Capítulo I: Descripción general		
1. Certificado de inclusión en el Banco de Proyectos:	2024258990047	ALCALDÍA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ
2. Fecha de elaboración del estudio previo:	ABRIL DE 2025	
3. Nombre del funcionario que diligencia el estudio previo.	Dra. ADNEY SATTY RAMÍREZ Secretaria de Educación	
4. Dependencia solicitante:	SECRETARIA DE EDUCACION	
5. Tipo de Contrato:	LICITACION PUBLICA	

Capítulo II: Descripción técnica

6. Descripción de la necesidad:

Se procede a realizar el presente estudio previo en acatamiento a lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo establecido en la Ley 80 de 1.993, para la siguiente contratación: "**PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**

La Constitución Política de Colombia, entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del Estado *"servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes…"*, lo cual se logra entre otros a través de la prestación de los distintos servicios que presta el estado a sus habitantes.

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 67 define la educación como *"un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social;(…)"*, asimismo, establece de manera clara que *"Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo."*, el que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales de los niños.

En ese sentido los Municipios, tal y como lo establece la Ley 1551 de 2012, deben concretar tal precepto constitucional a través de la adopción de planes y programas que garanticen además del mandato superior, el bienestar general y el mejoramiento continuo de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio.

Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012 *"Por la cual se dictan normas para modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios"*, dispone en su numeral 20 que es función de cada municipio: *"20. Ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del departamento y la nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias."*

Que a su turno, la Ley General de Educación (Ley 115 de 1994), como norma rectora, fija y establece que la educación es un proceso integral permanente de formación personal, cultural y social, que involucra los derechos y deberes, fundamentando este servicio en los principios establecidos en la

Carta Política. Igualmente determina el alcance del servicio educativo, el que comprende todo un conjunto normativo, curricular, funcional y de recursos de toda índole, con el fin de *"alcanzar los objetivos de la educación"*, determinando de la misma manera la concurrencia de las entidades territoriales a las que les fija funciones claras.

Que el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006) en relación con el Programa de Alimentación Escolar – PAE permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando participación activa de estos en la efectividad de los derechos de ésta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos.

Que la Ley 715 del año 2001, establece en los artículos 74 a 76, tanto a los Departamentos, Distritos y Municipios, las funciones y competencias que deben adelantar en la aplicación de los recursos del Sistema General de Participaciones, como recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, para la financiación de los servicios dentro de los cuales se encuentra la alimentación escolar, recursos que deben ser asignados conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general (numeral 17 del Art. 76), todo lo anterior en desarrollo de principios constitucionales de coordinación, concurrencia y subsidiaridad, fijados en el artículo 288 superior.

Que con más concreción respecto del desarrollo constitucional arriba referido, se dictó la Ley 1176 del año 2007, disponiendo en artículos como el 16 y el 19, no solamente las diferentes fuentes de financiamiento del PAE, dejando a cargo de las entidades territoriales el seguimiento y aplicación de los lineamientos técnico administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, sino igualmente determinando que la garantía de la continuidad se debe dar en esas entidades, con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, financiándose con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones.

Se debe señalar como antecedente histórico normativo, que el programa de alimentación escolar pasó del ICBF, al Ministerio de Educación Nacional con la Ley 1450 de 2011, por medio de la cual se expidió el Plan Nacional de Desarrollo 2011-2014, la cual señaló al tenor literal del artículo 136: *"(…) el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientostécnicos- administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa. (…)"*. Igualmente, dicha norma señaló fuentes de financiación del Programa de Alimentación Escolar en Colombia, así como la determinación de darle forma descentralizada a través de procedimientos previstos con la concurrencia de múltiples fuentes de recursos.

Que en la Agenda 2030, correspondiente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas, se encuentra establecido como uno de los objetivos (4°.), el de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad e igualmente el de promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos, lo que convierte al PAE en una herramienta de gran relevancia para el logro de este objetivo, al eliminar las barreras de acceso y promover la permanencia, generando condiciones de bienestar para el aprendizaje.

Que entendiendo a la Alimentación Escolar como una política pública estatal, la Ley 1955 del año 2019, determinó en el artículo 189 la creación de una institución con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la Unidad Administrativa Especial de

Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender (UApA)-, entidad adscrita al MEN, y estructurada a través del Decreto 218 de 2020.

De conformidad con la norma en mención, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender (UApA)-, se convirtió en el ente rector del programa de alimentación escolar, la cual tiene como objetos específicos:

1. Fortalecer los esquemas de financiación del Programa de AlimentaciónEscolar.
2. Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación delprograma de Alimentación Escolar.
3. Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos defocalización.
4. Garantizar la calidad e inocuidad de la Alimentación Escolar.
5. Proponer modelos de operación para fortalecer la territorialidad en estamateria.

El Plan de Desarrollo 2022- 2026 "COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA en el parágrafo primero del artículo 216 *"Sistema Nacional Para La Garantía Progresiva Del Derecho A La Alimentación Y Programa Hambre Cero"*, señala: *"El programa Hambre Cero articulará cuanto menos: El sistema nacional de seguimiento y monitoreo para la superación del hambre y la malnutrición; el Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria;* ***el Programa de Alimentación Escolar (PAE);…"*** (Negrita fuera del texto original).

Que a la luz del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender (UApA)- se encuentra adscrita al MEN, y asume la responsabilidad de reglamentar la ejecución de programa de alimentación escolar en articulación con las entidades territoriales certificadas.

En consonancia con lo anterior con el artículo 2.3.10.4.3 del Decreto No 1852 de 2015, estableció: "*…Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de entidades Territoriales. - Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones enrelación con el Programa de Alimentación Escolar PAE:*

1. *Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.*
2. *Garantizar que en una institución educativa no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manerasimultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de losalimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.*
3. *Asegurar la dotación de equipos y utensilios y menaje necesariospara la operación programa en instituciones educativas priorizadas, acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.*
4. *Remitir oportunamente al Ministerio de Educación Nacional la información y los documentos que establezca de manera generalo que solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte delos recursos el en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública - CHIP.*
5. *Establecer y remitir al Ministerio de Educación Nacional antes del 31 de octubre cada año la priorización de instituciones educativas del calendario escolar siguiente. Para el año 2015 lafecha límite será fijada por ese Ministerio.*
6. *Registrar el Sistema en el Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o enel sistema de información que tal efecto determine el Ministerio Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con la focalización determinada por ese Ministerio.*

Dependencia: Secretaria de Educación	Elaboró: Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2025

7. *Consolidar la información del programa de los establecimientos educativos de su jurisdicción a través del Integrado de Matrícula(SIMAT), generando el reporte de los niños, niñas, adolescentesy jóvenes inscritos en el PAE y remitir el respectivo reporte al Consejo de Política Social del municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción para su conocimiento yentrega a los operadores del servicio.*
8. *Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.*
9. *Aplicar y cumplir los criterios priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.*
10. *Ejecutar directa o indirectamente el PAE, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio Educación Nacional. Para tal efecto debe:*

a) *Administrar y coordinar la ejecución recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación,bajo el esquema bolsa común.*
b) *Adelantar los procesos contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.*
c) *Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día calendario escolar y durante la respectiva vigencia.*
d) *Designar la supervisión, y en caso de ser necesario interventoríatécnica, en los contratos suscriba, para el adecuado seguimientoy verificación su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, ensu jurisdicción.*

11. *Gestionar acompañamiento técnico que permitan aunar financieros, técnicos y humanos, con ampliar la cobertura local del programa o mejorar la calidad las minutas.*
12. *Realizar acompañamiento técnico a los establecimientos educativos de su jurisdicción buscando la eficiencia y del programa, acuerdo con lineamientos del Ministerio de EducaciónNacional.*
13. *Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para laprestación del servicio en las condiciones indicadas en este Título y en los lineamientos, condiciones y estándares y del Ministerio de Nacional.*
14. *Garantizar que los establecimientos su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación yejecución.*
15. *Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución delprograma en el municipio.*
16. *Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.*"

Que mediante la Resolución Número 00335 del 23 de diciembre de 2021, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender se expidieron los lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, y definió a su vez los estándares y condiciones técnicos, administrativos para la prestación del servicio y la ejecución del programa de alimentación escolar.

La necesidad a satisfacer consiste en la prestación de servicios para la preparación de la alimentación escolar para las IEM públicas del Municipio, acorde con los lineamientos técnicos administrativos y

estándares de la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA; que este programa consiste en la entrega de una ración alimentaria con una minuta diferencial, un ciclo de menús y una lista de intercambios, (la cual para las necesidades del Municipio es una ración preparada en sitio tipo almuerzo, una ración industrializada, una ración preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana y tarde), y se pretende cubrir las cantidades y calidades adecuadas para la edad de los niños, niñas y jóvenes que asisten y permanecen en las instituciones educativas; además de que por sí mismos conozcan estilos de vida saludable, y otras actividades complementarias que empoderen a los agentes intervinientes en la prestación directa del servicio fortaleciendo el tejido social, promoviendo la sensibilización acerca del programa, el control social y la participación.

Que de conformidad con lo anterior, en los artículos 4 y 5 de la Resolución No. 00335 de 2021 de la UApA, el Municipio de Zipaquirá como entidad certificada realizó la selección de instituciones educativas para la vigencia 2025 de la siguiente manera:

IEM	SEDE	TIPO DE RACION
I.E.M. RURAL LUIS EDUARDO GUTIERREZ	SEDE RIO FRIO PRINCIPAL	ALMUERZO
	SEDE RIO FRIO PRIMARIA	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA ALTO DEL AGUILA	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA VENTA LARGA	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA SAN ISIDRO	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA EL EMPALIZADO	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO OCCIDENTAL	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO ORIENTAL	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. RURAL SAN JORGE	PRINCIPAL LA CAPILLA	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
	SEDE EDUCATIVA BARRO BLANCO	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE EDUCATIVA EL GAVILAN	COMPLEMENTO AM/PM
	PORTACHUELO	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. CUNDINAMARCA	SEDE EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	COMPLEMENTO AM/PM
		COMPLEMENTO AM/PM

		SEDE EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	
	I.E.M. INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL	SEDE PRINCIPAL INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL	ALMUERZO
		SEDE PRIMARIA	ALMUERZO
		CENTO EDUCATIVO PASOANCHO	ALMUERZO
		CENTRO EDUCATIVO JOSELÍN CASTILLO DE SUSAGUÁ.	ALMUERZO
	I.E.M. SANTIAGO PÉREZ	SEDE EDUCATIVA CARRUSEL J.M	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
		SEDE EDUCATIVA SANTIAGO PRINCIPAL	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
	I.E.M. LA GRANJA	SEDE PRINCIPAL LA GRANJA	COMPLEMENTO AM/PM
		SEDE EDUCATIVA BARANDILLAS	COMPLEMENTO AM/PM
		SEDE EDUCATIVA SAN MIGUEL	COMPLEMENTO AM/PM
		CENTRO EDUCATIVA SANTA ISABEL J.M	COMPLEMENTO AM/PM
		CENTRO EDUCATIVA SANTA ISABEL J.T	COMPLEMENTO AM/PM
		SEDE EDUCATIVA RURAL EL TUNAL	COMPLEMENTO AM/PM
	I.E.M. GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA	SEDE PRINCIPAL GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA	COMPLEMENTO AM/PM
		SEDE PRINCIPAL GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA JT	COMPLEMENTO AM/PM
			COMPLEMENTO AM/PM

	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR JM	
	SEDE EDUCATIVA CALLE 14 N 14	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. LICEO INTEGRADO DE ZIPAQUIRA	SEDE PRINCIPAL LICEO INTEGRADO	RACION INDUSTRIALIZADA
	SEDE BRASIL	COMPLEMENTO AM/PM
	SEDE GABRIELA B MISTRAL JM	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
	SEDE GABRIELA B MISTRAL JT	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
	SEDE EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL A	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. INSTITUTO TÉCNICO LUÍS ORJUELA	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO	COMPLEMENTO AM/PM
	CENTRO EDUCATIVO MARISCAL SUCRE	COMPLEMENTO AM/PM
	CENTRO EDUCATIVO RAFAEL POMBO	COMPLEMENTO AM/PM
I.E.M. SAN JUAN BAUTISTA DE LA SALLE	SEDE PRINCIPAL	ALMUERZO
	SEDE PRIMARIA	ALMUERZO

NOTA 1: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, de personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran sin que necesariamente las modificaciones conlleven al reclamo por desequilibrio económico del contrato, sin perjuicio de lo establecido por el inciso segundo del numeral 3º, del artículo 5º de la Ley 80 de 1993; y el incido segundo del literal f) del numeral 5º del artículo 24 de la misma ley.

NOTA 2: Que en la medida en que se susciten alteraciones que obliguen a la modificación de las condiciones de tiempo, modo y lugar de la prestación del servicio, la Entidad Territorial convocará a los rectores de las instituciones educativas, al comité de alimentación escolar y al operador del PAE; para buscar las mejores soluciones de modalidad de complemento alimentario y ejecución del programa, garantizando que los niños y niñas priorizados del PAE puedan recibir los alimentos mientras desarrollan su programa educativo; sin perjuicio de los eventos de fuerza mayor o caso fortuito que desestimen las condiciones de normalidad consagradas en el parágrafo segundo del artículo 5 de la Resolución 00335 de 2021.

Que de igual forma en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo cuarto de la Resolución 00335 de 2021 el área de cobertura de la secretaria de Educación de Zipaquirá y el equipo PAE, realizaron la focalización de los Beneficiarios de las IEM para la vigencia 2025, de donde se extractó que los cupos asignados son en total 10.500, y para darle continuidad al programa en el año lectivo 2025, serán distribuidos así:

TOTAL, RACIONES DEL CONTRATO

TIPO DE RACIÓN	COBERT.	DÍAS	TOTAL, RACIONES
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PREESCOLAR	766	106	81.196
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PRIMARIA1	2.528	106	267.968
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PRIMARIA 2	1.280	106	135.680
RAC. PREP. SITIO AM / PM-SECUNDARIA	422	106	44.732
RAC. PREP. SITIO AM / PM-MEDIA Y CMP	74	106	7.844
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PREESCOLAR	102	106	10.812
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PRIMARIA 1	525	106	55.650
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PRIMARIA 2	632	106	66.992
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-SECUNDARIA 1	510	106	54.060
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-MEDIA	57	106	6.042
RACION TIPO ALMUERZO - PREESCOLAR	208	106	22.048
RACION TIPO ALMUERZO - PRIMARIA 1	951	106	100.806
RACION TIPO ALMUERZO - PRIMARIA 2	711	106	75.366
RACION TIPO ALMUERZO - SECUNDARIA	1.449	106	153.594
RACION TIPO ALMUERZO - MEDIA Y CMP	285	106	30.210
TOTAL	10.500	106	1.113.000

Que para la priorización de acuerdo con la Ley 1176 de 2007 y sus decretos reglamentarios, las entidades territoriales deben aplicar para el programa de alimentación escolar, en primer término, los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, para el desarrollo del programa. Adicionalmente, considerar dichos lineamientos y establecerlos dentro del plan de desarrollo Municipal.

Sumado a lo anterior, el Municipio cuenta con población escolar focalizada para PAE regular y para PAE de Jornada Única, la cual se encuentra cargada en la estrategia alimentación escolar en SIMAT, el presupuesto disponible en el Municipio para el Programa de Alimentación Escolar, estableció que se requiere de acuerdo a los tipos de raciones ofrecidas en la Resolución 00335/2021 de la UApA a través de su Anexo Técnico de Alimentación Sostenible y Saludable en el PAE y a las necesidades de cada institución educativa del Municipio unos complementos organizados de la siguiente forma:

Un complemento PAE de la mañana o la tarde denominado ración preparada en sitio AM o PM que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grupo escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico de alimentación sostenible y saludable en el PAE de la Resolución 00335/2021 de la UApA.

1. Un complemento PAE denominado ración tipo almuerzo que aporte el 30% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo con el grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA.

2. Un complemento PAE denominado ración industrializada de la mañana o la tarde que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 2021 de la UApA. y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

Ahora bien, desde el punto de vista nutricional se considera de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo que afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia. Antes de presentarse la desnutrición aparece el hambre de corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad.

Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

El programa de Seguridad Alimentaria se fundamenta y nace ante la posibilidad insuficiente e inadecuada de alimentos por parte de la población y un acceso inequitativo a los mismos, además del consumo que no tiene en cuenta la calidad e inocuidad de los alimentos ni el enfoque diferencial de una población diversa, generando estados nutricionales y de salud deficiente, lo cual resta competitividad frente a la sociedad.

Que el Municipio de Zipaquirá, cuenta con Política Pública de Seguridad Alimentaria emitida mediante Acuerdo No. 9 de 2018, en el cual el Programa de Alimentación Escolar es un apoyo en la corresponsabilidad del mejoramiento de la calidad de vida y nutricional de los niños, niñas y jóvenes del Municipio, la cual fue incluida dentro del Plan de Desarrollo Municipal aprobado mediante Acuerdo Municipal No. 02 de 2024, “ZIPAQUIRÁ CREE, PROTEGE Y AVANZA 2024-2028 LÍNEA 3 “ZIPAQUIRÁ AVANZA” Sector Educación y programa 33, ZipaEduca: calidad que Inspira, cuyo objetivo es implementar estrategias que permitan aumentar la cobertura, calidad e innovación de la educación, que conlleve a un mejor futuro para las nuevas generaciones cuya meta es: 261- aumentar a 11364 las raciones suministradas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Que el municipio de Zipaquirá en desarrollo de sus competencias y a través de la Secretaria de Planeación, formuló el proyecto de inversión pública bajo el certificado de inscripción 2024258990047 - Fortalecimiento de la calidad y cobertura de la educación inicial, preescolar, básica y media en el municipio de Zipaquirá, Cundinamarca, el cual comprende la actividad de servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar.

Así mismo se deja constancia de que en el presupuesto de la entidad, se asignaron recursos de inversión para poder financiar el proyecto viabilizado, de los cuales hace parte esta contratación.

Que como se ha venido mencionando a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se le asignaron las competencias para expedir los lineamientos para la regulación integral del PAE, en consecuencia, de ello, se profiere la Resolución 00335/202 la cual se

	desarrolla, complementa y hacen parte integral de la misma, los Anexos Técnicos expedidos por la UApA. Que la Ley 2167 del 22 de diciembre de 2021 en su artículo 1 determinó como objeto: "establecer los lineamientos generales para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna y de calidad durante el cien por ciento del calendario académico, asegurando la concurrencia efectiva coordinada articulada y conjunta de los recursos a cargo de la nación, los distritos y los municipios." ***Definición de criterios de focalización de acuerdo a la resolución 0335 de 2021*** Que, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expide el 23 de diciembre de 2021 la Resolución No. 00335 *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándaresy las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE*", y a raíz del traslado de las facultades y competencias en materia de alimentacióna esta unidad, el municipio debe dar continuidad en la ejecución del programaen las instituciones educativas públicas y sus sedes correspondientes almunicipio de Zipaquirá, priorizando las que tienen jornada única en zona rural y urbana, con población focalizada de titulares de derechos como niños, niñasy adolescentes que se encuentren matriculados y registrados en el sistema deinformación oficial de matrículas SIMAT, priorizando la cobertura en los grados primaria, estudiantes con discapacidad, población desplazada, pertenecientes a grupos étnicos, mediante la entrega de un complemento alimentario diario en la jornada escolar de lunes a viernes, durante el calendario escolar 2025. Atendiendo lo enunciado, el municipio de Zipaquirá considera conveniente adelantar un proceso por modalidad de Licitación Pública, mediante el cual se garantice la ejecución completa del programa de alimentación escolar PAEy la entrega de la totalidad de raciones alimenticias con el operador que esté en capacidad de cumplir con la ejecución de contrato que se derive de este proceso y garantice la suficiente y debida solvencia económica y financiera y el cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos, estándares para el PAE definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender expedidos mediante la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 así como el cumplimiento de las obligaciones establecidas por su competencia. Con la ejecución del contrato que se derive de este proceso de selección, el municipio de Zipaquirá logrará brindar el servicio de complemento alimentario a los beneficiarios de la IEM, cumpliendo con su compromiso de ejecutar el programa del PAE en las sedes educativas priorizadas, y garantizando, el acceso y la permanencia de los niños, niñas y adolescentes escolarizados en el sistema educativo oficial, mejorando su capacidad de aprendizaje y desarrollo cognitivo, y fomentando hábitos saludables de conformidad con las normas vigentes. Por lo anterior, se hace necesario y pertinente contratar la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".
6.1 LÍNEA DEL PLAN DE DESARROLLO	**LÍNEA 3 – ZIPAQUIRÁ AVANZA**
6.2 SECTOR DEL PLAN DE DESARROLLO	**EDUCACION**

6.3. PROGRAMA DEL PLA DE DESARROLLO	**PROGRAMA 33 – ZIPAEDUCA: CALIDAD QUE INSPIRA**
7. Descripción del objeto a contratar, especificaciones e identificación del contrato a celebrar:	
7.1. Objeto del contrato:	**"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".**
7.2. Descripción del objeto a contratar. Características del bien, obra o servicio a contratar (Especificaciones Técnicas):	**ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR:** La presente contratación debe estar acorde con los Lineamientos Técnico Administrativos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA y sus anexos técnicos. El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del programa se establecen la entrega de: • Un complemento PAE de la mañana o la tarde denominado ración preparadaen sitio AM o PM que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenibleen el PAE según Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grado escolar. • Un complemento PAE denominado ración tipo almuerzo que aporte el 30% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al cada grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentesdefinidos por cada grado escolar. • Un complemento PAE denominado ración industrializada de la mañana o latarde que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenesrequieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debecontener los componentes definidos por cada grado escolar. De acuerdo con los lineamientos señalados en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021, la entidad ha definido realizar una implementación gradual de la modalidad Comida Caliente Transportada (CCT) con el fin de migrar de forma paulatina el suministro de la modalidad ración industrializada, en aquellas sedes educativas que por su infraestructura NO permiten la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar con la garantía de calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús y que por consiguiente, se encuentran en la actualidad bajo la modalidad de Ración Industrializada. • **Ciclos de menú y Aporte Nutricional.** Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho, de acuerdo con los grupos poblacionales exigidos por el MEN en su Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021, son:

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 6. comendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

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

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Calculado con base en las recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

Minuta Patrón: Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementacióndel 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 acuerdoal tipo de complemento y a la modalidad.

L as minutas deben cumplir con el aporte nutricional mínimo definido en la presente resolución para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se realizará la aprobación por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", del presente anexo, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada Macro nutriente.

Para el municipio de Zipaquirá, se establece la siguiente distribución:

Tabla 1: Distribución de macronutrientes, según modalidad del suministro

MODALIDAD DE SUMINISTRO	DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES		
	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATOS
Preparada en sitio/Comida Caliente	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

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

Tabla 3. Aporte nutricional* según tipo de complemento

Complemento Alimentario	**% aporte nutricional**
Complemento alimentario AM	20%
Complemento alimentario PM	20%
Complemento Tipo Almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

NOTA: La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

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

La Unidad Administrativa de Alimentación Escolar establece la minuta 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, la cual considera las categorías por periodos de la vida y grupos de edad según lo contemplado el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

Basado en estos datos proporcionados por la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021, los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial

contratante y entregarlos al futuro operador, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

- *Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo olas minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.*

- *Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico o de acuerdo* a la vigencia del contrato; igualmente se podrán realizar mesas de trabajo de forma periódica para evaluar la aceptabilidad de los menús y realizar los ajustes necesarios manteniendo el valor de la ración inicialmente costeada.

- *Contener mínimo la planeación de 10 menús para la modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comidacaliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desdela operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.*

- *Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.*

- *Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:*

Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerarinformación de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brindeninformación al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos.

Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utilizael peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación,esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- *Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripcióndetallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación comode medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuentala definición en el apartado de alimentación saludable del presente anexo.*

- *Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentosque pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte*

similar de energía y de nutrientes que el alimentoque se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

- *La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos decosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús,mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porcionespara el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.*

- *Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable de la Resolución 00335, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.*

- *En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.*

- *Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús de 20, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.*

- *El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.*

Nota: Si se requieren ajustes sobre los ciclos de menús definidos por la entidad, éstos deberán realizarse después de haber sido adjudicado el contrato, posterior a la firma del mismo y el futuro operador tendrá máximo una semana para solicitar a la entidad los cambios del caso para su posterior revisión y aprobación por parte de la entidad.

En el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 de la UApA, se mencionan las características y requisitos generales con los cuales debe cumplir cada uno de los alimentos componentes de los diferentes complementos alimentarios para asegurar su calidad e inocuidad.

2. Características de calidad e inocuidad de los alimentos delPrograma de Alimentación Escolar.

La alimentación saludable, se define como “Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada; proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

- **Completa:** debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína,grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
- **Equilibrada:** que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
- **Suficiente:** en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento deun peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
- **Adecuada**: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
- **Inocua:** aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Por otra parte, las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la poblacióncolombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017) constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable de una población.

A continuación, se presentan algunas consideraciones, para la planeación dealimentación saludable y agradable:

Variedad: los menús deben ofrecer variedad en las preparaciones, los menúsdeben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que esténen cosecha.

Textura: Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su textura. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Consistencia: es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso,firme, espeso, líquido, medio espeso. (Blanca Dolly Tejada, 2007) Color: Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Sabor: Las papilas perciben cuatro sabores básicos que son: dulce, salado, amargo y ácido, los cuáles deben estar en equilibrio dentro de un platosaludable, ya que si alguno predomina en exceso no es agradable. (Ministeriode Salud y Protección Social, 2017).

Forma: Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo,cubos, bolas tiras, tajadas, ralladura. (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Humedad: Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto.

Métodos de cocción: Es deseable la combinación de diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. En el caso de los métodos de cocción que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar, se deben ofrecer ocasionalmente, ya que si se hace de manera frecuente podría resultar en un consumo excesivo. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Simetría: todos sus ingredientes deben estar ubicados en el plato transmitiendo la sensación de orden y armonía y proporcionalidad. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidadespreparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidade inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación.

Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima). Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. En el Anexo Técnico Calidad e inocuidad de la Resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021 del MEN se mencionan las características y requisitos generales con los cuales debe cumplir cada uno de los alimentos componentes de los diferentescomplementos alimentarios para asegurar su calidad e inocuidad, frente a lo cual el futuro operador deberá cumplir y tomar como referente para la ejecución del programa.

Nutrientes críticos

Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas* (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

La siguiente tabla presenta los límites para definir cantidad excesiva de estos nutrientes según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”, Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la Ley 2120 de 2021 “Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones” teniendo en cuenta la selección de alimentos que se realice para su inclusión en el PAE.

Tabla 1. Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultra procesados.

Sodio	Azúcares Libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
> = a 1 mg de Na por 1 caloría.	> = 10% del total de energía proveniente de azúcares libres.	> ò = 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	> = 1% del total de energía proveniente de grasas trans.

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, 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, 2018

IMPLEMENTACION DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION SALUDABLE EN EL PAE:

Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico, social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar, que promueva hábitos alimentarios adecuados, y de igual forma la recuperación de la gastronomía y la dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa, a continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE.

MODALIDADES DE ATENCIÓN

Modalidad Preparada en Sitio

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad preparada en sitio debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para la verificación de las condiciones de infraestructura y dotación es realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría, esto no sustituye el “Concepto Sanitario”, el cual es emitido por la autoridad competente, quien determina la viabilidad de su funcionamiento de acuerdo a los estándares de calidad.

Comida Caliente Transportada

La modalidad de Comida Caliente Transportada se define como 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; esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

A partir de 2025, el municipio de Zipaquirá implementará un modelo de comida caliente transportada en las instituciones educativas que no cuenten con un restaurante escolar adecuado. Las instituciones seleccionadas deberán tener comedores escolares con los requisitos sanitarios y el equipamiento necesario. Los estudiantes recibirán una ración diaria caliente en las sedes que cuenten con las condiciones adecuadas, de acuerdo con la normativa vigente. El proceso será progresivo, cumpliendo con los requisitos establecidos por la Resolución 00335 de 2021 y en caso de implementación de esta modalidad se hará de forma concertada con el contratista, realizando los ajustes financieros, económicos y presupuestales correspondientes.

Esta modalidad debe aportar como mínimo el 20% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro comida caliente transportada es: Proteínas: 14%, Grasa:30%, Carbohidratos: 56%.

Para el Municipio de Zipaquirá, esta modalidad se implementará en forma progresiva, teniendo en cuenta la inversión y adecuaciones requeridas para su puesta en marcha, así como la inclusión de

estos nuevos costos en el presupuesto para la presente vigencia. Así mismo, se deben tener en cuenta otras consideraciones como los espacios de comedor donde serán consumidos estos alimentos, las condiciones de embalaje y transporte de manera que se garantice la inocuidad en todas las etapas del proceso que incluyen servido y distribución, aspecto que debe ser verificado por los profesionales técnicos del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la interventoría.

De acuerdo con lo anterior, la ETC presentará costeo de esta modalidad y de ser posible implementarla de manera transitoria a través de una prueba piloto dando cumplimiento a los requisitos de transporte, menaje, materia prima, prácticas de manufactura, entre otros.

Modalidad Industrializada

La implementación de esta modalidad se determina para las sedes donde las condiciones de operación dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede 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 definidos en los ciclos de menús. Esta modalidad se determina por la verificación de las condiciones de la sede educativa, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos.

Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional

La ETC debe analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UAPA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

- Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito
- Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.
- Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los parágrafos 1 y 2 del artículo 6 de la Resolución UAPA No. 335 de fecha 23 de diciembre de 2021, y ajustado a lo previsto en el contrato.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

- A partir de las circunstancias expuestas y soportadas en la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del Programa y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas.

- De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado y aprobado por la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

- Adaptación transitoria de la minuta patrón
- Cambio en la modalidad de suministro.
- Variaciones del número de menús por ciclo.
- Definición de la lista alternativa de intercambios.

Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas. De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado por la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

- Alternativas en la modalidad de suministro.
- Adaptación transitoria de la minuta patrón
- Definición de la lista alternativa de intercambios.

Prestación del servicio Educativo en Casa - Condiciones excepcionales de los Beneficiarios

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordancia con la estrategia educativa que se implemente,se debe suministrar el complemento alimentario bajo condiciones excepcionales como en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso específico con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la atención con PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas financieras y jurídicas.

Promoción de alimentación saludable y agradable

Se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros.

Para ello, es necesario considerar los siguientes aspectos:

Manejo de Nutrientes Críticos

Se deberá promover la incorporación de los límites establecidos por el MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente.

Por lo anterior, **NO** se permite la inclusión en el PAE de: caldos concentrados en cubo o en polvo realzadores de sabor artificial, productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereales extruidos para el desayuno como: inflados, aplastados, laminados, cilindrados o roleados, tipo copo en flakes, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno; entre otros, cumpliendo con lo señalado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años, con el fin de promocionar alimentación saludable en el entorno escolar, específicamente en el marco del programa.

Planeación de alimentación agradable

Es necesario ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

Uso de Sazonadores y Especias Naturales

Es necesario el empleo de alternativas para las diferentes preparaciones, se pueden consultar y ampliar en el documento “Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas”, del Ministerio de Salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran ejemplos como el Achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

Fortalecimiento de la Gastronomía y Cocina tradicional

Se debe tener en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de la región de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable.

Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Es de importancia, la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, así como el acompañamiento a los momentos de comer.

Minutas con Enfoque Diferencial

En el caso que por parte de la Entidad Territorial se requiera adaptación de las Minutas establecidas en el presente anexo para la atención con PAE en sedes educativas que atiendan población mayoritariamente perteneciente a grupos étnicos: comunidades negras, afrocolombianos, raizales,

palenqueros y Rom (mayor o igual al 51% de la matrícula total de la sede), dada la autonomía administrativa de la entidad territorial, se puede realizar la adaptación, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta la caracterización de los grupos a atender, sus hábitos y costumbres alimentarias, disponibilidad de alimentos; así como las directrices que se emitan desde la UAPA.

Estos cambios deben estar acorde con la Resolución 18858 de 2018 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas" y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; específicamente el componente alimentario se encuentra enmarcado en el Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP concertado.

3. Muestreo microbiológico a la ración Preparada en sitio (AM/PM ytipo almuerzo)

El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad del alimento de las raciones preparada en sitio AM/PM y tipo Almuerzo, mediante el análisis microbiológico periódico a las preparaciones finales para estos dos tipos de ración, con sus propios medios y se considera incluido en el costo de la ración. Razón por la cual el Municipio exigirá:

- Que el contratista certifique la calidad, idoneidad y confiabilidad del laboratorio con el cual realizará el análisis de los alimentos, mediante la presentación de alguno de los siguientes documentos: certificación ISO: 9001, o certificación en NTC-ISO/IEC 17025, o inscripción a la red de laboratorios de alimentos REDLA, o certificados de idoneidad y experiencia, o inscripción y/o certificación a la ONAC o IDEAM; por lo anterior el operador debe hacer entrega a la ETC de la documentación correspondiente al inicio del contrato y si se requiere cambio de laboratorio por solicitud de las partes durante la ejecución, se solicitará al nuevo laboratorio la misma documentación, siendo responsabilidad del Operador ofertar uno de igual o mejor calidad.

- Que se realice muestreo a los alimentos de mayor riesgo en salud pública, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 719/2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, para el caso de la ETC Zipaquirá comprende Proteínas de origen animal (queso, huevo, carnes) Verduras en ensaladas crudas, jugos y agua de grifo para la preparación de alimentos (microbiológicos y fisicoquímicos) con una periodicidad de dos (2) veces al mes, aplicando el muestreo a cada tipo de ración, es decir, un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento AM/PM y un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento tipo almuerzo.

El futuro Operador deberá entregar al inicio del contrato o cuando ocurra un cambio de proveedor, el protocolo de muestreo del laboratorio contratado, donde se evidencien los instrumentos de toma de muestra, elementos de protección, cadena de custodia de las muestras (la entrega de las muestras al laboratorio no debe ser mayor a cuatro (4) horas posteriores a la toma), método de muestreo y formatos soporte de toma de muestra, esto durante las dos primeras semanas de ejecución.

Los resultados del muestreo deberán entregarse al Municipio dentro del informe de facturación del mes correspondiente y en los Comedores escolares debe reposar una copia del acta de toma de muestras realizado.

En caso de obtener resultados no conformes en un análisis, tanto en el muestreo realizado por el Operador como el muestreo realizado por los entes de control del Municipio, el futuro operador deberá de manera escrita informar el plan de mejora a realizar y verificar nuevamente el alimento muestreado hasta que arroje un resultado conforme. Toda la información debe entregarse al Municipio con el informe mensual o antes si así lo requiere la supervisión del contrato.

3.1 Muestreo microbiológico a la ración Industrializada

El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad del alimento de las raciones industrializada, mediante la presentación de los resultados obtenidos a los análisis microbiológicos realizados por los diferentes proveedores de cada componente.

4. Plan de Saneamiento Básico PSB.

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados a los beneficiarios de las IEM, se debe implementar en cada institución educativa con cobertura en el programa PAE, el Plan de Saneamiento Básico (PSB) este debe cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013 y/o demás nomas que lo modifiquen o sustituyan.

El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y ajustado a cada sede, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega en cada una de las sedes, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con:

- POES (Programas operativos estandarizados de saneamiento)
- Cronogramas de ejecución
- Formatos de registro
- Productos a utilizar y sus fichas técnicas

Una vez ajustados los planes deben ser radicados a la entidad territorial durante las dos primeras semanas al inicio de la ejecución del contrato para su revisión y aval, para luego dejar una copia en cada institución, para su implementación.

Adicionalmente se deben entregar los siguientes planes:

- Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos: Cronograma, metodología y demás documentos en cumplimiento de la resolución 2674 del 2013.
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos que debe realizar el operador y cronograma.
- Plan de trazabilidad de la Materia prima.
- Programa de proveedores

Procedimientos. Todos los programas que requieran control diario deben ser entregados con sus respectivos formatos los cuales serán objeto de ajuste al inicio del contrato por parte del Municipio.

Programa de limpieza y desinfección.

Deberá elaborarse tabla de diluciones de productos a emplear la cual será publicada en cada uno de los Comedores Escolares, con base en los productos de aseo ofertados, los cuales no podrán cambiarse sin autorización del Municipio y ajuste de los PSB que se afecten con el cambio de la información. Los productos y diluciones deben ser acordes a lo exigido en la normatividad vigente. El futuro operador deberá entregar durante la etapa de alistamiento, las fichas técnicas de los productos de aseo que usará en el programa de limpieza y desinfección, así como los elementos de bioseguridad, estos productos deben ser institucionales de acuerdo a la Resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021 del MEN en las cantidades que garanticen el desarrollo adecuado de las actividades y el cumplimiento al programa de limpieza y desinfección, estas cantidades deben mantenerse suficientes durante toda la ejecución del contrato.

Programa de abastecimiento de agua potable.

Se debe disponer de agua potable para las diferentes actividades que se realicen en los comedores escolares, así como para una limpieza y desinfección efectiva. Para ello, el contratista deberá realizar en todas las instituciones educativas urbanas y rurales las actividades que mantengan la potabilidad del agua y la conservación de la misma, a través del control y registro de pH y cloro residual.

NOTA: En caso de suspensión del servicio del agua el operador debe garantizar la continuidad en la prestación del servicio, mediante un cambio de modalidad transitorio para atención de la contingencia que será aprobado previamente por el supervisor del contrato.

Programa integrado control de plagas.

El contratista deberá establecer medidas de control preventivas y adicionalmente solicitará y archivará en la carpeta documental de cada sede una copia de los certificados vigentes del control de plagas realizados por el proveedor de la IEM.

Programa de Residuos

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

En las sedes donde exista modalidades tipo almuerzo, el operador deberá contratar a una empresa certificada para realizar la recolección suministrando los recipientes y/o elementos necesarios para su almacenamiento y disposición final. Se debe presentar al inicio del contrato y cuando exista un cambio de proveedor a la ETC la documentación y certificación de la empresa contratada.

Dando cumplimiento a la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU); es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección, disponerlo en un área destinada y entregar a la empresa contratada y certificada por la entidad competente el operador para realizar su disposición final.

En las sedes donde se suministre modalidades tipo complemento, el operador deberá dejar documentado en el plan de saneamiento básico de cada sede, los acuerdos realizados con la IEM para el almacenamiento y disposición final de residuos.

Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

El contratista deberá entregar a la ETC un Plan de Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y utensilios encontrados en las diferentes instituciones educativas, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo, el Municipio solicita que el futuro operador realice en la primera semana de ejecución, un diagnóstico y cronograma de trabajo preventivo y correctivo de los equipos y material disponible en cada institución educativa, de acuerdo al inventario entregado por el Municipio. Dicho diagnóstico deberá ser entregado a la entidad contratante la segunda semana de inicio de labores.

Posteriormente el futuro operador deberá alimentar las hojas de vida de cada equipo con las acciones realizadas de acuerdo al cronograma establecido.

Plan de capacitación.

Son de obligatorio cumplimiento durante la totalidad de la ejecución, y deben ser reforzadas en caso de requerirse, adicionalmente al ingreso de personal nuevo el futuro Operador deberá garantizar que reciban capacitación en los temas ya abordados. Para efectos de la organización del plan, se discriminan las capacitaciones en aquellas que son obligatorias por Resolución 2674/2013 las cuales deben cumplir con un mínimo de 10 horas; y aquellas que son exigidas por la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del MEN las cuales contemplarán 4 horas adicionales de capacitación. Adicionalmente, para garantizar la apropiación del conocimiento, el contratista deberá desarrollar las capacitaciones por zona geográfica y modalidad de atención, organizando el cronograma de acuerdo a lo indicado por la supervisión del contrato.

PSB Resolución 2674/2013	MEN Resolución 00335 de 23 Diciembre de 2021
Limpieza y desinfección	Estandarización de recetas y preparación de menús
Buenas Prácticas de Manufactura	Conocimiento de la Resolución 00335 de 23 diciembre de 2021
Conocimiento de la Resolución 2674/2013	Plan de Atención de Emergencias
Prevención de la Contaminación Cruzada	Buenos hábitos de alimentación saludable
Requisitos higiénicos en la producción de alimentos	Análisis sensorial de los alimentos
Buenos hábitos de higiene	Pautas para minimizar los riesgos en salud
Almacenamiento y conservación de alimentos	

Parágrafo: El Operador podrá adicionar temas que considere importantes para el cumplimiento de la política de calidad de él mismo y del desarrollo del programa de alimentación escolar, más no podrá omitir ninguno de los temas acá solicitados.

Se deberá entregar soportes de las capacitaciones en cada sede educativa, estos deben contener: copia de los cronogramas de capacitaciones uno para cada Resolución (estos cronogramas de capacitaciones entregados por el futuro operador deberán ser claros en la organización de los temas para ser visualizados por los entes de control de acuerdo como se discriminan en el presente estudio previo), copia de la lista de asistencia del personal manipulador a las charlas, copia del desarrollo de la capacitación (tema, objetivos, capacitador, duración, desarrollo de los temas, materiales, evaluación del tema). Adicionalmente el Operador deberá dejar en las carpetas copia de los documentos que certifiquen la idoneidad del capacitador técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Plan de trazabilidad:
El Operador deberá elaborar un programa donde se lleve un control y registro de los componentes carnes (roja, blanca), leche en polvo y huevo. El cual complementa la toma de muestra, sobre lotes fechas de vencimiento vida útil cantidades recibidas a la semana, uso, entre otros. Deberá guardar la etiqueta y rotulado de los empaques de estos productos para garantizar la trazabilidad. Adicionalmente deberá contener información y formato acerca del manejo de los productos no conformes.

Almacenamiento de materias primas.

El operador debe disponer de una bodega con el cumplimiento sanitario vigente para el almacenamiento de materias primas y productos garantizando la calidad e inocuidad dando cumplimiento a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 del 2013 o norma que lo modifique aclare o adicione, la cual debe tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad territorial competente con fecha no superior a un año con concepto FAVORABLE.

CONDICIONES TÉCNICAS.

El cumplimiento con los Lineamientos Técnico- Administrativos de la UApA y comprende al contratista la entrega de:
UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, denominado ración preparada en sitio AM o PM, por 106 días calendario escolar 2025 para 5.070 cupos;

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, denominado ración industrializada lista por 106 días calendario escolar 2025 para 1.826 cupos.

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 30%, denominado ración preparada en sitio tipo Almuerzo, por 106 días calendario escolar 2025 para 3.604 cupos;

Para un total de 10.500 cupos, bajo los Lineamientos Técnico Administrativos fijados por la UApA, Programa de Alimentación Escolar (PAE). Lo anterior reflejado en el siguiente cuadro:

TOTAL, RACIONES DEL CONTRATO			
TIPO DE RACIÓN	**COBERT.**	**DÍAS**	**TOTAL, RACIONES**
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PREESCOLAR	766	106	81.196
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PRIMARIA1	2.528	106	267.968
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PRIMARIA 2	1.280	106	135.680
RAC. PREP. SITIO AM / PM-SECUNDARIA	422	106	44.732
RAC. PREP. SITIO AM / PM-MEDIA Y CMP	74	106	7.844
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PREESCOLAR	102	106	10.812
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PRIMARIA 1	525	106	55.650
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PRIMARIA 2	632	106	66.992
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-SECUNDARIA 1	510	106	54.060
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-MEDIA	57	106	6.042
RACION TIPO ALMUERZO - PREESCOLAR	208	106	22.048
RACION TIPO ALMUERZO - PRIMARIA 1	951	106	100.806
RACION TIPO ALMUERZO - PRIMARIA 2	711	106	75.366

RACION TIPO ALMUERZO - SECUNDARIA	1.449	106	153.594
RACION TIPO ALMUERZO - MEDIA Y CMP	285	106	30.210
TOTAL	10.500	106	1.113.000

NOTA 1: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, del personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran.

NOTA 2: Si por cualquier circunstancia presentada en las instituciones educativas municipales, no se pudiere prestar el servicio en la modalidad aquí indicada, esta podrá variarse por el operador, una vez se consulte y autorice el cambio de modalidad, previa autorización de la supervisión del contrato.

NOTA 3: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros, pandemias y otras novedades de causa extraña no imputables a las partes del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de ejecución del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de suministro de acuerdo a las cantidades suministradas para garantizar el adecuado uso del recurso y alimentación a los titulares de derecho.

7.3. Clasificación UNSPSC

El servicio requerido se clasifica en el clasificador de bienes UNSPSC, así:

Código del Producto	Nombre del Producto
48 10 18 00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00	SERVICIOS DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGIA EDUCACIONAL
80 14 17 00	DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERIA
90 10 18 00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93 13 16 00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
93 14 15 00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00	QUESO
50 19 21 00	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CITRICOS FRESCOS
50 20 26 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

7.4. Plazo de ejecución del contrato:

El plazo de ejecución del Contrato que se suscriba será de CIENTO SEIS (106) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2025 contados a partir de la fecha de suscripción, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías y suscripción del acta de inicio.

7.5. Lugar de ejecución del contrato:

Municipio de Zipaquirá.

7.6. Obligaciones del Contratista:

Además de las descripciones señaladas en la ficha técnica los interesados en presentar propuesta deberán tener en cuenta que en caso de ser seleccionados deberán cumplir las siguientes especificaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS.

1. El operador del programa de alimentación escolar en el municipio deZipaquirá, debe ceñirse al cumplimiento de la Resolución 0335/2021, o la norma que la modifique, adicione o aclare para ello se debe cumplir con:

- **Ficha Técnica de información del PAE**. Elaborar de acuerdo a lo recomendado por la UApA y el Municipio, la ficha técnica de información del PAE de acuerdo a los formatos oficiales y actualizaciones que se emitan, para ser publicado en cada restaurante. Se debe tener en cuenta para las sedes con doble jornada (mañana y tarde) que el afiche contenga la información de las dos jornadas o elaborar afiches para cada una. Una vez inicie la operación

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

se deberá actualizar de forma mensual conforme a las novedades que reporte la Secretaría de educación.

- **Horario de Atención**. Elaborar y publicar de acuerdo a la dinámica de cada restaurante escolar el horario de atención y consumo de los alimentos en cada institución educativa municipal, que esté acorde a la realidad de los tiempos de atención establecidos en la Resolución 0335/2021 UApA yen cada institución. Se permite para las sedes con ambas jornadas (mañana y tarde) un solo aviso de horario con la información de las dos jornadas.
  Este horario puede ser modificado por la institución educativa de acuerdo a la organización interna de las actividades de la sede garantizando la elaboración del complemento y su consumo dentro del horario escolar.
- **Afiches de Hábitos Saludables**. El Operador deberá apoyar la sensibilización en hábitos saludables con la elaboración de material didáctico que se colocará a la vista de los beneficiarios en cada uno de los restaurantes escolares, esta información debe mantenerse visible y en buen estado durante toda la ejecución del contrato. El Municipio solicita la elaboración de 2 (dos) afiches de tamaño de mínimo medio pliego, durante la vigencia del contrato, elaborado en material de fácil limpieza y realizando su reposición de ser necesario por deterioro. El futuro operador deberá enviar para aprobación por parte de la supervisión antes de la publicación en sedes.
- **Protocolo de atención a PQRS.** El futuro operador debe elaborar un protocolo de atención a PQRS el cual debe ser entregado, aprobado y socializado con la comunidad educativa, durante la primer semana de ejecución del contrato. Posteriormente, se deberá publicar una infografía en cada comedor, tamaño medio pliego elaborado en material de fácil limpieza y realizando su reposición de ser necesario por deterioro, en donde se detallen los mecanismos de comunicación y recepción de las PQRS.

2. Asistir al Comité de Alimentación Escolar con la asistencia y participación de dos representantes del operador (personal ecónomo preferiblemente con hijos beneficiarios del programa y supervisor) como integrantes obligatorios de dicho comité en cada institución educativa.

3. Garantizar Compras locales: El operador deberá garantizar que al menos el 30% del valor total de las compras de alimentos realizadas para el Programa de Alimentación Escolar en el municipio provenga de compras locales, en cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el decreto 248 de 2021.

Para ello, deberá seleccionar proveedores inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria del departamento de Cundinamarca, conforme al Decreto 248 de 2021, o que cuenten con certificación de la Secretaría de Desarrollo Rural y Ambiente del municipio de Zipaquirá.

El área geográfica considerada como local, según la ETC, corresponde a la Provincia de Sabana Centro, en el departamento de Cundinamarca, priorizando a los productores del municipio de Zipaquirá que cumplan con los requisitos legales y normativos vigentes.

Una vez seleccionados los proveedores locales, el operador deberá presentar los respectivos soportes a la ETC para su estudio, análisis y aprobación, durante la operación o en caso de un cambio de proveedores. Además, deberá reportar mensualmente el consolidado de compras locales junto con la facturación, evidenciando el porcentaje de cumplimiento, en el formato establecido por la UApA y ajustado por el Municipio.

4. Ruteros. El Operador deberá elaborar en el formato diseñado por la UApA y ajustado por el Municipio el documento que indique la periodicidad de entrega de los implementos de aseo, combustible y alimentos para las instituciones educativas. Para la aprobación y evaluación de dichas rutas el operador deberá entregar a la secretaria de Educación, la última semana de cada mes el cronograma de la ruta del mes siguiente, y de este modo poderse verificar el cumplimiento dentro del informe mensual correspondiente al mes de ejecución.

5. Ciclo de Minutas. El operador deberá publicar en un sitio visible en cada Comedor Escolar el ciclo completo entregado por la ETC y la lista de intercambio con gramaje acorde con el tipo de ración entregada y mantener en cada sede la copia de las guías de preparación, junto con el acta de aprobación de las minutas.
Igualmente, el operador publicara el menú diario de forma y tamaño visible (50 x cm x 30 cm en material perdurable) para la comunidad educativa en cada comedor.

NOTA 1. El operador ofrecerá menús especiales (tres al año), según requerimiento de la secretaria de Educación y programación de las Instituciones educativas.

6.Capacitación. El operador capacitará al personal manipulador sobre los ciclos de menús a implementar, las listas de intercambio y las guías de preparación durante el primer mes de operación. Así mismo, realizará capacitaciones trimestrales en temas de nutrición como: estandarización de porciones, nuevas recetas, servido, entre otros, soportados mediante actas con objetivos, metodología, evaluación y planillas de asistencia.

7. Relación de Proveedores. El Operador deberá entregar en la primera semana de ejecución, una base de datos de proveedores de materia prima e insumos para el Programa de Alimentación Escolar donde se especifique los datos requeridos por la ETC y la documentación sanitaria de los mismos.

8. Implementos de Aseo. Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en el Anexo No. 2 de la Resolución 00335/2021 de la UApA y a lo que solicite el Municipio; el Operador deberá garantizar la cantidad adecuada durante la totalidad del contrato.

Nota: Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones sanitarias y de almacenamiento; de igual manera, deben ser reemplazados cada vez que se requiera por deterioro; así mismo el Municipio podrá evaluar la necesidad de ajustar cantidades.

2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Modalidad preparada en el sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT).

ELEMENTO	NÚMERO DE SERVICIOS
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1 unidad mensual
Cepillo de mano cerdas duras	1 unidad mensual
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cm³ mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido

2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada (MI).

PRODUCTO	NÚMERO DE SERVICIOS
Escoba plástica grande	1
Trapero de hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

8. Contra muestras.

Es necesario almacenar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, la cantidad a almacenar debe ser de 200 gr para alimentos sólidos y 200 cc para líquidos y la contra muestra debe ser de igual cantidad, para realizar los análisis microbiológicos, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento; las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto en temperaturas de refrigeración (de 0°C a 4°C) mínimo por 72 horas, rotuladas con nombre del producto o preparación, fecha de recolección, fecha de descarte, y persona responsable del proceso. Estas muestras deben ser recolectadas en bolsa resellable y estar almacenadas en recipientes plásticos con tapa que garanticen la inocuidad de las mismas.

El contratista debe contar un laboratorio certificado para realizar el análisis de los alimentos: certificación ISO: 9001, o certificación en NTC-ISO/IEC 17025, o inscripción a la red de laboratorios de alimentos REDLA, o certificados de idoneidad y experiencia, o inscripción y/o certificación a la ONAC o IDEAM; por lo anterior el operador debe hacer entrega a la entidad de la documentación correspondiente al inicio del contrato y si se requiere cambio de laboratorio por solicitud de las partes durante la ejecución, se solicitará al nuevo laboratorio la misma documentación, siendo responsabilidad del Operador ofertar uno de igual o mejor calidad.

El futuro Operador, *deberá entregar al inicio del contrato o cuando ocurra un cambio de proveedor, el protocolo de muestreo del laboratorio contratado,* donde se evidencien los instrumentos de toma de muestra, elementos de protección, cadena de custodia de las muestras (la entrega de las muestras al laboratorio no debe ser mayor a cuatro (4) horas posteriores a la toma), método de muestreo y formatos soporte de toma de muestra, esto durante las dos primeras semanas de ejecución.

8.1 Muestreo microbiológico a la ración preparada

Se debe realizar muestreo a los alimentos de mayor riesgo en salud pública, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 719/2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, para el caso de la ETC Zipaquirá comprende proteínas de origen animal (queso, huevo, carnes), verduras en ensaladas crudas, jugos y agua de grifo para la preparación de alimentos (microbiológicos y fisicoquímicos) con una periodicidad de dos

veces al mes, aplicando el muestreo a cada tipo de ración, es decir, un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento AM/PM y un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento tipo almuerzo.

Los resultados del muestreo deberán entregarse al Municipio dentro del informe de facturación del mes correspondiente y en los Comedores escolares debe reposar una copia del acta de toma de muestras realizado.

NOTA: En caso de obtener resultados no conformes en un análisis, tanto en el muestreo realizado por el operador como el muestreo realizado por los entes de control del Municipio, el futuro operador deberá de manera escrita informar el plan de mejora a realizar y verificar nuevamente el alimento muestreado hasta que arroje un resultado conforme. Toda la información debe entregarse al Municipio con el informe mensual o antes si así lo requiere la supervisión del contrato.

8.2 Muestreo microbiológico a la ración Industrializada

El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad del alimento de las raciones industrializadas, mediante la presentación de los resultados obtenidos a los análisis microbiológicos realizados por los diferentes proveedores de cada componente.

9. Entregar un consolidado mensual de la población atendida y el número de complementos alimentarios entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar, desagregado por establecimiento Educativo, tomando como insumo las certificaciones suscritas y rubricadas por el Rector(a) de la IEM correspondiente.

10. Suministrar complementos alimentarios así:

*Un complemento PAE de la mañana o la tarde denominado ración preparada en sitio AM o PM que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

*Un complemento PAE denominado ración tipo almuerzo que aporte el 30% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnicoAlimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

*Un complemento PAE denominado ración industrializada de la mañana o la tarde que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenesrequieren diariamente de acuerdo al grupo escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

De acuerdo con los lineamientos señalados en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021, la entidad ha definido mantener el suministro bajo la modalidad ración industrializada, en aquellas sedes educativas que por su infraestructura NO permite la preparación de los alimentos directamente en lasinstalaciones del comedor escolar con la garantía de calidad e inocuidad de losalimentos definidos en los ciclos de menús. Lo anterior, como quiera que en laactualidad no se cuenta con una sede que cumpla con las condiciones requeridas para la elaboración y ensamble bajo la Modalidad Comida calientetransportada.

NOTA: La supervisión del contrato acorde a la necesidad podrá modificar cantidades en cada tipo de complemento sin modificar el número total de cupos, ni el número total de raciones.

11. Al inicio de la ejecución del contrato (primera semana), el operador deberá radicar con el supervisor del contrato las **fichas técnicas** de la totalidad de los alimentos y productos a utilizar en las diferentes raciones, junto con el concepto sanitario de cada proveedor. Las fichas técnicas sólo se podrán cambiar con previa autorización del Municipio a través de la supervisión del contrato, justificando dicho cambio o si el municipio considera inadecuada la calidad del proveedor contratado por el futuro Operador.

12. Dar cumplimiento a los ciclos de menús derivados de la minuta patrón y de acuerdo con la Resolución 00335/2021 y sus anexos y/o la normatividad que modifique, aclare o complemente, lo solicitado en el presente pliego; aplicarlos, mantener el número de intercambios autorizados, publicar la minuta en cada centro de producción y acatar los ajustes que la ETC requiera para el cumplimiento de las directrices del Plan de Alimentación Escolar-PAE, dadas por la Unidad Administrativa especial de Alimentación escolar - Alimentos para Aprender UApA.

13. Mantener calibrado y en funcionamiento, los instrumentos de medición (grameras y termómetros) y hacer uso adecuado de las cucharas medidoras estandarizadas para garantizar el cumplimiento de porciones y temperaturas.

14. Disponer de una copia del Plan de Saneamiento Básico PSB ajustado y aprobado por el supervisor del contrato, para cada institución educativa municipal acorde a la ración ofrecida, en físico o en medio electrónico, según al acceso a internet que tenga la sede, garantizando su consulta efectiva, debe incluir:

a. Programa de limpieza y desinfección.
b. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
c. Programa integrado de control de plagas.
d. Programa de abastecimiento de agua potable.
e. Plan de capacitación a manipuladores.
f. Plan de trazabilidad.

Este PSB debe contener los formatos que serán utilizados en las verificaciones en campo durante la ejecución del contrato para el seguimiento por parte de la ETC, y demás entidades de control participantes en el programa de alimentación escolar,quienes verificarán su puesta en práctica.

El operador deberá cumplir el plan de manejo integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la modalidad preparado en sitio, acorde con el plan de manejo integral de cada IEM, teniendo en cuenta el código de colores según la resolución 2184 del 2019 del Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible.

En cuanto a la recolección de residuos orgánicos y líquidos (aceites), el operador debe presentar soporte de la recolección de estos, emitidos por la empresas contratadas.
El plan de capacitación debe incluir inducción al personal manipulador, que contemple temas como: generalidades del PAE, calidad e inocuidad, nutrición y atención a la comunidad educativa.

15. Contar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674/2013 o la norma que la modifique, aclare o adicione, conuna bodega de almacenamiento o planta de ensamble; la cual debe tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha

de entrega de la propuesta, y debe tener concepto **FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS,** con porcentaje de cumplimiento mayor al 80 %, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

NOTA 1: El operador debe autorizar el ingreso sin notificación previa, de personal autorizado por la Entidad y entes de control, y admitir el registro fotográfico a las instalaciones de la misma para verificación durante la ejecución del contrato.

NOTA 2: Debe mantener publicado el horario de atención en un lugar visible del acceso de la bodega.

NOTA 3: En caso de destinar la bodega para el almacenamiento de otros proyectos, se debe delimitar y dar cumplimiento al área establecida en los pliegos para el programa del Municipio.

16. Contar con el transporte mínimo requerido para la ejecución del programay garantizar que tanto vehículos como personal transportador cumplan a cabalidad la normatividad vigente (resolución 2674 de 2013 y resolución 2505 de 2004 Min. de transporte). Los vehículos ofertados no se podrán cambiar sin autorización del municipio a través de la interventoría y/o la supervisión del contrato, previa verificación del cumplimiento legal de lo ofertado. Los documentos de los vehículos y de los conductores contratados, deben ser presentados durante la primera semana de ejecución del contrato y permanecer vigentes:

- Documentos del vehículo: tarjeta de propiedad, soat, revisión técnico mecánica (si aplica), concepto sanitario del vehículo, programa de limpieza y desinfección, formato de control de temperatura.

- Documentos del conductor: documento de identidad, licencia de conducción, certificación de capacitación en BPM con soportes según normatividad vigente (de acuerdo al alimento transportado), exámenes de laboratorio con certificado médico como manipulador de alimentos y certificado médico ocupacional.

17. Garantizar oportunamente el suministro de combustible o gas para la prestación del servicio en las Instituciones Educativas en las que sea requerido dicho servicio, entregar soporte de remisiones de cada entrega y la facturación.

18. Cargar y mantener actualizada la información requerida en el SIGEPAE, según solicitud de la UApA.

19. De conformidad Artículo 4 de la Ley 2042 de 2020, por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE, el contratista deberá integrar dentro de su personal como manipuladores de alimentos, un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia niños, niñas o adolescentes beneficiarios del PAE, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de la IEM.

OBLIGACIONES GENERALES EN CONDICIONES NORMALES.

El operador deberá cumplir con los siguientes ítems que se derivan de lo exigido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar, la normatividad vigente relacionada con el

programa, el plan de desarrollo de la Alcaldía y el programa de alimentación escolar del Municipio y que se encuentran descritas en el presente pliego de condiciones:

1. Cumplir el objeto y actividades contractuales de la mejor forma y con la mejor calidad.
2. Cancelar en forma oportuna y presentar mensualmente la planilla pagada al SGSS integral, y la certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal donde manifieste que se cumple con los aportes a la seguridad social y pagos parafiscales de sus empleados.
3. Entregar un consolidado mensual de la población atendida y el número de complementos alimentarios realmente entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar, desagregado por establecimiento Educativo, tomando como insumo las certificaciones suscritas y rubricadas por el Rector(a) de la IEM correspondiente.
4. Contar con el personal profesional y técnico idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa. Adicionalmente, se debe garantizar la supervisión en campo en todas las Instituciones educativas tanto en el área urbana y rural; así mismo, acudir al llamado para atención de novedades respecto al funcionamiento del programa de forma inmediata.
5. El personal manipulador de alimentos, debe ser en la cantidad establecida por la secretaria de Educación de manera autónoma, de acuerdo al número de beneficiarios y a la modalidad suministrada; este personal debe garantizarse desde el primer día de ejecución y mantenerse durante la vigencia del contrato. En caso de presentarse eventualidades con dicho personal (renuncia, incapacidades u otros) el operador deberá informar a la entidad de manera inmediata y garantizar el reemplazo del mismo manteniendo la cantidad solicitada por el Municipio.
6. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
7. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. Para ello los procesos deben minimizarla generación de desperdicios en sus procesos y debe ir acorde con lo especificado en el Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, delPSB.
8. Presentar si es requerido por el supervisor del Municipio, informes de ejecución y atención a novedades, en la oportunidad y calidad requeridas.
9. Realizar el mantenimiento a los equipos entregados en condiciones óptimas de funcionamiento y estado bajo su custodia en el Municipio para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, de acuerdo a lo evidenciado en el inventario y diagnóstico inicial, de la siguiente forma: mantenimiento preventivo según cronograma aprobado por la entidad y mantenimiento correctivo a necesidad, igualmente se debe mantener actualizadas las hojas de vida de los equipos.
10. Cumplir con las obligaciones señaladas en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 y/o la que expida la UApA, en las diferentes etapas allí previstas, los que hacen parte integral de los estudios previos, de los pliegos de condiciones y en consecuencia del futuro contrato a celebrarse.Debe tenerse en cuenta las obligaciones mínimas que hacen parte de estepliego de condiciones, así como la información suministrada por la entidadcontratante para el desarrollo del futuro contrato a celebrarse.
11. Mantener la calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos, materia primay preparaciones finales, durante toda la ejecución del contrato de acuerdo con lo exigido en el Anexo técnico de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y o la que expida la Unidad Administrativa para Aprender -UApA.
12. Acatar las directrices y planes de mejora propuestos por la Secretaría de Educación de

Zipaquirá, quien es la Supervisora del contrato con el debido respeto, seriedad y oportunidad requerida, cumpliendo los plazos que se establezcan de común acuerdo para no entorpecer la ejecución delcontrato. Utilizar los formatos exigidos por la UApA y/o ajustados por el Municipio en las actividades donde se requiera.

13. En caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales, olas invernales, paros o cualquier otro fenómeno, que impidan o afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el operador debe atender las directrices a tomar con apoyo de la Secretaría de Educación de Zipaquirá, la supervisión o el Municipio, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA y/o la norma que expida la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar, que modifique, aclare o complemente el programa PAE.
14. Garantizar que los recursos del contrato sean destinados únicamente para el cumplimiento del objeto del contrato.
15. Atender en debida forma las solicitudes y visitas sin previo aviso a las unidades de servicio, bodegas, plantas y sedes administrativas que realice la Secretaría de Educación en su condición de supervisora del contrato para la ejecución del programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del programa de Alimentación escolar presentando la documentación y demás que se requiera en relación con la prestación del servicio admitiendo registro fotográfico.
16. Presentar los planes de mejora, que llegare a solicitar la supervisión del contrato en los plazos que para el efecto se fijen para su efectivo cumplimiento.
17. El personal mínimo requerido podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, por otro de mejores o iguales calidades, previa autorización escrita del Municipio. La entidad contratante podrá modificar el personal requerido de acuerdo a las necesidades que se vayan presentando en el Programa durante la ejecución del contrato o por solicitudes realizadas por la UApA.
18. Realizar la inscripción ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento señalado por la ETS como lo establece el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Cumplir con las demás obligaciones que estén contempladas en la Resolución No. 0335 de 2021 por la UApA y sus anexos técnicos y/o la norma que aclare, modifique o complemente del Programa PAE y las demás que contribuyan a la adecuada ejecución del objeto contractual.
20. Pagar los descuentos por incumplimiento de la siguiente manera: Teniendo en cuenta que el artículo 44 de la Constitución Nacional protege los derechos de los niños, niñas y jóvenes del municipio de Zipaquirá; que de acuerdo a lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las entidades estatales podrán acordar las condiciones, modalidades, cláusulas que consideren necesarias para garantizar el cumplimiento de la contratación estatal, sin que estén por fuera de la ley; el Municipio por conducto de la Secretaría Jurídica, podrá aplicar descuentos de mutuo acuerdo con el operador previo agotamiento al debido proceso y el derecho a la contradicción.

Para ello se ha considerado que el futuro operador está en la capacidad de cumplir a cabalidad con las exigencias del programa PAE, la Resolución 0335 del 23 de diciembre del 2021 de la UApA, el pliego de condiciones y la normatividad vigente; por tanto, en caso de presentar falencias se procederá de la siguiente manera:

a. En el primer evento de incumplimiento, allegar un oficio solicitando las mejoras de los hallazgos evidenciados en una o varias IEM del municipio, con seguimiento de cumplimiento estipulado por la supervisión del contrato y el futuro Operador.

b. En el segundo evento de incumplimiento, un oficio solicitando de manerainmediata los planes

de mejora a los hallazgos evidenciados con plazo de cumplimiento estipulado por la entidad contratante y verificación de correcciones realizadas, adicionalmente informando que en caso de seguir el incumplimiento se procederá a la aplicación de multas y/o descuentos acá descritos.

c. En el tercer evento de incumplimiento, se procederá a generar un requerimiento con los descuentos que apliquen según la tasación aquí contenida.

Para ello se determina que los eventos de incumplimiento acá especificados tendrá los siguientes descuentos:

1. Por no presentar dentro de los primeros cinco días hábiles, a la radicación de los documentos para el pago, los formatos de pago de SGSS del personal manipulador, se realizará descuento del 2% del valor día del número de raciones entregadas, tomando como base el menor valor de lasraciones ofertadas.

2. Por no acatar las recomendaciones, ajustes, sugerencias y solicitudes hechas por la supervisión del contrato en cabeza de la Secretaría de Educación, dentro de los plazos que se establezcan, se realizará descuento del 5% del valor día del número de raciones entregadas tomando como base el menor valor de las raciones ofertadas.

3. Por no entregar el número de raciones contratadas por modalidad, o la porción estipulada de acuerdo a lo solicitado por la Secretaría de Educación y a la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021; no se pagarán las raciones que no han sido entregadas o que se entregan por debajo de la porción exigida y adicionalmente se realizará descuento del 10% del valor día de las raciones entregadas en los IEM donde se evidencie el incumplimiento.

4. Por no cumplir con la minuta de cada ración suministrada, de acuerdo a losolicitado en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 y/o a la normaaplicable, la que sea definitiva para el desarrollo del objeto del contrato, o por realizar cambios a la minuta suministrada sin previa autorización, se realizará descuento del 15% del valor día de las raciones entregadas, en la modalidad donde se evidencie el incumplimiento y en cada institución educativa municipal donde se observe y reporte este incumplimiento.

5. Por la entrega de componentes posterior a la solicitud de cambio o de reposición, o por la no entrega de componentes, se realizará el descuentodel componente no entregado y adicionalmente se realizará descuento del15% del valor día de las raciones entregadas en los IEM donde seevidencie o reporte el faltante.

6. Por no cumplir con el plazo estipulado para la entrega de las fichas técnicasde los alimentos y productos, por entregas parciales de dichas fichas o la Información contenida en ellas, o cambio no autorizado de fichas técnicas,se realizará descuento del 10% del valor día de raciones entregadas en todas las modalidades.

7. Por no contar con la totalidad de personal solicitado por la normatividad vigente para el funcionamiento del programa de alimentación escolar en elmunicipio de Zipaquirá, se realizará descuento del 10% del valor día de laración entregada en los IEM donde se

evidencie el incumplimiento.

8. Por no cumplir con la normatividad relativa a transporte y personal transportador en los vehículos a utilizar para la logística del municipio o porevidenciarse cambios de vehículos o de personal transportador sin previaautorización, se realizará descuento del 10% del valor día de la totalidad de raciones entregadas en todas las modalidades.

9. Por no mantener FAVORABLE el concepto higiénico sanitario de la bodega, o planta de producción o planta de ensamble ofertada para el desarrollo del programa, durante la ejecución del contrato, se realizará descuento del 15% del valor día del total de las raciones suministradas para el municipio por cada día de que mantenga el incumplimiento.

10. Por no mantener la calidad e inocuidad de los alimentos, durante laejecución del contrato, por encontrar alimentos alterados, vencidos, contaminados en las instituciones educativas municipales se aplicarádescuento del 25% del valor día de las raciones entregadas en la modalidad donde se evidencie dicho alimento.

11. Por no entregar en cada institución educativa municipal, una copia del Plande Saneamiento ajustado al tipo de ración ofertada en dicha IEM, por no aplicar el Plan de Saneamiento y no cumplir con la calidad y cantidad de los implementos de aseo así como por no encontrar formatos de control encampo, de los programas contenidos en el Plan de Saneamiento, se realizará descuento del 10% del valor día de las raciones entregadas en lainstitución educativa municipal donde se evidencie el incumplimiento.

12. Por no cumplir con el mantenimiento preventivo y correctivo solicitado porla supervisión o determinado en el diagnóstico inicial, plasmado en el cronograma, se realizará descuento del 15% del valor día de las racionessuministradas en la IEM donde se evidencie la falta de mantenimiento.

13. Por no entregar dentro de los 10 primeros días hábiles del mes, las certificaciones de entrega suscritas por los rectores de las IEM de los beneficiarios, correspondiente al mes inmediatamente anterior, por omitir o cambiar información en dichas planillas, se realizará descuento del 5% del valor día de las raciones suministradas en los IEM donde se evidencia inconsistencia de la información.

14. Por no cumplir con los plazos establecidos de común acuerdo entre el operador y la entidad contratante, por la supervisión y/o interventoría del programa de alimentación escolar y demás entes de control; así como porla no entrega de la documentación e informes exigidos por la supervisión del programa, se realizará descuento del 15% del valor día de las racionesentregadas tomando como base la ración de menor valor.

15. Por encontrarse resultados microbiológicos no conformes, por no cumplir con la toma de muestras, por no acatar las recomendaciones de muestreoconjunto, por no realizar planes de mejora efectivos para el mejoramientode los resultados de los análisis microbiológicos, se realizará descuento del 5% del valor día del total de raciones suministradas en el tipo de raciónd onde se evidencie el incumplimiento o no se realice la toma de muestras.

Dependencia: Secretaria de Educación	Elaboró: Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2025

	16. Por no cumplir las demás obligaciones plasmadas en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA, pliego de condiciones anexos y contrato, se realizará descuento del 10% del valor día del total de racionessuministradas teniendo como base la ración de menor valor. **17.** Por no cumplir con el porcentaje de compras locales solicitado por la UApA,se realizará descuento del 10% del total día de raciones suministradas. **21.** El contratista deberá dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad. PARÁGRAFO PRIMERO: Para dar aplicación a las sanciones yprocedimientos, se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Guía para la Gestión Administrativa en materia de incumplimientos contractuales del PAE, emitida por el Ministerio de Educación Nacional. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: En el evento en que se llegare a hacer uso de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley 2195/2022 en lo que se refiere a laaplicación de las excepciones previstas, es de obligatoriedad se le informea la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender tal situación remitiendo copia de las decisiones. Dichos procesos administrativos sancionatorios o actuaciones de la administración deben adelantase de manera rápida, buscando siempre evitar dilaciones que conlleven paralización o interrupción del Programa deAlimentación Escolar, teniendo en cuenta la afectación que la estrategia puede tener, máxime cuanto no es dable la retroactividad en los beneficios del Programa. **22.** El contratista se obliga a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo2.20.1.1.3. del Decreto 248 de 2021 “Por el cual se adiciona la Parle 20al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario delSector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos”. Por lo tanto, está en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
7.7. Obligaciones del Municipio:	De acuerdo a la naturaleza del contrato, son obligaciones del Municipio: **a)** Cancelar al contratista el valor del presente contrato en la oportunidad aquíestablecida. **b)** Vigilar el desarrollo y ejecución del contrato y exigir al contratista el cumplimiento del mismo, a través del Supervisor del contrato. **c)** Formular sugerencias por escrito sobre observaciones que estime convenientes en el desarrollo del contrato, siempre enmarcadas dentro del término del mismo entregar oportunamente al CONTRATISTA la información necesaria, útil y apropiada para llevar a cabo el objeto de la presente contratación, con base enla cual desarrollará la labor encomendada. El Municipio conforme lo solicitadoserá el único responsable por la exactitud, contenido y veracidad de la información que entregue. **d)** Coordinar con el CONTRATISTA las distintas reuniones que implique el desarrollo de la presente CONTRATACION. **e)** Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 10 de la Resolución 00335/2021 “Actores del PAE y sus Responsabilidades” y Decreto 1852 de 2015. **f)** En el evento en que se llegare a hacer uso de lo dispuesto en el artículo 52de la Ley 2195 de 2022 en lo que se refiere a la aplicación de las excepcionesprevistas, es obligatorio informar a la UApA tal

	situación, remitiendo copia de las decisiones a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar
7.8. Plazo de liquidación del contrato:	De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 del 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En la liquidación del contrato se dará estricto cumplimiento al artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
8. Fundamentos jurídicos de la modalidad de selección:	Sirven de fundamento jurídico a la modalidad de contratación LICITACIÓN PUBLICA, lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, numeral 1 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007. Teniendo en cuenta el presupuesto proyectado del contrato, el proceso de licitación pública deberá adelantarse cuando la contratación requerida supera los 450 salarios mínimos mensuales legales vigentes, que corresponden a $640.575.000, oo, para el año 2025. Descartada la procedencia de las demás modalidades de selección de contratistas (Contratación directa, concurso de méritos, selección abreviada y contratación directa), es procedente adelantar el proceso de selección mediante una LICITACIÓN PÚBLICA.
9. Supervisión:	La supervisión del contrato será realizada por el Secretario de Educación, quien supervisará y controlará directamente la debida ejecución del contrato por parte del CONTRATISTA. Para tal efecto, el supervisor deberá tener en cuenta las atribuciones contenidas en la Resolución Nº 165 del 29 de mayo de 2018, “Mediante la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría”, modificada por la Resolución N°1714 del 29 de diciembre de 2023.
Capítulo III: Descripción financiera	
10. Análisis que soporta el valor estimado del contrato:	Para el cálculo del presupuesto oficial, la secretaria de Educación dio aplicación a los lineamientos dados por la Unidad Administrativa Especial de AlimentaciónEscolar – Alimentos para Aprender en el documento ***Guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos del PAE*** publicado por esa entidad en su página de internet, como orientación para la estructuración y costeo de las minutas. Así mismo en lo señalado en laResolución 00335/2021 de la UApA acorde a lo establecido en la minuta patrón(alimentos vs. frecuencia) para cada tipo de ración consignado además en el Anexo No.1; en el mínimo requerido para el servicio (personal manipulador, transporte, combustible, insumos de aseo (Anexo No.2) y dotación; impuestos aplicables en el Municipio a contratos del PAE (Acuerdo No.18 de diciembre de 2018, Acuerdo 18 de 2020 y Acuerdo 06 de 2023). Con base en dicho documento el procedimiento consistió en realizar unabúsqueda de productos y componentes por medio de empresas especializadasen las diferentes áreas abordadas y en precios de mercado para determinar el costeo. Esto con el fin de satisfacer la necesidad de la entidad, cómo y quiénespuede proveer los bienes, obras y servicios que necesita y entender el mercado actual. Finalmente, los valores obtenidos se contabilizaron de las cotizaciones recibidas, para obtener el valor final de cada ración a suministrar.

Dependencia: Secretaria de Educación	Elaboró: Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2025

Los valores obtenidos por cada ítem cotizado proceden de la siguiente manera:

Valor promedio materia prima
Ración Tipo Almuerzo

Nivel preescolar

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	u	$ 612	$ 2.447
	Carne de Res	4	75	g	$ 28	$ 8.281
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 26	$ 7.653
	Pollo Pierna	1	200	g	$ 20	$ 3.942
	Pechuga	7	80	g	$ 20	$ 11.349
Costo promedio preparacion						$ 1.684
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	30	g	$ 4	$ 103
	Pasta	1	30	g	$ 7	$ 43
Costo promedio preparacion						$ 146
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	80	g	$ 3	$ 162
	Plátano	2	80	g	$ 4	$ 68
Costo promedio preparacion						$ 230
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Fríjol	1	20	g	$ 11	$ 212
	Garbanzo	1	20	g	$ 10	$ 191
						$ 161
Verdura/ Ensalada	pinaca, zanahoria, habichuela, calabac	5	65	g	$ 4	$ 248
Costo promedio preparacion						$ 248
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	6	g	$ 29	$ 177
Costo promedio preparacion						$ 177
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 16	$ 950
Costo promedio preparacion						$ 950
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5	$ 26
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 10	$ 79
kit de adobos	$				96	$ 96
total costo racion						**$ 3.879**

RACION TIPO ALMUERZO PRIMARIA 1

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	UNIDAD	$ 612	$ 2.447
	Carne de Res	4	75	g	$ 28	$ 8.281
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 26	$ 7.653
	Pollo Pierna	1	200	g	$ 20	$ 3.942
	Pechuga	7	80	g	$ 20	$ 11.349
Costo promedio preparacion						$ 1.684
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	40	g	$ 4	$ 138
	Pasta	1	40	g	$ 7	$ 57
Costo promedio preparacion						$ 195
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	90	g	$ 3	$ 183
	Plátano	2	90	g	$ 4	$ 77
Costo promedio preparacion						$ 259
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Fríjol	1	20	g	$ 11	$ 212
	Garbanzo	1	20	g	$ 10	$ 191
						$ 161
Verdura/ Ensalada	pinaca, zanahoria, habichuela, calabac	5	65	g	$ 4	$ 248
Costo promedio preparacion						$ 248
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	6	g	$ 29	$ 177
Costo promedio preparacion						$ 177
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 16	$ 950
Costo promedio preparacion						$ 950
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5	$ 26
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 10	$ 79
kit de adicionales	$				96	$ 96
total costo racion						**$ 3.956**

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

RACION TIPO ALMUERZO PRIMARIA 2

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	unidad	$ 612	$ 2.447
	Carne de Res	4	75	g	$ 28	$ 8.281
	Carne de Cerdo	4	75	g	$ 26	$ 7.653
	Pollo Pierna	1	200	g	$ 20	$ 3.942
	Pechuga	7	80	g	$ 20	$ 11.349
Costo promedio preparacion						$ 1.684
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	40	g	$ 4	$ 138
	Pasta	1	40	g	$ 7	$ 57
Costo promedio preparacion						$ 195
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 3	$ 243
	Plátano	2	120	g	$ 4	$ 102
Costo promedio preparacion						$ 346
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Fríjol	1	30	g	$ 11	$ 318
	Garbanzo	1	30	g	$ 10	$ 286
						$ 241
Verdura/ Ensalada	pinaca, zanahoria, habichuela, calabac	5	60	g	$ 4	$ 229
Costo promedio preparacion						$ 229
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29	$ 295
Costo promedio preparacion						$ 295
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 16	$ 950
Costo promedio preparacion						$ 950
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5	$ 26
Agua consumo	Agua	5		g		$ 82
Aceite	Aceite	5	8	cc	$ 10	$ 79
kit de adicionales	$				96	$ 96
total costo racion						$ 4.222

RACION TIPO ALMUERZO SECUNDARIA

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	un	$ 612	$ 2.447
	Carne de Res	4	85	g	$ 28	$ 9.385
	Carne de Cerdo	4	85	g	$ 26	$ 8.673
	Pollo Pierna	1	200	g	$ 20	$ 3.942
	Pechuga	7	85	g	$ 20	$ 12.059
Costo promedio preparacion						$ 1.825
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	70	g	$ 4	$ 241
	Pasta	1	70	g	$ 7	$ 100
Costo promedio preparacion						$ 341
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 3	$ 243
	Plátano	2	120	g	$ 4	$ 102
Costo promedio preparacion						$ 346
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Fríjol	1	40	g	$ 11	$ 423
	Garbanzo	1	40	g	$ 10	$ 381
						$ 322
Verdura	naca, zanahoria, habichuela, calab	5	80	g	$ 4	$ 305
Costo promedio preparacion						$ 305
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29	$ 295
Costo promedio preparacion						$ 295
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 16	$ 950
Costo promedio preparacion						$ 950
Azucar	Azucar	5	8	g	$ 5	$ 41
Agua consumo	Agua	5		g		$ 83
Aceite	Aceite	5	10	cc	$ 10	$ 99
kit de adicionales	$				96	$ 96
total costo racion						$ 4.702

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

NIVEL MEDIA Y CICLO COMPL						
COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO MIN	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Proteico/ FRECUENCIA MENSUAL	Huevo	4	1	g	$ 612	$ 2.447
	Carne de Res	4	80	g	$ 28	$ 8.833
	Carne de Cerdo	4	80	g	$ 26	$ 8.163
	Pollo Pierna	1	200	g	$ 20	$ 3.942
	Pechuga	7	85	g	$ 20	$ 12.059
Costo promedio preparacion						$ 1.772
Cereal / FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	4	70	g	$ 4	$ 241
	Pasta	1	70	g	$ 7	$ 100
Costo promedio preparacion						$ 341
Tuberculo/ FRECUENCIA SEMANAL	Papa	3	120	g	$ 3	$ 243
	Plátano	2	120	g	$ 4	$ 102
Costo promedio preparacion						$ 346
Leguminosa/ FRECUENCIA SEMANAL	Frijol	1	60	g	$ 11	$ 635
	Garbanzo	1	60	g	$ 10	$ 572
						$ 483
Verdura	haca, zanahoria, habichuela, calab	5	80	g	$ 4	$ 305
Costo promedio preparacion						$ 305
Leche y prod lacteos	Leche en polvo	3	10	g	$ 29	$ 295
Costo promedio preparacion						$ 295
Bebida (jugo de fruta)	Pulpa de fruta	5	60	g	$ 16	$ 950
Costo promedio preparacion						$ 950
Azucar	Azucar	5	8	g	$ 5	$ 41
Agua consumo	Agua	5		g		$ 83
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 10	$ 119
kit de adicionales	$				96	$ 96
total costo racion						$ 4.830

RACIÓN TIPO COMPLEMENTO AM/PM

Nivel preescolar						
COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	4	13	gr	$ 29	$ 307
	Queso	1	20	g	$ 25	$ 101
	Panela	1	15	g	$ 6	$ 90
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 16	$ 475
	a de cereales para	1	15	g	$ 22	$ 330
	Avena	1	10	g	$ 9	$ 87
	Chocolate	1	18	g	$ 24	$ 426
Costo promedio preparacion MES						$ 689
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 612	$ 122
	Carne de Res	2	60	g	$ 28	$ 331
	Pollo pierna	1	180	g	$ 20	$ 355
	Carne de cerdo	2	60	g	$ 26	$ 306
	Pechuga	3	65	g	$ 20	$ 395
Costo promedio preparacion						$ 1.510
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4	$ 26
	Pasta	1	35	g	$ 7	$ 50
	Papa	1	75	g	$ 3	$ 38
	Plátano	1	80	g	$ 4	$ 68
	Arepa	1	55	g	$ 10	$ 105
Costo promedio preparacion						$ 287
FRUTA Y VERDURA/ FRECUENCIA SEMANAL	fruta- porcion	1	110	g	$ 4	$ 89
	fruta- porcion	1	110	g	$ 4	$ 89
	Mix verduras	1	20	g	$ 4	$ 15
Costo promedio preparacion						$ 192
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5	$ 26
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 10	$ 70
kit de condimentos	$				96	$ 96
total costo racion						$ 2.869

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

Nivel primaria 1

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	4	13	gr	$ 29	$ 307
	Queso	1	20	g	$ 25	$ 101
	Panela	1	15	g	$ 6	$ 90
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 16	$ 475
	a de cereales para	1	15	g	$ 22	$ 330
	Avena	1	10	g	$ 9	$ 87
	Chocolate	1	18	g	$ 24	$ 426
Costo promedio preparacion						$ 689
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 612	$ 122
	Carne de Res	2	65	g	$ 28	$ 359
	Pollo pierna	1	180	g	$ 20	$ 355
	Carne de cerdo	2	60	g	$ 26	$ 306
	Pechuga	3	65	g	$ 20	$ 395
Costo promedio preparacion						$ 1.537
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4	$ 26
	Pasta	1	35	g	$ 7	$ 50
	Papa	1	100	g	$ 3	$ 51
	Plátano	1	100	g	$ 4	$ 85
	Arepa	2	55	g	$ 10	$ 105
Costo promedio preparacion						$ 317
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4	$ 89
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4	$ 89
Verdura	Mix verduras	3	20	g	$ 4	$ 46
Costo promedio preparacion						$ 223
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5	$ 26
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 10	$ 70
kit de condimentos	$				96	$ 96
total costo racion						$ 2.957

Nivel primaria 2

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	4	13	gr	$ 29	$ 307
	Queso	1	20	g	$ 25	$ 101
	Panela	1	15	g	$ 6	$ 90
	Pulpa de Fruta	1	30	g	$ 16	$ 475
	a de cereales para	1	15	g	$ 22	$ 330
	Avena	1	10	g	$ 9	$ 87
	Chocolate	1	18	g	$ 24	$ 426
Costo promedio preparacion						$ 689
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 612	$ 122
	Carne de Res	2	65	g	$ 28	$ 359
	Pollo pierna	1	180	g	$ 20	$ 355
	Carne de cerdo	2	65	g	$ 26	$ 332
	Pechuga	3	65	g	$ 20	$ 395
Costo promedio preparacion						$ 1.563
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	30	g	$ 4	$ 26
	Pasta	1	30	g	$ 7	$ 43
	Papa	1	100	g	$ 3	$ 51
	Plátano	1	100	g	$ 4	$ 85
	Arepa	1	80	g	$ 10	$ 153
Costo promedio preparacion						$ 358
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4	$ 89
Fruta	fruta- porcion	1	110	g	$ 4	$ 89
Verdura	Mix verduras	3	20	g	$ 4	$ 46
Costo promedio preparacion						$ 223
Azucar	Azucar	5	5	g	$ 5	$ 26
Aceite	Aceite	5	7	cc	$ 10	$ 70
total costo racion						$ 3.023

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

Nivel Secundaria

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	4	13	g	$ 29	$ 307
	Queso	1	30	g	$ 25	$ 151
	Panela	1	18	g	$ 6	$ 108
	Pulpa de Fruta	1	40	g	$ 16	$ 633
	a de cereales para	1	18	g	$ 22	$ 396
	Avena	1	18	g	$ 9	$ 157
	Chocolate	1	18	g	$ 24	$ 426
Costo promedio preparacion						$ 802
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 612	$ 122
	Carne de Res	2	90	g	$ 28	$ 497
	Pollo pierna	1	200	g	$ 20	$ 394
	Carne de cerdo	2	90	g	$ 26	$ 459
	Pechuga	3	95	g	$ 20	$ 578
Costo promedio preparacion						$ 2.050
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	60	g	$ 4	$ 52
	Pasta	1	60	g	$ 7	$ 86
	Papa	1	120	g	$ 3	$ 61
	Plátano	1	120	g	$ 4	$ 102
	Arepa	1	120	g	$ 10	$ 229
Costo promedio preparacion						$ 530
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4	$ 121
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4	$ 121
Verdura	Mix verduras	3	30	g	$ 4	$ 69
Costo promedio preparacion						$ 310
Azucar	Azucar	5	6	g	$ 5	$ 31
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 10	$ 119
kit de condimentos	$				96	$ 96
total costo racion						$ 3.937

Nivel Media y ciclo comp

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	UNIDAD	Precio promedio por gr	Precio componente
Bebida con leche/ FRECUENCIA SEMANAL	Leche en polvo	4	13	gr	$ 29	$ 307
	Queso	1	30	g	$ 25	$ 151
	Panela	1	18	g	$ 6	$ 108
	Pulpa de Fruta	1	40	g	$ 16	$ 633
	a de cereales para	1	18	g	$ 22	$ 396
	Avena	1	18	g	$ 9	$ 157
	Chocolate	1	18	g	$ 24	$ 426
Costo promedio preparacion						$ 802
Proteico/ FRECUENCIA MES	Huevo	2	55	g	$ 612	$ 122
	Carne de Res	2	90	g	$ 28	$ 497
	Pollo pierna	1	200	g	$ 20	$ 394
	Carne de cerdo	2	90	g	$ 26	$ 459
	Pechuga	3	95	g	$ 20	$ 578
Costo promedio preparacion						$ 2.050
Cereal acompañante/ FRECUENCIA SEMANAL	Arroz	1	65	g	$ 4	$ 56
	Pasta	1	65	g	$ 7	$ 93
	Papa	1	120	g	$ 3	$ 61
	Plátano	1	120	g	$ 4	$ 102
	Arepa	1	120	g	$ 10	$ 229
Costo promedio preparacion						$ 541
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4	$ 121
Fruta	fruta- porcion	1	150	g	$ 4	$ 121
Verdura	Mix verduras	3	50	g	$ 4	$ 115
Costo promedio preparacion						$ 356
Azucar	Azucar	5	6	g	$ 5	$ 31
Aceite	Aceite	5	12	cc	$ 10	$ 119
kit de condimentos	$				96	$ 96
total costo racion						$ 3.995

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

RACION INDUSTRIALIZADA

PREESCOLAR

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 10	$ 1.942
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	40	g	$ 27	$ 1.096
Frutas	fruta- UND	3	100	g	$ 1.789	$ 1.073
Postre	Postres	2	20	g	$ 27	$ 220
						$ 4.331

Nivel primaria 1

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 10	$ 1.942
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	40	g	$ 27	$ 1.096
Frutas	fruta- UND	3	100	g	$ 1.789	$ 1.073
Postre	Postres	2	20	g	$ 27	$ 220
						$ 4.331

Nivel primaria 2

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 10	$ 1.942
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	50	g	$ 27	$ 1.370
Frutas	fruta- UND	3	120	g	$ 1.789	$ 1.073
Postre	Postres	2	20	g	$ 27	$ 220
						$ 4.604

Nivel Secundaria

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 10	$ 1.942
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	80	g	$ 27	$ 2.191
Frutas	fruta- UND	3	120	g	$ 1.789	$ 1.073
Postre	Postres	2	20	g	$ 27	$ 220
						$ 5.426

Nivel Media y ciclo comp

COMPONENTE	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	PESO NETO MAX	UNIDAD	Precio por gr	total
leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	5	200	CC	$ 10	$ 1.942
Cereal Acompañante	Cereal (galletas, tortas, ponque)	5	90	g	$ 27	$ 2.465
Frutas	fruta- UND	3	120	g	$ 1.789	$ 1.073
Postre	Postres	2	30	g	$ 27	$ 330
						$ 5.810

1. PERSONAL MANIPULADOR

Este valor se determina de acuerdo a la necesidad del servicio en cada una de las instituciones educativas del municipio con el fin de dar cumplimiento optimo en la prestación del servicio, para la cual se requiere 104 manipuladoras; como lo determina la siguiente tabla:

2.025

ITEM	%	VALOR
Salario mínimo mensual legal vigente 2025		1.423.500
Auxilio de transporte		200.000
Total salario mínimo		**1.623.500**
Cesantías	8,3333%	135.291
Intereses sobre cesantías (Proporcional contrato)	1,0000%	16.235
Prima	8,3333%	135.291
Vacaciones	4,1700%	59.360
Sub Total Prestaciones sociales		**346.177**
Salud	8,50%	$ 120.997,50
Pensión	12,00%	$ 170.820,00
ARL	2,44%	$ 34.733,40
Parafiscales (Caja 4%, ICBF 3%, Sena 2%)	9,00%	$ 128.115,00
Sub Total Seguridad social		**454.666**
TOTAL SALARIO CON PRESTACIONES		**2.424.343,0**

FACTOR MULTIPLICADOR	**1,70309**

TOTAL COBERTURA BENEFICIARIOS	10.500

Tipo de servicio	Beneficiarios x Serv	Cobertura	Manip
Almuerzos	**3.604**	3.604	38,0
AM / PM	**5.070**	5.070	54,0
Industrializ.	**1.826**	1.826	12,0
SUPERNUMERARIOS		10.500	0
Total Manipuladoras			**104**

NÓMINA MENSUAL MANIPULADORAS = $2.424.343,0 x 104	**$ 252.131.675,75**

NÚMERO DE DÍAS PROMEDIO MES DE ATENCIÓN	**20**
# TOTAL RACIONES MES = 20 * 10500	**210.000**
VALOR POR RACIÓN = (NÓMINA MES / TOTAL RACIONES) = $252.131.675,75/ 210.000	**$ 1.200,63**

Comprobación: Si una sola manipuladora al mes tiene un costo total para el operador de $2.424.343,0 y este valor se multiplica por 104 manipuladoras, tenemos una nómina total mensual de manipuladoras de $252.131.675,75. Al dividir el total de la nómina mensual entre el total de raciones del mes 210.000 raciones (Total Rac Mes = 10500*20 = 210.000), se tiene como resultado $1200,63

TABLA DISTRIBUCION ECONOMAS

INSTITUCION EDUCATIVA MUNICIPAL	SEDE	COBERTURA	ECONOMAS	ALMUERZO	TIPO CMP	RI	
IEMR LUIS EDUARDO GUTIERREZ MENDEZ	SEDE RIO FRIO BACHILLERATO 6º a 11	**286**	3	3			
	SEDE RIO FRIO PRIMARIA PIº a 5º	117	2		2		
	SEDE EDUCATIVA ALTO DEL AGUILA PI A 5º	48	1		1		
	SEDE EDUCATIVA VENTALARGA PI A 5º	44	1		1		
	SEDE EDUCATIVA SAN ISIDRO PI A 5º	18					
	SEDE EDUCATIVA EL EMPALIZADO PI A 5º	28	1		1		
	SEDE EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO OCCIDENTAL	11	1		1		
	SEDE EDUCATIVA PÁRAMO DE GUERRERO ORIENTAL	29	1		1		
	SUBTOTAL	**581**	**10**				
IEMR SAN JORGE	PRINCIPAL LA CAPILLA 3º A 5º	87	1			1	
	SEDE EDUCATIVA BARRO BLANCO 6º A 11º	212	2		2		
	SEDE EDUCATIVA EL GAVILAN PI A 2º	99	2		2		
	PORTACHUELO PI A 5º	65	1		1		
	SUBTOTAL	**463**	**6**				
IEM CUNDINAMARCA	SEDE PRINCIPAL/ ANTONIO NARIÑO 0º-1º - 2º Y 6º A 11º	428	4		4		
	SEDE EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER 2º A 5º	576	5		5		
	SUBTOTAL	**1004**	**9**				
IEM INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL	SEDE PRINCIPAL INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL 3º a 11º	1064	12	12			
	DANIEL FORERO 0º 1º- 2 3º	244	3	3			
	CENTO EDUCATIVO PASOANCHO 0º a 5º	106	2	2			
	CENTRO EDUCATIVO JOSELÍN CASTILLO DE SUSAGUÁ. 0º a 5º	197	2	2			
	SUBTOTAL	**1611**	**19**				
IEM SANTIAGO PEREZ	SEDE EDUCATIVA CARRUSEL J.M 0º A 5º	896	3			3	
	SEDE EDUCATIVA SANTIAGO PRINCIPAL JT ACELERACION	345	2			2	
	SUBTOTAL	**1241**	**5**				
IEMR LA GRANJA	SEDE PRINCIPAL LA GRANJA 0º A 11º	320	3		3		
	SEDE EDUCATIVA BARANDILLAS JM 0º A 5º	452	4		4		
	SEDE EDUCATIVA SAN MIGUEL JM 0º A 3º	350	3		3		
	SEDE SANTA ISABEL JM PI A 3º	318	3		3		
	SEDE EDUCATIVA RURAL EL TUNAL 0º - 5º	16	1		1		
	SUBTOTAL	**1456**	**14**				
IEM GUILLERMO QUEVEDO Z	SEDE PRINCIPAL GUILLERMO QUEVEDO ZORNOZA 3º y 6º a 11º	255	2		2		
	SEDE EDUCATIVA SIMÓN BOLÍVAR JM (0-1-2)	321	3		3		
	SEDE EDUCATIVA CALLE 14 N 14 (4-5)	221	2		2		
	SUBTOTAL	**797**	**7**				
IEM LICEO INTEGRADO	SEDE BRASIL 0º	142	2		2		
	SEDE GABRIELA MISTRAL B CARRERA 11	396	1			1	
	SEDE PRINCIPAL LICEO INTEGRADO 6º a 11º	102	1			1	
	SEDE GABRIELA MISTRAL A JM 1,2 y 3	397	4		4		
	SUBTOTAL	**1037**	**8**				
IEM INSTITUTO TECNICO LUIS ORJUELA	CENTRO EDUCATIVO EL CEDRO 0º a 11º	272	3		3		
	CENTRO EDUCATIVO MARISCAL SUCRE 0º a 5º	157	2		2		
	CENTRO EDUCATIVO RAFAEL POMBO 0º a 5º	174	2		2		
	SUBTOTAL	**603**	**7**				
IEM SALLE	SEDE PRIMARIA	987	12	12			
	SEDE BACHILLERATO	720	7	7			
	SUBTOTAL	**1707**	**19**				
	TOTAL COBERTURA	**10500**	**104**	**41**	**55**	**8**	**104**

a. Transporte

Se obtuvo cotización de las empresas especializadas en transporte de carga terrestre y del sistema de información de costos eficientes de transporte, entregando el valor de un recorrido de Bogotá hasta el Municipio; adicionalmente se sabe que el recorrido en el Municipio se divide en tres zonas: Zona 1 (centro), Zona 2(granjas) y Zona 3 (rurales) para un total de 7 rutas semanales en zona urbana y tres rutas rurales donde se entregan víveres para las 39 sedes y excepcionalmente una vez cada 20 días CE se realizará entrega de implementos de aseo, los furgones a utilizar para las entregas son de mínimo 2 toneladas.

Se aplica la fórmula donde se indica que el valor promedio del flete se multiplica por el número total de recorridos y se divide por el número total de raciones a entregar dando el valor del transporte por ración.

Se tiene en cuenta el costeo por https://plc.mintransporte.gov.co/ del ministerio de transporte.

TRANSPORTE							
REFERENCIA	GRUPO JOS	SAN CARGA	COTIZACION SISETAC	PROMEDIO FLETE	Dias Rec Sem	Vr Semanal tte	Vr Mensual
$ transporte 1 Cam Ref x Recorrido zona	$ 520.000,00	$ 500.000,00	$ 720.031,00	$ 580.010,33	7,00	$ 4.060.072,33	$ 16.240.289,33
$ transporte 1 Cam CS x Recorrido zona rural	$ 570.000,00	$ 550.000,00	$ 720.031,00	$ 613.343,67	3,00	$ 1.840.031,00	$ 7.360.124,00
Totales						**$ 5.900.103,33**	**$ 23.600.413,33**

Valor transporte mes	$ 23.600.413,33
Raciones día	10.500
Días promedio mes	20
Raciones totales mes	210.000
Valor transporte mes / Número raciones mes	**$ 112,38**

Cotizaciones:

- ✓ Se aportan valores cotizados de un furgón por recorrido.
- ✓ El transporte / día, debe multiplicarse por 4 para tener el mes = Transporte / mes.
- ✓ Valor promedio recorrido furgón zona urbana = $580.010,33
- ✓ Valor promedio recorrido furgón zona rural= $613.643,67
- ✓ Valor 10 recorridos a la semana = $5.900.103,33
- ✓ Valor total transporte mes = $23.600.413,33
- ✓ Valor mensual transporte / número de raciones por mes= $112,38

Nota: se incluyen rutas adicionales exclusivas para proteína con el fin de minimizar los riesgos de inocuidad durante el transporte

4. Gas

Se cotiza con Gas Zipa, se utiliza como valor de referencia el del cilindro de 100 lb el cual es el más utilizado en el Municipio en los Comedores Escolares. El cilindro tiene un valor puesto en sitio de $350.000 pesos. Para la operación se requiere un estimado de 46 cilindros al mes, toda vez que el estándar de consumo por niño mes es de 0,0050 libras de gas al mes. Al multiplicar las libras de gas de niño mes por la cobertura, se obtiene el número total de cilindros anotados que se requieren para atender al total de los beneficiarios por los 20 días promedio de asistencia escolar al mes. Ver el cuadro a continuación:

COBERTURA - RACIONES PREPARADA EN SITIO	# CILINDROS * 100 LB /Mes
Estandar Consumo libras gas / Niño	0,00500
Valor por cilindro de 100 lb	$ 350.000
COBERTURA PARA CALCULAR # CILINDROS	**TOTAL CILINDROS**
Cobertura Zip/ día RPS — *9.250*	46
VALOR TOTAL (=Número cilindros x Valor cilindros)	
Costo Gas Mes Zipa	**$ 16.187.500**
VALOR * RACIÓN GAS PROPANO	
Total Rac con Gas/ mes — *185.000*	*$ 88*

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

SEDES GAS N		m3	valor fra	vr/m3
IEM INDUSTRIAL	PRINCIPAL	487	$ 917.380	$ 1.884
	DANIEL FORERO	86	$ 164.380	$ 1.911
	PASOANCHO	89	$ 170.020	$ 1.910
LUIS ORJUELA	EL CEDRO	69	$ 132.460	$ 1.920
	RAFAEL POMBO	39	$ 76.130	$ 1.952
LA GRANJA	PRICIPAL	94	$ 179.410	$ 1.909
	SANTA ISABEL	80	$ 153.120	$ 1.914
	SAN MIGUEL	56	$ 108.050	$ 1.929
LICEO INTEGRADO	BRASIL (CALLE 13	22	$ 44.200	$ 2.009
TOTALES		**1.022**	**$ 1.945.150**	**$ 1.903,28**

RACIONES DIA G.N	2.000
# RACIONES	30.000
CONSUMO TOTAL periodo	$ 1.945.150
CONSUMO POR RACION	$ 64,84

TOTAL COSTO PROMEDIO GAS	**$ 76**

TOTAL COSTO GAS= VALOR GAS RACION GAS PROPANO + VALOR GAS RACION GAS NATURAL 2.

TOTAL COSTO GAS= 88 + 64,84

TOTAL COSTO GAS = 76 (Valor promedio del gas por ración).

5. Elementos de aseo

Se realiza cotización con varias empresas proveedoras de insumos de aseo a nivel industrial, se determinan los precios básicos del mínimo de elementos de aseo a exigir en la ejecución de acuerdo a la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del MEN con una frecuencia mensual y se promedia el valor obtenido en todas las cotizaciones;

Acorde con lo cotizado se tiene que los costos mensuales y por ración:

COTIZACIÓN PRODUCTOS DE ASEO / MES (RPS) SEDE ALMUERZO							
PRODUCTOS	UN REQ	U.M	PRECIO/UN JFP	TOTAL COSTO	PRECIO/UN TODO ASEO	TOTAL COSTO	VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
Escobas plásticas Con palo	2	UN	8.200	16.400	8.900	17.800	17.100
Trapero de hilaza sin gomas	2	UN	15.967	31.934	15.500	31.000	31.467
Recogedor de basuras	1	UN	6.200	6.200	5.650	5.650	5.925
Cepillo largo de cerda dura	1	UN	13.000	13.000	12.000	12.000	12.500
Cepillo de mano de cerda dura	1	UN	7.600	7.600	6.800	6.800	7.200
Delantal plastico	2	UN	62.900	125.800	62.900	125.800	125.800
Guantes de manipulación	5	pq	3.100	15.500	2.358	11.790	13.645
Guantes para lavado	10	UN	10.690	106.900	9.170	91.700	99.300
Esponja plástica para lavado de ollas	5	UN	1.200	6.000	1.500	7.500	6.750
Detergente biodegradable (lavado de platos y bateria	1	BIDON	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000
Esponja abrasiva	7	UN	2.521	17.647	1.800	12.600	15.124
Desinfectante (Hipoclorito)20 Lt- Limpieza de traperos y	2	BIDON	34.000	68.000	34.000	68.000	68.000
Desinfectante de ácidos orgánicos de amplio espectro	5	GALONES	90.000	450.000	90.000	450.000	450.000
Jabon para aseo general- Kg	2	KG	11.000	22.000	12.000	24.000	23.000
Jabón antibacterial líquido	1	UN	15.000	20.000	9.000	9.000	14.500
Papel higiénico (INDUSTRIAL)	2	UN	10.925	21.850	10.882	21.764	21.807
Bolsas plásticas biodegradables para orgánicos e	60	UN	900	54.000	800	48.000	51.000
VALOR TOTAL KIT							$ 1.043.118

COTIZACIÓN PRODUCTOS DE ASEO / MES (RI)							
PRODUCTOS	UN REQ	U.M	PRECIO/UN JFP	TOTAL COSTO	PRECIO/UN TODO ASEO	TOTAL COSTO	VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
Escobas plásticas Con palo	1	UN	8.200	8.200	8.900	8.900	8.550
Trapero de hilaza sin gomas	1	UN	15.967	15.967	15.500	15.500	15.734
Esponja plástica para lavado general	2	un	1.200	2.400	1.200	2.400	2.400
Guantes de manipulación	2	pq	3.100	6.200	2.358	4.716	5.458
Guantes para lavado	1	UN	10.690	10.690	9.170	9.170	9.930
Desinfectante (Hipoclorito) 3,8 LT-GALON	1	UN	12.000	12.000	11.000	11.000	11.500
Papel higiénico (INDUSTRIAL)	1	un	10.925	10.925	10.882	10.882	10.904
Jabon para aseo general- Kg	1	UN	11.000	11.000	12.000	12.000	11.500
Bolsas plásticas biodegradables para orgánicos e inorgánicos	30	UN	900	27.000	800	24.000	25.500
VALOR TOTAL KIT							$ 101.475

Datos de cobertura/ Dia		# Rac /Mes
Almuerzos	3.604	72.080
AM / PM	5.070	101.400
Industrializ.	1.826	36.520

TOTAL RPS/MES	
173.480	
RPS/DIA	8.674

VALOR POR RPS INSUMOS BÁSICOS / MES		
COBERTURA		8.674
VALOR ASEO MES/ SEDE	$	1.043.118
# SEDES EDUCATIVAS RPS		32
Vr TOTAL ASEO RPS/ MES	$	33.379.760
# RPS/ MES	$	173.480
VALOR POR RACIÓN	$	192

VALOR POR RI INSUMOS BÁSICOS / MES			
COBERTURA			1.242
VALOR ASEO MES/ SEDE		$	101.475
# SEDES EDUCATIVAS RI			5
Vr TOTAL ASEO RI/ MES		$	507.375
# RI/ MES		$	24.840
VALOR POR RACIÓN		$	20

ESTÁNDAR DE CANECAS 1 JUEGO AL INICIO DEL CONTRATO							
PRODUCTOS	UN		BIGGUEST		TODO ASEO		VALOR PROMEDIO COTIZACIONES
Caneca para manejo de residuos	2		180.000		190.000		185.000
					TOTAL		185.000

Número de Instituciones	37
$ X Número Instituciones	6.845.000
Cobertura	10.500
Total raciones	1.554.000
VALOR POR RACIÓN	4,40

VALOR POR RACIÓN TOTAL ASEO RPS	197
VALOR POR RACIÓN TOTAL ASEO RI	25

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

6. Personal Administrativo

Se suman los valores del salario de Coordinador Operativo, Nutricionista y un Supervisor del PAE y un Auxiliar Logístico, este personal es solicitado de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del MEN y a las necesidades del Municipio; se divide el valor de salario en el número de días del mes, para determinar valor diario del personal y luego por el número de raciones entregadas día en el Municipio.

PROFESIONAL	#	TIEMPO	SALARIO ESCALA SALARIAL 2024	SALARIO PROMEDIO
Director de Programa	1	50%	$ 8.799.763	$ 4.399.882
Nutricionista	1	50%	$ 8.799.763	$ 4.399.882
Profesional SST	1	50%	$ 4.701.917	$ 2.350.959
Auxiliar Logístico/ Tecnólogo	3	100%	$ 3.056.284	$ 9.168.852
Profesional/ Ingeniero	1	50%	$ 5.176.272	$ 2.588.136
	TOTAL ADMINISTRATIVOS			$ 22.907.710

Número de Raciones Mes	192.780
Pesos por ración personal administrativo	$ 119

7. Dotación

Se realiza cotización de la dotación básica a utilizar por el personal manipulador(pantalón, camisa, delantal, gorro, tapabocas, zapato cerrado blanco); se tieneen cuenta que son dos dotaciones para cada personal manipulador;

COTIZACIONES PARA DOTACIÓN POR MANIPULADORA						
ELEMENTO BÁSICO	MEDIDA	SEINDECOL LTDA VALOR CON IVA	Total x Veces	CASA DEL IMPERMEABLE	Total x Veces	VALOR PROMEDIO DOTACIONES
Gorro blanco (tipo chavo)	UNID	22.000	66.000	20.000	60.000	63.000
Conjunto blanco blusa y pantalón BLANCO	UNID	75.000	225.000	80.000	240.000	232.500
Zapato antideslizante blanco	PAR	80.000	80.000	92.000	92.000	86.000
Tapabocas	UNID	6.200	18.600	6.500	19.500	19.050
VALOR PROMEDIO COTIZACIÓN DOTACIÓN			389.600		411.500	$ 400.550
				NÚMERO TOTAL MANIPULADORAS (Acorde a cobertura Res. 00335)		104
				VALOR TOTAL DE DOTACIONES		$ 41.657.200

Total raciones diarias	10.500
Total raciones mes (20 días)	210.000
Total raciones estándar Semestre	1.050.000
VALOR POR RACIÓN DE LA DOTACIÓN	$ 40

V.DOT*RAC = $40

8. Microbiológicos Muestreo ración preparado en sitio.

Se realiza cotización obteniendo el precio de muestreo mensual con el desplazamiento al municipio, es decir, se tiene en cuenta el valor entregado por los laboratorios consultados que son dos muestreos en el mes incluyendo el muestreo de agua potable. Este valor se divide por el número total de raciones a entregar en el mes DE RACION PREPARADA EN SITIO para encontrar el valor del muestreo por ración.

COTIZACION MICROBIOLOGICOS 1 UND	$ 1.087.836
VALOR MES	$ 2.175.672
COBERTURA	10.500
RACIONES POR MES (RPS)	210000
VALOR POR CADA RACION	**$ 10,36**

Se utilizó la fórmula:
VMMC = VCMM/RAC CONTRA
Donde:
VMMC = Valor muestreo microbiológico mes VCMM = valor cotizado de muestreo microbiológico
RAC CONTRA PS= raciones contratadas/mes

Aplicando la fórmula:
VMMC = $2.175.672/ 210.000 (Nota: 10.500 es el número de raciones mes = 10.500*20)
VMMC = 10.36

AGUA PARA CONSUMO DIARIO

AGUA PARA CONSUMO DIARIO	
VR ENVASE	$ 20.000
VR SOPORTE	$ 30.900
VR ENVASE BOTELLON + SOPORTE (ÚNICA VEZ	$ 50.900
CONTENIDO BOTELLON (ML)	16000
No. BOTELLONES REQ	18,0
VR TOTAL (UNICA VEZ)	$ 917.218
VR POR RACION	$ 2,55
VR LIQUIDO (20LT) RECARGA	$ 16.000
VR MILILITRO	$ 0,80
ML REQ POR DIA	360400
TOTAL COSTO AGUA/ DIA	$ 288.320
VR TOTAL PARA 100 DIAS	$ 28.832.000
COSTO POR RACION	$ 80
VR UNICA VEZ	$ 3
TOTAL COSTO POR RACION	$ 83

VALOR TOTAL CÁLCULO GENERAL:

<u>* RACION PREPARADA EN SITIO AM/PM</u>

COBERTURA OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2025	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRAMUESTRAS	MICROBI	PERSONAL ADMINISTRATIVO		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
5070	CMP AM/PM PREESCOLAR	766	$ 2.869	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 4.684
	CMP AM/PM PRIMARIA 1	2528	$ 2.957	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 4.772
	CMP AM/PM PRIMARIA 2	1280	$ 3.023	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 4.838
	CMP AM/PM SECUNDARIA	422	$ 3.937	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.753
	CMP AM/PM MEDIA	74	$ 3.995	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.810

IMPUESTOS							RACION	N° RACIONES	RESUMEN CONTRATO	
3%	1,50%	1,50%	0,69%	4,00%	2,00%				106	106
Estampilla adulto mayor	Estampilla pro cultura	Estampilla pro deporte	Rete ICA	Retención Fuente	JUSTICIA FAMILIAR	TOTAL IMPUESTOS	VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO		DIAS DEL 2025	total raciones
$ 141	$ 70	$ 70	$ 32	$ 187	$ 94	$ 594	$ 5.278,3	766	$ 428.578.813	81.196
$ 143	$ 72	$ 72	$ 33	$ 191	$ 95	$ 606	$ 5.377,3	2528	$ 1.440.949.625	267.968
$ 145	$ 73	$ 73	$ 33	$ 194	$ 97	$ 614	$ 5.451,8	1280	$ 739.702.820	135.680
$ 173	$ 86	$ 86	$ 40	$ 230	$ 115	$ 730	$ 6.482,6	422	$ 289.979.898	44.732
$ 174	$ 87	$ 87	$ 40	$ 232	$ 116	$ 737	$ 6.547,2	74	$ 51.355.964	7.844

<u>RACIÓN INDUSTRIALIZADA</u>

COBERTURA OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2025	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRAMUESTRAS	MICROBI	PERSONAL ADMINISTRATIVO		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
1826	R IND PREESCOLAR	102	$ 4.331	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 5.855
	R IND PRIMARIA 1	525	$ 4.331	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 5.855
	R IND PRIMARIA 2	632	$ 4.604	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 6.129
	R IND SECUNDARIA	510	$ 5.426	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 6.951
	R IND MEDIA	57	$ 5.810	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 7.335

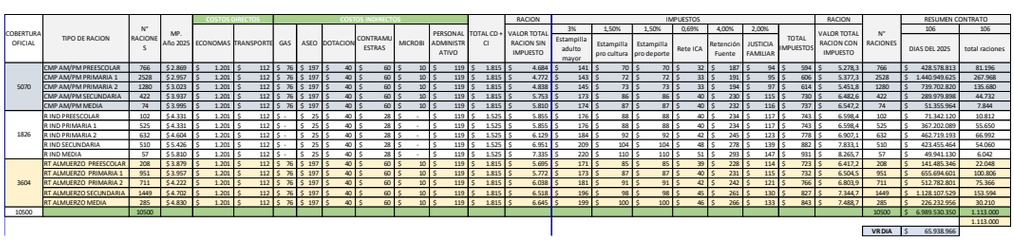
IMPUESTOS							RACION	N° RACIONES	RESUMEN CONTRATO	
3%	1,50%	1,50%	0,69%	4,00%	2,00%				106	106
Estampilla adulto mayor	Estampilla pro cultura	Estampilla pro deporte	Rete ICA	Retención Fuente	JUSTICIA FAMILIAR	TOTAL IMPUESTOS	VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO		DIAS DEL 2025	total raciones
$ 176	$ 88	$ 88	$ 40	$ 234	$ 117	$ 743	$ 6.598,4	102	$ 71.342.120	10.812
$ 176	$ 88	$ 88	$ 40	$ 234	$ 117	$ 743	$ 6.598,4	525	$ 367.202.089	55.650
$ 184	$ 92	$ 92	$ 42	$ 245	$ 123	$ 778	$ 6.907,1	632	$ 462.719.193	66.992
$ 209	$ 104	$ 104	$ 48	$ 278	$ 139	$ 882	$ 7.833,1	510	$ 423.455.464	54.060
$ 220	$ 110	$ 110	$ 51	$ 293	$ 147	$ 931	$ 8.265,7	57	$ 49.941.130	6.042

RACION TIPO ALMUERZO

COBERTURA OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2025	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRAMUESTRAS	MICROBI	PERSONAL ADMINISTRATIVO		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO
3604	RT ALMUERZO PREESCOLAR	208	$ 3.879	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.695
	RT ALMUERZO PRIMARIA 1	951	$ 3.957	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.772
	RT ALMUERZO PRIMARIA 2	711	$ 4.222	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 6.038
	RT ALMUERZO SECUNDARIA	1449	$ 4.702	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 6.518
	RT ALMUERZO MEDIA	285	$ 4.830	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 6.645

IMPUESTOS							RACION	N° RACIONES	RESUMEN CONTRATO	
3%	1,50%	1,50%	0,69%	4,00%	2,00%				106	106
Estampilla adulto mayor	Estampilla pro cultura	Estampilla pro deporte	Rete ICA	Retención Fuente	JUSTICIA FAMILIAR	TOTAL IMPUESTOS	VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO		DIAS DEL 2025	total raciones
$ 171	$ 85	$ 85	$ 39	$ 228	$ 114	$ 723	$ 6.417,2	208	$ 141.485.346	22.048
$ 173	$ 87	$ 87	$ 40	$ 231	$ 115	$ 732	$ 6.504,5	951	$ 655.694.601	100.806
$ 181	$ 91	$ 91	$ 42	$ 242	$ 121	$ 766	$ 6.803,9	711	$ 512.782.801	75.366
$ 196	$ 98	$ 98	$ 45	$ 261	$ 130	$ 827	$ 7.344,7	1449	$ 1.128.107.529	153.594
$ 199	$ 100	$ 100	$ 46	$ 266	$ 133	$ 843	$ 7.488,7	285	$ 226.232.956	30.210

VALOR TOTAL – CALCULO GENERAL



COBERTURA OFICIAL	TIPO DE RACION	N° RACIONES	MP. Año 2025	COSTOS DIRECTOS		COSTOS INDIRECTOS						TOTAL CD + CI	RACION	IMPUESTOS							RACION	N° RACIONES	RESUMEN CONTRATO	
				ECONOMAS	TRANSPORTE	GAS	ASEO	DOTACION	CONTRAMUESTRAS	MICROBI	PERSONAL ADMINISTRATIVO		VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO	3% Estampilla adulto mayor	1,50% Estampilla pro cultura	1,50% Estampilla pro deporte	0,69% Rete ICA	4,00% Retención Fuente	2,00% JUSTICIA FAMILIAR	TOTAL IMPUESTOS	VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO		106 DIAS DEL 2025	106 total raciones
5070	CMP AM/PM PREESCOLAR	766	$ 2.869	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 4.684	$ 141	$ 70	$ 70	$ 32	$ 187	$ 94	$ 594	$ 5.278,3	766	$ 428.578.813	81.196
	CMP AM/PM PRIMARIA 1	2528	$ 2.957	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 4.772	$ 143	$ 72	$ 72	$ 33	$ 191	$ 95	$ 606	$ 5.377,3	2528	$ 1.440.949.625	267.968
	CMP AM/PM PRIMARIA 2	1280	$ 3.023	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 4.838	$ 145	$ 73	$ 73	$ 33	$ 194	$ 97	$ 614	$ 5.451,8	1280	$ 739.702.820	135.680
	CMP AM/PM SECUNDARIA	422	$ 3.937	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.753	$ 173	$ 86	$ 86	$ 40	$ 230	$ 115	$ 730	$ 6.482,6	422	$ 289.979.898	44.732
	CMP AM/PM MEDIA	74	$ 3.995	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.810	$ 174	$ 87	$ 87	$ 40	$ 232	$ 116	$ 737	$ 6.547,2	74	$ 51.355.964	7.844
1826	R IND PREESCOLAR	102	$ 4.331	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 5.855	$ 176	$ 88	$ 88	$ 40	$ 234	$ 117	$ 743	$ 6.598,4	102	$ 71.342.120	10.812
	R IND PRIMARIA 1	525	$ 4.331	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 5.855	$ 176	$ 88	$ 88	$ 40	$ 234	$ 117	$ 743	$ 6.598,4	525	$ 367.202.089	55.650
	R IND PRIMARIA 2	632	$ 4.604	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 6.129	$ 184	$ 92	$ 92	$ 42	$ 245	$ 123	$ 778	$ 6.907,1	632	$ 462.719.193	66.992
	R IND SECUNDARIA	510	$ 5.426	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 6.951	$ 209	$ 104	$ 104	$ 48	$ 278	$ 139	$ 882	$ 7.833,1	510	$ 423.455.464	54.060
	R IND MEDIA	57	$ 5.810	$ 1.201	$ 112	$ -	$ 25	$ 40	$ 28	$ -	$ 119	$ 1.525	$ 7.335	$ 220	$ 110	$ 110	$ 51	$ 293	$ 147	$ 931	$ 8.265,7	57	$ 49.941.130	6.042
3604	RT ALMUERZO PREESCOLAR	208	$ 3.879	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.695	$ 171	$ 85	$ 85	$ 39	$ 228	$ 114	$ 723	$ 6.417,2	208	$ 141.485.346	22.048
	RT ALMUERZO PRIMARIA 1	951	$ 3.957	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 5.772	$ 173	$ 87	$ 87	$ 40	$ 231	$ 115	$ 732	$ 6.504,5	951	$ 655.694.601	100.806
	RT ALMUERZO PRIMARIA 2	711	$ 4.222	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 6.038	$ 181	$ 91	$ 91	$ 42	$ 242	$ 121	$ 766	$ 6.803,9	711	$ 512.782.801	75.366
	RT ALMUERZO SECUNDARIA	1449	$ 4.702	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 6.518	$ 196	$ 98	$ 98	$ 45	$ 261	$ 130	$ 827	$ 7.344,7	1449	$ 1.128.107.529	153.594
	RT ALMUERZO MEDIA	285	$ 4.830	$ 1.201	$ 112	$ 76	$ 197	$ 40	$ 60	$ 10	$ 119	$ 1.815	$ 6.645	$ 199	$ 100	$ 100	$ 46	$ 266	$ 133	$ 843	$ 7.488,7	285	$ 226.232.956	30.210
10500		10500																				10500	$ 6.989.530.350	1.113.000
																								1.113.000
																					VR DIA	$ 65.938.966	

VALOR DIA	$65.938.966

De donde se obtuvo que el presupuesto oficial es por el valor de **SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS MCTE ($6.989.530.396).**

11. Valor Estimado del contrato, incluyendo Fuente y Recursos:	El valor estimado de la presente contratación será hasta por la suma de **SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS MCTE ($6.989.530.396),** se hará con cargo Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda.

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

<table>
<tr><td></td><td>DESCUENTOS TRIBUTARIOS. La Alcaldía Municipal de Zipaquirá efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

Los impuestos, tasas y contribuciones aplicables a este proceso:

<table>
<tr><th colspan="2">TABLA ACUERDO 18 DE 2020 Y SUS MODIFICACIONES</th><th>BASE DEFINIDA</th></tr>
<tr><td>Industria y comercio</td><td>7 POR CADA MIL</td><td>Se Aplica al valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Estampilla Pro Adulto Mayor</td><td>3%</td><td>Se Aplica al valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Estampilla Procultura</td><td>1,5%</td><td>Se Aplica al valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Tasa Pro Deporte</td><td>1.5%</td><td>Se Aplica al valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Estampilla para la justicia familiar</td><td>2%</td><td>Se Aplica al valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Retención en la fuente</td><td>De acuerdo con la calidad del contribuyente y al tipo de servicio que vaya a realizar. Consultar tabla de retención</td><td>Se Aplica al valor del contrato</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>11.1 Precio máximo pago comisionistas (Únicamente para adquisición de bienes en bolsa de productos)</td><td>N.A.</td></tr>
<tr><td>11.2 Precio máximo compra de bienes o servicios (Únicamente para adquisición de bienes en bolsa de productos)</td><td>N.A.</td></tr>
<tr><td>12. Forma de pago y requisitos:</td><td>EL MUNICIPIO pagará al contratista, el valor del contrato a través de pagos parciales, de acuerdo al número de raciones proporcionadas, para lo cual deberá presentar:

• Factura, en la que se relacionen los ítems entregados, su valor unitario, se precise el iva y el valor total, adicionalmente la factura debe cumplir los requisitos del código de comercio y el estatuto tributario.
• Informe técnico de ejecución y soportes de ejecución, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto.
• Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos profesionales).
• Certificación suscrita por el Rector de la IEM respectiva.
• Copia del RUT (Para la primera cuenta)

De otra parte, el supervisor deberá presentar lo siguiente:

• Presentar informe de supervisión
• Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado.</td></tr>
</table>

	• Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud, pensiones y riesgos Profesionales. Todos los pagos están sujetos al PAC. **PARÁGRAFO:** Para realizar los respectivos pagos, el supervisor del contrato, deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del objeto contratado, previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud y pensiones.
Capítulo IV: Bases para la Evaluación de Propuestas	
13 Justificación de lo factores de selección	Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 DE 2015, la ALCALDÍA DE ZIPAQUIRÁ determinará la oferta más favorable, teniendo en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo beneficio. En éste sentido, el proponente deberá señalar claramente: 1. Las condiciones técnicas y económicas mínimas de la oferta. 2. Las condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o de funcionamiento. 3. Las condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, que puedan ser valoradas en dinero. El valor en dinero que la Entidad Estatal asigna a cada ofrecimiento técnico o económico adicional, para permitir la ponderación de las ofertas presentadas.
13.1. Requisitos habilitantes	De acuerdo al numeral 1º del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, los siguientes factores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será **CUMPLE/NO CUMPLE.** Las ofertas serán sometidas en primer término a la verificación documentaria correspondiente, consistente en verificar si contienen los documentos esenciales y la información necesaria para demostrar el cumplimiento de las normas legales y los correspondientes requisito previsto en la invitación, para lo cual no solamente se requiere, comprobar la existencia del documento respectivo, sino que éste contenga la información para considerarlo dentro del estudio y dicho resultado no dará lugar a asignación de puntaje, sino que **HABILITARÁ** la oferta para continuar participando en el proceso de selección. El proponente que desee participar, debe cumplir con los siguientes requisitos: **a)** Ser persona natural, jurídica, consorcio, unión temporal, sociedad, conformada cuyo objeto social debe comprender a la ejecución del objeto contractual. **CALIDAD PROPONENTE:** Podrán participar todas las personas naturales, jurídicas, así como aquellas que conforman Consorcios o Uniones Temporales y todas aquellas, consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales colombianas. **OBJETO SOCIAL:** Que tengan por objeto social entre otras actividades, según su registro mercantil como actividad comercial, actividades con relación directa con el objeto del proceso de selección **DURACIÓN:** Si el PROPONENTE es persona jurídica, debe acreditar que su duración no será inferior al plazo del contrato y un (1) año más **b)** No encontrarse incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad de que tratan los artículos 8 y 9 de la ley 80 de 1993 y demás Normas legales pertinentes. Cuando se trate de personas extranjeras acreditar los documentos conforme lo señala el Numeral 22.4 artículo 22 de la Ley 80 de 1993.
13.1.1. Capacidad jurídica	**Capacidad Jurídica** En el proceso de selección pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato en el Municipio.

1. Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o autoridad competente del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, en el que se verificará lo siguiente:

A. Personas Jurídicas nacionales o extranjera con sucursal en Colombia:

a. Fecha de expedición del certificado no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia del certificado de existencia y representación legal la fecha originalmente establecida en el Pliego de Condiciones definitivo.

b. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

c. Que la vigencia de la persona jurídica nacional o extranjera no sea inferior al del plazo del contrato y mínimo 30 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

d. Si el Representante Legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar su capacidad a través de una autorización suficiente otorgada por parte del órgano social competente respectivo para cada caso.

e. El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.

f. Que las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en la República de Colombia (Contratos de servicios) deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

Adicionalmente deberá presentar la Certificación del Revisor Fiscal en caso de ser sociedad anónima colombiana, en la que conste si es abierta o cerrada.

En el caso de las Sucursales de las personas jurídicas extranjeras y como quiera que la Sucursal en Colombia no es una persona jurídica diferente a la matriz, se tendrá en cuenta la fecha de constitución de esta última.

Si la Oferta es suscrita por una persona jurídica extranjera a través de la sucursal debidamente constituida en Colombia, deberá acreditar la existencia de la sucursal y la capacidad jurídica de su representante o apoderado, mediante la presentación del Certificado del Registro Único de Proponentes y Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición máximo de 30 días antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección por la Cámara de Comercio. Cuando el representante legal de la sucursal tenga restricciones para contraer obligaciones, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad. La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta

B. Persona jurídica extranjera sin Sucursal o domicilio en Colombia: Documentos que acrediten la existencia y representación legal de la sociedad extranjera, legalizados de conformidad con lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, en el que debe constar, como mínimo los siguientes aspectos:

I. Nombre o razón social completa.

II. Nombre del Representante Legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica.

III. Que el objeto de la sociedad permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente Proceso de Contratación.

IV. Facultades del representante legal o de la persona facultada para comprometer a la persona jurídica, en la que se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social competente respectivo para cada caso.

V. Tipo, número y fecha del documento de constitución o creación.

VI. Fecha y clase de documento por el cual se reconoce la personería jurídica.

VII. Vigencia de la persona jurídica no inferior al plazo del contrato y mínimo 30 meses adicionales contados a partir de la fecha del cierre del Proceso de Contratación.

Si en la jurisdicción de incorporación no existiese ninguna autoridad o entidad que certifique la totalidad de la información de existencia y representación legal, el Proponente o miembro extranjero del Proponente Plural deberá presentar una declaración juramentada de una persona con capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad en la que conste que: (i) no existe autoridad u organismo que certifique lo solicitado en el presente numeral; (ii) la información requerida en el presente numeral, y (iii) la capacidad jurídica para vincular y representar a la sociedad de la persona que efectúa la declaración, así como de las demás personas que puedan representar y vincular a la sociedad, si las hay.

2. Certificado del Registro Único de Proponentes del Proponente singular o de cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura si el Proponente es plural, vigente y en firme expedido dentro de los 30 días anteriores al cierre del presente proceso.

3.Documento de conformación de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación legal del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.

En el documento de constitución deberá constar la siguiente información:
a) Los oferentes indicarán si su participación es a título de Consorcio o Unión Temporal.
b) Señalar los términos y porcentaje de su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la ENTIDAD.
c) Designar la persona que para todos los efectos representará al Consorcio o Unión Temporal y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos y su responsabilidad.
d) La duración del Consorcio o de la Unión Temporal deberá ser por el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
NOTA 1: Para la presentación de los documentos que se enuncian como requisitos habilitantes, cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal deberán acompañarlos y/o acreditarlos en forma individual.

NOTA 2: Cuando se trate de personas que participen bajo la modalidad de **Promesa de Sociedad Futura** deben presentar A LA ENTIDAD**,** uno de los originales de una promesa escrita de contrato de sociedad con el lleno de los requisitos establecidos en el artículo 119 del Código de Comercio, en la cual debe consignarse, entre otros, lo siguiente:
a) La promesa irrevocable de constituir e inscribir ante el registro mercantil, con arreglo a la ley colombiana, una sociedad colombiana dentro de los siete (7) días hábiles posteriores a la fecha de notificación del acto de **Adjudicación**;
b) Que se trata de una sociedad constituida con el único objeto de celebrar, ejecutar y liquidar el Contrato objeto del presente proceso de selección.
c) Que la responsabilidad y sus efectos respecto de los firmantes de la promesa y de los socios o accionistas, una vez se constituya, se rige por las disposiciones previstas para los consorcios, tal como lo dispone el parágrafo tercero del artículo 7 de la Ley 80 de 1993;
d) Las estipulaciones mínimas legales del contrato de sociedad que se promete constituir;
e) La manifestación expresa de cada uno de los promitentes de que responderá solidariamente con los demás promitentes y con la sociedad (i) por los perjuicios sufridos por LA ENTIDAD, derivados del incumplimiento de la obligación de suscribir el contrato de sociedad prometido en los mismos términos consignados en el contrato de promesa presentado y (ii) por las obligaciones que se deriven de las Propuestas y del Contrato que se suscriba;
f) La inclusión en los estatutos de una cláusula del contrato de sociedad que se promete celebrar según la cual aquellos accionistas que (i) hayan aportado su capacidad financiera para acreditar el cumplimiento de los requisitos financieros o (ii) hayan aportado su experiencia para acreditar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de experiencia, no podrán ceder su participación accionaria en la sociedad prometida sino únicamente mediante autorización previa y expresa de la **Entidad,** en los términos del Contrato que se suscriba**;**
h) La duración debe ser igual al plazo del contrato a adelantar y un (1) año más contados a partir de su constitución;
i) Que el único condicionamiento que existe para la constitución de la sociedad prometida es la **Adjudicación**;
j) La participación que cada uno de los promitentes tendrá en el capital suscrito de la sociedad prometida y el monto del mismo; y
k) La declaración de que ninguno de los promitentes se encuentra inhabilitado o tiene incompatibilidades para contratar con la entidad.
Los integrantes asociados bajo la modalidad de **Promesa de Sociedad Futura** deben suscribir la escritura pública de constitución de la sociedad prometida y tenerla debidamente inscrita ante el registro mercantil, en los mismos términos y condiciones pactados en la promesa, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes a la notificación del acto de **Adjudicación**. Vencido este plazo sin que se hubiera otorgado y registrado la escritura, se considerará que no existe interés para suscribir el correspondiente contrato y se hará efectiva la **Garantía de Seriedad**.

4. Fotocopia del documento de identidad del representante legal o del apoderado o del proponente singular.

5. En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente proceso de selección, el contrato y todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.

6. Declaración bajo la gravedad de juramento, de no estar incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, suscrito por la Persona Natural o el Representante Legal de la Persona Jurídica, o del Consorcio y/o Unión Temporal.

Otros requisitos jurídicos que se deben aportar

1. **Carta de Presentación de la Propuesta – Anexo No. 1**

Carta de presentación de la Propuesta firmada por el Proponente si es Persona Natural, por el Representante Legal de la Persona Jurídica, o por la persona designada para representar al Consorcio o Unión Temporal, cuando de ello se trate, o por poder debidamente conferido para tal efecto con el lleno de los requisitos de Ley, según sea el caso, de acuerdo con el anexo contenido en el pliego, el cual deberá ser diligenciado de manera obligatoria.

Mediante la carta de presentación de la oferta, el proponente de forma expresa hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado.

En la carta de presentación el oferente deberá indicar cuál información de la suministrada en su propuesta es de carácter reservado, señalando la norma que le otorga tal carácter.

Debe ser firmada por el proponente cuando es persona natural o, si es persona jurídica o si la oferta se presenta bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, por el representante legal indicando su nombre y documento de identidad.

La carta de presentación deberá estar suscrito en original, bien sea a través de firma manuscrita, electrónica o digital conforme a los parámetros fijados por la Ley 527 de 1999, el Decreto 2364 de 2012 y demás normas que las modifiquen, aclaren o complementen. No serán admisibles las firmas escaneadas fotocopiadas y/o impresas, so pena de RECHAZO de la propuesta, en el evento que no sean subsanadas en el término establecido en los pliegos de condiciones.

APODERADO

Los Proponentes podrán presentar ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder, otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado de manera clara y expresa facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a quien(es) representa en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato. El poder podrá estar contenido en un documento físico en un mensaje de datos.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica que en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso, en la República de Colombia, y deberá estar facultado para representar al Proponente y/o a todos los integrantes del Proponente Plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) presentar oferta para el Proceso de Contratación que trata este Pliego; (ii) dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la Entidad en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso (iv) suscribir el contrato en nombre y representación del adjudicatario así como el acta de terminación y liquidación, si a ello hubiere lugar.

2. Garantía de Seriedad de la Propuesta.

Los proponentes prestarán garantía de seriedad de los ofrecimientos hechos; de acuerdo con las reglas definidas en este numeral:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.

Asegurado/ beneficiario	Alcaldía de Zipaquirá identificada con NIT 899999318-6.
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015. a) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado. b) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la propuesta cuando el término previsto en el pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto en el pliego para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando estas prórrogas no excedan un término de tres (3) meses. c) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato. d)El retiro de la propuesta después de vencido el término fijado para la presentación de las Propuestas
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Quince por ciento (15%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
Tomador	• Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Además, deberá allegar el recibo de pago de la póliza o la constancia de no expirar por falta de pago y el respectivo clausulado y el clausulado.

La Alcaldía Municipal podrá hacerla efectiva en caso de que el Proponente retire su Propuesta dentro del período de validez de la misma o cuando el Proponente favorecido no suscriba el Contrato o no constituya las garantías contractuales.

El Proponente favorecido y los demás Proponentes podrán solicitar la devolución de la Garantía de Seriedad de la Oferta, cuando se hayan cumplido los requisitos de legalización del Contrato que se llegare a celebrar, como resultado de este proceso. Si la selección se declara desierta, se devolverá el original de la póliza, previa solicitud por escrito del Proponente.

REQUISITO HABILITANTE DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS (los requisitos para acreditar dichas condiciones son los establecidos en el Decreto 1860 de 2021 y las normas concordantes)

De acuerdo a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciona los artículos 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del decreto 1082 de 2015 como criterio diferencial habilitante para emprendimientos y empresas de mujeres y mipymes en el sistema de compras públicas, la entidad considera pertinente adoptar el aspecto relacionado con el valor de la garantía de la seriedad de la oferta, es por ello que, las ofertas presentadas por empresas de mujeres, emprendimientos y mipymes, con domicilio en el territorio nacional deberán acreditar el valor del amparo de la garantía de seriedad de la oferta así:

"Garantía de Seriedad de la propuesta: Garantía de Seriedad de la Propuesta. Para garantizar la seriedad de la Propuesta y para que ésta pueda ser considerada, el Proponente adjuntará una Garantía de Seriedad de la Propuesta equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Presupuesto Oficial Estimado."

- Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales, solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y/o empresa de mujeres, bajo los criterios establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, y que tienen una participación igual o superior del 10% en el consorcio o la UT.

- Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán 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.

3. Certificación sobre el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social y pago de aportes parafiscales y las respectivas fotocopias de las planillas de pago unificado.

De conformidad con lo estipulado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003, el proponente deberá anexar la respectiva certificación en la cual se indique que se encuentra a paz y salvo en el pago de las contribuciones al Sistema Integral de Seguridad Social –EPS, Pensiones y ARP, así como de los Aportes Parafiscales –SENA, ICBF, Cajas de Compensación Familiar- y Subsidio Familiar a que haya lugar de sus empleados.

La certificación deberá ser suscrita por el Revisor Fiscal cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, en donde conste que se encuentra al día en sus pagos **a la fecha de presentación de la propuesta**. En el evento en que la sociedad no exceda el término de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Cada una de las personas jurídicas miembros de un Consorcio o Unión Temporal en forma independiente deberá anexar esta certificación.

Esta certificación igualmente deberá anexarse al momento de suscribir el contrato y en forma mensual, durante la ejecución del contrato y hasta su liquidación.

Si es persona natural debe anexar los soportes de pago y respectivas planillas de los últimos 2 meses para acreditar que se encuentra a paz y salvo por estos conceptos.

4. Fotocopia del Registro Único Tributario. El PROPONENTE, o cada uno de sus integrantes si se trata de un consorcio o unión temporal, deberán presentar copia de este documento, que los acredita como contribuyentes inscritos ante la administración tributaria nacional.

5. Compromiso de vinculación de reintegrados. El proponente o el representante legal del proponente plural, se compromete a que en caso de salir favorecidos con la adjudicación, vinculará laboralmente al desarrollo del presente contrato a mínimo una persona beneficiaria del Programa de Reincorporación a la Vida Civil, para lo cual anexarán a la propuesta una certificación suscrita por el representante legal de proponente, la cual se entenderá suscrita bajo la gravedad del juramento, donde se compromete a cumplir con esta obligación.

Lo anterior dando aplicación a lo dispuesto en el Decreto 128 de 2003 "por el cual se reglamenta la Ley 418 de 1997, prorrogada y modificada por la Ley 548 de 1999 y la Ley 782 de 2002" en materia de reintegración a la sociedad civil.

6. Libreta Militar. El proponente (Hombre menor de 50 años) (Persona Natural, Representante Legal de la Persona Jurídica, Representante e integrantes del Consorcio y Unión Temporal) deberán allegar con su propuesta fotocopia legible de la Libreta Militar.

7. Compromiso anticorrupción. El proponente deberá diligenciar y suscribir compromiso anticorrupción.

8. Acreditación de Mipyme. Este requisito solo es aplicable para la aplicación de las causales de desempate y se acreditará mediante la presentación de un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en la cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.

9. Certificación REDAM: Con fundamento en la Ley 2097 de 2021, el representante legal de la persona jurídica singular, así como el de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal, deberá aportar el documento mediante el cual el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones – MINTIC certifica que no se encuentra inscrito en el Registro de Deudores Alimentarios Moroso, a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

De otra parte, la Alcaldía Municipal verificará lo siguiente:

- ✓ **Boletín de la Contraloría General de la República:**

En cumplimiento de la Circular 005 de 2008, la Entidad verificará, en la Página Web www.contraloriagen.gov.code la Contraloría General de la República, que los cotizantes y sus Representantes Legales no figuren en el Boletín de Responsables Fiscales, con el fin de dar cumplimiento al Artículo 60 de la Ley 610 de 2000, la cual señala "… *los Representantes Legales, así como los nominadores y demás funcionarios competentes, deberán abstenerse de nombrar, dar posesión o celebrar cualquier tipo de Contrato con quienes aparezcan en el boletín de responsables, so pena de incurrir en causal de mala conducta en concordancia con lo dispuesto en el Artículo 6º de la Ley 190 de 1995*". Por lo anterior, la Entidad no tendrá en cuenta las Propuestas presentadas por las personas o firmas, así como sus representantes, que aparezcan en el boletín de responsables fiscales.

- ✓ **Consulta de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría general de la Nación**

De conformidad con la ley 1238 del 24 de julio de 2008, el Municipio llevara a cabo la verificación del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. En caso de ser persona jurídica, se verificara el certificado de esta y su Representante Legal. En el caso de propuestas conjuntas, se verificara el certificado de cada uno de los integrantes de la unión temporal o el consorcio, según corresponda.

- ✓ **Antecedentes Judiciales de la policía nacional**

El Municipio realizará la verificación del certificado de la policía Nacional del proponente.

	✓ **Registro Nacional de Medidas Correctivas** El Municipio realizará la verificación del certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas del proponente.
13.1.2. Capacidad Financiera	Las condiciones aquí fijadas buscan establecer unos mínimos requisitos que reflejan la salud financiera de los proponentes. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato y se consideran adecuadas y proporcionales a la naturaleza, al valor, riesgos asociados al contrato, análisis del sector relativo a los servicios de alimentación, así mismo se considera que generan menor riesgo para la ejecución del contrato. Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente con la información financiera de la última renovación del RUP (31 de diciembre de 2024) en los términos de los artículos 2.2.1.1.1.5.1. y 2.2.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la cual se evaluará teniendo en cuenta los siguientes indicadores: Tabla 3 - Indicadores de capacidad financiera: **INDICADOR** | **INDICE REQUERIDO** INDICE DE LIQUIDEZ | MAYOR O IGUAL A 2 INDICE DE ENDEUDAMIENTO | MENOR O IGUAL A 0.40 RAZON DE COBERTURA DE INTERESES | MAYOR O IGUAL A 10 Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura debe cumplir su capacidad financiera de acuerdo con los criterios establecidos en el Manual para la Determinación y Verificación de Requisitos Habilitantes en Procesos de Contratación. Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura su capacidad financiera se calculará afectada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las siguientes formulas: **Índice de liquidez:** $$X = \frac{(\text{AC M} * \%\text{p}) + (\text{AC M} * \%\text{p}) + (\text{AC nM} * \%\text{p})}{(\text{PC M} * \%\text{p}) + (\text{PC M} * \%\text{p}) + (\text{PC nM} * \%\text{p})} =\geq 2$$ Dónde: AC: Activo Corriente PC: Pasivo Corriente %P: Porcentaje de participación del miembro M: Miembro **Nivel de endeudamiento:** $$X = \frac{(\text{PT M} * \%\text{p}) + (\text{PT M} * \%\text{p}) + (\text{PT nM} * \%\text{p})}{(\text{AT M} * \%\text{p}) + (\text{AT M} * \%\text{p}) + (\text{AT nM} * \%\text{p})} x\ 100 =\leq 0.40$$ Dónde: AT: Activo Total PT: Pasivo Total %P: Porcentaje de participación del miembro M: Miembro

Razón de cobertura de intereses:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{GI M} * \%\text{p}) + (\text{GI M} * \%\text{p}) + (\text{GI nM} * \%\text{p})} = \geq 10$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
GI: Gastos de Intereses
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

A. Capacidad Organizacional

El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP con la información del último año de renovación (diciembre 31 de 2024).

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente. Si este certificado contiene los indicadores de capacidad financiera solicitados en el cuadro de Indicadores para verificar la capacidad financiera y esta información está en firme, bastará con su presentación, la cual se evaluará teniendo en cuenta los siguientes indicadores:

Tabla 2 - Indicadores de capacidad organizacional

INDICADOR	INDICE REQUERIDO
Rentabilidad sobre el patrimonio	MAYOR O IGUAL A 0.11
Rentabilidad sobre el activo	MAYOR O IGUAL A 0.08

Si el Proponente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura su capacidad de organización se calculará afectada por el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de acuerdo a las siguientes formulas:

Rentabilidad sobre patrimonio:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{P M} * \%\text{p}) + (\text{P M} * \%\text{p}) + (\text{P nM} * \%\text{p})} x\ 100 = \geq 0{,}11$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
P: Patrimonio
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Rentabilidad sobre activos:

$$X = \frac{(\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO M} * \%\text{p}) + (\text{UO nM} * \%\text{p})}{(\text{A M} * \%\text{p}) + (\text{A M} * \%\text{p}) + (\text{A nM} * \%\text{p})} x\ 100 = \geq 0.08$$

Dónde:
UO: Utilidad Operacional
A: Activos
%P: Porcentaje de participación del miembro
M: Miembro

Nota: Los proponentes que presenten utilidad operacional negativa o igual a cero, NO CUMPLEN con los indicadores de Rentabilidad.

	Para consorcios o uniones temporales, el cumplimiento de dichos indicadores (Rentabilidad del Patrimonio y Rentabilidad del Activo) se hará SUMANDO los componentes de los indicadores según el porcentaje de participación. Para determinar los indicadores se debe tener en cuenta el procedimiento de la ponderación de los componentes tal como lo establece el Manual de Colombia Compra Eficiente. En ningún caso los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal podrán presentar indicadores negativos.
13.1.3. Condiciones de experiencia.	**CONDICIONES DE EXPERIENCIA** La experiencia se fija con base en la necesidad de que el oferente cuente con conocimiento derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato, así mismo se considera proporcional por cuanto tiene relación con el alcance, la cuantía y complejidad del contrato a celebrar, en este sentido se considera viable fijar los siguientes criterios: El proponente deberá acreditar la celebración, ejecución y terminación de dos (2) contratos que tengan por objeto la operación y/o ejecución del programa de alimentación escolar. Cada uno de los contratos debe acreditar como mínimo un valor equivalente al presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales vigentes a la fecha de terminación del contrato. La sumatoria de los contratos presentados debe acreditar un valor igual o superior al doble del valor del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales vigentes a la fecha de terminación del contrato, y deberán estar inscritos en el RUP. Cada contrato deberá contener cómo mínimo 15 de los siguientes códigos correspondientes al Sistema de Codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, clasificación, que para el presente proceso y de acuerdo al objeto son:

Código del Producto	Nombre del Producto
48 10 18 00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
50 19 30 00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
73 15 15 00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73 15 16 00	SERVICIOS DE EMPAQUE
86 14 17 00	TECNOLOGIA EDUCACION
80 14 17 00	DISTRIBUCIÓN
85 15 15 00	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85 15 17 00	PLANEACION Y AYUDA POLITICA DE ALIMENTOS
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERIA
90 10 18 00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
93 13 16 00	PLANEACION Y PROGRAMAS DE POLITICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
93 14 15 00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
50 11 15 00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50 11 20 00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50 13 16 00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50 13 17 00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50 13 18 00	QUESO
50 19 21 00	PASABOCAS Y SNACKS
50 20 24 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CITRICOS FRESCOS
50 20 26 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES CON PEPITAS FRESCAS
50 20 28 00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS

El valor de cada contrato será expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes SMMLV, del año en que fueron terminados.

Cuadro No. 1 EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

PERÍODO	MONTO MENSUAL
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009	496.900,00
Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010	515.000,00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011	535.600,00
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012	566.700,00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	589.500,00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	616.000,00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	644.350,00
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	689.455,00
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017	737.717,00
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018	781.242,00
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019	828.116,00
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	877.802,00
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	908.526,00
Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022	1.000.000.00
Enero 1 de 2023 a Dic. 31 de 2023	1.160.000.00
Enero 1 de 2024 a Dic. 31 de 2024	1.300.000,00
Enero 1 de 2025	1.423.503,00

En caso de oferentes plurales, uno de los integrantes del proponente debe aportar como mínimo el sesenta (60%) por ciento de la experiencia solicitada. De igual manera, para que esta experiencia sea aceptable, dicho integrante deberá tener una participación mínima en la Estructura Plural que se presenta para este proceso de selección, del cincuenta por ciento (50%).

Nota: Sólo se tendrá en cuenta para acreditar la experiencia habilitante del proponente los dos (02) primeros contratos relacionados en el anexo de experiencia, si el oferente presenta y/o relaciona más contratos de los solicitados no serán tenidos en cuenta para la evaluación.

Si la experiencia no cumple con los requisitos anteriores NO SERA tenida en cuenta para la evaluación.

Si el proponente no cumple este requisito se calificará NO HÁBIL para el proceso al cual presenta propuesta y se está evaluando.

Condiciones para la validez de la experiencia:

En caso de presentar certificaciones o contratos ejecutados en consorcio o unión temporal, la experiencia acreditada será tenida en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación.

La experiencia será verificada con la información que repose en el RUP, el cual debe estar vigente y en firme. Para complementar la información solicitada el oferente deberá presentar certificación y/o actas de terminación y/o liquidación y/o contrato con sus respectivos modificatorios, emitidos por la entidad contratante, en la cual conste la siguiente información:

- Objeto del contrato
- Número y fecha del contrato
- Fecha de inicio y fecha de terminación
- Firma de la persona o funcionario competente para expedir la certificación.

	- Porcentaje de participación en caso de haber participado en figura asociativa, consorcio o Unión Temporal. - Un mínimo de ejecución de seis (06) meses consecutivos. En casos de estructura plural la experiencia acreditada puede ser aportada por solo uno de los integrantes que conformen la estructura. Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios de una persona jurídica se podrá acumular a la de ésta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la ley 80 de 1993. En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará de acuerdo al porcentaje de participación en la sociedad escindida. En el evento en que dos o más proponentes relacionen una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará a la Entidad contratante aclarar la información real del contrato, y al proponente que difiera en la información no se le aceptará como acreditación de experiencia. Para efectos de la acreditación de experiencia aceptable de contratos que haya sido objeto de cesión antes de la ejecución del cincuenta (50%) por ciento del valor del contrato, se admitirán como experiencia para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente. En caso que la Entidad requiera verificar la veracidad de la información aportada para acreditar la experiencia aceptable, podrá solicitarla y el oferente está en la obligación de allegarla, de lo contrario los contratos no serán tenidos en cuenta para la evaluación. El Municipio se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la información y certificaciones aportadas por el proponente, tendiente a acreditar su experiencia, pudiendo acudir para ello a las personas, empresas o entidades contratantes. El contrato deberá estar terminado en la fecha prevista para el cierre del término para presentar propuestas. Si el proponente no cumple con la experiencia general y específica solicitada y los soportes de acreditación serán evaluados como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE, lo que inhabilita la propuesta para ser evaluada.
13.1.4. Capacidad de Organización o Condiciones Técnicas	**Personal Mínimo Requerido:** El proponente debe ofrecer y garantizar como mínimo el personal que se indica en el presente numeral cuya dedicación deberá ser la mínima establecida para cada uno mientras se desarrollen actividades de su competencia. En todo caso, el futuro Operador deberá contar con todo el personal que se requiera para el desarrollo del contrato dentro del cronograma establecido, y en caso de ser necesario deberá aumentar la cantidad de personal con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto en el plazo propuesto, todo sin que ello genere costo alguno para el Municipio: **DIRECTOR DEL PROGRAMA PAE** Dedicación: 100%

Dependencia: Secretaria de Educación	Elaboró: Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Revisó: Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Aprobó Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	Ruta del Documento: EstudioprevioPAE2025

Cantidad: 1

Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

El profesional ofrecido como Director de Programa deberá acreditar lo siguiente:

a) Profesional en Ingeniería de Alimentos, o Ingeniería Agroindustrial o Ingeniería Industrial

b) Experiencia profesional mínima de quince (15) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

c) Experiencia especifica mínima de tres (3) años en contratos de ejecución y/o interventoría a programas de alimentación escolar PAE.

d) Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado, por cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

e) Se deberá anexar los siguientes documentos: carta de compromiso, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional, copia del diploma de estudios adelantados, certificación de vigencia (profesiones asociadas a la ingeniería que aplica reglamentación COPNIA) certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años- Ley 1918 de 2018.

El director del programa representa al futuro operador en todo lo relacionado con el desarrollo, cumplimiento y planificación alimentaria del contrato en el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y para tomar las decisiones importantes que exija la misma y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas (39 sedes).

PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA

Dedicación: 50%

Cantidad: 1

El profesional ofrecido como Nutricionista deberá acreditar lo siguiente:

a) Título profesional en Nutrición y Dietética.

b) Experiencia profesional acreditada mínima de doce (12) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional

e) Experiencia específica de tres (03) años en servicios de Nutrición en programas de alimentación escolar. Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado, por cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

Se deberá anexar carta de compromiso, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional, certificaciones de experiencia específica, copia de diploma de estudios y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años- Ley 1918 de 2018.

El profesional representa al futuro operador en todo lo relacionado con los ciclos de minutas, análisis nutricional, cumplimiento porcentaje adecuación nutricional y los ajustes que requiera el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias en el conocimiento de elaboración de menús y normatividadaplicable.

SUPERVISOR Y/O COORDINADOR OPERATIVO

Dedicación: 100%

Cantidad: 1

Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

Perfil solicitado: Ingeniero de Alimentos y deberá acreditar lo siguiente:

a) Experiencia profesional acreditada mínima de cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional

b) Experiencia especifica haber prestado sus servicios profesionales como ingeniera de Alimentos durante al menos dos (2) años en contratos de suministro y/o interventoría a programas de alimentación escolar.

c) Esta experiencia será verificada mediante certificación expedida por la entidad contratante donde se observe el periodo laborado de cada contrato aportado y que el oferente pretenda hacer valer.

d) Se deberá anexar carta de compromiso por el personal ofrecido, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia del diploma de estudio, Copia del acta de grado y copia de la tarjeta profesional (profesiones asociadas a la ingeniería que aplica reglamentación COPNIA), certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años- Ley 1918 de 2018.

Deberá atender todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en el Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas que se presenten en la operación del programa y cumplimiento logístico y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas (39 sedes).

PARÁGRAFO: No se aceptan personas con título de técnico laboral por competencias, por no corresponder al nivel de educación terciaria técnico o tecnológico de conformidad con lo regulado en el artículo 7 de la Ley 30 de 1992, que a la letra dice:

*"…**ARTÍCULO 7** Los campos de acción de la educación superior son: el de la técnica, el de la ciencia, el de la tecnología, el de las humanidades, el del artey el de la filosofía...".*

SUPERVISORES DE CAMPO

Dedicación: 100%
Cantidad: 2
Lugar de trabajo: Municipio de Zipaquirá

Perfil solicitado: Tecnólogo en control de calidad de alimentos/ Tecnólogo en Alimentos deberá acreditar lo siguiente

a) Experiencia específica de dos (2) contratos en Programas de Alimentación Escolar PAE.

Se deberá anexar carta de compromiso por el personal ofrecido, hoja de vida, copia de la cédula de ciudadanía, copia del diploma de estudio, Copia del acta de grado, certificación copnia, certificaciones de experiencia específica y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años- Ley 1918 de 2018.

El supervisor de campo representa al futuro operador en todo lo relacionado con el desarrollo y cumplimiento del contrato en campo de cara al almacenamiento y distribución de materias primas en las instituciones educativas del Municipio, por lo que debe contar con facultades amplias para resolver los problemas quese presenten en la operación del programa y debe encontrarse disponible en el Municipio y conocer la totalidad de las instituciones educativas.

PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
El tiempo exigido para el profesional es del 50%.

Un Profesional en Seguridad y Salud Ocupacional (estos estudios deben ser expedidos por

entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia profesional mínima de 4 años contados a partir de la expedición del diploma y experiencia especifica acreditada de mínimo 1 año en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar hoja de vida, copia de la Cédula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, Resolución de Otorgamiento de licencia y certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS O ECÓNOMAS

El número de ecónomas es definido por la ETC de acuerdo con el número de raciones atendidas en cada sede, la modalidad y las condiciones propias de cada servicio.
Por tanto, el número de manipuladoras que debe contratar el Operador para cada sede educativa está sujeto al número de raciones a entregar en cada institución educativa.
Teniendo en cuenta la distribución actual de raciones por sede y tipo de suministro, el oferente deberá acreditar con la oferta lo siguiente:

Dedicación de tiempo de cada manipuladora:100%
Lugar de Trabajo: Municipio de Zipaquirá
Número de Manipuladoras requeridas por el programa: 104

El proponente deberá presentar lo siguiente para el personal manipulador que pretenda acreditar:

a) Hoja de vida
b) Copia de la cédula de ciudadanía
c) certificado de consulta de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años- Ley 1918 de 2018.
d) Certificación médica en la que conste la aptitud para manipular alimentos; esta certificación deberá contener de manera legible los datos del médico que la expide (Art. 2.7.2.2.1.3.2, y Art. 2.7.2.2.1.3.4 Decreto 780/2016) y constar su firma autógrafa, y debe ser vigente.
e) Certificado de salud ocupacional no mayor a un año que cumpla con los parámetros establecidos en la resolución 2346 de 2007.
f) Carta de compromiso firmada por el proponente, bajo la gravedad de juramento indicando que mantendrá las ecónomas ofrecidas.
g) El oferente deberá adjuntar el listado de las ecónomas a acreditar para el desarrollo del programa, para lo cual deberá indicar nombre completo y número de cédula de ciudadanía, junto con los demás requisitos antes indicados.

La entidad durante la evaluación solamente verificará los documentos de las ecónomas incluidas en la relación presentada.

NOTA 1. En caso de que la UApA llegase a realizar modificaciones a los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar señalados en la Resolución 000335 de 2021 durante el proceso de contratación, el proponente deberá ajustarse a dichos lineamientos técnicos.

VERIFICACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO: Para efectos de la verificación de los requisitos del equipo de trabajo, el proponente deberá presentar, junto con su oferta, la documentación que

	acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos. No obstante, el proponente que resulte adjudicatario deberá contar, para la ejecución del contrato, con la totalidad del equipo humano requerido para la ejecución del contrato indicado en el presente pliego de condiciones. En caso de que se requiera reemplazar cualquiera de las personas ofrecidas deberá hacerlo por otros con igual o mejor perfil del requerido en este pliego. La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas de experiencia y para el equipo de trabajo básico y adicional requerido se sujetará a las siguientes reglas especiales: Se podrá presentar un documento mediante el cual se precise la hoja de vida, se relacione la experiencia y se refieran los demás aspectos exigidos respecto del proponente y del equipo de trabajo. Para la acreditación de la experiencia deberán presentar copia de la matrícula o tarjeta profesional o certificación vigente y certificaciones de los contratos ejecutados debidamente firmadas por el contratante. Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente. Las certificaciones firmadas por el mismo personal propuesto, es decir, las auto-certificaciones, no serán tenidas en cuenta para evaluar su experiencia profesional. Cuando las certificaciones del personal propuesto son emitidas por el mismo proponente, adicionalmente se deberá adjuntar la certificación firmada por el contratante del contrato, proyecto o evento, donde conste que el proponente ejecutó el contrato. Para efecto de la evaluación, las fechas de inicio y terminación de contratos, las certificaciones serán válidas con mes y año, evento en el cual se contabilizará el mes completo; o únicamente con año, caso en el cual se contabilizará a partir del último mes del año de inicio hasta el primer mes del año de finalización. Sin perjuicio del personal mínimo exigido en el presente numeral, el contratista que resulte adjudicatario podrá establecer el número de personas que utilizará en el desarrollo de los trabajos, preferiblemente del municipio, de acuerdo con el enfoque de organización que le dé a los mismos, pero debe garantizar la realización de éstos y por tanto los proponentes deben tener en cuenta todo el personal al calcular el valor de la propuesta. Cuando cualquiera del personal presentado por el contratista no cumpla con los requisitos exigidos en este Pliego de Condiciones, la propuesta será inhabilitada para continuar en el proceso de evaluación. Los estudios de educación superior (pregrado y postgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. Carta de compromiso del personal ofrecido donde conste la voluntad y disponibilidad para participar en el proyecto objeto de la presente Selección Pública, en los tiempos y dedicaciones respectivos. **CARTA DE COMPROMISO** El proponente deberá adjuntar una carta en la que conste el compromiso escrito de cada uno de los miembros del equipo de trabajo (nombre, cédula, tarjeta o matrícula profesional) de dedicar el tiempo

exigido y el cargo a desempeñar, de conformidad con estos pliegos de condiciones, para la ejecución de las labores objeto de su actividad y especialidad.

Se declarará como CUMPLE al proponente que adjunte las cartas de compromiso. Y Como NO CUMPLE a quién no adjunte la carta de compromiso.

A. OTRAS CONDICIONES TECNICAS

PLANTA O BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El proponente deberá acreditar que cuenta con planta o bodega de almacenamiento adjuntando los siguientes documentos:

- Si no es propia, el contrato de arrendamiento de la bodega o planta para ensamble y/o producción de los alimentos a nombre del oferente (persona natural o jurídica) o de alguno de los miembros de consorcio o Representante Legal del Consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, o de alguno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal), cuyo plazo de arrendamiento sea por lo menos hasta por el término del contrato que se suscriba.
- Certificado de tradición del inmueble ofertado como planta o bodega de ensamble o producción.
- Planos de la planta o bodega de Almacenamiento donde se pueda verificar que cuenta con un área total no inferior a 800 metros cuadrados, donde deberá tener distribuidas, demarcadas, y señalizadas las áreas mencionadas adelante, lo cual se demostrara con registro fotográfico y plano esquemático firmado por un profesional debidamente acreditado, donde se certifique extensión, capacidad, volumen y estabilidad de la edificación.
- A. Área de Recepción y control de calidad de Alimentos
- B. área de almacenamiento de productos
- C. Área de almacenamiento de refrigeración (Equipo de Refrigeración)
- D. Área de almacenamiento de Congelación (Equipo de Congelación)
- E. Área de alistamiento de RPS y RI.
- F. Área de almacenamiento de canastillas y estibas que garanticen el objeto contractual.
- G. Área de lavado de canastillas y estibas en condiciones de aislamiento.
- H. Área para producto no conforme
- I. Área de baños para el personal discriminado por sexo.
- J. Área de vestier y casilleros (para el personal manipulador)
- K. Área de lavado de manos
- L. Área de despacho
- M. Cuarto de almacenamiento para productos de aseo del Programa
- O. Área administrativa y operaciones
- P. Área de almacenamiento de residuos sólidos o Shut de Basuras, en espacio externo al área de almacenamiento. Todas las áreas y la bodega o planta de ALMACENAMIENTO deberán cumplir con los requisitos señalados en el Capítulo I artículos 6 y 7 de la Resolución 2674/2013. Para ello el plano facilitado a la ENTIDAD debe contener el metraje y la identificación de las áreas ofertadas.
- Debe aportar concepto FAVORABLE sanitario para la planta o bodega emitida por la respectiva autoridad sanitaria.

NOTA: Es requisito para los oferentes demostrar capacidad operativa en la presentación de la bodega ofertada en la cual se almacenará, alistará, y distribuirá los víveres para la preparación de la minuta establecida en preparada en sitio y ración industrializada.

En todo caso, la entidad aceptara planta de Almacenamiento o bodega de Almacenamiento con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

VEHICULOS DE TRANSPORTE

Para el Municipio es importante que los vehículos de transporte garanticen la cadena de frio de aquellos alimentos que lo requieren y el manejo adecuado para mantener la calidad de las materias primas en general. Todos ellos deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en la Resolución 2505/2004 del Ministerio de Transporte y Resolución 2674/2013 y demás normatividad vigente, modelo 2022 en adelante, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Acreditar un mínimo de dos (2) vehículos para la realización de las rutas de entrega de los víveres de los cuales deberán tener capacidad de carga mínima de dos toneladas cada uno. Nota: los 2 vehículos deberán contar con sistema de refrigeración para garantizar la cadena de frío de los productos que así lo requieran.
- Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.
- Adjuntar además SOAT, Revisión Técnico - Mecánica, licencia de conducción de los conductores en categoría C2 – servicio público.
- Presentar concepto sanitario FAVORABLE de los vehículos ofertados expedido por la entidad competente.

El incumplimiento de cualquier aspecto se evaluará como NO CUMPLE

ACREDITACION DE EQUIPOS E INSUMOS REQUERIDOS

El oferente deberá acreditar que cuenta con la dotación de insumos, equipos industriales, el menaje, los utensilios y demás elementos requeridos para la ejecución del programa de alimentación escolar. Para acreditar este requisito deberá aportar manifestación escrita bajo la gravedad de juramento.

CARTA DE COMPROMISO BAJO GRAVEDAD DE JURAMENTO DE ENTREGA DE DOTACION.

El operador será responsable de la dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidencias su limpieza, en la dotación de los manipuladores dealimentos. Para garantizar esta obligación, el proponente deberá entregar carta de compromiso donde indique que al personal manipulador de alimentosde acuerdo a los requisitos establecidos en la Resolución 2674/2013, le será entregada la dotación básica para el desarrollo de sus actividades durante la ejecución del contrato.

De acuerdo al numeral 1° del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 los siguientesfactores serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje alguno a los proponentes. La verificación será **CUMPLE / NO CUMPLE**.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PARA LA BODEGA O PLANTA

Adicionalmente el proponente deberá presentar con la oferta, un plan de saneamiento para la bodega o planta de almacenamiento para el desarrollo de las actividades objeto del contrato, con las mismas especificaciones dadas para los establecimientos escolares y que son acordes a la normatividad vigente, que incluya el plan de almacenamiento.

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA

De conformidad con lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 se deberá adjuntar con la propuesta por lo menos tres (3) promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarias departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el sistema público de información alimentaria una vez entre en operación, el cual deberá contener la siguiente información:

Identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

NOTA 1: En todo caso la promesa de contrato de proveeduría deberá garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el decreto 248 de 2021 en especial lo establecido en el artículo 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 frente a cantidad e información que debe contener.

NOTA 2: En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

13.2. Factores de escogencia y calificación

La Alcaldía de Zipaquirá debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección VI.

En la evaluación de las Ofertas el Municipio de Zipaquirá realizará ponderación del aspecto de calidad y económico de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla 4.

Las Ofertas deben presentarse en los Anexos 2 a 6 establecidos en el presente Pliego de Condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

Tabla 4 - Puntaje por criterios de evaluación

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
FACTOR CALIDAD	36,5 PUNTOS
FACTOR ECONÓMICO	30 PUNTOS
INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0.25 PUNTOS
MIPYMES	0.25 PUNTOS
INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10 PUNTOS
TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	1 PUNTO
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – CUOTA PARAFISCAL	6 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – PROVEEDOR DIRECTO	6 PUNTOS
PUNTAJE ADICIONAL DECRETO 248-2021 – PEQUEÑO PRODUCTOR	10 PUNTOS

TOTAL	100 PUNTOS

1. PONDERACION FACTOR DE CALIDAD (MÁXIMO 36,5 PUNTOS)

- **FORMACIÓN ACADÉMICA ADICIONAL DEL PERSONAL REQUERIDO (20 PUNTOS)**

Equipo de Profesionales	Requisitos	Condición	Puntos
DIRECTOR DE PROYECTO	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en áreas relacionadas con calidad o seguridad alimentaria.	(Si no presenta el requisito, no se asignará puntaje).	7
PROFESIONAL EN NUTRICION Y DIETETICA	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en áreas relacionadas con salud y/o administración	(Si no presenta el requisito, no se asignará puntaje).	7
COORDINADOR OPERATIVO	Acreditar formación académica adicional a la mínima requerida de estudios de posgrado en temas relacionados con la Calidad y/o inocuidad de alimentos	(Si no presenta el requisito no se asignará puntaje).	6

Para la acreditación de los estudios adicionales, el oferente deberá presentar copia de los diplomas y actas de grado de estudios respectivos

- **APOYO A LA MANO DE OBRA LOCAL (MÁXIMO 6,5 PUNTOS)**

Se asignarán máximo 6.5 puntos al proponente que ofrezca la vinculación de al menos el 80% del personal que se subcontrate para la operación del programa, que sea residente en el Municipio de Zipaquirá. El puntaje se otorgará acorde con la siguiente tabla:

REQUISITO	PUNTAJE
El proponente que allegue el 80% del personal residente en Zipaquirá	6,5 puntos
El proponente que allegue entre el 60% y el 79% del personal residente en Zipaquirá	5 puntos
El proponente que allegue entre el 40% y el 59% del personal residente en Zipaquirá	4 puntos

Para acreditar el requisito y obtener el puntaje señalado, deberá presentar:

Certificado de residencia del personal subcontratado, expedido dentro de la presente vigencia 2025 y emitido por la entidad competente (Secretaría de Gobierno).

- **BODEGA DE ALMACENAMIENTO ADICIONAL UBICADA EN EL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRA (MÁXIMO 8 PUNTOS)**

El proponente que acredite bodega de almacenamiento ubicada dentro del municipio de Zipaquirá con el fin de almacenar los complementos destinados para las raciones de contingencias se le otorgarán ocho (8) puntos.

Para otorgar el puntaje correspondiente a este requisito el oferente deberá aportar los siguientes documentos:

1. Certificado de tradición del inmueble ofertado como bodega de almacenamiento.
2. Contrato de arrendamiento, si el inmueble ofertado como bodega de almacenamiento, no es propio y el certificadode tradición del inmueble.
3. Planos de la bodega donde se pueda verificar el área total de 200 mts2.Para ello el plano aportado a la ENTIDAD debe contener el metraje.
4. Debe aportar concepto FAVORABLE sanitario de la bodega de almacenamiento emitida por la respectiva autoridad sanitaria.

NOTA: En todo caso, la entidad aceptara bodega de almacenamiento con concepto **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.**

- **ACREDITACION DE EQUIPOS ADICIONALES (MAXIMO 2 PUNTOS)**

El oferente que acredite que dentro de los equipos e insumos industriales ofertados cuenta con cinco (5) licuadoras Industriales en Acero Inoxidable de capacidad de 10 litros, para las sedes educativas con modalidad tipo almuerzo, obtendrá dos (2) puntos.

Para acreditar este requisito, el oferente deberá presentar manifestación escrita bajo la gravedad de juramento.

2. PONDERACIÓN ECONÓMICA (MÁXIMO 30 PUNTOS)

La evaluación económica de las propuestas se realizará sobre el "Presupuesto" diligenciado por cada uno de los proponentes. Para ello diligenciaran el anexo propuesta Económica.

UN ÚNICO PROPONENTE.

En el evento que solo un proponente haya cumplido con la verificación y ponderación, el Municipio verificará que el precio de su oferta cumpla los requisitos que a continuación se detallan:

El valor total de la propuesta no puede exceder el del presupuesto oficial establecido en el presente proceso; de lo contrario, la propuesta se considera RECHAZADA, es decir, no se tendrá en cuenta para la adjudicación del contrato.

El valor total de la propuesta se determinará con base en los precios unitarios consignados en el respectivo formato.

En este evento se le asignará el máximo puntaje.

VARIOS PROPONENTES.

Para el (los) proponente(s) que haya (n) cumplido con los requisitos habilitantes, se verificará que el precio de su oferta no sea superior al 100% del Presupuesto Oficial, en caso de que no se cumpla con esta condición la propuesta será rechazada, y luego se procederá a la asignación de puntaje.

Métodos de evaluación de la oferta económica

METODO
Media Aritmética
Media Aritmética Alta
Media Geométrica con presupuesto oficial
Menor Valor

Para la determinación del método de ponderación, la Entidad tomará los primeros dos dígitos decimales de la Tasa de Cambio Representativa del Mercado (TRM) (certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia en su sitio web: https://www.superfinanciera.gov.co/publicacion/60819) que rija el día hábil siguiente al cierre del proceso, de acuerdo al cronograma de actividades.

El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación.

Asignación de método de evaluación según TRM

RANGO (INCLUSIVE)	NUMERO	METODO
De 00 a 24	1	Media Aritmética
De 25 a 49	2	Media Aritmética Alta
De 50 a 74	3	Media Geométrica con presupuesto Oficial
De 75 a 99	4	Menor valor

3. Media aritmética:

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$\bar{X} = \sum_{i=1}^{n} \frac{x_i}{n}$$

$\bar{X}$= Media aritmética.
x_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - (\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}})) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - 2\,(\frac{|\bar{X} - V_i|}{\bar{X}})) \text{ para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

Donde,

$\bar{X}$ = Media aritmética.
V_i = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

(ii) Media aritmética alta

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde,

X_A = Media aritmética alta
V_{max} = Valor total sin decimales de la oferta más alta
$\bar{X}$ = Promedio aritmético de las ofertas válidas

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - (\frac{X_A - V_i}{X_A})) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (1 - 2\,(\frac{|X_A - V_i|}{X_A})) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

X_A = Media aritmética alta
V_i = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

- Media geométrica con presupuesto oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro.

Número de Ofertas (n)	Número de Veces que incluye el presupuesto oficial(nv)
1-3	1

4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
nv = *Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).*
n = *Número de Ofertas válidas.*
PO = *Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.*
P_i = *Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente i.*

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - \left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } G_{PO} \\ [\text{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times \left(1 - 2\left(\frac{G_{PO} - V_i}{G_{PO}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } G_{PO} \end{cases}$$

Donde,

G_{PO} = *Media geométrica con presupuesto oficial.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Menor Valor

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

$$\text{Puntaje i} = \left\{ \frac{[\textit{Incluir el valor del máximo puntaje}] \times (V_{MIN})}{V_i} \right.$$

Donde,

V_{MIN} =*Menor valor de las Ofertas válidas.*
V_i = *Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i*
i = *Número de oferta.*

En este caso se tomará el valor absoluto de la diferencia entre el menor valor y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

Para todos los métodos descritos se tendrá en cuenta hasta el segundo (2°) decimal del valor obtenido como puntaje.

3. INCENTIVO EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25 puntos)

Se asignarán 0,25 puntos a los proponentes que acrediten emprendimientos y empresas de mujeres que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

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

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

4. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

5. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento(50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Procesode Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedidapor el representante legal.

Forma de Acreditación:

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente,el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad socialdel último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Nota: Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30)días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

4. **CRITERIO DIFERENCIAL MIPYMES** (Hasta 0,25 puntos)

Se asignarán máximo 0,25 puntos al oferente que acredite ser Mipyme de acuerdo con los criterios de clasificación empresarial establecidos 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 osustituya.

En el caso de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán 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 acreditar este requisito deberán aportar:

6. *Personas naturales: certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.*

7. *Personas jurídicas: certificación expedida por el representante legal yel contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dichacertificación.*

   Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

   En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberáencontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

5. PONDERACIÓN INCENTIVO A LA INDUSTRIAL NACIONAL (MÁXIMO 10 PUNTOS)

De conformidad con lo establecido en el Decreto 680 de 2021, se dará aplicación a lo establecido en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

En la evaluación y calificación de las propuestas se seguirán los criterios contemplados en los Pliegos de condiciones sobre reciprocidad. Las reglas previstas en el presente numeral se aplicarán a los proponentes individuales ó miembros de consorcios ó uniones temporales, que presenten propuesta en el proceso. Para las personas nacionales el ofrecimiento se corroborará con el documento de identificación del personal ofrecido, para lo cual deberá relacionar en la certificación el nombre de las personas indicando el número del documento de identidad y la nacionalidad de cada persona.

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. La entidad 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	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

NOTA: En los eventos en que la documentación requerida para la acreditación del presente puntaje no sea presentada y se requiera su subsanación dentro de los aspectos habilitantes, NO se otorgará el respectivo puntaje.

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

La entidad asignará hasta diez (10) puntos a la oferta de:

i) servicios nacionales o ii) con Trato nacional.

Para que el proponente obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar:
Persona natural colombiana: la cédula de ciudadanía del proponente.

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

Persona jurídica constituida en Colombia: el Certificado de existencia y representación legal emitido por las Cámaras de Comercio.

Para que el proponente extranjero obtenga puntaje por trato nacional debe acreditar que los servicios son originarios de los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de contratación, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio.

Para asignar el puntaje por Servicios Nacionales o por Trato Nacional el proponente nacional o extranjero con trato nacional debe presentar los documentos señalados en esta sección.

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

La entidad asignará diez (10) puntos a un proponente plural cuando todos sus integrantes cumplan con las anteriores condiciones. Cuando uno de sus integrantes no cumpla con las condiciones descritas no obtendrá puntaje por Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL

La entidad asignará cinco (5) puntos a los proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional que incorporen a la ejecución del contrato más del 90% del personal calificado de origen colombiano.

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 Formato de Puntaje de Industria Nacional en el cual manifieste bajo la gravedad de juramento el porcentaje de personal ofrecido y su compromiso de vincularlo en caso de resultar adjudicatario del proceso, indicando la procedencia del personal.

La entidad únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el proponente que presente el Formato de Puntaje de Industria Nacional no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Formato de Puntaje de Industria Nacional únicamente debe ser aportado por los proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal calificado colombiano. En el evento que un proponente nacional o extranjero con trato nacional lo presente, no será una razón para no otorgar el puntaje de promoción de servicios nacionales o con trato nacional.

Los proponentes plurales conformados por integrantes nacionales o extranjeros con derecho a trato nacional e integrantes extranjeros sin derecho a trato nacional podrán optar por la Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros de acuerdo con las reglas definidas en este numeral.

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

NOTA: El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de apoyo a la industria nacional deberá ser anexado por el oferente cumpliendo con los requisitos que el pliego de condiciones determine y no será admitido con posterioridad a la fecha y hora del cierre para la entrega de propuestas, por ser factor de ponderación de las ofertas, así mismo tampoco es objeto de subsanabilidad.

De no presentar carta destinada al proceso específico que contenga el ofrecimiento aquí establecido o el mismo no cumpla las condiciones previstas no se otorgara puntaje por este factor.

6. PUNTAJE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD:

Se asignará 1 punto, al oferente que acredite 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 revisorfiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fechade cierre del proceso de selección.
2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.
3. Verificados los anteriores requisitos, se asignará el puntaje indicado a quienesacrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

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

Para la acreditación de este puntaje el oferente deberá presentar:

1. Certificación expedida por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica o plural o el revisor fiscal, según corresponda, en la que indique 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, precisando el nombre y el documento de identidad.

2. Certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso de selección, en el que se acrediten las personas con discapacidad vinculadas a la planta de personal.

7. PUNTAJE ADICIONAL – DECRETO 248 DE 2021

Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Cuota parafiscal	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.1 – Proveedor directo	6 puntos
Puntaje Decreto 248 de 2021 articulo 2.20.1.2.3 – Pequeño productor	10 puntos

8. CUOTA PARAFISCAL - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "*Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:*

a. Cuota Parafiscal. Se asignará el seis por ciento (6%) de los puntos al oferente cuya mayoría de proveedores, indicados en el inciso anterior, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el Fondo Parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo Fondo.

b. (…)

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

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

De conformidad con lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

9. PROVEEDOR DIRECTO - 6 PUNTOS

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.1: "*Las entidades públicas descentralizadas del orden nacional y las entidades territoriales cada vez que requieran productos de origen agropecuario para atender la demanda de los programas institucionales de servicios de alimentación definidos en el presente Título, asignarán los siguientes puntajes adicionales, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, cuando los oferentes presenten uno o más contratos de proveeduría suscritos con productores agropecuarios nacionales:*

a. (…)

b. Proveedor Directo. Se asignará un seis por ciento (6%) adicional al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar Comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del Registro Único Tributario - RUT, en el que se evidencie el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

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

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

De conformidad con lo anterior, la entidad otorgará 6 puntos a quien con la presentación de la propuesta acredite el criterio de conformidad con las condiciones establecidas en el decreto 248 de 2021.

Al tratarse de un requisito que otorga puntaje y de conformidad con el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 estos documentos NO son SUBSANABLES y por lo mismo no se pueden otorgar los puntos propuestos si no se aportan o no se aportan de manera completa. De tal manera que debe ser clara e inequívoca las certificaciones que se presenten para acreditar los criterios puntuables o la documentación prevista en las normas citadas para la asignación de puntaje.

10. PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES – 10 PUNTOS.

El decreto 248 de 2021 establece en su artículo 2.20.1.2.3: *Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, asignarán un puntaje mínimo del 10% del total de los puntos, en las modalidades de selección previstas en el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, en las que se otorguen puntajes a los oferentes dentro de sus procedimientos, adicional a los puntajes de los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del presente Título, los cuales serán asignados proporcionalmente a los oferentes que presenten promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.*

PARÁGRAFO 1. *Productor agropecuario local es la persona cuyo sistema de producción se encuentra ubicado en la vereda, o el municipio, o el departamento o la región en donde la entidad contratante requiere la entrega de los alimentos, esto es donde se van a consumir.*

PARÁGRAFO 2. *Para acreditar la calidad de pequeño productor y productor de la Agricultura, Campesina, Familiar y Comunitaria se tomará el medio de prueba dispuesto en el parágrafo 2 del artículo 2.20.1.2.1. del presente Título.*

PARÁGRAFO 3. *Para acreditar la calidad de productor agropecuario local, se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.*

PARÁGRAFO 4. *En caso de empate frente a los puntajes establecidos en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2. del presente Título, se acogerán los criterios de desempate dispuestos en la normativa vigente.*

En virtud de lo anterior, la proporcionalidad de puntaje se realizará de acuerdo a la siguiente tabla:

CRITERIO	CONDICION	PUNTOS
Promesas de contrato de proveeduría comprometiéndose con la entidad a adquirir productos provenientes de pequeños productores locales o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y/o sus organizaciones	El proponente que presente contratos de proveeduría con un mínimo del 40% en los términos del decreto 248 de 2022	10 puntos
	El proponente que presente contratos de proveeduría con un mínimo del 35% en los términos del decreto 248 de 2022	7 puntos

	El proponente que presente contratos de proveeduría con un mínimo del 32% en los términos del decreto 248 de 2022	5 puntos

De acuerdo con la ley 1882 de 2018, en la audiencia de adjudicación se abrirá el segundo sobre que contiene la oferta económica, se correrá traslado en la misma diligencia **sólo a los proponentes habilitados** y se realizará la verificación aritmética aplicando los criterios indicados por la entidad, y se establecerá el orden de elegibilidad.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate se dará aplicación a lo previsto en el artículo 3 del Decreto 1860 de 2022 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 único Reglamentario del Sector administrativo de Planeación Nacional, con el fin de reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020 en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", y mediante el cual se modifica el artículo 2.2.1.2.4.2.17 respecto a los factores de desempate y acreditación, para lo cual se aplicarán los siguientes:

FACTOR DE DESEMPATE	Tipo de persona	Forma de acreditación del factor de desempate
1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	Todos	Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3. 1., citado anteriormente. En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este factor de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje. Para los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal definirá, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir

				con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.
	2. Preferir la propuesta de mujer cabeza de familia y la mujer víctima de violencia intrafamiliar.	Persona Natural	Mujer cabeza de familia	Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008. Para tal efecto deberá presentar la declaración ante notario que contenga como mínimo la manifestación de su estado civil, si tiene a su cargo de forma permanente, ya sea económica o socialmente, hijos menores propios u de otras personas incapaces o incapacitadas para trabajar, indicando la ausencia del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar.
			Mujer víctima de violencia	Deberá allegar el certificado o soporte de la medida de protección expedida por la autoridad competente en la que se acredite dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008.
		Persona Jurídica		1. Deberá allegar el certificado en el que se manifieste bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. 2. Deberá allegar los soportes documentales que acrediten la condición de cada una de las mujeres, como se indica para el caso de proponente persona natural.
		Proponentes Plurales		Cada uno de los integrantes debe acreditar alguna de las condiciones señaladas para persona natural o jurídica, según corresponda.
		Todos		De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a)

			del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
	3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad.	Persona Natural y Jurídica	1. Deberá presentar el certificado con el porcentaje de personal en la condición indicada en la causal, manifestando que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año, y que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato. 2. Deberá presentar la certificación del porcentaje de personal en la condición indicada en la causal. 3. Deberá presentar el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador
		Proponente Plural	Deberán acreditar los mismos soportes relacionados en el cuadro anterior, y solamente se tendrá otorgará el criterio si el integrante que cumple con los requisitos tiene por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aporta como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia.
	4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o sobreviviente y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley.	Persona Natural y Jurídica	1. Deberán allegar un certificado bajo la gravedad de juramento en el que se indique el número de personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión, con la indicación que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año. 2. Deberá presentar el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. 3. Deberá presentar el certificado bajo la gravedad de juramento en el que se indique que la persona no es beneficiaria de

			pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión, junto con el documento de identificación.
		Proponente Plural	Deberá presentar los mismos requisitos que en el literal anterior, y en el certificado del numeral 1 se tendrá en cuenta la sumatoria de la vinculación de personas de todos los integrantes del proponente.
	5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina a "**población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana**"	Persona Natural y Jurídica	1. Deberá presentar certificado bajo la gravedad de juramento en el que se señalen las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, con la indicación que han sido vinculados con mínimo un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación, o desde su constitución si es inferior a un (1) año. 2. Deberá presentar certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. 3. Deberá presentar copia de la certificación en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.
		Proponente Plural	Deberá presentar los mismos requisitos que en el cuadro anterior, y en el certificado del numeral 1 se tendrá en cuenta la sumatoria de la vinculación de personas de todos los integrantes del proponente, y el 10% deberá ser acreditado sobre el total de la nómina de sus integrantes.
	6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración	Persona Natural	Deberá allegar copia del documento de identificación y alguno de los siguientes documentos: - Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o

			reintegración - Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley.
		Persona Jurídica	1.Presentar el certificado bajo la gravedad de juramento en el que conste que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. 2. Allegar alguno de los siguientes certificados, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración: -Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración -Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley.
		Proponente Plural	1.Si está conformado por personas naturales, y todos los integrantes se encuentran en proceso de reincorporación o reintegración, deberán aportar copia del documento de identificación y alguno de los siguientes documentos: - Certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, - Certificado individual respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. - Certificado que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración - Cualquier otro certificado que para el

				efecto determine la Ley. y aporten los documentos indicados en el cuadro personas naturales. 2. Si está conformado por personas jurídicas, y más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación deberán aportar los documentos señalados para las personas jurídicas. 3. Si está conformado por personas naturales y jurídicas, aplicarán las anteriores reglas según corresponda.
		7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las siguientes condiciones:	Proponente Plural	1.Si al menos uno de los integrantes es una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración deberá presentar la declaración ante notario que contenga como mínimo la manifestación de su estado civil, si tiene a su cargo de forma permanente, ya sea económica o socialmente, hijos menores propios u de otras personas incapaces o incapacitadas para trabajar, indicando la ausencia del cónyuge o compañero permanente o deficiencia sustancial de ayuda de los demás miembros del núcleo familiar y/o el certificado o soporte de la medida de protección expedida por la autoridad competente en la que se acredite dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008. Si se trata de una una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, deberá presentar un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso

			de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de acuerdo con lo solicitado para cada uno de ellos. El integrante debe tener una participación de por lo menos el 25 % en el proponente plural y aportar el 25% de la experiencia. 2. Respecto del integrante madre cabeza de familia y/o persona en proceso de reincorporación o reintegración se deberá aportar certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica, en el que se manifieste que ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural.
		Persona Natural	1. Deberán allegar la certificación en la que se indique el tamaño empresarial. 2. Deberán allegar copia del registro mercantil o RUP (vigente y en firme al momento de su presentación).
	8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales	Persona Jurídica	1. Deberá allegar la certificación de tamaño empresarial. 2. Deberá presentar copia del certificado de existencia y representación legal o RUP (vigente y en firme al momento de su presentación)
		Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una

			cooperativa o asociación mutual clasificada como micro, pequeñas o medianas empresas.
	9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	Proponente Plural	La condición de micro o pequeña empresa se verificará con los mismos requisitos señalados en el numeral anterior, según corresponda a persona natural o jurídica.
	10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior	Persona Natural y Jurídica	Deberá presentar certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior.
		Proponente Plural	Se preferirá siempre que esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural y que aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia en la oferta. 1. El integrante correspondiente debe acreditar dicha condición de conformidad con los documentos del factor 8. 2. Deberá presentar certificado en el que manifieste que ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos mencionados, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales,

		se preferirá al proponente plural, en que por lo menos uno de sus integrantes cumpla con la condición de micro, pequeñas o medianas.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes	Persona Jurídica	1. Deberá presentar el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, así como la condición de Mipyme. (Esta última condición también se puede acreditar con el RUP vigente y en firme al momento de su presentación) 2. Deberá presentar certificación del tamaño empresarial.
	Proponente Plural	Se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas para personas jurídicas.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente.	Todos	Se hará por medio de balotas en audiencia independiente la cual se comunicará a los proponentes.

NOTA 1: Para que haya empate deberá haber igualdad en los números enteros y en los decimales. En todo caso se tendrán en cuenta hasta DOS decimales.

NOTA 2: Para acreditar la calidad de Mipyme, se podrá confrontar la información con los requisitos señalados anteriormente o con el registro único de proponentes.

NOTA 3: De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de datos sensibles, aportados al proceso, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

14. Soportes de la estimación, tipificación y asignación de los riesgos

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, a continuación se identifican los riesgos del Proceso de Contratación desde su planeación hasta su liquidación.

VER MATRIZ DE RIESGOS.

De acuerdo al cronograma se llevará a cabo la audiencia a la que se refieren el artículo 30 de la ley 80 de 1993, artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 220 del Decreto Ley 019 de 2012, y el artículo 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015. Como consecuencia de las observaciones realizadas por los interesados, el Municipio de Zipaquirá, se pronunciará sobre la pertinencia o no de las mismas y establecerá la estimación, tipificación y asignación definitiva de los Riesgos involucrados en el Proceso de Contratación.

Vencido el plazo para discutir y revisar los Riesgos identificados, si se presenta alguna observación adicional, la misma solo será estudiada y tenida en cuenta por parte del Municipio de Zipaquirá, únicamente si diere lugar a modificar el Pliego de Condiciones mediante Adenda.

15. Análisis que sustentan la exigencia de garantías, así como de cobertura de las obligaciones surgidas con ocasión del proceso de selección y el contrato a celebrar:

El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la oferta a favor de la Entidad Contratante por un valor del quince por ciento (15%) o el diez por ciento (10%) en los casos aplicables del criterio diferencial de emprendimientos y empresas de mujeres y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.

Garantía de Cumplimiento

El contratista debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del municipio de Zipaquirá, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con una duración igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más contados a partir de la firma del contrato
Salarios y Prestaciones Sociales	En cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución y Tres (3) años más, contados a partir de la firma del contrato.
Calidad del Servicio	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y seis (6) meses más, contados a partir de la firma del contrato.

Responsabilidad civil extracontractual

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Responsabilidad civil extracontractual	400 SMMLV	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual

16. Sujeción Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales deberán observar las obligaciones que en materia de Acuerdos Internacionales y Tratados de Libre Comercio (TLC) vinculen al Estado Colombiano, para lo cual establecerán si la respectiva contratación a realizar se encuentra cobijada por los mismos.

En la búsqueda se encontró la siguiente información:

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	Bienes y servicios $ 1.147.016.154 Servicios de Construcción $28.675.403.847	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 61.	NO
	México	-	-	-	-
	Perú	SI	Bienes y servicios $ 1.147.016.154	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15,	NO

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025

			Servicios de Construcción $28.675.403.847	16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 55, 61.	
Canadá		-	-	-	-
Chile		SI	Bienes y servicios $1.148.228.780 Servicios de Construcción $28.705.544.496	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 47.	NO
Corea		-	-	-	-
Costa Rica		SI	Bienes y servicios $2.030.722.904 Servicios de Construcción $28.617.834.543	1, 3, 4, 5, 6 ,7, 9, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 32, 35, 37, 57, 58.	NO
Estados Unidos		-	-	-	-
Estados AELC		SI	Bienes y servicios $1.071.354.018 Servicios de Construcción $26.783.850.461	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.	NO
México		-	-	-	-
Triángulo Norte	El Salvador	SI	Límite inferior de la menor cuantía $64.057.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, **38**, 48, 49, 59.	SI
	Guatemala	SI	Límite inferior de la menor cuantía $64.057.000	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 14, 20, 21, 50, 51, 52, 53, 59.	SI
	Honduras	-	-	-	-
Unión Europea Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	Bienes y servicios $1.148.221.780 Servicios de Construcción $28.705.544.496	1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 23, 28, 29, 31, 32, 34, 35, 37, 49, 57.	NO
Israel		SI	Bienes y servicios $2.165.639.250.000 Servicios de Construcción $866.255.700.000	1,3,4,5,7,8,11,12,13,14,15,16,19,28,29,32,34,35,37.	NO

17. Firma autorizada:

ADNEY SATTY RAMÍREZ RINCÓN
Secretaria de Educación

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó	Ruta del Documento:
Secretaria de Educación	Parte jurídica Sandra Paola Contreras Profesional Universitario Parte Técnica Rodrigo Huertas Coordinador PAE – Contratista	Rodrigo Huertas Coordinador PAE Contratista Ángela Gómez Nutricionista PAE Contratista	Lic. Adney Satty Ramírez Rincón Secretaria de Educación	EstudioprevioPAE2025