:

CAPÍTULO CUARTO

4.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO

El Municipio de Puerto Gaitán implementará el Programa de Alimentación Escolar cumpliendo con la Resolución 0335 del 21 de diciembre de 2021 por la cual la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para aprender" expide los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE-. como una regulación integral de la materia, los que serán desarrollados y complementados con los Anexos Técnicos y demás instrumentos que se puedan desprender con arreglo a la presente resolución marco y a las demás disposiciones que rijan para el efecto y materia.

- ***POBLACION BENEFICIARIA:*** En el Municipio de Puerto Gaitán en el área urbana y área rural funcionan 21 Sedes Educativas que atienden población no indígena, de las cuales, 5 Sedes Educativas se encuentran ubicadas en el área urbana y 16 Sedes Educativas se encuentran ubicadas en el área rural. Las 21 Sedes Educativas están agrupadas en 2 Instituciones Educativas en el área urbana y en el área rural en 1 Institución Educativa y 2 Centros Educativos.

  En consecuencia, se relacionan las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE con corte de matrícula del SIMAT del 18 de agosto de 2024, con el fin cuantificar los aspectos de material publicitario, transporte, logística necesaria en los temas de calidad e inocuidad, bodega de almacenamiento, equipos, personal operativo, entre otros.8

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL DE ESCOLARIDAD												Total
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES													
SEDE FUNDACIONES		3	2	3	5	2	13	10	11	13			62
SEDE HORIZONTES		5	3	3	4	1							16
SEDE LA PRIMAVERA	19	31	26	19	22	19							136
SEDE MURUJUY	3	2	3	6	2	1	4		2	1			24
SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	69	87	81	88	66	64	48	49	43	48			643
SEDE SANTA BARBARA	9	23	23	18	18	17							108

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL DE ESCOLARIDAD												Total
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL													0
SEDE CARIMAGUA	4	12	11	14	10	10							61
SEDE GENERAL SANTANDER	7	12	10	14	11	4							58
SEDE GREGORIO GARAVITO	3	7	10	9	11	5							45
SEDE LA SABANA		11	11	15	11	8	17	19	9	13			114
SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	37	36	35	36	25	20	47	26	25	20			307
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN													0
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	87	122	117	116	94	100							636
SEDE CAMILO TORRES	138	300	265	267	245	207							1.422
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN							382	306	322	223	252	171	1.656
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO													0
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	177	240	230	204									851
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO					261	272	319	275	194	148	109	58	1.636
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES													0
SEDE ALTO TILLAVA	4	12	7	8	9	9	15	8	8	4			84
SEDE PRINCIPAL RUBIALES	21	58	31	36	22	25	50	57	28	34	29	25	416
SEDE PUERTO TRIUNFO	37	42	65	41	59	37	68	37	28				414
SEDE PUERTO TRUJILLO	3		2	4	2	4	3	1	4	2			25
SEDE SANTA HELENA	4	16	10	9	9	5							53
Total general	**622**	**1.019**	**942**	**910**	**886**	**810**	**966**	**788**	**674**	**506**	**390**	**254**	**8.767**

Por ende, el municipio de puerto Gaitán, requiere la necesidad de brindar el programa de alimentación a ocho Mil Setecientos Sesenta y Siete (8.767), titulares de derecho que se encuentran en su territorio, como se demuestra en la tabla anterior.

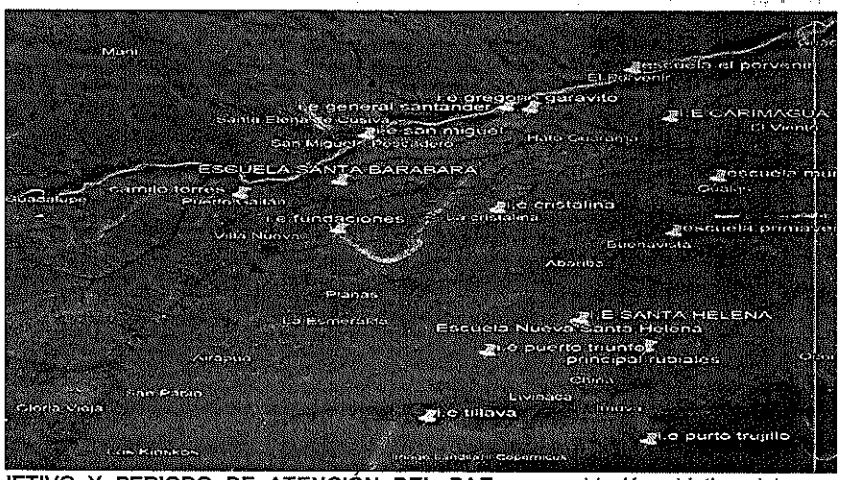
Nota 1: El Municipio podrá durante la ejecución del contrato, incluir nuevos servicios o aumentar el número de los ya requeridos, teniendo en cuenta las necesidades de la Entidad, siempre y cuando exista amparo presupuestal, previa información que en forma oportuna se le dé a conocer al contratista por parte del Supervisor del contrato, así las cosas, el Municipio solo pagará el valor de los servicios efectivamente prestados.

Ubicación Geográfica Sedes Educativas del área urbana



Ubicación Geográfica Sedes Educativas del área rural

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co



- **POBLACIÓN OBJETIVO Y PERIODO DE ATENCIÓN DEL PAE**: son población objetivo del programa los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como estudiantes oficiales.

- ***OBJETIVO GENERAL DEL PAE.*** Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

  Parágrafo. Educación de adultos y jóvenes en extraedad. El PAE tiene como población objetivo la matriculada desde preescolar hasta la media, diseñada para las Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente su atención debe ser en presencialidad. La población en programas de adultos y jóvenes en extraedad con atención semipresencial no es objeto para el programa, en consecuencia, su atención no podrá darse con recursos de destinación específica del Programa de Alimentación Escolar para esas modalidades de educación.
- ***CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS***: Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:
  - Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
  - Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
  - Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
  - Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

- ***EJE ALIMENTACIÓN SALUDABLE:*** El anexo técnico "ALIMENTACIÓN SALUDABLE" hace parte integral de la Resolución 0335 de 2021 y conforma el cuerpo o sistema de lineamientos, de obligatorio cumplimiento. A continuación, se presentan los principales conceptos que se integran en el diseño de las orientaciones del presente documento.

  - **Complemento Alimentario.** Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

    La selección de la modalidad de atención del servicio hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:
    a) Preparada en sitio
    b) Comida caliente transportada
    c) Industrializada

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

- **Minuta patrón:** determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro (adaptada MSPS)

- **Ciclos de menús:** hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el Profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta Profesional, de la Entidad Territorial y entregados al Operador para su aplicación. (Definición adaptada del documento "lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado del MSPS año 2018).

- **Modalidad de atención:** hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada (definición propia UApa) Artículo 6. Resolución No. 335 de 2021.

- **Modalidad Preparada en Sitio:** Se implementa en aquellos casos en donde la infraestructura del establecimiento educativo cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar deberá presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. (Resolución 29452 de 2017).

- **Modalidad Comida Caliente Transportada:** La preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar. La planta de procesamiento deberá presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente. (Resolución 29452 de 2017).

  Proceso N.° 1 Comedores Escolares: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria. Para posteriormente realizar la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.
  Proceso N.° 2 Plantas de producción: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; para posteriormente realizar el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

- **Modalidad Industrializada**: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio. (Resolución 29452 de 2017).

➢ ***REQUERIMIENTOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES:*** Las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes-RIEN- corresponde a la estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

A continuación, se presentan los principales referentes normativos y técnicos de alimentación saludable; no obstante, se debe dar cumplimiento a la normatividad que para el efecto sea expedida por las Entidades competentes, así como a las directrices técnicas de los lineamientos técnico administrativos desprendidos de la Resolución 355 del año 2021 y sus notas de vigencia.

Se destaca que los referentes normativos se acogen en sus principios y conceptos, aplicados a las competencias que la Ley le señala al Programa, como una ***ESTRATEGIA*** que contribuye al ***ACCESO CON PERMANECIA EN EL SISTEMA EDUCATIVO, más NO COMO POLITICA ALIMENTARIA O NUTRICIONAL***.

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en el anexo alimentación saludable. El cálculo de las Recomendaciones Diarias Ingesta de Energía y Nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones, del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados, así como el nivel de actividad física moderada.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

- ***MINUTAS PATRÓN:*** Se relaciona Resolución N° 335 de 2021 y *anexo alimentación saludable y sostenible* del programa PAE, donde se detalla la minuta patrón para que el oferente calcule el valor de la materia prima o de los alimentos por nivel de escolaridad, teniendo presente la frecuencia diaria, grupo de alimentos y gramajes por modalidad de atención. Se anexa documento.

  Minuta Patrón: es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos. Las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

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

  La UApA establece las minutas patrón para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, determinando los macronutrientes:

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según 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: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016
Calculada 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.

Para las modalidades de atención, se estandarizo los gramajes establecidos en los rangos por componentes de alimentos de las minutas patrón para la modalidad de suministro y nivel de escolaridad, detallada a continuación:

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso crudo alimento del ciclo de menús	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

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

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso neto crudo alimento del plato de montaje	
			Secundaria	Media académica
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
Nivel	Calorías (kcal)	Proteína (g)	Grasa (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 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso neto				
			Nivel preescolar	Nivel primaria (grados 1ro, 2do y 3ro)	Nivel primaria (grados 4to, 5to y 6to)	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 130 cm³ 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

N[illegible] [illegible] [illegible] [

- *CICLOS DEL MENÚ:* Se relacionan Ciclos de menú estructurados por nutricionista dietista de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón de la Resolución N° 335 de 2021 por modalidad de atención ración industrializada y Comida Caliente Transportada para beneficiarios en calidad de externos, teniendo presente los ciclos por nivel de escolaridad, se anexan al presente estudio los documentos soporte. A continuación, se relaciona la cantidad de cobertura de atención por modalidad y nivel de escolaridad:

  Nota 3: Los ciclos de menús anexos tienen reserva confidencial y solo están autorizados por la Entidad Territorial de Puerto Gaitán para el uso del presente proceso, se anexan para que dentro de la estructuración de costos contemplen el componente de alimentos. *Se prohíbe su uso sin autorización.*
- ***MATERIAL PUBLICITARIO :*** El futuro contratista, una vez reciba de la Entidad Territorial el ciclo de menús, lo debe entregar en la etapa de alistamiento a la Supervisión y/o Interventoría el material publicitario el material publicitario (pendones a entregar por sede educativa beneficiada por modalidad y tipo de complemento), utilizado para publicar la ficha técnica del contrato y los ciclos de menú de acuerdo con lo establecido en los Lineamiento técnicos Vigentes del Programa de Alimentación Escolar. Los pendones para entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú.

ITEM	DETALLE	CANTIDAD Comida Caliente Transportada	CANTIDAD Ración Industrializada
1	Pendones con el ciclo de menús impreso, de 90 cms de ancho x 1.3 metro largo, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo.	5	21
2	Fichas técnicas tamaño 49x22 poliestireno calibre 20	5	21
3	Normas de higiene tamaño 20*30cm poliestileno	25	105
4	Fichas mensajes BPM tamaño carta en poliestireno	50	210

Las normas higiénicas que deben cumplir las Manipuladoras de alimentos vinculadas por el Operador y los delegados de los Comités de Alimentación Escolar que apoyan con las actividades de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos. Son 5 normas higiénicas por Sede Educativa para un total de 555 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho.

- ***HORARIO DE ENTREGA:*** El Operador seleccionado garantizará la entrega de los complementos alimentarios ración industrializada para el consumo diario calendario escolar de los Titulares de derechos matriculados en las 21 Sedes Educativas, en los siguientes horarios:

COMPLEMENTO ALIMEMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Industrializada	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Preparada en Sitio	Jornada de la mañana	11: 30 am a 12:30 pm
	Jornada de la tarde	11: 00 am a 12:00 pm
Comida Caliente Transportada	Jornada de la mañana	11: 00 am a 12:30 pm
	Jornada de la tarde	12: 00 am a 1:30 pm

Los **cambios de horario de consumo se pueden realizar dependiendo la dinámica de la Sede educativa y deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar** mediante acta debidamente firmada. En todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.
El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible de la Sede Educativa en el caso de la ración industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.
Nota 4: Para establecer los horarios de entrega se realiza la proyección anterior, no obstante, esta se deja sujeta a la puedan acordar el operador con los directores de las instituciones educativas y Comité Territorial de planeación y seguimiento al PAE.

- ***PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:*** Las condiciones de saneamiento para las áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios, deben cumplir con la regulación de la Resolución 2674 de 2013 y/o las demás que la modifiquen o sustituyan.

El Proponente debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas u monitorio de calidad del agua (suministro y abastecimiento), para la bodega central de almacenamiento de alimentos y para los lugares de almacenamiento en cada una de las Sedes Educativas que cuentan con Manipuladoras de alimentos. El plan de saneamiento debe tener objetivos claramente definidos de acuerdo con las características de la operación y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. Este plan será sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido.

a) ***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, distribución, consumo) incluyendo los elementos para almacenamiento de alimentos como estibas y canastillas y 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 los Manipuladores de alimentos y el control de sus ejecución. Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

El futuro operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso.

b) ***Programa de residuos sólidos:*** Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, cáscaras) generados por la operación de las áreas de almacenamiento, sede educativa o área de consumo. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

c) ***Programa de control de plagas:*** Se debe contemplar la planeación de actividades, cronogramas, 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 almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

d) ***Monitoreo calidad del agua:*** aunque en la modalidad industrializada no se procesan alimentos, se requiere contemplar la planeación de actividades con las cuales se realice monitoreo de la calidad del agua teniendo en cuenta que se utilizará para desarrollar procesos de limpieza y desinfección de las áreas donde se desarrolla la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Es responsabilidad del operador garantizar para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la relación que se anexa.

➢ ***ELEMENTOS DE ASEO***

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
ESPONJA SABRA	UNIDAD	15
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	25
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 3 KG	10
JABON LAVALOZA EN CREMA	CAJA X 500 GMS	10
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	5
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	5
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	5
HIPOCLORITO AL 5%	X 1000ML	10
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	5
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	15
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	15
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	5
ESPONJA DE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	15
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES MEDIANA	BOLSAX10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES NDUSTRIAL EXTRA-GRANDE	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
CANECA VERDE DE 53 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 53 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA VERDE DE 40 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 40 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA VERDE DE 35 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 30 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5

Nota 5: El suministro de elementos de aseo es de manera mensual

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	21
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 1 KILO	42
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	21

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	21
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	21
HIPOCLORITO AL 5%	X 5000 ML	21
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	21
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	21
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	42
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	21
BOLSA BASURA COLOR NEGRA RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	21
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	21

Nota 6: El suministro de elementos de aseo es de manera mensual

- ***PERSONAL MANIPULADOR:*** Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta las siguientes tablas la cuales indican para la modalidad de suministro complemento alimentario industrializado y rango de raciones la cantidad de personal manipulador requerido durante la ejecución del programa en la alcaldía de Puerto Gaitán.

  - *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS CCT	
			Preparación (Tiempo Completo)	Servido (medio Tiempo)
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	457	2	1
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE CAMILO TORRES	1010	5	2
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	505	3	1
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	895	4	2
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	505	3	1
TOTAL		**3.372**	**17**	**7**

Personal requerido para control de calidad e inocuidad de los alimentos durante su transporte, así como el cargue, descargue y servido de alimentos: El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación y controles de temperatura, se deberá garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	RI		TOTAL	MANIPULADORAS RI	MANIPULADORAS RI
	0 a 5	6 a 11		Entrega (Medio Tiempo) PRIMARIA	Entrega (Medio Tiempo) SECUNDARIA
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES			0		
SEDE FUNDACIONES	15	47	62	1	2
SEDE HORIZONTES	16	0	16	1	
SEDE LA PRIMAVERA	136	0	136	2	
SEDE MURUJUY	17	7	24	1	1
SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	455	188	643	4	2
SEDE SANTA BARBARA	108	0	108	2	
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	0	0	0		
SEDE CARIMAGUA	61	0	61	1	
SEDE GENERAL SANTANDER	58	0	58	1	
SEDE GREGORIO GARAVITO	45	0	45	1	
SEDE LA SABANA	56	58	114	1	
SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	189	118	307	2	1
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	0	0	0		
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	179	0	179	1	0
SEDE CAMILO TORRES	412	0	412	2	0

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	RI		TOTAL	MANIPULADORAS RI Entrega (Medio Tiempo) PRIMARIA	MANIPULADORAS RI Entrega (Medio Tiempo) SECUNDARIA
	0 a 5	6 a 11			
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	0	1151	1151		3
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	0	0	0		
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	0	0	0		
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	489	598	1087	2	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	0	0	0		
SEDE ALTO TILLAVA	49	35	84	1	
SEDE PRINCIPAL RUBIALES	193	223	416	1	2
SEDE PUERTO TRIUNFO	281	133	414	2	1
SEDE PUERTO TRUJILLO	15	10	25	1	
SEDE SANTA HELENA	53	0	53	1	
TOTAL	**2827**	**2568**	**5395**	**24**	**12**

Manipuladoras de alimentos: *El Contratista garantizará el personal necesario para que realice en las Sedes Educativas las actividades de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.*

✓ ***Personal Requerido***

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, este personal de ***Manipuladoras*** *debe cumplir con el siguiente perfil:*

- ***Grado de escolaridad****: Básica primaria en las Sedes Educativas del área rural y bachillerato terminado en área urbana.*
- ***Certificación*** *médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, esta certificación debe tener fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.*
- ***Certificación*** *de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a* ***un (1) año*** *con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.*

Además de las Manipuladoras de alimentos, para desarrollar el futuro contrato, el operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso de ejecución del programa, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Nota 7: La distribución de las manipuladoras estará sujeto a la variación del Simat.

➢ ***CANTIDAD DE PERSONAL ADMINISTRATIVO:*** A continuación, se describe el personal mínimo que requiere el Programa de Alimentación Escolar para realizar la logística y administración.

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
1	**Coordinador operativo**	1	Profesional en Nutrición y Dietista y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniera Industrial y/o Ingeniería Agroindustrial. Con especialización en gestión de calidad y/o inocuidad alimentaria y/o gestión de proyectos.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
2	**Coordinador Financiero**	1	Contador.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
3	**Coordinador Legal**	1	Abogado	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **50 %** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
4	**Coordinadores de campo**	2	Técnicos en áreas de alimentación, administrativas y/o afines	Experiencia Laboral: dos (2) años de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Un (1) año en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Telefonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
5	**Jefe de Bodega**	1	Ingeniería de alimentos y/o química de alimentos y/o ingeniería agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, y/o afines.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **cinco (05) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
6	**Auxiliares de bodega de alimentos**	2	Título de bachillerato	Experiencia Laboral: un (1) año de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
7	**Manipulador de alimentos Ración Industrializada**	25	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	Disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
		11	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada-Preparación	17	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del 100% de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada-Distribución	7	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
8	**Auxiliares de Bodega y/o Transporte**	6	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar, Salario mínimo completo más prestaciones de ley

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
				inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	

➢ ***DOTACIÓN DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:*** El futuro Operador entregará al personal Manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del Manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Con el propósito de disminuir los residuos sólidos, se entregará a las Manipuladoras de alimentos dotación de cofia y tapabocas en material no desechable. La cofia debe entregarse en material que no genere calor, para garantizar el uso permanente durante el desarrollo de las actividades requeridas.

En las Sedes Educativas que las actividades de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos la realiza el delegado del Comité de Alimentación Escolar, el Operador debe garantizar los elementos de protección necesarios para desarrollar estas actividades.

- ***Dotación del talento humano.*** El vestido de dotación para las Dinamizadoras Auxiliares de alimentos que se requiere cotizar son los siguientes:
  a) Blusa y pantalón en dacrón
  b) Cofia
  c) Tapabocas.
  d) Zapato

Los anteriores elementos deben cumplir con las siguientes características:

a) Blusa y pantalón
   - ❖ Blusa cuello tipo V, manga corta, dos bolsillos al frente, aberturas laterales, sin botones.
   - ❖ Pantalón línea clásica o jogger, tiro medio con resorte de 4 cms, con cordón ajustable, variedad de bolsillos.
   - ❖ La blusa y el pantalón en tela dacrón, colores claros como blanco, rosado, verde menta, azul claro.
   - ❖ Dos logos y un escudo bordados en camisa, que incluyen varios colores. (Logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y logo del Operador

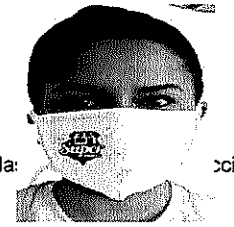
b) Cofia
   - ❖ Cofia en tela dacrón, de acuerdo con el modelo adjunto. Las Dinamizadoras Auxiliares de alimentos indígenas por su cultura utilizan el cabello largo y lo recogen en una moña alta, por tanto, la cofia debe tener el tamaño suficiente para que cubra la totalidad de la cabeza con el cabello recogido en moña alta y quede holgada. El tamaño de la cofia debe permitir cubrirla mayor parte de la frente y que llegue hasta la nuca, tal como se ilustra en la imagen. Se requiere que la cofia cubra la mayor parte de la frente para que recoja el sudor.
   - ❖ Con resorte que garantice ajuste permanente. Color blanco.

El borde de la cofia debe quedar tres centímetros encima de las cejas que permita cubrir la frente

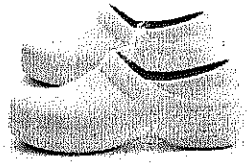


c) TAPABOCAS: de uso general, no hospitalario. Producto que busca proporcionar una barrera para minimizar la expulsión de gotas de saliva o salpicaduras del usuario al exterior al hablar, estornudar o toser y, el cual debe cubrir la boca, la nariz y barbilla, provisto de un arnés de cabeza que puede rodear la cabeza o sujetarse en las orejas. No se consideran dispositivo médico.

ANCHO DEL TAPABOCAS	LARGO DEL TAPABOCAS
17,5 cms	18 cms



d) Zapato labor: deben brindar soporte y excelente agarre para evitar resbalones y caída: ...ción contra riesgo eléctrico, ser cómodas, duraderas e impermeables. Color blanco.



e) Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo que le permita la protección contra los fluidos generados en el proceso de limpieza y desinfección.
f) monogafas de seguridad transparentes con protección lateral para la protección por salpicadura de productos químicos en el proceso de limpieza y desinfección

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Características Del Vestido Labor Para Coordinadores De Campo: La dotación para los Coordinadores de campo está compuesta por los siguientes elementos:

a) Camiseta tipo polo: colores variados elegidos por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Tejido de punto, con cuello grueso, manga larga para proteger los brazos del sol, abertura adelante, con dos o tres botones y un bolsillo. con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y en la parte trasera, la frase PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.
b) Pantalón de jean color azul oscuro, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza: Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Guantes para motociclista con refuerzo en la palma de la mano y nudillos.
e) Bota con caña que agarre el tobillo, teniendo en cuenta que el Coordinador de campo se desplazará en motocicleta por terrenos resbaladizos (en periodo de invierno que es cerca de 8 meses al año).
f) Impermeable dos piezas: Este debe ser compuesto por pantalón y camisa, contar con reflectivos para dar mayor visualización en la vía con los demás actores viales.
g) Lentes de seguridad oscuros para la protección del sol en los traslados entre las diferentes instituciones.

Características Del Vestido Labor Para Jefe Y Auxiliares De Bodega De Alimentos: La dotación para el personal que desarrolla labores en la bodega de alimentos del Operador para el Programa de Alimentación Escolar, consta de los siguientes elementos:

a) Camiseta tipo polo: colores claros (beige claro, amarillo claro, azul claro o blanco), tejido de punto, con cuello grueso, manga corta, abertura adelante, con dos o tres botones, sin bolsillo.
b) Pantalón en dril industrial color caqui, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón. El pantalón tendrá logo del Operador.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza. Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Bota de seguridad, con puntera de seguridad y planta de goma.
e) Guantes de protección para carga.
f) Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón, para realizar labores de limpieza y desinfección.
g) Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo para manejo de alimentos congelados.
h) Bota industrial plástica baja blanca para utilizar en limpieza y desinfección de bodega: sin puntera.
i) Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo que le permita la protección contra los fluidos generados en el proceso de limpieza y desinfección.
j) monogafas de seguridad transparentes con protección lateral para la protección por salpicadura de productos químicos en el proceso de limpieza y desinfección

Características del vestido labor para Personal Administrativo:

a) Camiseta tipo polo: colores variados elegidos por el Operador del Programa de Alimentación Escolar para pueblo indígena. Tejido de punto, con cuello grueso, manga larga corta, abertura adelante, con dos o tres botones y un bolsillo, con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán y en la parte trasera, la frase PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
b) Pantalón de jean color azul oscuro, con dos bolsillos frontales y dos en la parte posterior, con pretina y con trabillas para sostener el cinturón.
c) Cachucha: o gorra: color elegido por el Operador del Programa de Alimentación Escolar para pueblo indígena. Elaborada en algodón, con visera en tamaño adecuado para proteger la cara de los rayos solares, pieza ajustable al tamaño de la cabeza: Al frente la frase Programa de Alimentación Escolar para pueblo indígena, a un lado el logo del Operador, el otro lado el logo del Municipio del Puerto Gaitán y en la parte trasera, el escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
d) Chaleco en dril con dos bolsillos al frente, con cremallera, del color elegido por el Operador. Con logo del Operador, logo y escudo del Municipio de Puerto Gaitán.
e) Zapato tenis para dotación.

Cantidad de vestido labor para Dinamizadoras de alimentos, Coordinadores de campo, jefe y Auxiliar de bodega de alimentos y personal administrativo.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

Personal	PRODUCTO/ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
manipuladoras de alimentos (24)	24	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	24	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	24	Unidad	Tapabocas en dacrón
	24	Unidad	Zapato labor
	24	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
auxiliares de bodega (6)	6	Par	Guantes de protección para carga
	6	Unidad	Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

	6	Par	Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo
	6	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	6	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	6	Unidad	Tapabocas en dacrón
	6	Par	Bota industrial plástica, baja, blanca.
	6	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
Coordinadores de Campo (2)	2	Unidad	Camiseta tipo polo
	2	Unidad	Pantalón jean
	2	Unidad	Cachucha en algodón
	2	Unidad	Guantes para motociclista
	2	Unidad	Bota
	2	Unidad	Impermeable dos piezas
	2	Unidad	Lentes de seguridad oscuros
Personal Administrativo y jefe de bodega - (botas industriales solo para jefe de bodega), total personal 6.	6	Unidad	Camiseta tipo polo
	6	Unidad	Pantalón en dril industrial
	1	Par	Botas de seguridad
	6	Unidad	Cachucha en algodón
	6	Unidad	Chaleco en dril
	5	Unidad	Zapato tenis para dotación

Complemento Alimentario – Ración Industrializada

Personal	PRODUCTO/ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
Manipuladoras de alimentos (36)	36	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	36	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	36	Unidad	Tapabocas en dacrón
	36	Unidad	Zapato labor
	36	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
auxiliares de bodega (6)	6	Par	Guantes de protección para carga
	6	Unidad	Guantes de nitrilo sin recubrimiento interno de algodón
	6	Par	Guantes recubiertos de micro espuma de nitrilo
	6	Conjunto	Blusa y pantalón en dacrón.
	6	Unidad	Cofia en dacrón y malla
	6	Unidad	Tapabocas en dacrón
	6	Par	Bota industrial plástica, baja, blanca.
	6	Unidad	Delantal o peto en PVC de color blanco y/o amarillo
Coordinadores de Campo (2)	2	Unidad	Camiseta tipo polo
	2	Unidad	Pantalón jean
	2	Unidad	Cachucha en algodón
	2	Unidad	Guantes para motociclista
	2	Unidad	Bota
	2	Unidad	Impermeable dos piezas
	2	Unidad	Lentes de seguridad oscuros
Personal Administrativo y jefe de bodega - (botas industriales solo para jefe de bodega), total personal 6.	6	Unidad	Camiseta tipo polo
	6	Unidad	Pantalón en dril industrial
	1	Par	Botas de seguridad
	6	Unidad	Cachucha en algodón
	6	Unidad	Chaleco en dril
	5	Unidad	Zapato tenis para dotación

- ***EXÁMENES DE INGRESO Y EGRESO DEL PERSONAL VINCULADO POR NÓMINA***

De conformidad con lo dispuesto en el Literal b) del Artículo 30 del Decreto 614 de 1984, el Numeral 1° del Artículo 10 de la Resolución 1016 de 1989 y el Numeral 3 de la Circular Unificada de 2004 de la Dirección General de Riesgos Laborales de este Ministerio, en materia de salud ocupacional y, para efecto de establecer el estado de salud de los trabajadores al iniciar una labor, desempeñar un cargo o función determinada, se hace necesario en el desarrollo de la gestión para identificación y control del riesgo, practicar los exámenes médicos ocupacionales de ingreso, periódicos y de retiro o egreso, los cuales son a cargo y por cuenta del empleador. En este sentido, mediante la Resolución 2346 de 2007, modificada por la Resolución 001918 de 2009 en sus Artículos 11 y 17, se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales, la cual en su Artículo 3º determina los tipos de evaluaciones médicas ocupacionales que deben ser realizadas por el empleador público y privado en forma obligatoria, las

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

cuales hacen parte del programa de salud ocupacional, de los sistemas de gestión que desarrolle el empleador como parte de la promoción de la salud de los trabajadores y de los mecanismos de prevención y control de alteraciones de la salud, así:
"TIPOS DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES. Las evaluaciones médicas ocupacionales que debe realizar el empleador público y privado en forma obligatoria son como mínimo, las siguientes:

a) Evaluación médica pre -ocupacional o de pre-ingreso.
b) Evaluaciones médicas ocupacionales periódicas (programadas o por cambios de ocupación).
c) Evaluación médica post-ocupacional o de egreso.

➢ ***PAPELERÍA***

La operación del Programa de Alimentación Escolar requiere elementos de papelería para las siguientes actividades:

- Impresión de los formatos de seguimiento a los 4 programas del plan de saneamiento básico en las Sedes Educativas y bodega de alimentos.
- Impresión de planillas de registro diario de entrega de complementos alimentarios
- Organización de hojas de vida del personal manipulador de alimentos y Auxiliares de alimentos en las Sedes Educativas, Coordinadores de campo, jefe y Auxiliares de bodega y personal administrativo.
- Impresión semanal de remisiones de alimentos a las Sedes Educativas.
- Impresión de actas de entrega de dotación a Dinamizadoras Auxiliares de alimentos y entrega de elementos para la implementación del programa de limpieza y desinfección
- Impresión de informe mensual de ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el cual se entrega en 10 carpetas de 200 folios.

CANT	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS
10	Unidad	Toner de colores para impresora a láser
5	Unidad	Saca ganchos
10	Cajas	Cera cuenta fácil
6	Cajas	Cajas de pinzas doble clip x 12
4	Cajas	Cajas ganchos de cosedora x 5000
24	Unidad	Carpetas plastificadas tipo sobre x12
13	Cajas	Cajas de resmas tamaño carta
5	Cajas	Resmas tamaño oficio
150	Unidades	Carpetas 4 aletas
300	Unidades	Carpetas cafés tamaño oficio
300	Unidades	Unidades gancho legajador
30	Cajas	Clips pequeños x 100 und
8	Cajas	Gancho mariposa x 50 und
10	Paquetes	Papel con Adhesivo x 50
100	Paquetes	Bolsas de folder
50	Cajas x 12 unidades	Esferos *12
25	Unidades	Huelleros
80	Cajas	Marcadores*10
50	Cajas	Resaltadores*10
150	Rollo	Cinta de enmascarar ancha

Fuente: La relación de elementos de papelería se toma del antecedente del programa, lo establecido en el contrato que se viene ejecutando en el municipio con igualdad de condiciones.

➢ ***DOTACIÓN NECESARIA PARA PREPARACIÓN, SERVIDO Y TRANSPORTE – COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA***

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución.
Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial. A continuación se relacionan la cantidad de dotación que debe contar las cocinas semiindustriales para la preparación de los alimentos de acuerdo con instrumento de soporte técnico del anexo de calidad e inocuidad, conforme con el número de raciones a suministrar por cada planta de preparación:

EQUIPOS DE COCINA	De 1001 a 1500 Servicios
Bascula digital con lector de pie	1
Congelador Vertical de 1400 - 1600 L	2
Estufas Industriales a gas	14 puestos de calor
Gramara Digital	2

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Licuadora Industrial Basculante 25L	1
Mantenedor de Alimentos	2
Molina 1 HP	1
Nevera Vertical de 1600 a 2200L	3

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Recipiente plástico con tapa 120 Lt	120 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Recipiente plástico con tapa 75 Lt	75 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Jarra plástica	2,5 L	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	7	7
Tarro alto con tapa ajustable	3 L	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5
Contenedor de alimentos 18 litros	alto 25 cm ancho 30 cm largo 45 cm	1	1	1	1	5	5	6	6	6	7	7	7
Colador cónico	Colador chino diámetro 8" aprox. 20,32 cm tipo industrial	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico doble malla industrial pequeño		1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Espátula para frituras en acero inoxidable	ancho 14 cm largo 14 cm mango 18 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
Batidor manual forma globo grande acero inox.	Tamaño globo 20 a 30 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Espumadera espiral acero inoxidable	Diámetro entre 15 a 20 cm, mango 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Pinza acero inoxidable 10"	10 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Pinza acero inoxidable 14"	14 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Porcionador	4 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Porcionador	6 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Rallador metálico		2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Tijera cocina multiusos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Tabla acrílica para cortar "grande"	Espesor 2 cm ancho 32 cm largo 53 cm	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6
Tabla acrílica para cortar "mediana"	Espesor 2 cm ancho 26 cm largo 33 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Vaso plástico 9 oz	9 oz	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja de servicio plástica pequeña	ancho 27 cm largo 35 cm mango 2 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Plato pando plástico	Diámetro entre 20 a 25 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Pocillo		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Cuchara		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Tenedor		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja para servicio grande	ancho 35 cm largo 45 cm mango 2 cm	5	5	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50
Olla a presión casera	casera	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla imusa 40 L	40 L	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de ollas tipo casero		1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	75 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Olla caldero	113 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	50 L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 29 L	29 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 50 L	50 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Palla 23 litros	23 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Cuchara para servir mango largo	largo entre 24 a 40 cm	2	2	3	3	6	7	7	7	7	7	7	7
Paleta						4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Cucharón 3 onzas	3 oz	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Escurridor de verduras en acero inoxidable	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Probeta	volumen 1000 mL	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Escurridor de verduras en acero inoxidable		0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2

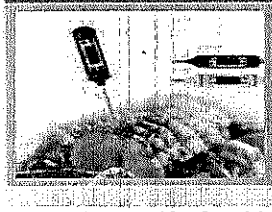
Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	Cuchillo para pelar de 7,6 cm, Cuchillo cocinero de 25,4 cm, Cuchillo para deshuesar de 15,2 cm, Hacha de 15,2 cm, Cuchillo de cocinero de 20,3 cm	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores)	3 onzas, 5 onzas y 8 onzas	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
trinche metálico		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Sartén profesional 30 cm	diámetro 30 cm	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jarra chocolatera en aluminio x 5L	5 L	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4
Armario para químicos de cocina	alto 180 cm ancho 70 cm profundidad 50 cm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escalera plástica de dos pasos	2 pasos	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	10 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Careta de seguridad con visor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reloj de pared		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gafasde seguridad		1	1	1	1	8	10	10	10	10	10	10	10
Porta escoba plástico 4 ganchos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3
Gancho para colgar de 6 lugares		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caja plástica para químicos		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1

- ***EQUIPOS ISOTÉRMICOS PARA EL TRANSPORTE DE COMIDA CALIENTE: LOS EQUIPOS ISOMÉTRICOS DEBEN CUMPLIR LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:***

  - ✓ Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
  - ✓ De fácil manejo y desplazamiento (llantas)
  - ✓ Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido
  - ✓ Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo y establecimiento educativo destino de las raciones.
  - ✓ Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos
  - ✓ Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
  - ✓ Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

INSTRUMENTO PARA MEDICIÓN DE TEMPERATURA EN ALIMENTOS	
Instrumento	Unidad de medida en el Sistema Internacional
	La unidad de temperatura es el Kelvin (K). Sin embargo, en la industria alimentaria es adecuado expresar la temperatura en grados Celsius °C.

Fuente: Construcción propia UAPA-SAC.

➢ ***Modelo de Distribución Comida Caliente Transportada***

✓ ***Distribución por Componentes:*** este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso. A continuación, se relacionan las sedes educativas con esta modalidad de distribución:

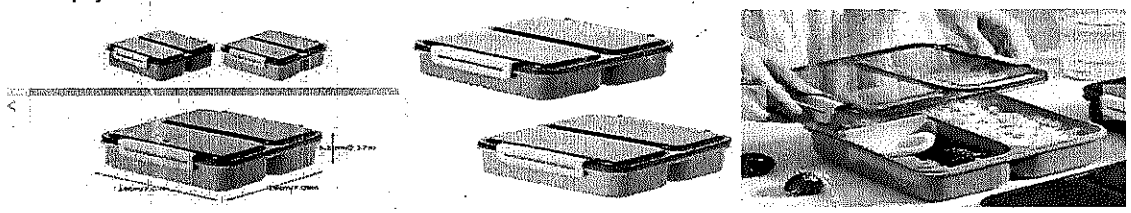
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA					TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA		TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4		6	7		
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	225	422	382	383		1.412	382	306	688	2.100
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	87	122	117	116	15	457			0	457
SEDE CAMILO TORRES	138	300	265	267	40	1.010			0	1.010
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN						0	382	123	505	505

✓ ***Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado:*** este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón por cada nivel escolar; posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa; adicionalmente deben ser enviados a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA					TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA		TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4		6	7		
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	177	240	230	204		851	319	275	594	1.445
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	177	240	230	204	44	895			0	895
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO						0	319	186	505	505

➢ ***EMPAQUE DE LOS ALIMENTOS***

Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características: Empaque individual para cada beneficiario del Programa, ser de primer y único uso en caso de ser desechables, tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar, ser de material sanitario, que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega), de fácil manejo y almacenamiento, amigable con el medio ambiente (material reciclable). No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido - EPS). Se anexa modelo de porta alimentos que se deben entregar en la IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE PRINCIPAL Y SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ. La imagen es de apoyo visual.



Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón por cada nivel

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

escolar; posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario. en la sede educativa; adicionalmente deben ser enviados a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección.

- ***PROGRAMA DE CAPACITACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS***: El plan de capacitación a Manipuladoras de alimentos, debe incluir los temas pertinentes para lograr buenas prácticas de manufactura y debe desarrollarlo profesionales en las diferentes temáticas. Teniendo en cuenta que las Manipuladoras de alimentos hacen parte del Comité de Alimentación Escolar, se requiere incluir dentro de los temas de capacitación, las funciones del CAE y el rol del Operador en este espacio de participación ciudadana.

- **PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:** El proponente debe presentar por escrito un programa en el que se detallen todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (primero en entrar, primero en salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y **810 de 2021**) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

- ***RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA:*** El proponente presentará con la oferta un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada Sede Educativa. Las actividades a desarrollar son:
  - Actividades preliminares al recibo de materia prima: garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
  - Actividad de recepción de productos y materias primas: dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente especialmente la Resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional e inocuidad de los alimentos suministrados.

- ***ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN***: El oferente presentará con la propuesta los documentos de la bodega de alimentos que utilizará para el almacenamiento central de los alimentos que componen el complemento alimentario ración industrializada. La bodega deberá la cual debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

Se debe destinar ÚNICAMENTE para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada del Municipio de Puerto Gaitán. En caso de que el futuro contratista cuente con otros contratos relacionados con el almacenamiento de alimentos, no está autorizado a utilizar la bodega de alimentos propuesta en este proceso licitatorio.
Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (gramera, bascula); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Puerto Gaitán – Meta.
Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 0035 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (para la vigencia del contrato), lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso. Estar ubicada en la ciudad de Villavicencio, como centro de acopio principal de los productos.
La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.
La bodega deberá contar con un área de instalaciones igual o superior **300 M2** y se debe destinar ÚNICAMENTE para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para la modalidad industrializada del Municipio de Puerto Gaitán.
La bodega deberá contar con el **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.
En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a **30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.**
Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre con fecha de suscripción no mayor **a 30 días** calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente Secretaría de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un año anterior a la fecha de cierre del proceso de licitación, no se aceptarán conceptos condicionados.
Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la Autoridad Sanitaria correspondiente.
El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.

- ***CONDICIONES DE ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS:*** con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de materiales de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, futuro contratista en la etapa de alistamiento, presentará **EL PLAN DE MANEJO INTEGRAL PARA LA RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL** de los empaque primarios y secundarios y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración industrializada, el cual debe estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución o Centro Educativo.

  Este plan será aprobado por la Supervisión o interventoría.

  a) ***Transporte:*** Teniendo en cuenta el que Programa de Alimentación Escolar requiere operadores que cuenten con el parque automotor requerido para garantizar el transporte y entrega oportuna de los alimentos, los proponentes deberán acreditar la propiedad, promesa de alquiler o arrendamiento financiero (leasing) de los siguientes vehículos:

- ***TRANSPORTE – VEHÍCULOS***

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e Inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así, como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados
Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen nesgo de contaminación de alimento o la materia prima.
Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, los vehículos requeridos son:

• ***Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada***

Vehículos para transporte de alimentos	2	**Vehículo Isotermo:** la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021, Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Mínimo modelo **2018.**

• ***Complemento Alimentario – Ración Industrializada***

Vehículos para transporte de alimentos	4	**Vehículos Tipo A:** Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (2) toneladas en adelante. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021. Mínimo modelo **2018.**

- **IMPLEMENTACIÓN DEL EJE COMPRAS LOCALES**

  El objetivo de este eje es señalar y determinar mecanismos que permitan en la operación del PAE la inclusión de los pequeños productores, el fortalecimiento de las compras locales, coadyuvando con el desarrollo de potencial endógeno, basados en los circuitos cortos de comercialización, con fundamento en la normatividad nacional vigente.

- **IMPLEMENTACIÓN DEL EJE PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

  De acuerdo a lo establecido en la Resolución 0335 de 2012, se determina gestión social como el cumplimiento de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, que permite generar un sentido de pertenencia, de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y de control social para su mejoramiento. En el marco del Programa de Alimentación Escolar se adoptarán los siguientes mecanismos:

  a) **Control social:** ejercido a través de la rendición de cuentas y veedurías ciudadanas.
  b) **Participación ciudadana**: ejercido por los padres de familia integrando los Comités de Alimentación Escolar (CAE) y la participación activa en las Mesas Públicas.
  c) Acceso a la información pública: se encuentra consagrado este derecho en la Ley 1712 de 2014, cuyo objeto se determinó para "regular el derecho de acceso a la información pública, los procedimientos para el ejercicio y la garantía del derecho y las excepciones a la publicidad de información, El PAE como política pública y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, autoridad que finja dicha política, al igual que las Entidades Territoriales como ejecutoras, facilitan a través de normas del Programa el acceso a la información objetiva, como elemento vital para el mejor desarrollo y aplicación de éste.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Para ejercer la participación ciudadana, la vigilancia comunitaria, el control social y así generar en la ciudadanía la pertenencia del Programa, se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE, debiendo ser realizadas para este propósito por partes de las Entidades Territoriales y los Operadores del PAE. El acceso a la información se garantizará de la siguiente manera:
El Operador publicará desde el inicio y de manera permanente en las 21 Sedes Educativas, la ficha técnica del Programa de alimentación Escolar, el ciclo de menús y las normas higiénicas que deben cumplir las Manipuladoras de alimentos vinculadas por el Operador y los delegados de los Comités de Alimentación Escolar que apoyan con las actividades de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.

SEGUNDO: Aclarar el numeral 3.3.4. Experiencia Acreditada de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

3.3.4 EXPERIENCIA ACREDITADA (Cumple / No Cumple)

La experiencia del proponente se acreditará un (01) contrato debidamente ejecutado y liquidado, que se encuentre registrado en el RUP, cuyo objeto se refiera a "***SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN-META"***, cuyo valor ejecutado en conjunto, sea dos veces el presupuesto oficial del presente proceso, es decir igual o superior a **(2.918,14 SMMLV)**, expresado en SLMMLV y que tenga relación con ejecución del programa de Alimentación Escolar y que además se encuentren codificados en los siguientes códigos UNSPSC del Clasificador de Bienes y Servicios:

Códigos UNSPSC	DESCRIPCION
50161500	Chocolates, azucares, endulzantes, productos
50193000	Bebidas y comidas infantiles
78131800	Bodegaje y Almacenamiento Especializado
50192700	Platos combinados empaquetados
93131600	Planeación y programas de política de alimentación y nutrición
78101800	Transporte de carreteras
90101600	Servicios de banquetes y catering
73151600	Servicio de empaques
90101800	Servicios de Comida para llevar a domicilio
52121600	Materiales de cocina y mesa y accesorios

El proponente, sea persona natural o Jurídica, y los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberá diligenciar el **anexo** adjuntar la documentación que acredite toda la información allí requerida.
En este formato se deberá incluir la siguiente información del contrato, que considere el proponente de conformidad con los requisitos establecidos en el criterio de evaluación de Experiencia, de los cuales deberá señalar:

- Si el contrato se suscribió en Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar el porcentaje de participación y acreditarlo mediante copia del acuerdo consorcial o el acuerdo de unión temporal o con la certificación correspondiente.
- El valor facturado (básico, ajustes si se pactó un monto y el valor del IVA), acreditarlo acta final y/o acta de liquidación o con la certificación correspondiente de la entidad contratante.
- Si la experiencia es demostrada por medio de una certificación o copia del contrato y acta de liquidación en donde se deberá poder verificar lo siguiente:
  - Número de contrato.
  - Objeto del contrato (acorde a lo exigido)
  - Datos del Contratante y del Contratista.
  - Valor final del contrato.
  - Fecha de inicio y finalización

El contrato que incumpla el requisito anterior no será tenido en cuenta para la evaluación.
Las copias de las certificaciones, actas y demás documentos para acreditación de la experiencia, deberán ser completamente legibles y deberán subrayarse, señalarse o indicarse en estos, los requisitos solicitados para el presente proceso.

El Municipio se reserva el derecho de verificar la información aportada por el proponente. Cualquier información que se determine como no veraz, luego de hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta y si es alterada o falsa, se remitirá a las autoridades competentes, para lo de su competencia.

Para la acreditación de experiencia de los contratos derivados de contratos suscritos con Entidades Estatales el Proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

- Certificación del subcontrato. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del subcontrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal del contratista del contrato principal, del Concesionario, o del EPC o Consorcio ejecutor. Así mismo, debe contener la información requerida en el presente Pliego de Condiciones para efectos de acreditación de la experiencia.

- Certificación expedida por la Entidad Estatal del contrato principal del cual se derivó el subcontrato. Dicha certificación debe contener la información requerida para acreditar experiencia y la siguiente:

    - Alcance de las actividades ejecutadas en el contrato, en las que se pueda evidenciar las actividades subcontratadas que pretendan ser acreditadas para efectos de validación de experiencia, en el presente proceso de selección.

    - Autorización de la Entidad Estatal contratante por medio de la cual se autoriza el subcontrato. En caso de que no requiera autorización, el Proponente podrá aportar con su propuesta alguno de los siguientes documentos que den cuenta de esa circunstancia: (i) copia del contrato o (ii) certificación emitida por la entidad concedente.

Para los subcontratos, las actividades subcontratadas solo serán válidas para el subcontratista cuando ambos se presenten al Proceso de Contratación; es decir, dichas actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista directo. En todo caso, la experiencia será válida para quien efectivamente haya ejecutado las actividades exigidas.

Los Proponentes deberán advertir al Municipio cuando en otros procesos, el contratista original haya certificado que, dentro de su contrato, se llevó a cabo la subcontratación, por cuanto tales actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista original. Para tal fin, deberán informar al Municipio, mediante comunicación escrita, indicando el proceso en el cual el Contratista certificó la respectiva subcontratación.

La obligación de informar las situaciones de subcontratación estará en cabeza de los Proponentes y de ninguna manera dicha obligación será de la Entidad. En aquellos casos en los que el Proponente no advierta tal situación, la Entidad no tendrá responsabilidad alguna por cuanto no fue advertida. En ese caso, el contrato se contabilizará como un todo y no se tendrá en cuenta lo relacionado con la subcontratación.

Experiencia entre particulares: La experiencia solicitada podrá ser acreditada mediante contratos ejecutados con entidades privadas. Para los efectos se deberá adjuntar copia del contrato y del acta de liquidación, o certificación expedida por el contratante que indique como mínimo: objeto del contrato, valor, actividades ejecutadas y plazo de ejecución, el nombre del contratista y del contratante, identificación, dirección, teléfono, correo electrónico de quien certifica, además de nombre e identificación de quien es certificado (Deberá aportar copia del contrato y documento que soporte la terminación o entrega del cual aporta la certificación).
Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente alguno de los documentos que se describen a continuación:

- Certificación de facturación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público de proponente que pretende acreditar la experiencia. Copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificados de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

Copia de la declaración de impuesto a las ventas (IVA) del Proponente, o alguno de sus integrantes en caso de ser proponente plural, que corresponda al periodo de ejecución del contrato que se pretende validar como experiencia.

EL NO CUMPLIMIENTO DEL REQUISITO DE EXPERIENCIA O SU INDEBIDA ACREDITACIÓN, DARÁ LUGAR A EVALUAR LA OFERTA COMO NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, LO QUE DARÁ LUGAR AL RECHAZO DE LA OFERTA.

TERCERO: Aclarar el numeral 3.3.5.1. Personal requerido para la ejecución de los trabajos de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

3.3.5.1 PERSONAL REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

El Municipio de Puerto Gaitán para la ejecución del contrato derivado del presente proceso, ha establecido un equipo humano mínimo requerido, con la formación académica, experiencia específica dedicación mínima requerida y las funciones y responsabilidades respectivas, para dar cumplimento tanto en plazo como en calidad el objeto contratado.

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso de ejecución del programa, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega, almacenamiento y distribución de los alimentos. El recurso humano mínimo requerido para el adecuado cumplimiento del programa es:

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Item	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
1	**Coordinador operativo**	1	Profesional en Nutrición y Dietista y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniera Industrial y/o Ingeniería Agroindustrial. Con especialización en gestión de calidad y/o inocuidad alimentaria y/o gestión de proyectos.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
2	**Coordinador Financiero**	1	Contador.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **100%** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
3	**Coordinador Legal**	1	Abogado	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **seis (06) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en el programa de alimentación escolar.	El Coordinador Operativo debe garantizar el **50 %** del tiempo. Vinculación Prestación de servicios.
4	**Coordinadores de campo**	2	Técnicos en áreas de alimentación, administrativas y/o afines	Experiencia Laboral: dos (2) años de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Un (1) año en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
5	**Jefe de Bodega**	1	Ingeniería de alimentos y/o química de alimentos y/o ingeniería agroindustrial y/o Ingeniería Industrial, y/o afines.	Experiencia Laboral: Deberá tener como mínimo **cinco (05) años** de experiencia profesional contados a partir de la fecha de la tarjeta profesional. Experiencia Especifica: mínimo cuatro (04) años de experiencia especifica en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE que cumplan con el objeto de la actual licitación.	Disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
6	**Auxiliares de bodega de alimentos**	2	Título de bachillerato	Experiencia Laboral: un (1) año de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Vinculación Prestación de servicios.
7	**Manipulador de alimentos Ración Industrializada**	25	Título de Básica primaria	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	Disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
		11	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Comida Caliente	17	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de	disponibilidad del 100% de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario mínimo proporcional a la

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Ítem	Cargo	Cant.	Perfil	Experiencia General	Dedicación
	Transportada-Preparación			alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad más prestaciones de ley
	Manipulador de alimentos Comida Caliente Transportada-Distribución	7	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **50%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar. Salario Mínimo proporcional a la disponibilidad más prestaciones de ley
8	**Auxiliares de Bodega y/o Transporte**	6	Título de Bachiller	Experiencia Laboral: Seis (6) meses de experiencia laboral. Experiencia Especifica: Mínimo Seis (6) meses en contratos de operación de Alimentación Escolar PAE Curso de formación en manipulación de alimentos, con fecha de expedición menor a **un (1) año** con relación al inicio de la operación del programa de alimentación escolar.	disponibilidad del **100%** de tiempo para el Programa de Alimentación Escolar, Salario mínimo completo más prestaciones de ley

Nota 8**: El personal deberá diligencia el **FORMA EXPERIENCIA EQUIPO DE TRABAJO** debidamente diligenciado así mismo **CARTA DE COMPROMISO DE DEDICACIÓN EN EL CASO DE ADJUDICACIÓN** y aportar la totalidad de los documentos relacionados en el acápite de **"DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA ACREDITACIÓN PERSONAL OPERATIVO Y OTROS".

ACREDITACION PERSONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AUXILIARES DE BODEGA Y/O TRANSPORTE Y AUXILIARES DE BODEGA DE ALIMENTOS.

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

1) *Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)*
2) *Copia Cedula de ciudadanía*
3) *Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.*
4) *Acreditación de Estudios: título de básica primaria para veinticinco (25) manipuladoras del área rural y título de bachiller para treinta y cinco (35) manipuladoras en área urbana.*
5) *Acreditación de Experiencia Laboral*
6) *Acreditación de Experiencia especifica*
7) *Certificación de afiliación al sistema de seguridad social régimen contributivo y/o Subsidiado*
8) *Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC y REDAM.*
9) *Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018).*
10) *Certificación médica, 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, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.*
11) *Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.*
12) *Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.*

***Nota 9.** Para declarar técnicamente hábil la propuesta, del proponente, debe presentar la totalidad del personal solicitado, sesenta (60) hojas de vida del personal manipulador), dos (2) Auxiliares de bodega de alimentos y seis (6) Auxiliares de Bodega y/o Transporte.*

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA ACREDITACIÓN PERSONAL OPERATIVO (JEFE DE BODEGA Y COORDINADORES).

Los documentos para acreditar la formación y experiencia del recurso humano son los siguientes:

1) *Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)*
2) *Copia Cedula de ciudadanía*
3) *Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.*
4) *Acreditación de Estudios diploma y acta de grado*
5) *Tarjeta profesional (cuando aplique)*

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

6) *Certificado Vigencia de matrícula y antecedentes profesionales. (si aplica)*
7) *Acreditación de Experiencia Laboral*
8) *Acreditación de Experiencia Especifica*
9) *Certificación de afiliación al sistema de seguridad social régimen contributivo y/o Subsidiado*
10) *Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC y REDAM.*
11) *Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018).*
12) *Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.*
13) *Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.*

Nota 10. *Los coordinadores de campo y jefe de bodega deben aportar Certificación médica, 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, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.*
Nota 11: *Las Certificaciones laborales y/o de los contratos relacionados en el Formato establecido para la Experiencia de equipo de trabajo, deben contener la siguiente información:*

- *Objeto o cargo.*
- *Funciones u obligaciones. (En caso de que el objeto contractual o cargo no contenga específicamente la actividad de la experiencia específica solicitada, o permita concluirla)*
- *Número del Contrato (en caso de que exista).*
- *Entidad contratante, teléfono y dirección.*
- *Nombre del contratista.*
- *Fecha de iniciación*
- *Fecha de terminación*
- *Valor final del contrato (no es requisito indispensable).*
- *Firma de la persona autorizada para suscribir la certificación*

Nota 12: *En caso de requerirse el cambio de alguno de los miembros del recurso humano, deberá previamente entregarse a la Supervisión del contrato, la hoja de vida del aspirante con toda la documentación exigida, El Supervisor verificará que el aspirante cumpla con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones. El operador o Contratista debe abstenerse de realizar cambios del recurso humano sin que previamente haya sido aprobada por el Supervisor.*
Nota 13: *Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio, las hojas de vida de este personal debe presentarlas a la Supervisión del contrato en la fase de alistamiento. Durante la fase de alistamiento, se definirán las Sedes Educativas del área rural a las que se les asignará Manipuladoras de alimentos. Igualmente, en la fase de alistamiento se define la distribución de las Manipuladoras de alimentos en cada uno de los establecimientos educativos.*
Nota 14: *Así mismo, el proponente deberá adjuntar la relación de Sedes Educativas de cada Coordinador de campo como atenderá durante la ejecución del contrato. un Coordinador atenderán únicamente Sedes Educativas rurales y otro Coordinador de campo atenderá el área urbana. La distribución de Sedes Educativas entre los Coordinadores de campo debe ser equitativa que les permita mantener contacto permanente con los Rectores, Directores, Docentes, Delegados del Comité de Alimentación Escolar, Manipuladoras de Alimentos y demás actores del PAE.*
Nota 15: *Para las certificaciones en las cuales se señale únicamente el mes y el año en la fecha de ejecución contractual, la entidad a efecto de calcular el tiempo aplicará lo siguiente:*

- ✓ *Para la fecha de inicio, se tomará el día treinta (30) del mes relacionado en la certificación.*
- ✓ *Para fecha de terminación, se tomará el primer (1°.) día del mes relacionado en la certificación. – Si la certificación no incluye la fecha de terminación, deberá incluir el término de ejecución del mismo.*

Nota *16: Para las certificaciones en las cuales se señale únicamente el periodo académico o semestre y el año, la entidad a efecto de calcular el tiempo, aplicará lo siguiente:*

- ✓ *Para la fecha de inicio de lo entendido como primer semestre o periodo se tomará el día primero (1°) del segundo mes del año y para la fecha de terminación se tomará el día treinta (30) del quinto mes del año.*
- ✓ *Para la fecha de inicio de lo entendido como segundo semestre o periodo se tomará el día primero (1°) del octavo mes del año y para la fecha de terminación se tomará el día treinta (30) del onceavo mes del año.*

En ningún momento, se aceptarán ni evaluarán documentos originales o fotocopias de documentos sin firmas, con tachaduras, enmendaduras o que no sea posible su lectura o con firmas escaneadas.
En la experiencia general o específica la entidad solo considera un solo tiempo, no son válidos los tiempos traslapados.
Los certificados de experiencia para los profesionales deberán venir suscritos por el representante legal y/o dependencia competente para tal fin del proponente que suscribió el contrato y/o por la entidad contratante. En el caso que la experiencia del profesional haya sido

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

efectuada en el desarrollo de un proyecto ejecutado por un proponente plural, se aceptarán como válidas solo las certificaciones emitidas por el representante legal y/o dependencia competente para tal fin de dicho proponente plural y/o las certificaciones emitidas por la entidad contratante, y no serán válidas las certificaciones emitidas por los representantes y/o dependencia competente para tal fin de los integrantes del proponente plural.
La entidad se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el interesado, y a fin de corroborar la misma, solicitar los soportes que considere convenientes tales como: facturas, certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos etc. En ejercicio de esta facultad, que se reserva la entidad, los oferentes no podrán mejorar o modificar su oferta.
Si el interesado es el mismo que certifica al personal propuesto, además de la certificación, debe presentar la copia del respectivo contrato suscrito entre la persona y el proponente que lo certifica donde se demuestre la idoneidad de cada persona.
Si el profesional propuesto coincide con uno de los representantes legales o socios de la persona jurídica que propone o el representante legal de consorcios o uniones temporales, deberá aportar, además, copia del respectivo contrato suscrito entre el profesional y el proponente que lo certifica.
La verificación del perfil y experiencia del equipo puesto a disposición del proyecto se realizará con base en las certificaciones y demás soportes allegados de estudio y experiencia.
***Nota 17:** Traslapos: Si se acredita certificaciones ejecutadas durante un mismo período con diferentes entidades o empresas, se contabilizará el periodo no traslapado.*
De conformidad con lo establecido en el Decreto 019 de 2012 la experiencia profesional se computará a partir de la terminación de materia, para lo cual deberá adjuntarse la debida certificación de terminación de materias, de lo contrario se evaluará la experiencia certificada desde la fecha del acta de grado o diploma correspondiente. En lo referente a las profesiones relacionadas con el sistema de seguridad social en salud, computará a partir de la inscripción o registro profesional.
Las certificaciones de experiencia se consideran expedidas bajo la gravedad del juramento. Para acreditar experiencia se debe allegar copia del contrato y acta de terminación o copia de la certificaciones laborales o contractuales suscriptas por el Representante Legal o por la persona autorizada debidamente identificada con su cargo, con plena identificación además de empresas o personas que la emite indicando dirección, teléfono de contacto y/0 correo electrónico para efectos de verificar la información. Los documentos aportados deben contener como mínimo objeto y /o actividades realizadas, fecha de inicio y terminación, tipo de vinculación, fecha de inicio, de finalización, dirección y teléfonos de contacto de la empresa y Nit.
La entidad se reserva el derecho de verifica durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el interesado y a fin de corroborar la misma, copias de contratos actas de liquidación, estados financieros, copia de pagos de impuestos, pagos de seguridad social etc, en ejercicio de esta faculta, que se reserva la entidad. ***los oferentes no podrán mejorar o modificar su oferta.***
El no cumplimiento de la experiencia del equipo de trabajo ofertado en las condiciones solicitadas o la no presentación de los soportes requeridos generara la declaratoria. de ***NO HABIL****, en la capacidad Técnica del oferente.*

CUARTO: Aclarar el numeral 3.3.5.2. Disponibilidad de bodegas (2) de almacenamiento de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

3.3.5.2 DISPONIBILIDAD DE BODEGAS (2) DE ALMACENAMIENTO.

a) Bodega Principal (1)

El Programa de Alimentación Escolar - PAE, está acompañado de un marco jurídico y normativo de política vigente que establece entre otros las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (resolución 2674 de 2013), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los titulares de derecho.
De conformidad con lo señalado en los lineamientos técnicos administrativos para la operación del PAE, expedidos por el MEN, los proponentes deberán acreditar que cuentan con una **instalación locativa (bodega)**, apta para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribuciones de víveres, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, que el futuro contratista cuente con las condiciones de infraestructura y dotación, que cumpla con las condiciones sanitarias requeridas para la prestación del servicio y de este modo se garantice las condiciones de conservación, higiene, inocuidad y temperatura.
La bodega debe cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- Se debe destinar para almacenar, embalar, preparar entregas y distribución de víveres y alimentos necesarios para las modalidades de atención.
- Debe contar con sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, entre otros), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, entre otros) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para almacenamiento y distribución de alimentos del Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Puerto Gaitán – Meta.
- Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual, por lo tanto, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad el inicio oportuno de la ejecución del programa de

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

alimentación escolar, lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

- Estar ubicada en la ciudad de Villavicencio, como centro de acopio principal de los productos.
- La bodega debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.
- La bodega deberá contar con un área de instalaciones en general igual o superior a 450 M2.
- La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 335 de 2021.

En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:
Espacios mínimos bodega modalidad industrializada:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual.

b) Bodega Centro de acopio.

Teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa, cuando en las sedes educativas focalizadas no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, o cuando se presenten situaciones de fuerza mayor (paros de transportadores o de docentes, cierres ocasionados por fenómenos naturales, entre otros) que impidan el suministro de los alimentos en los tiempos establecidos; y con el propósito que el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos que permitan el servido en las instituciones educativas, de tal forma, que se conserven las suficiente en términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundara en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus complementos alimentarios en los tiempos estipulados de conformidad con los parámetros de la Resolución No. 335 de 2021. Se requiere una bodega o centro de acopio ubicado en casco urbano del municipio de Puerto Gaitán la cual deberá contar con un área de instalaciones en general igual o superior a 250 M2.
Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.
Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.
Junto con la prestación de la propuesta el oferente deberá allegar acta de visita de inspección sanitaria de la bodega o instalación con concepto favorable expedido por la autoridad competente Secretaria de Salud o quien tenga la competencia con fecha de expedición no superior a un año anterior a la fecha de cierre del proceso de licitación, no se aceptarán conceptos condicionados.
Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de la bodega y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la por la autoridad sanitaria competente
El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la bodega debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.
La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 335 de 2021.
En este sentido y de acuerdo a las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:
Espacios mínimos bodega:

- Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud publica
- Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- Áreas destinadas a oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de frutas y verduras.
-

Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, vigente a la fecha de cierre de la presente licitación. La exigencia del concepto higiénico sanitario favorable, se sustenta en el tiempo que la autoridad competente ocupa para emitir el concepto, aun existiendo la posibilidad de que la bodega acreditada dentro del proceso de selección del futuro contratista, no cuente en un primer momento con lo establecido en la resolución 335 del 2021 emitida por el UApA y demás normas sobre la materia, lo que podría derivar en el inicio inoportuno del programa de alimentación y un incumplimiento contractual.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

CUARTO: Modificar el numeral 3.3.5.2. Planta de producción y procesamiento de alimentos de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

3.3.5.3 PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Conforme a la implementación del programa piloto en las sedes educativas Sede Antonio Pérez con atención de 895 beneficiarios y Sede Principal de la Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento con atención de 505 beneficiarios, para un total de 1.400 complementos alimentarios almuerzos transportados. Se requiere de una Planta de producción para la implementación de la modalidad de comida caliente transportada ***Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado***, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción en donde el operador procese las raciones con destino a las instituciones antes mencionadas, por lo cual esta debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; para que posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas el manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas. A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "ración preparada en sitio" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013. por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso deberá ofertar unas instalaciones que cuenten como mínimo.

- La planta de producción y procesamiento de alimentos debe acreditarse en calidad de propiedad o promesa de arrendamiento, a nombre del proponente individual o alguno de los miembros, en caso de proponentes plurales.
- La planta de producción y procesamiento de alimentos deberá contar con un área de instalaciones igual o superior a 180 M2.
- El oferente en el caso de ser seleccionado deberá presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.
- El oferente seleccionado deberá presentar carta de compromiso de adecuaciones en donde se comprometa en el caso de ser adjudicado el contrato objeto de la presente, realizar las adecuaciones como instalaciones de estufas industriales, mesones, dotar de elementos de refrigeración, embalaje de alimentos y demás adecuaciones necesarias para el funcionamiento, las cuales deberán ser presentadas antes del inicio de las actividades para ser aprobadas por parte de la interventoría designada, la supervisión y posteriormente deberá tramitar el respectivo permiso o concepto sanitario.

Para acreditar la propiedad del inmueble, se debe presentar el certificado de libertad y tradición expedido por la oficina de instrumentos públicos, con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación.
Para acreditar el arrendamiento, se debe presentar el contrato de promesa de arrendamiento, a nombre del proponente o representante legal con fecha de suscripción no mayor a 30 días calendario a la fecha de cierre de la presente licitación aportando el certificado de liberta y tradición del bien con el fin de verificar la titularidad de la persona que funja como posible arrendador.
Junto con la presentación de la propuesta el oferente deberá allegar fotografías de las instalaciones donde funcionará la planta de producción y la dirección exacta de su ubicación y acta de visita de inspección a establecimientos de alimentos con concepto favorable expedido por la por la autoridad sanitaria competente.
El Municipio durante el proceso de evaluación, efectuará una visita de inspección a las instalaciones ofrecidas, con el fin de verificar las condiciones mínimas exigidas y dará concepto, que se considera requisito habilitante. En el momento de la visita técnica, la planta de procesamiento debe encontrase en total cumplimiento de la normatividad vigente.
La bodega deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico, el cual se deberá implementar y desarrollar durante la ejecución del contrato conforme a la resolución No. 335 de 2021.
El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de alimentos, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución. Por lo cual, el oferente debe presentar certificación bajo gravedad de juramento que cuenta con la dotación requerida por la entidad, para garantizar la prestación del servicio cuando la administración lo requiera., tal como se detalla a continuación:

EQUIPOS DE COCINA	De 1001 a 1500 Servicios
Bascula digital con lector de pie	1
Congelador Vertical de 1400 - 1600 L	2
Estufas Industriales a gas	14 puestos de calor
Gramara Digital	2
Licuadora Industrial Basculante 25L	1
Mantenedor de Alimentos	2
Molina 1 HP	1
Nevera Vertical de 1600 a 2200L	3

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Recipiente plástico con tapa 120 Lt	120 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Recipiente plástico con tapa 75 Lt	75 L	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Jarra plástica	2,5 L	2	2	3	3	4	4	5	5	5	5	7	7
Tarro alto con tapa ajustable	3 L	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5
Contenedor de alimentos 18 litros	alto 25 cm ancho 30 cm largo 45 cm	1	1	1	1	5	5	6	6	6	7	7	7
Colador cónico	Colador Chino diámetro 8" aprox. 20,32 cm tipo industrial	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico doble malla industrial pequeño		1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Espátula para frituras en acero inoxidable	ancho 14 cm largo 14 cm mango 18 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	5	3	3	3
Batidor manual forma globo grande acero inox.	Tamaño globo 30 a 50 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Espumadera espiral acero inoxidable	Diámetro entre 15 a 30 cm, mango 30 cm	1	1	1	1	2	2	3	3	3	3	4	4
Pinza acero inoxidable 10"	10 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Pinza acero inoxidable 14"	14 in	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Porcionador	4 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Porcionador	6 oz	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Rallador metálico		2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Tijera cocina multiusos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Tabla acrílica para cortar "grande"	Espesor 2 cm ancho 32 cm largo 53 cm	2	2	2	2	6	6	6	6	6	6	6	6
Tabla acrílica para cortar "mediana"	Espesor 2 cm ancho 26 cm largo 38 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Vaso plástico 9 oz	9 Oz	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja de servicio plástica pequeña	ancho 27 cm largo 35 cm mango 2 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Plato pando plástico	Diámetro entre 20 a 25 cm	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Pocillo		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Cuchara		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Tenedor		50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000
Bandeja para servicio grande	ancho 35 cm Largo 45 cm mango 2 cm	5	5	10	10	30	50	50	50	50	50	50	50
Olla a presión casera	casera	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla imusa 40 L	40 L	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Menos de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de ollas tipo casero		1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	75 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Olla caldero	113 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Olla caldero	50 L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 29 L	29 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Caldero 50 L	50 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Palla 23 litros	23 L	1	1	1	1	3	4	4	4	4	4	4	4
Cuchara para servir mango largo	largo entre 24 a 40 cm	2	2	3	3	6	7	7	7	7	7	7	7
Paleta						4	4	4	4	4	4	4	4
Colador metálico	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Cucharón 3 onzas	3 oz	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Escurridor de verduras en acero inoxidable	diámetro entre 30 a 40 cm	1	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4
Probeta	volumen 1000 ml.	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Escurridor de verduras en acero inoxidable		0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

ELEMENTO	REF.	NÚMERO DE SERVICIOS											
		Hasta de 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	Cuchillo para picar de 7,6 cm. Cuchillo cocinero de 20,4 cm. Cuchillo deshuesar de 15,2 cm. Hacha de 12,2 cm. Cuchilla de carnicero de 30,5 cm.	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores)	3 onzas, 5 onzas y 8 onzas	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
trinche metálico		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Sartén profesional 30 cm	diámetro 30 cm	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jarra chocolatera en aluminio x 5L	5 L	1	1	1	2	2	2	3	3	3	3	4	4
Armario para químicos de cocina	alto 180 cm ancho 70 cm profundidad 50 cm	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Escalera plástica de dos pasos	2 pasos	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	10 L	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3
Careta de seguridad con visor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Reloj de pared		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Gafasde seguridad		1	1	1	1	8	10	10	10	10	10	10	10
Porta escoba plástico 4 ganchos		1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3
Gancho para colgar de 6 lugares		1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
Caja plástica para químicos		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1

QUINTO: Aclarar el numeral 3.3.5.4. Vehículos para transporte de alimentos de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

3.3.5.4 VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Teniendo en cuenta el que Programa de Alimentación Escolar requiere operadores que cuenten con el parque automotor requerido para garantizar el transporte y entrega oportuna de los alimentos, incluidos aquellos que requieren la conservación de la cadena de frío, con el fin de garantizar la inocuidad de dichos alimentos.
Los oferentes deberán adjuntar los documentos solicitado diligenciando el **ANEXO DENOMINADO "RELACION DE VEHICULOS"** Además, acreditara la propiedad, promesa de alquiler o arrendamiento financiero (leasing) de los siguientes vehículos:

a) **Vehículos para entrega Ración Industrializada (4).**

cuatro (4) vehículos Tipo A: Vehículo tipo furgón con capacidad de carga de dos (2) toneladas en adelante, el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021.
Mínimo modelo **2018**.
El número de vehículos corresponde a un vehículo por cada ruta de entrega de alimentos.

a) **Vehículos para entrega ración caliente entregada en sitio (2)**

Dos (2) vehículos isotermo Mínimo modelo **2018** que posea una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte. el cual deberá cumplir con las condiciones técnicas establecidas en Resolución 335 de 2021, Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
El futuro contratista deberá acreditar que cuenta con el transporte requerido, y deberá aportar:

- Copia de las tarjetas de propiedad de cada uno de los vehículos y/o contratos de leasing y/o arrendamiento con el propietario del vehículo y/o carta de intención del propietario para poner y tener disponibilidad de vehículos para la ejecución de la negociación de alimentación escolar objeto del presente proceso, en los horarios y durante el tiempo que sea necesario para garantizar la entrega oportuna de las raciones a los menores objeto del derecho.
- Certificado o concepto favorable higiénico sanitario expedido por la Secretaria de Salud competente que se encuentre VIGENTE.
- SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos
- Ficha técnica del vehiculo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Fotocopia de la revisión técnico mecanica vigente.
- Cada vehículo debe tener un aviso que indique transporte de alimentos – aportar registro fotografico.
- Certificación suscrita por el representante legal en la cual conste el compromiso de contar con los medios de transporte solicitados con disponibilidad en los tiempos y las horas necesarios para la ejecución del programa.

Se debe acreditar que se cuenta con conductores para cada uno de los vehículos para lo cual se debe aportar:

- Copia de la cédula de ciudadanía del Conductor de cada vehículo.
- Copia de la licencia de conducción de cada conductor
- Certificación médica, 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, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

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

El personal en calidad de conductores de vehículos, deben acreditar mínimo los siguientes documentos:

1) Hoja de vida con sus respectivos soportes (debe estar completamente diligenciado en todos sus apartes y firmada)
2) Copia Cedula de ciudadanía
3) Fotocopia de la libreta militar o certificado que acredite la definición de la situación militar (hombres menores de 50 años), si aplica.
4) Acreditación de Estudios: título de bachiller
5) Acreditación de Experiencia Laboral
6) Acreditación de Experiencia especifica como conductor de transporte de alimentos mínimo seis (06) meses.
7) Licencia de conducción vigente categoría C2.
8) Certificación de afiliación al sistema de seguridad social Integral.
9) Certificados antecedentes Disciplinarios, Fiscales, Judiciales, Medidas Correctivas RNMC y REDAM.
10) Certificado de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales Contra Menores de 18 años. (según Ley 1918 de 2018).
11) Certificación médica, 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, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de ofertas.
12) Certificación de formación en manipulación de alimentos donde se evidencia la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
13) Carta de disponibilidad y compromiso debidamente firmada.

Cada vehiculo ofrecido debe contener la certificacion sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, dicha certificacion debe tener fecha de expedicion vigente y anterior a cierre del presente proceso licitatorio y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato.
Durante la etapa de evaluación, el Municipio verificará la existencia de los vehículos, para lo cual el proponente deberá ponerlos a disposición en las instalaciones de la bodega, al momento de realizar la visita de inspección. Este se considerará como requisito habilitante de la propuesta.
Los vehículos deberán tener inscripción sanitaria ante la Secretaria de Salud correspondiente, conforme a lo señalado en la resolución 2674 de 2013 art 50.
El no cumplimiento de las especificaciones de los vehículos ofertados en las condiciones solicitadas o la no presentación de los soportes requeridos generara la declaratoria. de **NO HABIL**, en la capacidad Técnica del oferente.

SEXTO: Aclarar el numeral 5.3. Aspectos Evaluables de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.3 ASPECTOS EVALUABLES

El Municipio debe evaluar las ofertas de los proponentes que hayan acreditado todos los requisitos habilitantes. La evaluación y ponderación de los factores de evaluación se realizará por el Comité designado para el efecto, cuyos integrantes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes. Esta ponderación esta soportada en los siguientes criterios.

CRITERIO	PUNTOS
Calificación Económica (TRM): 385/1000	**385**
Condiciones Técnicas Mínimas Adicionales de Calidad	**500**
✓ Congeladores Horizontales	100
✓ Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Laboral Certificada (100/500).	100
✓ Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos (50/500).	50
✓ Calificación Por Empleabilidad Local (100/500)	100
✓ Planta de Procesamiento – Dotación	150
Incentivos En Favor De Personas Con Discapacidad 10/1000	10
Apoyo A La Industria Nacional 100/1000	100

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Puntaje Adicional De Hasta 0.25% Del Valor Total Del Puntaje Para MiPymes- Artículo 2.2.1.2.4.2.15. Del Decreto 1860 De 2021	2,5
Puntaje Adicional De Hasta 0.25% Del Valor Total Del Puntaje Para Emprendimientos Y Empresas De Mujeres - Artículo 2.2.1.2.4.2.15. Del Decreto 1860 De 2021	2,5
TOTAL	**1.000**

Los puntajes se aplicarán en forma Individual de acuerdo con lo estipulado en los factores y puntajes de evaluación. A fin de establecer el puntaje total de la propuesta, se realizará la sumatoria de los puntajes Individuales logrados por la oferta en cada uno de los factores de ponderación del bien.

SEPTIMO: Aclarar el numeral 5.5.1. Congeladores Horizontales (100/500) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.1 FACTORES DE CALIDAD ADICIONAL (500/1000)

5.5.1 CONGELADORES HORIZONTALES (100/500).

Se le dará un puntaje de 100 puntos al proponente que ofrezca sin costo alguno para la entidad doce (12) Congeladores Horizontales Heladero de entre 250 a 500 litros de capacidad, el cual la entidad determino como necesario con el fin de garantizar la cadena de frio y realizar la entrega del componente de bebidas dotando en comodato durante la ejecución del contrato a un mínimo de doce (12) sedes educativas, los electrodomésticos deberá contar con mínimo las siguientes características:

Características mínimas del electrodoméstico
-Temperatura mínima de -18 °C
- Forma rectangular con tapa de fácil
- Energía Electica

ELECTRODOMÉSTICOS	Puntaje
Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 490 litros de capacidad Cantidad (12)	100
Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 490 litros de capacidad Cantidad (8)	50
Congeladores Horizontales Heladero rango mínimo de 250 a 490 litros de capacidad Cantidad (6)	25

NOTA: Los oferentes deberán allegar facturas de compra, ficha técnica y garantía de calidad de los productos los cuales no deben tener un uso de más de dos años del cierre del proceso. Además, deberá **DILIGENCIAR EN FORMATO EN EXCEL** una relación de los congeladores que contengan la siguiente información relacionada con los equipos a entregar:

No	Marca	Características técnicas	Número de la Factura	Año de compra del equipo
1				
2				
TOTAL CONGELADORES OFERTADOS				

OCTAVO: Aclarar el numeral 5.5.2. Planta de Procesamiento-Dotación (150/500) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.5.2 PLANTA DE PROCESAMIENTO – DOTACIÓN (150/500).

El oferente debe contar con todos los elementos necesarios para garantizar la preparación, embalaje, cargue, transporte, servido de los alimentos en las áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, áreas de despacho y distribución. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial, toda vez que es indispensable garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y operatividad para el inicio de

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

calendario académico, por lo cual se hace necesario, la exigencia de este requisito, garantiza a la entidad la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (desde el primer día calendario escolar), lo que pondría en riesgo si las condiciones de operación se retrasan, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

Aspecto	Sub- aspecto	Puntos
PLANTA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	El proponente que acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad comida caliente transportada, que esta se encuentra totalmente dotada y lista para funcionamiento, al 100% de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	150 PUNTOS
	El proponente que acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad comida caliente transportada, que esta se encuentra parcialmente dotada y lista para funcionamiento, al 50% de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	75 PUNTOS
	El proponente que no acredite en visita realizada por la entidad a la planta de procesamiento de alimentos para la preparación de la modalidad comida caliente transportada, que esta no se encuentra dotada y lista para funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el numeral *PLANTA DE PRODUCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.*	0 PUNTOS

NOVENO: Aclarar el numeral 5.5.3. Personal Manipulador de Alimentos-Experiencia Laboral Certificada (100/500) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.5.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - EXPERIENCIA LABORAL CERTIFICADA (*100/500).*

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por sede educativa a beneficiar de acuerdo al número de complementos alimentarios a entregar en cada una de ella, tanto para la modalidad Industrializada como preparada en sitio y comida caliente transportada, teniendo en cuenta los cupos asignados en el presente proceso se requieren aproximadamente un total de 60 manipuladores de alimentos en sus diferentes modalidades para atender el programa de alimentación escolar; por lo anterior se le otorgara un puntaje máximo de cien puntos al proponente que oferte junto con la propuesta un máximo de 30 personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos en las sedes educativas, las cuales deberán acreditar experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar; demostrando así, en caso de serle adjudicado el contrato, que cuenta con disponibilidad Inmediata para Iniciar la operación del PAE en cada sede educativa. El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro.

A continuación se relaciona el total de personal manipulador a emplear en la ejecución del programa, como se detalla en el contenido Condiciones Técnicas - cantidad por institución de manipuladoras de alimentos requeridas. Es decir, del personal necesario para la entrega del complemento alimentario en cada sede educativa.

Actividad	*Cantidad*
Total Manipuladoras RI	*36*
Total Manipuladoras Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada	*24*
Total Manipuladoras	***60***

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Ítem	*Aspecto*	*Sub-Aspecto*	*Puntos*
1	*Manipuladoras de alimentos*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 10 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 25 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*25*
2	*Manipuladoras de alimentos*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 20 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 50 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*50*
3	*Manipuladoras de alimentos.*	*Al proponente que anexe junto con su propuesta de 30 manipuladoras de alimentos con experiencia laboral certificada mínima de un (1) año en manipulación de alimentos en Programas de Alimentación Escolar, se le otorgaran 100 puntos.* *Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente*	*100*

El puntaje otorgado para la experiencia exigida en el presente numeral no es acumulativo, de tal suerte que se asignaran los puntos que correspondan, de acuerdo con el número de personas ofertadas y con la evaluación documental y de experiencia de las mismas.
Documentos a anexar por cada persona ofertada como manipuladora de alimentos.

- *Formato experiencia equipo de trabajo debidamente diligenciado en original firmado.*
- *Fotocopia del documento de identidad.*
- *Certificaciones de experiencia laboral.*
- *Certificación de estudios de bachiller (Diploma o Acta de Grado)*
- *Fotocopia libreta militar (hombres menores de 50 años)*
- *Certificados de antecedentes disciplinarios, penales y fiscales, con expedición no mayor a 30 días.*
- *Certificación de antecedentes disciplinarios expedido por la entidad que lleva el registro de la respectiva profesión (si es el caso).*
- *Certificación de capacitación en manipulación de alimentos.*
- *Examen médico apto para manipulación de alimentos.*

No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.
No se tendrá en cuenta para el otorgamiento de puntaje el personal que no cumpla con mínimo la experiencia exigida y la totalidad de los documentos exigidos.

DECIMO: Aclarar el numeral 5.5.4. Inclusión Social-Condiciones Especiales Manipuladoras de Alimentos (50/500) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.5.4 INCLUSION SOCIAL - CONDICIONES ESPECIALES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS (50/500).

Teniendo en cuenta cada una de las acciones contempladas en los subcomponentes de la inclusión social en el PAE conforme a la Resolución 335 de 2021, se estructuraron las siguientes condiciones para que los posibles proponentes puedan obtener puntaje adicional. De acuerdo a lo anterior, las condiciones a evaluar por este aspecto se entienden adicionales a los requerimientos mínimos exigidos al proponente. En este sentido, los ofrecimientos que por este aspecto de calidad formule por escrito el oferente no tendrán ningún costo adicional para la Gobernación.

Ítem	Aspecto	Sub-contrato	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que acredite de 10 a 20 de las manipuladoras de alimentos establecidas en el numeral 9.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO, que pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia se les otorgará 25 puntos, para lo cual deberán anexar las condiciones legales que permitan demostrar dicha condición dentro de la documentación de la propuesta presentada, sin ningún costo adicional para la entidad, ofrecimiento que será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente e incluida como una obligación contractual.	25

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

2	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que acredite más de 20 de las manipuladoras de alimentos establecidas en el numeral 9.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO, que pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia se les otorgará 50 puntos, para lo cual deberán anexar las condiciones legales que permitan demostrar dicha condición dentro de la documentación de la propuesta presentada, sin ningún costo adicional para la entidad, ofrecimiento que será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente e incluida como una obligación contractual.	50

*Para acreditar esta información, el proponente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem **9.2***

***RECURSO HUMANO MÍNIMO**, para el personal manipulador de alimentos el soporte legal de gozar de dicha condición (vulnerable, discapacitados, desplazados, reinsertados, minorías étnicas certificadas por gobernador o capitán del resguardo y/o madres o padres cabeza de familia).*
No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

UNDECIMO: Aclarar el numeral 5.5.5. Calificación por Empleabilidad Local (100/500) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.5.5 CALIFICACIÓN POR EMPLEABILIDAD LOCAL (100/500)

En aras de mejorar la calidad de vida de los habitantes del municipio de Puerto Gaitán al generar más empleos locales, la entidad considera viable otorgar un puntaje adicional al oferente que ofrezca sin valor adicional alguno, vincular personal del municipio; ofrecimiento será considerado como una obligación contractual del futuro contratista adjudicatario. Factor que fue considerado por la entidad de conformidad a las regulaciones que reconocen prioridad a la contratación de mano de obra local, con el fin de prevenir procesos migratorios que puedan afectar la estabilidad social y económica y garantizar el acceso al empleo, como por ejemplo el Decreto 1668 de 2013, para municipios que desarrollen proyectos de exploración y producción de hidrocarburos, teniendo en cuenta que en el presente proyecto se va a ejecutar en el municipio de Puerto Gaitán, más aún cuando las condiciones de la vía principal al llano, que comunica al Departamento con Bogotá y el resto el país, que como es de conocimiento público presenta cierre definitivo e Indefinido, generando crisis en todos los contextos sociales, económicos y administrativos de la región, lo que Implica que la administración municipal debe generar estrategias conducentes a reactivar la economía del municipio, y en especial la generación de empleo para los portogaitanenses o residentes en el territorio municipal; por lo tanto, se considera oportuno, conveniente y pertinente otorgar puntaje al oferente que tenga en cuenta la vinculación del personal residente en el municipio, por lo tanto, se le asignarán máximo cincuenta puntos de acuerdo a los siguientes parámetros:

Considerando que se estableció un número mínimo de personal manipulador de alimentos por sede educativa a beneficiar de acuerdo al número de complementos alimentarios a entregar en cada una de ella, para cada modalidad de entrega, la administración pretende fortalecer e incentivar la empleabilidad local en el municipio; por lo cual se otorgara un puntaje máximo de cincuenta puntos al proponente que oferte junto con la propuesta hasta 40 personas que se desempeñaran como manipuladoras de alimentos en las sedes educativas, las cuales deberán acreditar la localidad en el municipio donde se ejecutara el programa de alimentación escolar, por medio de certificación expedida por la entidad territorial de su localidad . El puntaje se otorgará de acuerdo con lo establecido en el siguiente cuadro.

Ítem	Aspecto	Sub-Aspecto	Puntos
1	Manipuladoras de alimentos	Al proponente que anexe junto con su propuesta desde 5 a 9 de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem ***9.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO***, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 25 puntos. Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	25
2	Manipuladoras de alimentos	Al proponente que anexe junto con su propuesta desde 10 a 19 de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem ***9.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO***, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial, se le otorgaran 50 puntos Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	50
3	Manipuladoras de alimentos.	Al proponente que anexe junto con su propuesta 20 o más de las manipuladoras de alimentos ofertadas ítem ***9.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO***, el certificado de residencia expedido por la entidad territorial o Certificado del resguardo indígena, se le otorgaran 100 puntos Lo cual será verificado por el comité verificador y evaluador dentro de la propuesta presentada por el oferente	100

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Para acreditar esta información, el proponente presentará con la propuesta, junto con los demás documentos solicitados en el ítem ***9.2 RECURSO HUMANO MÍNIMO***, para el personal manipulador de alimentos el soporte legal de gozar de dicha condición a través del certificado de residencia expedido por la entidad territorial. No se admitirán y tendrán en cuenta documentos no legibles, con tachaduras, enmendaduras u otros aspectos que no permitan establecer claramente el contenido de los mismos.

DUODECIMO: Aclarar el numeral 5.9. Calificación de incentivos en favor de personas con discapacidad (10/1000) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.9 CALIFICACIÓN DE INCENTIVOS EN FAVOR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (10/1000)

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultado hábiles en todos los criterios de evaluación jurídica, técnica y financiera, y en los términos del artículo 1 del Decreto 392 del 26 de febrero de 2018 "*Por el cual se reglamentan los numerales 1, y 8 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, sobre incentivos en Procesos de Contratación en favor de personas con discapacidad*", para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 1° de dicho Decreto el municipio de Puerto Gaitán asignará el siguiente puntaje: Artículo 1. Adiciónese la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, la cual tendrá tres nuevos artículos con el siguiente texto: "Artículo 2.2.1.2.4.2.6. Puntaje adicional para proponentes con trabajadores con discapacidad. En los procesos de **licitaciones públicas y concursos de méritos,** para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, las entidades estatales deberán otorgar el uno por ciento (1%) del total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones, a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda certificarán el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso de selección. –ANEXO.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección. Verificados los anteriores requisitos, se asignará el 1%, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

Número Total de Trabajadores de la Planta de Personal del Proponente	Número Mínimo de Trabajadores con Discapacidad Exigido
Entre 1 y 30	1
Entre 31 y 100	2
Entre 101 y 150	3
Entre 151 y 200	4
Más de 200	5

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

DECIMO TERCERO: Aclarar el numeral 5.8 Calificación apoyo a la industria nacional (100/1000) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.8. CALIFICACIÓN APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100/1000)

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: (i) Servicios Nacionales o con trato nacional o por (ii) la incorporación de servicios colombianos. El Municipio en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) Servicio Nacional o con Trato Nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos.

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

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	100
Incorporación de componente con trato nacional en servicios extranjeros	50

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

NOTA. El objeto contractual es un servicio, por lo cual la Entidad no asignará puntaje por Bienes Nacionales.

A) PROMOCIÓN SERVICIOS O CONTRATO NACIONALES (100 PUNTOS)

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultadas hábiles en todos los criterios de evaluación Jurídica, Técnica y Financiera y se calificará, en los términos de la Ley 816 del 7 de Julio de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública". Para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 2º de dicha ley, y el Decreto 680 de 2021 Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública.

Este puntaje se le otorgará al proponente que ofrezca servicios de origen 100% nacional; para lo cual se tendrá en cuenta la definición de "servicios nacionales" contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1º del Decreto 680 de 2021; así como de servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales. Este último caso se demostrará mediante Certificación de Reciprocidad de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Conforme al análisis del sector realizado en donde se determinó que, en el presupuesto oficial del presente contrato, no existen bienes relevantes incluidos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales, en este proceso de selección el Municipio otorgará el puntaje a los
Proponentes que se comprometan a vincular un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos de al menos el 90% del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

Para que el proponente extranjero con trato nacional obtenga puntaje por trato nacional podrá acreditar que los servicios son originarios de uno de estos Estados es decir aquellos cubiertos a acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de selección, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio. A tales efectos el proponente extranjero deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, aportando la información y/o documentación que sea requerida.

Si el proponente extranjero con derecho a trato nacional no especifica a cuál regla de origen se acoge, deberá aplicarse lo aquí previsto de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.

El proponente, para obtener el puntaje por trato nacional, deberá diligenciar el Formato – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje pro-Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. al proponente extranjero que incluya componente colombiano en servicios profesionales, técnicos y operativos; para lo cual deberá comprometerse a incorporar para la ejecución del contrato servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales en un porcentaje mínimo del 90%, su propuesta obtendrá 50 puntos por el factor

"ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL COLOMBIANA."

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

B) INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL (50 PUNTOS)

El Municipio asignará el puntaje descrito a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen el porcentaje de personal calificado colombiano de mínimo el noventa por ciento (90%).

Por personal calificado se entiende aquel que requiere de un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del Proponente debe diligenciar el **Anexo 16**. Incorporación de Servicios Nacionales, cual manifieste bajo la gravedad de juramento y que, en caso de resultar adjudicatario, que incorporará a la ejecución del contrato, un mínimo del 90% del personal calificado de origen colombiano.

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

El Municipio únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **Anexo 16**. Incorporación de Servicios Nacionales, no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

DECIMO CUARTO: Aclarar el numeral 5.7 puntaje adicional para mipymes en el sistema de compras públicas establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del decreto 1860 de 2021. (2,5 / 1000) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.7 PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021. (2,5 / 1000).

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del decreto 1082 de 2015, el Municipio asignará un puntaje adicional de 2,5 puntos, con el fin de incentivar los emprendimientos y/o empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional, que cumplan con alguna de las condiciones definidas en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015.

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1082 de 2015 y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

DECIMO QUINTO: Aclarar el numeral 5.6 puntaje adicional para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del decreto 1860 de 2021 (2,5 / 1000) de los pliegos de condiciones el cual quedará así:

5.6 PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021 (2,5 / 1000).

En aplicación del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015, el Municipio asignará un puntaje adicional hasta de 2,5 puntos, con el fin de promover y facilitar la participación de Mipymes domiciliadas en Colombia en los procesos de selección, así:

Tamaño Empresarial	Puntaje
Microempresa, pequeña empresa o mediana empresa	2,5

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

Para los efectos de este numeral, los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya.

DECIMO SEXTO: Modificar la cronología del proceso la cual quedará así:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Respuesta a las observaciones al pliego de condiciones definitivo	10 de Enero de 2025 a las 10:00 Am	Plataforma SECOP II, en el link del proceso
Plazo máximo para la expedición de Adendas	10 de Enero de 2025 a las 11:00 Am	Plataforma SECOP II, en el link del proceso
Plazo para Presentación de propuestas	Hasta el 16 de Enero de 2025 a las 9:00 AM	Plataforma SECOP II, en el link del proceso
Cierre y apertura de las propuestas	**Hasta el 16 de Enero de 2025 a las 9:01 AM**	**Plataforma SECOP II, en el link del proceso**
Evaluación de las propuestas	Del 16 al 17 de Enero del 2025	Comité evaluador
Publicación del informe preliminar de evaluación	El 18 de Enero del 2025 a las 8:00 Am	Plataforma SECOP II, en el link del proceso

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co

Traslado para observaciones al informe de evaluación de las Ofertas (plazo máximo para presentación de subsanaciones)	Del 18 al 24 de enero del 2025 a las 8:00 Am	Plataforma SECOP II, en el link del proceso
Estudio de las observaciones por parte del comité	Del 24 al 25 de enero del 2025	En el Departamento Administrativo de Contratación, 2° piso del Palacio Municipal Arnaldo Riobueno Riveros Calle 10 N° 10-60 Barrio Centro
Pronunciamiento sobre las observaciones al informe de evaluación y publicación del informe final de evaluación	El 27 de Enero del 2025 a las 9 am	Plataforma SECOP II, en el link del proceso
Audiencia Pública para la Adjudicación del contrato	El 27 de Enero del 2025 a las 2:00 Pm	Se realizará en el Departamento Administrativo de Contratación Pública, Palacio Municipal Arnaldo Riobueno Riveros piso 2, ubicada en la Calle 10 N° 10-60 Barrio Centro
Publicación acto administrativo de adjudicación o de declaratoria de desierto	El 27 de Enero del 2025 a las 5:00 pm	Plataforma SECOP II, en el link del proceso
Suscripcion del Contrato	El 27 de Enero del 2025 a las 5:30 pm	En el Departamento Administrativo de Contratación, 2° piso del Palacio Municipal Arnaldo Riobueno Riveros Calle 10 N° 10-60 Barrio Centro

Nota: Se encuentran habilitados los días sábados, mediante el Decreto 004 del 9 de enero del 2025.

Se expide la presente Adenda, en Puerto Gaitán – Meta, el diez (10) de enero de 2025.

ALEJANDRA CASTILLO BLANDON
Directora Departamento Administrativo de Contratación Pública

Proyectó: Alejandra Castillo Blandón	Revisó: Alejandra Castillo Blandón	Aprobó: Alejandra Castillo Blandón
Cargo: Directora Departamento Administrativo de Contratación	Cargo: Directora Departamento Administrativo de Contratación	Cargo: Directora Departamento Administrativo de Contratación.

Código Postal 502041
Calle 10 N°10-60 Barrio Centro, Palacio Municipal
Teléfonos: 3203750721 / 3128854597
alcaldia@puertogaitan-meta.gov.co