ANEXO 1: LINEAMIENTOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y LEGAL AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER.

De acuerdo con lo establecido en **Artículo 2.3.10.4.3.** ***Funciones de las entidades territoriales.*** Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar (PAE):

d). Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción.

Con el fin de garantizar la adecuada ejecución del proyecto "**IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**", la Entidad Territorial Certificada – ETC, considera que el seguimiento y verificación de su ejecución, se realizará a través de la contratación de una Interventoría Administrativa, Técnica, Financiera y Legal, la cual contemplará las siguientes actividades:

ADMINISTRATIVAS

1) Cumplir con las obligaciones emanadas del objeto del presente contrato, cuando con un alto grado de profesionalismo, responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.
2) Ofrecer asesoría y acompañamiento a la administración Distrital de Barrancabermeja en aspectos técnicos, administrativos y financieros con relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en las modalidades de ración preparada en sitio, ración industrializada lista, Comida Caliente Transportada, que permita garantizar las condiciones higiénicas y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento, distribución y suministro de las raciones a niños, niñas y adolescentes del área urbana y rural de sector educativo oficial del Distrito de Barrancabermeja.
3) Tener conocimiento del contenido y alcance de los estudios previos que originaron las obligaciones contractuales entre la entidad y el contratista vigilado, pliego de condiciones, lineamientos y especificaciones técnicas y sus anexos, adendas y de todos los documentos que hacen parte integral de los mismos, así como del contrato y de la normatividad interna de la entidad contratante.
4) Estudiar los documentos e información suministrada por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando a esta las aclaraciones del caso.
5) Propender porque no se generen conflictos entre las partes (entidad y contratista vigilado) y adoptar medidas tendientes a solucionar eventuales controversias.
6) Observar oportunamente las condiciones de los servicios prestados por el contratista. En especial el cumplimiento del programa con la calidad esperada con el fin de recibir a satisfacción las obligaciones pactadas con la entidad.
7) Velar porque se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar la calidad de las ejecuciones durante el plazo señalado y en las condiciones pactadas en el contrato de suministros.
8) Informar oportunamente a la Secretaría de Educación sobre los incumplimientos del contratista con el fin que la entidad tome los correctivos necesarios o en su efecto las medidas sancionatorias del caso y realice las reclamaciones a que haya lugar.
9) Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injustificada, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como interventor debe observar.
10) Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el cumplimiento de sus obligaciones en

la función o actividad de interventor a su cargo.

11) Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución del mismo. Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones.
12) Agendar, programar y coordinar con el contratista vigilado y con la Secretaría de Educación (supervisor del contrato de interventoría y de operación) las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como también se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas.
13) Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo del mismo.
14) Vigilar que el contratista en la ejecución del contrato se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas.
15) Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Distrito de Barrancabermeja lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor que la entidad nombre, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado.
16) Verificar el contenido de la elaboración de actas que presente el contratista controlado, certificar la información que contenga y suscribirlas con la respectiva aceptación de cumplimiento de obligaciones o motivando la no aceptación de cumplimiento de obligaciones (decreto-ley 2150 de 1995 articulo 19 y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002), documento en el cual conste la obligación, de recibo o cumplimiento a satisfacción suscrita como requisitos suficientes para el pago de la obligación contraída con el contratista vigilado.
17) Elaborar las actas de reunión y diligenciar la suscripción de las mismas por quienes actuaron de manera oportuna al terminar cada reunión.
18) Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.
19) Suscribir las actas de inicio, recibo parcial, seguimiento al contrato, suscribir el acta de liquidación, al igual certificar las obligaciones no cumplidas por el contratista vigilado motivando o justificando su ejecución o inejecución.
20) Coordinar con el supervisor de la entidad, la elaboración del borrador de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su consideración, incluyendo los soportes documentales.
21) Recibir las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones, suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas, hecha por el contratista ejecutor vigilado y pronunciarse técnicamente sobre la oportunidad y necesidad de ejecutarse o realizarse. Una vez actuado deberá remitir oportuna e inmediatamente para su estudio y aprobación a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final o rechazo; las cuales deben estar suficientemente justificadas, el valor del monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato, no compromete al interventor, estas son de competencia de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.
22) Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con la dotación de equipos y suministros necesarios para la ejecución de la ración preparada en sitio y las raciones industrializadas, comida caliente transportada., se debe presentar un acta de aprobación por parte de la interventoría donde se apruebe este ítem en cada uno de los restaurantes escolares e instituciones educativas correspondientes.
23) Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN - Resolución N° 335 de 2021 con sus respectivos anexos.
24) Actuar por cuenta de la entidad en los aspectos relacionados con la ejecución del

contrato, lo que no lo habilita para introducir modificaciones a las cláusulas del mismo ni para contraer compromisos u obligaciones no pactadas a cargo de la entidad. En desarrollo de sus labores o actividades deberá tomar las medidas y decisiones que ordene la Ley y que propendan por el fin público buscado con la contratación de que se trate, actuando de conformidad con la normatividad aplicable sobre la materia, con sujeción a lo pactado en el contrato entre la entidad y el contratista ejecutor vigilado, observando los principios de transparencia, legalidad, economía, y responsabilidad, entre otros.

25) Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja, la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.
26) Realizar los recibos a satisfacción con la calidad requerida respecto del suministro contratado, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de la ejecución contractual y las obligaciones contenidas en el contrato a supervisar.
27) Garantizar la eficiente y oportuna ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato de suministros.
28) Garantizar una comunicación efectiva y rápida entre el contratista ejecutor vigilado y la entidad contratante, como representante de esta en el control de la ejecución del contrato y las necesidades que se presenten, de cara a la óptima prestación del suministro.
29) Verificar que el Contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Distrito de Barrancabermeja para el desarrollo del contrato. En caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su evaluación y aprobación.
30) Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la ejecución, equipos, materiales, bienes, insumos y productos. Para lo anterior, el Interventor exigirá al Contratista efectuar los ensayos de laboratorio o pruebas necesarias para el control de calidad de los mismos.
31) Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos de los perfiles profesionales del recurso humano y el tiempo de dedicación de los mismos al contrato, así como el equipo exigido para la ejecución de los trabajos. Además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.
32) Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.
33) Elaborar, revisar, suscribir y radicar las actas y demás documentos necesarios para la ejecución del contrato.
34) Mantener actualizada la documentación de los contratos y el archivo de los mismos.
35) Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensiones y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.
36) Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por el Distrito de Barrancabermeja en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato.
37) Realizar cualquier otra actividad administrativa requerida para la correcta administración del contrato.
38) Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas y velar por que estas permanezcan vigentes de acuerdo con las condiciones estipuladas en el contrato.
39) Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, recibo final y acta de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato.
40) Si es necesario suspender el contrato de ejecución, o si se establece posteriormente ampliar el plazo pactado para la suspensión, la interventoría deberá emitir un concepto técnico previo sobre la suspensión.
41) Revisar las solicitudes de adición en valor y/o prórrogas, modificaciones,

suspensiones, etc., del plazo de ejecución del contrato, requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto al Distrito de Barrancabermeja. Además, elaborar, revisar y remitir oportunamente para su aprobación dichas solicitudes a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su aprobación final; las cuales deben estar suficientemente justificadas, indicando el monto por adicionar y /o el tiempo por prorrogar el contrato.

42) Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prórrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato.
43) Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato.
44) Revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo. En caso de que el contratista no realice las ampliaciones a que haya lugar, el Interventor deberá informar la Secretaría de Educación de Barrancabermeja de este evento, con el fin de que se tomen las medidas a que haya lugar.
45) En caso de cualquier tipo de incumplimiento del contrato, el Interventor deberá enviar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja copia de los requerimientos realizados al contratista, igualmente debe presentar el informe donde conste dicho incumplimiento.
46) Elaborar el proyecto de liquidación del contrato y remitir a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes.
47) Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.
48) Cada vez que se produzca un documento soporte del contrato, debe entregar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja o quien esté a cargo del expediente para que las archive, folie y ordene cronológicamente, con el propósito de facilitar la labor de supervisión y fiscalización de los entes de control.
49) Las demás actuaciones que de conformidad con la normatividad vigente y con su naturaleza correspondan a la función de Interventoría.
50) Actuar como representante del Distrito de Barrancabermeja ante el contratista seleccionado para la vigilancia y control del contrato.
51) Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego de condiciones y en caso de no cumplir solicitar los cambios requeridos.
52) Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista de cada una de las actividades contempladas dentro de la contratación, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Distrito de Barrancabermeja.
53) Informar al contratante cuando el contratista incumpla las funciones contratadas, sustentando y justificando las faltas, a fin de aplicarle la sanción contractual correspondiente.
54) Ejercer control y supervisión al contrato en los aspectos como plazos de ejecución, pólizas de garantía, requerimientos, recomendaciones, multas o sanciones a que haya lugar durante la ejecución del contrato.
55) Requerir por escrito al contratista por todos los hechos que constituyan incumplimiento del contrato, cuya información servirá de sustento para la posible aplicación de multas.
56) Verificar que el contratista vigilado cumpla con los requerimientos establecidos por la autoridad ambiental competente, así como las normas de salud ocupacional y seguridad industrial y lo establecido por las entidades competentes a través de los requerimientos indicados en las licencias o permisos expedidos; en caso de presentarse incumplimientos solicitar por escrito el correspondiente plan de mejora, con el fin de subsanar los hallazgos detectados, con copia a la Secretaría de Educación y a la aseguradora del contrato de operación, y realizar el respectivo seguimiento al mismo.
57) Vigilar que el contratista evite, prevenga conductas, hechos o actividades consideradas infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el código de recursos naturales renovables decreto-ley 2811 de 1974, la ley 99 de 1993, la ley 165 de 1994, y en las

demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen con el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la ley 1333 de 2009.

58) Ante el incumplimiento del contratista de alguna de las anteriores informar inmediatamente y por escrito al supervisor de la entidad de la Secretaría de Educación Distrital de Barrancabermeja.
59) Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato.
60) Verificar la aplicación de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativa poblacional a encuestar.
61) Resolver las consultas e inquietudes que formule el contratista del programa sobre los aspectos técnicos del suministro objeto del contrato. De igual forma servir de mediador entre el Contratista y el Distrito, en aspectos que requieran alguna modificación durante el tiempo de ejecución de contrato y que estén en pro del mejoramiento de los resultados obtenidos.
62) Solicitar a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja la documentación e información necesaria para desarrollar adecuadamente la interventoría.
63) Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos.
64) Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo.

TÉCNICAS

1) Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio y los diferentes tipos de complemento que se ofrecen según esta modalidad, Comida Caliente Transportada – CCT, Ración Industrializada Lista, de manera que garanticen las condiciones higiénico sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar.
2) Brindar asistencia técnica al personal manipulador de alimentos que participa en el desarrollo del Programa Alimentación Escolar bajo la Ración Preparada en el sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada Lista en Barrancabermeja, en el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura en la preparación, almacenamiento y distribución tanto de las raciones como en el manejo y disposición de residuos sólidos.
3) Realizar los procesos de revisión, validación y seguimiento a los listados de las diferentes entregas elaboradas por el operador, donde se verifique el estado de matrícula de cada beneficiario relacionado.
4) Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico – organoléptica y de cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y de servicio del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de ración preparada en el sitio, comida caliente transportada y ración industrializada lista en el Distrito de Barrancabermeja.
5) Realizar seguimiento a la valoración nutricional de una muestra representativa de los escolares beneficiarios del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.
6) Realizar seguimiento al proceso de capacitación por parte del operador contratado a los diferentes actores del programa en las temáticas que incentiven los hábitos alimentarios saludables, reduzcan el desperdicio de alimentos, entre otros del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada Lista en el Distrito de Barrancabermeja.
7) Realizar seguimiento al proceso de capacitación presentado por el operador contratado a los manipuladores de alimentos del Programa Alimentación Escolar bajo la modalidad de Ración Preparada en el sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada

Lista en el Distrito de Barrancabermeja.

8) Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja.
9) Verificar que las raciones industrializadas listas cuenten con las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad de acuerdo a la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones y en el plan de alistamiento.
10) Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.
11) Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – MEN, según Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos, acerca del manejo y disposición de los residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (basuras, empaques, cáscaras de frutas, etc.) con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
12) Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos.
13) Verificar que el contratista del programa de alimentación escolar cumpla con las condiciones exigidas el Decreto N° 539 de 2014 para el inicio y desarrollo del programa, teniendo en cuenta el visto bueno de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.
14) Socializar ante la comunidad beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar la ruta de atención ante la entrega de un alimento que presente alteraciones en sus características organolépticas y su correspondiente cambio. (alimento no conforme).
15) Socializar en conjunto con el operador la ruta de atención ante Enfermedades Transmitidas por Alimentos -ETAs a la comunidad beneficiaria y actores vinculados al programa de alimentación escolar.
16) Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la Secretaría de Educación de Barrancabermeja.
17) Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones.
18) Verificar las cantidades de obligaciones establecidas en el contrato, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato.
19) Verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para el desarrollo del contrato de ejecución del Programa Alimentación Escolar, conforme a lo establecido en la legislación, normativa, el pliego de condiciones y la propuesta seleccionada.
20) Programar y coordinar con el contratista y con la Secretaría de Educación de Barrancabermeja las reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato. En estas reuniones se presenta el estado de avance del contrato, así como se tratan y analizan temas y problemas relacionados con el desarrollo del proyecto, acordando entre las partes soluciones prácticas y oportunas, periodicidad de estas cada 15 días.
21) Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por la Secretaría de Educación de Barrancabermeja que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al Distrito de Barrancabermeja las aclaraciones del caso.
22) Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Específicas: Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis),

productos panificados, fruta entera y postres.

- Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo).

1) Verificar semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución con las bebidas lácteas diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las raciones diarias de bebida láctea.
2) Verificar que, en la variedad de las bebidas lácteas, se incluyen las siguientes; Leche entera, Leche saborizadas (fresa, chocolate y vainilla), avena sabor a canela, kumis y yogurt (fresa, melocotón y mora).
3) Verificar al momento del desembarque las condiciones de almacenamiento según manual de almacenamiento y manipulación establecido por la entidad contratista en el Plan de alistamiento.
4) Verificar las características del empaque de las bebidas lácteas de acuerdo con exigencias estipuladas en el contrato.
5) Verificar el desarrollo de un programa de manejo de residuos sólidos ORGANICOS E INORGANICOS (empaques, basuras, etc.), con el fin de evitar la contaminación ambiental y controlar la inadecuada manipulación de estos en cada una de las instituciones educativas, en dicho programa se brindarán capacitaciones del tema a los estudiantes beneficiarios y docentes en general, también deberán instalarse contenedores respectivamente marcados en donde se clasifiquen y se le den los respectivos tratamientos posteriores a los residuos generados por la entrega de la ración industrializada lista escolar para bajar la carga contaminante de los mismos.
6) Verificar el cumplimiento de la minuta establecida en el anexo técnico.
7) Verificar el cumplimiento de la respectiva norma técnica en la elaboración de la bebida láctea (calidad general del producto; cantidad, calidad e inocuidad en el proceso, durante el transporte y concordantes - ISO 22000 – HACCP y lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para la Ración Industrializada Lista.
8) Verificar las fichas técnicas de cada una de las bebidas lácteas que hacen parte de la distribución.
9) Verificar los registros sanitarios o permisos correspondientes para el consumo del producto (análisis de muestras entre otros) y demás normas dadas por la Secretaría de Educación, como el control de las planillas de registro de temperaturas en cada entrega, las cuales deben ser mínimo tres.

- Productos panificados, fruta entera y postres.

1) Verificar semanalmente la elaboración de las unidades diarias establecidas según la focalización enviada o dado el caso se requiera suministrar a la totalidad de la población la modalidad de ración industrializada las unidades diarias de panificado.
2) Verificar el cumplimiento de la minuta patrón establecido en el anexo técnico.
3) Verificar el cumplimiento del programa de estandarización de recetas (fichas técnicas): cantidades de insumos a utilizar, métodos de preparación, valor nutricional.
4) Verificar las características organolépticas de los panificados en cuanto a: peso final de acuerdo con el peso neto estipulado en la minuta patrón establecido para los 5 grupos escolares, forma, sabor, textura, cocción, uniformidad en el tamaño, color de acuerdo con el tipo panificado.
5) Verificar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura "BPM" en el proceso de elaboración del panificado con base en el instrumento diagnóstico.
6) Revisar y aprobar los respectivos informes mensuales y generales con los literales estipulados en el contrato.
7) Verificar la aplicación de la Ley N° 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.
8) Verificar el cumplimiento en relación con el nombramiento de recurso humano e idóneo para su vigilancia y supervisión.
9) Verificar el área de almacenamiento de las materias primas e insumos, según Decreto N° 539 de 2014.

10) Verificar el control de la utilización de las materias primas.
11) Verificar que las frutas son enteras y sanas, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación Cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para la Ración Industrializada Lista.
12) Verificar que el peso de la fruta corresponde al requerido, según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para la Ración Industrializada Lista; esto es, para garantizar el peso neto, se debe tener en cuenta de acuerdo con la fruta establecida el peso bruto, y éste debe contemplar la parte comestible de la fruta a suministrar en el momento de los procesos de compra.
13) Verificar la variedad de la fruta (incluir manzana, mandarina, pera, granadilla, mango, banano, ciruela, durazno y naranja), según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para la Ración Industrializada Lista.
14) Verificar los registros sanitarios, fichas técnicas de cada uno de los productos (Postres).
15) Verificar que en la variedad de los postres Se incluyen dulces como; arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de apio, chocolatina, cocada, dulce combinado, maizenitas, masmelo, dulce de arroz, cortadito de leche y dulce de piña.
16) Verificar el empaque y peso de los postres a suministrar (sea el establecido en la minuta patrón de acuerdo a los grupos etarios).

- Suministro y Distribución para las modalidades de Ración industrializada y Comida Caliente Transportada.

1) Verificar el suministro y distribución de las diferentes raciones contratadas en las modalidades RI y CCT las 36.857 raciones (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.
2) Verificar el suministro y distribución de las 36.857 raciones (dependiendo de la modalidad a entregar RPS, RI ó CCT Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis, leche en polvo, leche líquida), productos panificados, fruta entera y postres; leguminosas: frijol, lenteja; cereales: arroz, harina de maíz, pastas; grasas: aceite; dulces: chocolate, Huevos y atún), a entera satisfacción, a la población escolar objeto del contrato durante los días pactados.
3) Verificar las condiciones de recepción, almacenamiento y distribución de panificado, bebida láctea, fruta, postre y de los alimentos que constituyen la Ración Industrializada, Comida Caliente Transportada y RPS en sus modalidades AM/PM ó Almuerzo.
4) Verificar que el panificado, bebida láctea, fruta, postre, atún, huevos, leguminosas, cereales, dulces y grasas sea entregado por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas.
5) Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar diariamente con base en el listado de las escuelas entregado por la Secretaría de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos.
6) Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de la ración con base en los lineamientos técnicos.
7) Verificar que las escuelas tengan un proceso de distribución óptimo de la ración con el personal adecuado.
8) Verificar que las distribuidoras de las escuelas cumplan con la reglamentación exigida por la Secretaría de Educación según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, para las diferentes modalidades de atención.
9) Verificar que la entrega de la ración escolar se haga mediante vigilancia y control del personal idóneo.
10) Verificar que los vehículos utilizados en la distribución de la ración escolar cumplan con la normatividad vigente.
11) Verificar que la ración escolar sea transportada en las canastas respectivas para facilitar su manipulación.
12) Verificar que las condiciones de almacenamiento de los productos terminados (Bebida Láctea (leches saborizadas, avena, leche entera, yogurt y kumis), productos panificados, fruta entera y postres), cumplan con los procesos de calidad.
13) Verificar el control de la temperatura de refrigeración de la bebida láctea. (Temperatura máxima de 4° grados centígrados).

14) Verificar la temperatura de la bebida láctea del proceso al salir del punto de distribución a la mitad del recorrido aproximadamente y al momento de llegar a las escuelas.
15) Verificar que se entregue una relación de los saldos de la ración industrializada lista al supervisor.
16) Verificar la cantidad y condiciones de entrega de los saldos de las raciones, distribuidos en los establecimientos educativos y sus respectivas actas en la que conste la distribución y fin de este.

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA:

Para el caso de esta modalidad, el distrito de Barrancabermeja no cuenta con un restaurante escolar que tenga la capacidad de producción para trasladar a un "comedor satélite"; por esta razón se cuenta con la elaboración del complemento tipo almuerzo en una planta de producción, la cual debe cumplir con las siguientes características determinadas en las resoluciones 2674 de 2013 y 335 de 2021 para el caso del programa de alimentación escolar, en este caso la interventoría deberá hacer cumplir al operador con las siguientes condiciones para el caso de esta modalidad.

Plantas de producción: en la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "ración preparada en sitio" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013.

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°+/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC para los alimentos que han sido cocidos.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.

- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características:

- Empaque individual para cada beneficiario del Programa.
- Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
- Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
- Ser de material sanitario.
- Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).
- Fácil manejo y almacenamiento.
- Amigable con el medio ambiente (material reciclable).
- No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

FINANCIERA

1) Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.
2) Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.
3) En los casos establecidos en el artículo 91 de la Ley N° 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del Decreto N° 734 de 2012.
4) Realizar comité técnico mensual con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.
5) Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.
6) Efectuar el balance económico de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.
7) Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.
8) Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.
9) Verificar que los soportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.
10) Solicitar a Tesorería Distrital los comprobantes de egresos de los pagos realizados al

contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.

11) Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales.
12) Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.
13) Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.
14) Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.
15) Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones.
16) Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.
17) Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.
18) En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.
19) Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).

LEGAL

1) Verificar que la contratación de personal realizada por el operador del PAE se sujete al cumplimiento de las normas laborales vigentes, en especial que todo el personal a cargo se encuentre afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) y SSST de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.
2) Realizar comité técnico con el supervisor del contrato cuando se requiera en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.
3) Conceptuar jurídicamente sobres los incumplimientos del contratista, emitiendo recomendaciones sobre la procedencia o no del proceso administrativo sancionatorio.
4) Realizar las recomendaciones jurídicas de la procedencia de las suspensiones, adiciones, reducciones, variaciones de lo contratado.
5) Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja y en especial en las que se encuentran asignadas en el Manual de Contratación e Interventoría de la ETC.
6) Las demás actividades que requieran apoyo legal para desarrollar con eficiencia y eficacia el control y vigilancia al contrato de operación del PAE, para dar cumplimiento de los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

EQUIPO TECNICO REQUERIDO Y SUS FUNCIONES

El proponente deberá contar con el siguiente personal calificado para el desarrollo del proyecto:

PERSONAL
(1) Director de interventoría
(1) Coordinador Técnico de Interventoría
(1) Interventor Financiero
(1) Profesional de Apoyo – Nutricionista

PERSONAL
(1) Profesional de Apoyo – Abogado
(1) Profesional de Apoyo – Psicología
(1) Profesional de Apoyo-Profesional o Tecnóloga SST
(9) Inspectores de campo- (ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial, tecnólogo en área de alimentos, nutricionista o microbiólogo).
(2) Auxiliar Administrativo

Para la ejecución de la interventoría se requiere contar con profesionales con experiencia técnica y administrativa para desempeñar las funciones como:

Director de la interventoría (1)

Profesional nutricionista-dietista. Experiencia general no menor de diez (10) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia específica, Director de Interventoría a Programas de Alimentación Escolar, desarrollador en sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Realizar reuniones de seguimiento al operador mínimo una vez a la semana y levantar la respectiva acta, la cual debe ser remitida inmediatamente a la Secretaría de Educación Distrital.
2) Ejercer el control y seguimiento de las obligaciones técnicas, administrativas y financieras del contratista participante en el contrato celebrado con el Distrito de Barrancabermeja, del programa de alimentación escolar-PAE.
3) Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.
4) Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN, por lo cual asume como regla general "El lineamiento Técnico Administrativo del Programa del Alimentación Escolar-PAE, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos.
5) Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del programa de alimentación escolar.
6) Realizar apoyo y verificación a la empresa certificada contratada en la toma de muestras microbiológicas de alimentos, personal manipulador de alimentos, superficies de trabajo, equipos y utensilios y agua de consumo, de acuerdo al cronograma de toma de muestras establecido.
7) Presentar informe de resultados y análisis de las respectivas muestras microbiológicas tomadas en cada periodo.
8) Realizar reuniones de seguimiento, junto con el operador a los resultados de las pruebas microbiológicas y a los planes de mejora propuestos por el operador.
9) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del lineamiento Técnico Administrativo del Programa del Alimentación Escolar-PAE, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos.

Coordinador Técnico de Interventoría (1)

Profesional en el área de Ingeniería de Alimentos. Experiencia general no menor de diez (10) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia especifica en interventoría, como Coordinador o Interventor de Campo a Programas de Alimentación Escolar, desarrollador en sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Coordinar la inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico organoléptica y de cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y servicio bajo las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada lista.
2) Coordinar la verificación de las raciones industrializadas listas, ración para preparar en

sitio (complemento am/pm y almuerzo), en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.

3) Coordinar la verificación de la ración preparada en sitio, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
4) Coordinar la verificación de las raciones de comida caliente transportada en restaurantes escolares y Centros de producción de Alimentos – CPA externos, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
5) Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.
6) Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un plan de saneamiento básico de acuerdo con lo establecido en el lineamiento técnico administrativo del PAE-MEN, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos, en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, planta de producción, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
7) Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN, por lo cual asume como regla general "El lineamiento técnico administrativo del programa de alimentación escolar-PAE, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos".
8) Coordinar la verificación del suministro y distribución de los embarques que llegan al punto de distribución de: las bebidas lácteas, los productos panificados, la fruta entera, los postres, el atún, los huevos, las leguminosas, los cereales, los dulces y las grasas que constituyen tanto la ración industrializada como las modalidades preparadas en sitio y comida caliente transportada.
9) Verificar y garantizar el cumplimiento estricto de la minuta de alimentación establecida y aprobada en el plan de alistamiento, en cuanto a su cantidad, calidad y características organolépticas.
10) Vigilar y controlar la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la secretaria de educación y establecimientos educativos.
11) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE - MEN.

Interventor Financiero (1)

Título profesional en Contaduría Pública o Ingeniería Financiera o administración de empresas, con Experiencia general no menor de un (1) año contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia especifica en interventoría como profesional en asesoría, supervisión, interventoría de programas de alimentación escolar desarrollados en el sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito.
2) Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y financiero al Distrito de Barrancabermeja para la resolución final de las mismas, adjuntando los respectivos soportes.
3) En los casos establecidos en el artículo 91 de la ley 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo 8.1.18 del decreto 734 de 2012.
4) Realizar comité técnico mensualmente con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.

5) Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.
6) Efectuar el balance económico de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este.
7) Revisar las solicitudes de adición en dinero y en tiempo requeridas por el contratista y emitir un concepto técnico al respecto.
8) Efectuar las actividades del caso conducentes al buen desarrollo financiero del contrato o convenio.
9) Verificar que los soportes de facturación entregados por el contratista correspondan al producto pactado y entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones.
10) Solicitar a la Tesorería Distrital los paz y salvos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.
11) Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.
12) Servir de apoyo a la supervisión para revisar permanentemente la vigencia de las pólizas del contrato o convenio y realizar al contratista los requerimientos del caso, cuando sea necesario ampliar las mismas en valor o en plazo.
13) Verificar que el contratista obtenga todos los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato.
14) Solicitar al Distrito de Barrancabermeja con copia dirigida al Ordenador del Gasto, el estudio sobre la aplicación de sanciones, para lo cual deberá preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista.
15) Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato.
16) Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar.
17) En caso de incumplimiento, el Interventor deberá informar oportunamente a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato.
18) Presentar los documentos suscritos por el interventor durante la ejecución del contrato que sirvan de base para la liquidación del contrato que deba preparar el supervisor de la entidad con el fin de ser suscritas por las partes capaces y competentes (Representante legal de la entidad y representante legal del contratista o representantes legales de los integrantes de las modalidades de asociación).
19) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE – MEN.

Profesional de Apoyo (4)

a. **Título profesional en el área de Nutricionista – dietista**, con experiencia general no menor de cinco (5) años contado entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia específica, en interventoría como supervisión o nutricionista de programas de alimentación escolar desarrollados en el sector público A continuación. A continuación, se presentan sus funciones principales:

   1) Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico organoléptica y de cantidad de las raciones ofrecidas en los centros de producción, almacenamiento, distribución y servicio bajo las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada lista.
   2) Verificar diariamente las raciones industrializadas listas en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón establecido en el pliego de condiciones.

3) Verificar diariamente la ración preparada en sitio, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
4) Verificar diariamente la planta de producción de la modalidad comida caliente transportada, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
5) Verificar el cumplimiento del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas.
6) Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un plan de saneamiento básico de acuerdo con lo establecido en el lineamiento técnico administrativo del PAE-MEN, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos, en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, planta de producción, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
7) Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN, por lo cual asume como regla general "El lineamiento técnico administrativo del programa de alimentación escolar-PAE, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos".
8) Apoyar al equipo supervisor y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del programa de alimentación escolar.
9) Verificar el suministro y distribución semanalmente los embarques que llegan al punto de distribución de: las bebidas lácteas, los productos panificados, la fruta entera y los postres, el atún, los huevos, las leguminosas, los cereales, los dulces y las grasas que constituyen tanto la ración industrializada.
10) Apoyar técnicamente al operador en el desarrollo de las correspondientes capacitaciones obligatorias a: personal manipulador de alimentos, titulares de derecho, docentes y padres de familia y estudiantes beneficiarios.
11) Verificar y garantizar el cumplimiento estricto de la minuta de alimentación establecida y aprobada en el plan de alistamiento, en cuanto a su cantidad, calidad y características organolépticas.
12) Vigilar y controlar la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la secretaria de educación y establecimientos educativos.
13) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE - MEN.

b. **Título profesional en Derecho**, con Experiencia general no menor de diez (10) años contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia especifica, en interventoría como interventor legal de programas de alimentación escolar desarrollados en el sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Elaboración de contratos laborales de todo el personal vinculado a la interventoría, garantizando el pago de las prestaciones sociales y demás obligaciones contractuales acaecidas de acuerdo con la modalidad de contratación.
2) Cumplir y hacer cumplir al contratista en que todo el personal a su cargo se encuentre con contrato laboral y afiliado al Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con lo dispuesto en la ley, así como el cumplimiento de pago de obligaciones parafiscales de manera oportuna.
3) En los casos establecidos en el artículo 91 de la ley 1474 de 2011 (estatuto anticorrupción), el Interventor verificará la apertura y manejo del anticipo en una fiducia y/o patrimonio autónomo que garantice el óptimo manejo de los recursos entregados a manera de anticipo. El Interventor debe verificar y aprobar mensualmente los informes de buen manejo de los recursos y remitirlos a la Secretaría de Educación de Barrancabermeja. El interventor verificará que el contratista abrió la cuenta separada de sus otras cuentas no conjunta para el manejo de los recursos de anticipo entregado para la ejecución de la obligación a su nombre, indicando el objeto y número del contrato, de conformidad con el artículo

8.1.18 del decreto 734 de 2012.

4) Realizar comité técnico mensualmente con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato.
5) Verificar que se mantenga el equilibrio financiero del contrato.
6) Solicitar a la Tesorería Distrital los paz y salvos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación.
7) Realizar las respectivas consultas jurídicas que solicite la empresa.
8) Velar por el cumplimiento de todas las obligaciones de la interventoría incluidas en el contrato establecido con la Alcaldía Distrital de Barrancabermeja.
9) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE – MEN.

c. **Profesional en Psicología,** con experiencia general no menor de cinco (5) años contado entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia especifica en programas de alimentación escolar desarrollados en el sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Apoyar en la conformación, seguimiento y actividades y reuniones que se adelanten en marco del Comité de Alimentación Escolar- CAE.
2) Realizar seguimiento a las actividades que fortalezcan las competencias de liderazgo y trabajo en equipo, con los integrantes de los comités de alimentación escolar.
3) Hacer seguimiento al desarrollo de las capacitaciones a padres de familias, impartidas por el operador del Programa de Alimentación Escolar.
4) Hacer seguimiento en cuanto a la verificación y cumplimiento de los alcances contractuales inherentes al componente social del programa PAE.
5) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE – MEN.

d. **Profesional o tecnólogo en Seguridad y salud en el trabajo-SST**, con Experiencia general no menor de un (1) año contados entre la fecha de expedición de la matrícula profesional o del registro en la secretaria de salud departamental correspondientes para el caso de los profesionales que requieran acreditar experiencia anterior al año 1999, a la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia específica, experiencia profesional en interventoría en programas de alimentación escolar desarrollados en el sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Elaborar la Política del SIG.
2) Realizar la evaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, y de requisitos legales.
3) Elaborar el diagnóstico de condiciones de salud al personal adscrito a la interventoría y al operador del PAE.
4) Realizar la Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles.
5) Elaborar el plan de emergencias.
6) Elaborar estadísticas de accidentalidad y enfermedad laboral.
7) Realizar capacitación al personal adscrito a la interventoría y al operador del PAE.
8) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar PAE - MEN.

Inspector de campo: (9)

Título en Ingeniero de alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Tecnólogo en área de Alimentos, Nutricionista o microbiólogo, con experiencia general no menor de tres (3) años contado entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del plazo del proceso de selección y teniendo como experiencia específica, en interventoría como inspector de campo, de programas de alimentación escolar desarrollados en el sector público. A continuación, se presentan sus funciones principales:

1) Verificar diariamente las raciones industrializadas listas en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
2) Verificar diariamente la ración preparada en sitio, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones.
3) Verificar las raciones de comida caliente transportada en restaurantes escolares y Centros de producción de Alimentos – CPA externos, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.
4) Verificar diariamente la planta de producción su respectiva comida caliente transportada, en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón establecida en el pliego de condiciones.
5) Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un plan de saneamiento básico de acuerdo con lo establecido en el lineamiento técnico administrativo del PAE-MEN, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos, en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, planta de producción, bodega de almacenamiento y vehículos de transporte.
6) Verificar el suministro y distribución de los embarques que llegan al punto de distribución de: las bebidas lácteas, los productos panificados, la fruta entera y los postres.
7) Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por el MEN, por lo cual asume como regla general "El lineamiento técnico administrativo del programa de alimentación escolar-PAE, Resolución N° 335 de 2021 y sus anexos".
8) Apoyar técnicamente al operador en el desarrollo de las correspondientes capacitaciones obligatorias a: personal manipulador de alimentos, titulares de derecho, docentes y padres de familia.
9) Verificar y garantizar el cumplimiento estricto de la minuta de alimentación establecida y aprobada en el plan de alistamiento, en cuanto a su cantidad, calidad y características organolépticas.
10) Vigilar y controlar la distribución de las raciones entregadas diariamente con base en los listados de los titulares de derecho entregados por la secretaria de educación y establecimientos educativos.
11) Las demás funciones que el equipo supervisor del ente territorial le asigne, en cumplimiento del lineamiento técnico administrativo del PAE.
12) Verificar diariamente las raciones para preparar en casa en las condiciones de higiene, cantidad, calidad y oportunidad, de acuerdo con la minuta patrón, establecida en el pliego de condiciones.

Dos (2) auxiliares administrativos

Diploma de Bachiller en cualquier modalidad relacionada con el objeto del proceso de contratación.

1) Transcribir y digitar documentos y demás escritos que se le ordenen por parte del superior inmediato, para el normal desarrollo de las funciones de la dependencia.
2) Coordinar, de acuerdo con instrucciones previas, reuniones y eventos que deba atender el superior inmediato, llevando la agenda correspondiente y recordando los compromisos adquiridos.
3) Informar al superior inmediato, en forma oportuna sobre los mensajes, situaciones o anomalías relacionadas con los asuntos de su competencia.
4) Atender las llamadas telefónicas que se reciben en la dependencia.

5) Elaborar los pedidos de útiles y materiales requeridos en la oficina.

Dedicación del Personal

PERSONAL	DEDICACIÓN
(1) Director de interventoría	50%
(1) Coordinador Técnico de Interventoría	100%
(1) Interventor Financiero	50%
(1) Profesional de Apoyo – Nutricionista	50%
(1) Profesional de Apoyo – Abogado	50%
(1) Profesional de Apoyo en Psicología	50%
(1) Profesional de Apoyo-profesional o Tecnóloga SST	50%
(9) Inspectores de campo- (Ingeniero de alimentos, Ingeniero Agroindustrial, Tecnólogo en área de Alimentos, Nutricionista o microbiólogo)	100%
(2) Auxiliar Administrativo	100%

En lo referente al personal se requiere debido a las características de las actividades a realizar, que su ubicación de residencia y desarrollo de actividades propias del contrato sea en el distrito de Barrancabermeja.

GASTOS ADMINISTRATIVOS Y OPERACIONALES

En el presente análisis se identificaron gastos que influyen directamente en la supervisión del Programa de Alimentación Escolar, para el adecuado funcionamiento del PAE, tales como: arriendo, servicios públicos, alquiler de equipos y muebles de oficina. Para el caso de estos elementos se contemplan **90 días calendario corrido** para desarrollar la interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al Programa de Alimentación Escolar.

Alquiler De Vehículos

Dentro de los gastos operacionales se contempla (1) un campero, Pick-Up, Camioneta, Camión o similar. $/Mes, el cual se incluye para garantizar el correcto desarrollo de la interventoría técnica en campo, esto es, la realización de visitas del personal de interventoría a los diferentes establecimientos educativos de la zona urbana y rural verificando las condiciones del programa y las que se requieran para su correcto desarrollo, adicionalmente cuando se requiera desde el equipo supervisor, toda vez que se trabaje articuladamente en pro de la labor de supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar del distrito de Barrancabermeja.

Los días contratar el vehículo serán directamente proporcionales a la operación del Programa de Alimentación Escolar, para este caso de **49 días calendario escolar**.

ESTUDIOS, ANÁLISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS

Análisis microbiológico según norma INVIMA para alimentos (Bebida láctea y/o Yogurt, Avena, leche entera y/o saborizada)	Unidad	20
Análisis microbiológico panificados	Unidad	20
Análisis microbiológico dulces y frutos secos	Unidad	10
Análisis microbiológico superficies	Unidad	10
Análisis microbiológico ambientes	Unidad	10
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA RPS		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	10
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	20
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	10
Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	10
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	10
Análisis microbiológico - panificados	Unidad	10

Análisis microbiológico del ambiente (Restaurante escolar)	Unidad	10
Análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	10
Análisis microbiológicos-ambientes (bodegas y furgones)	Unidad	10
Análisis microbiológico superficies (bodegas y furgones)	Unidad	10
ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS PARA CENTRO DE PRODUCCIÓN - CCT		
Análisis microbiológico del agua	Unidad	10
Análisis microbiológico cárnicos, pollo, cerdo, pescado	Unidad	20
Análisis microbiológico huevo y leguminosa	Unidad	10
Análisis microbiológicos para ensaladas	Unidad	10
Análisis microbiológico para jugos	Unidad	10
Análisis microbiológico del ambiente (Planta de producción)	Unidad	10
Análisis microbiológico de las superficies (Manos Manipulador y elementos para cortar alimentos)	Unidad	10
Análisis microbiológicos superficies (bodega y furgones)	Unidad	14
Análisis microbiológicos-ambientes (bodega y furgones)	Unidad	14

Los criterios para definir monitoreos microbiológicos se realizan con base a evaluación de riesgos, la cual considera la Frecuencia, la Probabilidad y la Severidad de ocurrencia del peligro. El propósito final es tomar las medidas de prevención más específicas posibles que permitan reducir o mitigar los riesgos y mantenerlos bajo control.

Por tal motivo el equipo interdisciplinario (ingeniero de alimentos, nutricionista) determina una frecuencia de toma de muestras para análisis microbiológicas en días calendario corrido, según muestreo (aleatorio) de los restaurantes escolares con ración preparada en sitio y de igual forma se tomarán muestras de productos que hagan parte de la ración industrializada.

Así mismo, el número propuesto de análisis microbiológicos en el presente documento no se puede modificar en número o distribución, sin previa autorización por parte de la Secretaría Distrital de Educación, así no se ejecute en el desarrollo de la operación alguna modalidad acá propuesta, toda vez que la programación acá presentada se encuentra planeada y determinada por los profesionales encargados de ello.

Ahora bien, es importante aclarar que la operación del PAE, se proyecta a **cuarenta y nueve (49) días calendario escolar**, los cuales de acuerdo al Acto Administrativo expedido por la Secretaria de Educación para la vigencia 2024, y una vez descontados los días festivos, vacaciones y demás conllevan a proyectar **noventa (90) días calendario corrido** para desarrollar la interventoría técnica, administrativa, financiera y legal al Programa de Alimentación Escolar. La diferencia en el tiempo entre la operación e interventoría, se establece de acuerdo al tipo de vinculación del personal contratado para llevar a cabo las actividades en los procesos de operación e interventoría, respectivamente, esto es, la vinculación del personal de operación se da a través de contrato laboral a destajo por la cantidad de raciones preparadas y servidas diariamente teniendo en cuenta los días efectivos de calendario escolar, por el contrario el personal contratado en la interventoría es vinculado por contrato laboral a término fijo menor a un año, donde la remuneración es recibida por los treinta (30) días calendario corrido laborados.

ANÁLISIS DE COSTOS PARA LA INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y LEGAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER. 2025.

Para la definición del costo de la INTERVENTORÍA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y LEGAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER, se exploraron los registros en los portales de contratación estatales y accediendo a cotizaciones de empresas privadas competidoras en el mercado nacional de igual manera se consultaron contrataciones en vigencias anteriores, con el fin de identificar las variables que intervienen en la estimación del costo de la interventoría.

Posteriormente se procedió a solicitar cotizaciones con tres empresas privadas que, a nivel nacional con trayectoria en Interventoría técnica a la prestación del servicio de alimentación escolar, con las cuales se calculó media aritmética, estableciendo las siguientes consideraciones:

- Las cotizaciones se enmarcan en los variables identificadas por la ETC
- El costo del valor unitario de variable se definió de acuerdo con las cotizaciones presentadas por tres empresas del sector con experiencia y se mantendrán durante la vigencia 2025.
- Los valores consignados en las cotizaciones se proyectan para la vigencia 2025. Dentro de la cotización presentada por cada empresa de interventoría, se anexa cotización de ESTUDIOS, ANALISIS, PRUEBAS DE SOPORTE Y EQUIPOS DE TOMA DE MUESTRAS, de laboratorios clínicos competentes y acreditados para prestar dicho servicio.

Como resultado de aplicar la media aritmética a las cotizaciones presentadas se estima el costo de la interventoría, según el cuadro que se muestra a continuación:

IMPUESTOS, RETENCIONES Y GRAVÁMENES		**%**
IVA RETENIDO		**19,00%**
GASTOS DE LEGALIZACIÓN (Impuestos locales)		**9,9%**

DESCRIPCIÓN	**%**
Estampilla PRO-CULTURA	1,50%
Estampilla PRO-ANCIANO	2,00%
FONMUR- FONDO MUNICIPAL DE REFORESTACIÓN	0,50%
ESTAMPILLA PRO UIS	2,00%
ESTAMPILLA PRO-HOSPITAL	2,00%
DECRETO 005/06 SYC	0,40%
PRODEPORTE	1,50%
TOTAL	**9,9%**

Dentro de la fase de operación del proyecto "**IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DISTRITO DE BARRANCABERMEJA, SANTANDER**" se garantizarán las condiciones de calidad, inocuidad mediante la implementación de normatividad colombiana sanitaria vigente, exigible mediante certificaciones aportadas por el Distrito de Barrancabermeja y operador PAE, según los requerimientos técnicos exigidos en la Resolución N ° 335 DE 2021 y sus anexos:

- Manejo higiénico sanitario.
- Plan de saneamiento Básico (Programa de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento y suministro de agua).
- Equipo, menaje y dotación.
- Personal manipulador de alimentos.
- Empaque y embalaje.
- Transporte de alimentos.
- Infraestructura de restaurantes escolares (Conceptos sanitarios favorables).

Los aspectos técnicos anteriormente mencionados se respaldan bajo la siguiente normatividad vigente dictada por el Ministerio de Salud y Protección y Ministerio de Transporte.

- **Resolución 2505 de 2004:** Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

- **Resolución 5109 de 2005:** por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 2674 de 2013:** resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

MARIBEL BENITEZ PEREA
Secretaria de Educación Distrital

	Nombre	Firma
Proyectó técnicos y financieros:	Marlon Fabián Camargo Ferrín Director de Cobertura Educativa	
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.		