01. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Constitución Política de Colombia prevé en el artículo 2 como fines del Estado: "…servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación...".

En desarrollo de ese mandato superior, la Ley 1551 de 2012 que modificó parcialmente la Ley 136 de 1994, dispone que al municipio le compete prestar los servicios públicos que determine la Ley y, además, entre otras cosas, elaborar los planes de desarrollo municipal, promover el desarrollo de su territorio y construir las obras que demande el progreso, elaborar e implementar los planes integrales de seguridad ciudadana, promover la participación comunitaria, promover alianzas y sinergias con la empresa privada para el desarrollo económico y social y procurar la satisfacción de las necesidades básicas insatisfechas de sus habitantes

Asimismo, conforme los artículos 7º, 8º, 44, 45, 46 y 77 de la Ley 715 de 2001 a los municipios les compete administrar los recursos que le corresponden del Sistema General de Participaciones para la eficiente prestación de los servicios públicos en los sectores de educación, salud, infraestructura de servicios públicos, vivienda, agropecuario, transporte, ambiental, centros de reclusión, deporte, recreación, cultura, gestión del riesgo de desastres, promoción del desarrollo, atención a grupos vulnerables, equipamiento municipal, desarrollo comunitario, fortalecimiento institucional, justicia, restaurantes escolares y empleo. Lo anterior de acuerdo con los principios rectores del ejercicio de las competencias determinadas en la Ley 1551 de 2001 y las competencias propiamente dichas, determinadas en la Ley 715 de 2001.

Por disposición constitucional consagrada el artículo 44 de la Carta Política: "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la Recreación y la libre expresión de su opinión. […] Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás".

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley 7 de 1979 "Por la cual se dictan normas para la protección de la niñez, se establece el sistema nacional de bienestar familiar, se reorganiza el instituto colombiano de bienestar familiar y se dictan otras disposiciones" establece: Artículo 3. Todo niño tiene derecho a participar de los programas del Estado y a la formación básica que se brinda a los colombianos, sin distinciones de raza, color de piel, sexo, religión, condición social o procedencia. Artículo 6. Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales.

En ese sentido, se establece el Programa de Alimentación Escolar – PAE como una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

La Ley 1098 de 2006 "Por la cual se expide el código de la infancia y la adolescencia" establece en el Artículo 41 que son Obligaciones del Estado: El Estado es el contexto institucional en el desarrollo integral de los niños, las niñas y los adolescentes. En cumplimiento de sus funciones en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal deberá: […] 3) Garantizar la asignación de los recursos necesarios para el cumplimiento de las políticas públicas de niñez y adolescencia, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal para asegurar la prevalencia de sus derechos. 18) Asegurar los medios y condiciones que les garanticen la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento de su ciclo completo de formación. 23) Diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, las niñas y los adolescentes del sistema educativo.

El Ministerio de Educación Nacional (MEN) a través del Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6 de la ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16,17,18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar - PAE" establece: Artículo 2.3.10.3.2. Cofinanciación; Artículo 2.3.10.3.5. Concurrencia; Artículo 2.3.10.4.1. Actores del programa; Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales; y de esta manera, da directrices específicas para que los entes territoriales sean quienes se encarguen de ejecutar directa e indirectamente el PAE, con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y para tal efecto deben:

a. Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.
b. Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de estos.
c. Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia (…).

El PAE tiene como objetivo primordial y estructural que busca "Contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar, que están registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimenticio que en muchos de los casos se convierte en el único alimento con el que el escolar toma su carga nutricional del día.

El Programa de Alimentación Escolar - PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez; que se lleva a cabo como una estrategia que permite el suministro de un complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños, niñas y adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo público, con el desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias y nutricionales de salud y de formación en adecuados hábitos alimentarios y estilos de vida saludable, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares, apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad y la Administración Departamental.

En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo

establecido en la Ley 1355 de 2009. Que se hace necesario observar y aplicar las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana, definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en la Resolución 3803 de 2016, haciendo necesario la actualización de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, siguiendo la trazabilidad y antecedentes que vienen establecidos en el desarrollo del Programa. Que de acuerdo con la Ley 1955 del año 2019 una de las principales estrategias de permanencia en el sistema educativo es la alimentación escolar. Además, según los resultados de las evaluaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE), realizada por DNP en los años 2013 y 2020, esta incide positivamente en la retención escolar en establecimientos oficiales, en particular de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y de aquellos que residen en zonas rurales. Que al tener ya vigente un marco legal nacional para el PAE, así como al haberse expedido a la fecha normatividad que atañe al Programa de Alimentación Escolar, como la Ley 2042 de 2020, que otorga herramientas para que los padres de familia realicen acompañamiento y cuidado de los recursos del PAE; al igual que la Ley 2046 de 2020, que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura Campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, reglamentada esta última por el decreto reglamentario 248 de 2021, que señala a las diferentes entidades públicas de todo orden que contraten la adquisición, suministro y entrega de alimentos, un mínimo de compras públicas de productos agropecuarios a productores locales.

Que se requiere garantizar el Programa de Alimentación Escolar PAE para el segundo semestre de la vigencia 2025 siendo una herramienta para garantizar el acceso con permanencia de las niñas, niños y adolescentes matriculados y registrados en el sistema único de matrícula –SIMAT y fortalecimiento de la jornada única, implementada por el Gobierno Nacional; lo anterior, de conformidad a lo establecido en la Resolución N° 00335 del 23 de Diciembre del 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" conforme al Artículo 9. De esta norma el cual reza "Conformación de la bolsa común en las ETC. Es el proceso de coordinación entre las gobernaciones y sus municipios no certificados para garantizar la adecuada focalización y atención de los beneficiarios, evitando de esta manera la existencia de dos operadores en una misma sede educativa, generando esquemas para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación y las entidades territoriales para la operación del PAE.

Que para garantizar la prestación oportuna del servicio de programa de alimentación escolar PAE, en cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 y continuar implementando la estrategia de alimentación en apoyo a los estudiantes que adelantan estudios en educación preescolar, básica primaria, básica secundaria y media, la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Nuevo Colon, celebraron el Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.8077423/2519 de 2025, para brindar complemento alimentario escolar a los estudiantes matriculados en instituciones educativas oficiales durante el segundo semestre de 2025, de acuerdo con los lineamientos técnico administrativos vigentes.

Que el plan de desarrollo Municipal vigente "CULTIVANDO FUTURO" 2024- 2027 aprobado mediante acuerdo Municipal No. 002 de 05 de junio de 2024 en donde en su plan indicativo se establecieron las siguientes metas;

OP 38: Garantizar el acceso a los servicios de la comunidad educativa a los servicios de transporte y alimentación escolar - Raciones Entregadas.

Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar Cobertura efectiva a la población estudiantil, se tuvo en cuenta el SIMAT con corte a 1 de abril de 2025, lo anterior, de acuerdo con las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Municipio de Nuevo Colón se establecieron los siguientes datos:

Grupo escolar perteneciente a las IEO: se establecieron los siguientes grados de escolaridad según el Artículo 4 de la resolución 0335 de 2021:

Primera infancia	22
Preescolar	51
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	195
Primaria: Cuarto y Quinto	150
Secundaria	282
Media y Ciclos complementarios	109

Que, en el Municipio de Nuevo Colon, previamente fue inscrito a la convocatoria que realiza la Secretaría de Educación del Departamento para que las instituciones educativas, migren a jornada única, quienes se benefician con un complemento tipo almuerzo y acceden a un complemento tipo AM, para los estudiantes que cumplen con dicha jornada, este último complemento es gestionado por la Gobernación de Boyacá.

Para el municipio de Nuevo Colon se asignaron los siguientes cupos:

Primera infancia	22
Preescolar	41
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	137
Primaria: Cuarto y Quinto	118
Secundaria	211
Media y Ciclos complementarios	82

Que, la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Nuevo Colón, celebraron el Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.8077423/2519 de 2025, por valor de TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($353.093.270,00)M/CTE para brindar complemento alimentario escolar a los estudiantes matriculados en instituciones educativas oficiales durante el segundo semestre de 2025, por lo cual, la Administración Municipal en cumplimiento del Plan de Desarrollo Municipal y con el fin de garantizar el suministro de las raciones alimentarias a los estudiantes de las instituciones oficiales, requiere adelantar el proceso de contratación para dar cobertura al programa.

Que a fin de garantizar los términos contractuales y dado la cantidad de actividades administrativas del Municipio de Nuevo colon para el año 2025 producto de elecciones atípicas y una serie de requerimientos de los diferentes entes de control, así como el proceso de empalme se hizo necesario realizar una adicion al contrato No. SUM-002-2025 por un valor de CIENTO TREINTA Y OCHO MILLONES CUANTROSCIENTOS

DIEZ MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS ($138,410,343.00) M/CTE por un término adicional de veintitrés (23) DIAS CALENDARIO ESCOLAR.

Que, teniendo en cuenta lo anterior, se hace necesario adelantar el presente proceso contractual, con el fin de garantizar el suministro de complemento alimentario a los estudiantes registrados de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio de Nuevo Colón

2. OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO.

El contrato que se pretende celebrar tendrá por objeto "SUMINISTRAR EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN, DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DE 2025 (SEGÚN CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No CO1.PCCNTR.8077423/2519 de 2025 CELEBRADO ENTRE LA GOBERNACIÓN DE BOYACÁ Y EL MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN)".

2.2 CLASIFICACION UNSPSC

Según el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas UNSPSC, acogida por nuestra legislación colombiana a partir del Decreto 1082 de 2015, los servicios que se pretenden contratar en el siguiente proceso presenta la siguiente Clasificación:

CODIGO UNSPSC	NOMBRE
93131608	Servicio de suministro de alimentos
50111500	Carnes y Aves de Corral
50112000	Carnes Procesadas y Preparadas
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50151500	Grasas y Aceites Vegetales Comestibles
50151600	Grasas y Aceites Animales Comestibles
50161500	Chocolates, Azucares, Edulcorantes Productos
50181900	Pan y Galletas y Pastelitos Dulces
50192900	Pasta o tallarines natural
50221000	Legumbres
50301700	Bananos
50302000	Moras
50303700	Guayabas
50304100	Limones
50304400	Mandarinas
50304500	Mangos
50305000	Naranjas
50305100	Papayas
50305200	Maracuyás
50305600	Piñas
50306700	Fresas
50401700	Aguacates

50401800	Frijoles
50401900	Remolachas
50402200	Cebollas de Ensalada
50402300	Repollos
50402500	Zanahorias
50403400	Cocombros
50403800	Ajos
50403900	Calabazas
50404000	Guisantes
50404100	Hierbas
50404500	Lentejas
50404600	Lechugas
50406200	Espinacas
50406300	Calabazas
80111600	Servicios de personal temporal
85151600	Asuntos Nutricionales
90101600	Servicios de banquetes y catering
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

2.3 CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Mediante el presente estudio previo se requiere el suministro de complemento alimentario para la población matriculada en las Instituciones Educativas del Municipio focalizadas para la prestación del servicio. En el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en la modalidad preparada en sitio e industrializado, se presentan las siguientes especificaciones:

2.3.1.MINUTAS PATRÓN

El contratista deberá cumplir con los ciclos de menú diseñados por las profesionales en Nutrición y Dietética; conforme a la Resolución No. 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Brindar Complemento almuerzo preparado en sitio a:

Primera infancia	22
Preescolar	51
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	195
Primaria: Cuarto y Quinto	150
Secundaria	282
Media y Ciclos complementarios	109

Brindar Complemento AM-PM a los siguientes estudiantes que se encuentran en jornada única:

Primera infancia	22
Preescolar	41
Primaria: Primero, Segundo, Tercero	137
Primaria: Cuarto y Quinto	118

Secundaria	211
Media y Ciclos complementarios	82

PARÁGRAFO 1: En el evento que en algún grado de escolaridad establecido dentro del convenio se llegasen a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los niveles de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado de escolaridad que lo requiera, así mismo, si se llegase a presentar sobrantes de cupos modalidad complemento almuerzo, y de faltar en modalidad complemento AM-PM, se podrá realizar compensación de los cupos, para lo cual el municipio establecerá en el consolidado de raciones, cuantos cupos fueron realmente entregados por grado de escolaridad y tipo de complemento, los cuales serán pagados de acuerdo al valor establecido dentro del convenio, para cada grado de escolaridad. Lo anterior sin superar el número total de cupos asignados en el municipio, ni el valor total del Convenio, so pena de no ser reconocidos.

2.3.2. COMPLEMENTO ALIMENTARIO:

Complemento alimentario. Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar.

a) Complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

b) Complemento Alimentario Almuerzo: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

2.3.3. MODALIDAD:

Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

a) Preparación en Sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

b) 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; ésta 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.

c) Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Esta modalidad es transitoria mientras la entidad territorial realiza las adecuaciones o mejoras correspondientes en el comedor escolar, con el fin de obtener el concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente.

La ración industrializada debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes según el grupo etario y debe cumplir con la minuta patrón establecida por parte del MEN de ración industrializada, considerando los productos, gramajes y frecuencias de alimentos especificados. Teniendo en cuenta el Lineamiento técnico y administrativo del Programa de Alimentación Escolar.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

2.3.4. NECESIDAD DE RECURSO HUMANO El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

a. Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Cantidad: 1 Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines. Experiencia: profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

b. Manipulador(es) de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas en la modalidad RPS.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	**6**	7

RELACIÓN DE RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DE PERMANENCIA DIARIA							
Numero de titulares de derecho (Rangos)							
	1 a 75	**75 a 150**	**151 a 300**	**301 a 500**	**501 a 750**	**751 a 1000**	**1001 a 1500**
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipulación)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

Teniendo en cuenta los rangos de titulares de derecho en las IE se estableció el tiempo de trabajo necesario para las manipuladoras de alimentos. Así mismo, dentro de cada rango se relacionó si las manipuladoras de alimentos (tabla 1) requieren 4 horas u 8 horas de trabajo para realizar sus labores diarias. El cálculo para el pago de todo el personal manipulador de alimentos se realizó de tal manera que garantizara un valor equivalente al costo por hora de un salario mínimo legal diario vigente (SMLD), con las prestaciones de ley.

2.3.5. COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. El operador debe:

1. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos. Bodega propia o en arrendamiento con concepto técnico sanitario FAVORABLE (no mayor a 6 meses) expedido por la autoridad sanitaria competente, además deberá contar con uso de suelos, con las condiciones establecidas en la Resolución 29452, constancia sobre protocolo de bioseguridad por la ARL y protocolo de bioseguridad, plano de bodega firmado por arquitecto uso de suelos, certificado de tradición y libertad de bodega no mayor a 30 días. Se deberán presentar documentos que acrediten lo anterior.

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

3. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo: - Objetivos. - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias. - Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. - Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

4. Presentar un Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodegas) de almacenamiento y/o planta) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de

2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen. El documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere y debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y Desinfección: Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

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

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

d. Monitoreo de calidad del Agua: Documentar las estrategias a implementar por parte del municipio para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable. Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

5. Plan de capacitación: y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación debe contener metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, contemplar cronograma con la programación de la totalidad de ecónomas contratados, personal a cargo de las capacitaciones, temas y metodología por capacitación, de tal forma que se cumplan mínimo 10 horas de capacitación al año a la totalidad del personal. El plan de capacitación debe ser presentado con la propuesta.

6. Plan de rutas: Debe especificar la periodicidad y días precisos de entrega de víveres, elementos de aseo y gas a cada uno de los comedores escolares acorde a lo requerido para la adecuada ejecución del programa bajo la modalidad ración

preparada en sitio. El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan.

7. Programa de Proveedores, materias primas e insumos: El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

2.3.6. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE:

Manejo Higiénico Sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la Resolución 29452 de 2017, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, y Protección Social y las demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan, Resoluciones 006, 007 y 008 de 2020 (UAPA). Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

a. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, mínima dos dotaciones completas al año, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

b. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

Transporte:

- El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

Equipo, menaje y dotación: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación, requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

a. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
b. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado (Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adiciona). En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
c. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan).

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

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS		DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
1. Ambiente		Áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, equipos de frio, áreas de despacho y distribución.	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo, para aprobación por la ETC con la periodicidad que se defina en territorio, el cual incluya la rotación de cada una de las áreas descritas en este ítem.
2. Equipo y utensilios		Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, Bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, equipos de medición de masas, mesones.	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo para aprobación por la ETC con la periodicidad que se defina en territorio, el cual incluya uno de los equipos o utensilios descritos en este ítem.
3. Personal manipulador de Alimentos de todas las áreas		Frotis de garganta y KOH para uñas	Se debe incluir a todo el personal manipulador de alimentos.
		Frotis de manos	El operador del PAE debe contemplar un cronograma de muestreo con la periodicidad que se defina en territorio, el cual deberá incluir a un manipulador de cada área, a saber: Recepción y almacenamiento de materia prima; cocina fría y caliente; ensamble, y despacho y distribución. Lo anterior con el fin de rotar a cada manipulador hasta que se pueda tomar muestra a todos.
4. Alimentos* (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad RI	Leche Pasteurizada y derivados lácteos. (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Quesos (Queso Fresco y Queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (Galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Dulces y Postres	Almacenado o ensamblado	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio. Lo anterior, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS		DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
5. Materias Primas/Producto terminado* (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades RPS y CCT	Lácteos, y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Huevo	Almacenado - preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado - manipuldo	
	Postres no lácteos	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma.
			Monitoreo de Cloro residual "in situ" por comedor.

Toma de muestra y contramuestra: Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se debe contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, por lo que es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas, con la respectiva evidencia fotográfica.

Basados en estas definiciones, es necesario guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) mínimo por 72 horas, rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, tipo de menú y persona responsable del proceso. Para la modalidad de Ración preparada en sitio (RPS) y CCT, la entidad territorial es autónoma de disponer según las características propias de cada operación y de los alimentos que componen los diferentes tipos de menú, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación, el número y cantidad de contramuestras priorizando los siguientes alimentos: Alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.) Ensaladas, Jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de 200 gramos de cada uno de los alimentos servidos en caliente para la Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo, en bolsas Ziploc de 10 cm x 20 cm.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN SU ELECCIÓN.

El presente proceso de contratación se enmarca dentro de la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía de conformidad con literal (b) del numeral 2 del Art 2 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el Decreto 1082 de 2015 (Específicamente para este tipo de contratación aplicar el Artículo 2.2.1.2.1.2.20).

De conformidad con lo establecido en la norma referida el presente proceso de contratación se justifica en atención al objeto a contratar y al valor del presupuesto oficial.

La menor cuantía corresponde hasta la suma de 280 SMMLV, es decir $ 398.580.000, para el año 2025.

3.1. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

De conformidad con lo establecido en los artículos 13 y 32 de la Ley 80 de 1993, en armonía con lo establecido en el artículo 968 del Código de Comercio, el municipio suscribirá un contrato de Suministro con quien resulte adjudicatario del presente proceso de selección abreviada, contrato que según el Código de Comercio se define así:

ARTÍCULO 968 - CONTRATO DE SUMINISTRO – DEFINICIÓN: El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, PRESUPUESTO, VARIABLES UTILIZADAS Y RUBROS QUE LO COMPONEN

El valor del contrato se estima hasta en la suma de DOSCIENTOS TRECE MILLONES CINCUENTA MIL TRESCIENTOS VEINTIUN PESOS ($ 213.050.321,00), presupuesto que se encuentra amparado mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2025000269, expedido el quince (15) de Agosto de 2025 por la Secretaria de Hacienda Municipal, con cargo al rubro: 2.3.22.2201.0700.2201028.1.2.3.3.03 -"Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar EDUCACION calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media. - CONVENIO PAE DPTO BOYACA"

Proyecto de Inversión: FORTALECIMIENTO A LA CALIDAD, COBERTURA DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA DEL MUNICIPIO DE NUEVO COLON BOYACÁ

Código BPIN No. 2024154940002

Para definir los costos de la presente contratación se tomó como referencia el valor correspondiente a la ración diaria aprobada por la Gobernación para cada uno de los niveles educativos, según Convenio Interadministrativo No. CO1.PCCNTR.8077423/2519 de 2025 en donde la gobernación de Boyacá a fin de establecer los precios del mercado realizo estudio de mercado cuyo resultado es el siguiente:

COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
DESCRIPCIÓN	**Primera infancia y Preescolar**	**Primaria 1**	**Primaria 2**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Valor promedio ingredientes	2.539,00	2.776,00	3.100,00	3.538,00	3.895,00
Personal Manipulador de alimentos.	952,00	952,00	952,00	952,00	952,00
Transporte carro con termoquín para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021.	274,00	274,00	274,00	274,00	274,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	259,00	259,00	259,00	259,00	259,00
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	62,00	62,00	62,00	62,00	62,00
Gas – Combustible	118,00	118,00	118,00	118,00	118,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
TOTAL	**$4.286,00**	**$ 4.523,00**	**$4.847,00**	**$ 5.285,00**	**$ 5.642,00**

COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	**Preescolar**	**Primaria 1**	**Primaria 2**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Valor promedio ingredientes	2.723,00	2.723,00	3.245,00	3.245,00	3.669,00
Personal Manipulador de alimentos.	244,00	244,00	244,00	244,00	244,00
Transporte carro con termoquín para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021.	183,00	183,00	183,00	183,00	183,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	79,00	79,00	79,00	79,00	79,00
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	165,00	165,00	165,00	165,00	165,00
TOTAL	**$ 3.410,00**	**$ 3.410,00**	**$ 3.932,00**	**$ 3.932,00**	**$ 4.356,00**

COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM / PM					
DESCRIPCIÓN	**Primera infancia y Preescolar**	**Primaria 1**	**Primaria 2**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Valor promedio ingredientes	1.601,00	1.812,00	2.091,00	2.468,00	2.712,00
Personal Manipulador de alimentos.	594	594	594	594	594
Transporte carro con termoquín para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021.	183	183	183	183	183
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	144	144	144	144	144
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	62	62	62	62	62
Gas – Combustible	78	78	78	78	78
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	82	82	82	82	82
TOTAL	**$ 2.744,00**	**$ 2.955,00**	**$ 3.234,00**	**$ 3.611,00**	**$ 3.855,00**

FUENTE: Convenio Interadministrativo Suscrito entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Nuevo Colon.

NOTA 1: La modalidad Complemento Tipo Almuerzo Ración Transportada En Caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y previa autorización del equipo PAE de la gobernación de Boyacá y su valor será igual al valor de la ración complemento tipo almuerzo – preparada en sitio tipo almuerzo.

COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO			
Escolaridad alumnos	**Cantidad**	**Valor Ración /Día**	**Valor Total Raciones**
Primera infancia y Preescolar	73	**$ 4.286,00**	$ 312.878,00
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	195	**$ 4.523,00**	$ 881.985,00
Primaria: Cuarto y Quinto	150	**$ 4.847,00**	$ 727.050,00
Secundaria	282	**$ 5.285,00**	$ 1.490.370,00
Media y Ciclo complementario	109	**$ 5.642,00**	$ 614.978,00

VALOR TOTAL DE LAS RACIONES POR DIA	**$ 4.027.261,00**

COMPLEMENTO AM-PM			
Escolaridad alumnos	**Cantidad**	**Valor Ración /Día**	**Valor Total Raciones**
primera infancia y Preescolar	63	**$ 2.744,00**	$ 172.872,00
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	137	**$ 2.955,00**	$ 404.835,00
Primaria: Cuarto y Quinto	118	**$ 3.234,00**	$ 381.612,00
Secundaria	211	**$ 3.611,00**	$ 761.921,00
Media y Ciclo complementario	82	**$ 3.855,00**	$ 316.110,00
VALOR TOTAL DE LAS RACIONES POR DIA			**$ 2.037.350,00**

VALOR TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA: Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de $ 788.936,00 por concepto de toma de muestras y contramuestras las cuales deben realizarse únicamente en las Instituciones Educativas Principales en la Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, a razón de ONCE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS M/CTE ($11.602,00) cada una, lo anterior con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. Ya que se debe contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE, por lo que es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas, para lo cual el Municipio presentará el respectivo informe con evidencia fotográfica.

VALOR RACIONES POR DIA	$ 6.064.611,00
DIAS CALENDARIO ESCOLAR	35
VALOR TOTAL RACIONES	$ 212.261.385,00
VALOR TOMA MUESTRA Y CONTRAMUESTRA	$ 788.936,00
VALOR TOTAL	$ 213.050.321,00

NOTA 2: El anterior valor incluye todos impuestos nacionales y municipales y demás costos directos e indirectos a que haya lugar.

A continuación, se detallan los impuestos y demás contribuciones que deben tener en cuenta los proponentes al momento de elaborar sus propuestas, dependiendo el régimen de tributación al que se pertenezca:

Retención en la fuente	Según aplique
Industria y Comercio ICA	1%
Sobretasa bomberil	0.05%

NOTA 3: Para efecto del señalamiento del precio ofrecido, el oferente debe tener en cuenta todos los costos, gastos, impuestos, seguros, pago de salarios, prestaciones sociales y demás emolumentos que considere necesarios para la fijación de la propuesta económica. Serán de exclusiva responsabilidad del oferente los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los

mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

5.1. CAPACIDAD JURÍDICA

a) **Carta de Presentación de la Propuesta (Anexo 1): a)** La carta de presentación de la propuesta deberá ser diligenciada por el proponente en forma completa y siguiendo el modelo que se presenta en el presente proceso, la cual debe venir firmada por el proponente o su representante legal o por el apoderado debidamente facultado y con las formalidades del caso. **b)** En caso de presentación de la propuesta en Consorcio o Unión Temporal, la carta de presentación debe estar firmada por el representante del Consorcio o de la Unión Temporal, designado conforme a lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

b) **Certificado de Existencia y/o Representación Legal: a)** Expedida por la autoridad competente con fecha de expedición que no puede ser superior a un (01) mes contado desde el momento del cierre del proceso de Selección. **b)** Los miembros de los consorcios o uniones temporales, deberán presentar cada uno el documento que acredite su existencia y representación legal en los términos estipulados en el presente pliego.

En el certificado se verificará la siguiente información.

- Que su objeto social esté relacionado directamente con el objeto de la presente invitación.
- Que estén contempladas las facultades del representante legal para presentar la propuesta y suscribir el contrato.
- Que esté contemplado el nombramiento del revisor fiscal, si está obligado a tenerlo.
- La persona jurídica debe haberse constituido legalmente.
- La duración de la sociedad no será inferior al plazo del contrato y un (1) año más contados a partir de la fecha de apertura de la presente convocatoria.
- Fecha de expedición con una antelación máxima de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha inicialmente establecida para el cierre del presente proceso.

Serán causales de rechazo de la PROPUESTA, aplicables a este numeral:

- La presentación de documentos distintos a los expresamente exigidos, incumpliendo lo requerido.
- Cuando la información solicitada no repose en el Certificado expedido por la Cámara de Comercio.
- La omisión por parte de alguno de los miembros de uniones temporales o consorcios, de la presentación de los documentos expresamente exigidos, aunque los demás miembros los hubieren presentado.
- Se debe constatar que quien firme tenga competencia para tal fin – (Artículo 6° de la Ley 80/ 1993).

c) **Fotocopia de la Cédula De Ciudadanía:** El proponente deberá presentar la respectiva copia de la Cédula de Ciudadanía o de Extranjería del Representante Legal. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los representantes legales de los miembros deberá presentar este documento.

d) **Libreta Militar:** Se deberá anexar copia de la Libreta Militar del representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, o de la persona natural, de ser el caso.

e) **Ausencias de Inhabilidades e incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar con el Estado:** Este requisito lo verificará la Alcaldía con la presentación de una declaración de la persona jurídica en la cual esta certifique que ni la persona jurídica ni su representante legal están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.

f) **Declaración juramentada sobre ausencia de multas y sanciones con entidades estatales.**

g) **Certificado original del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad – SIRI–** vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación a nombre del proponente y del Representante legal.

h) **Certificado Vigente de Antecedentes Fiscales:** de la persona jurídica, así como del Representante Legal, Según Corresponda, en caso de consorcio o unión temporal de cada uno de los representantes legales de las empresas que lo integran.

i) **Certificado Vigente de Antecedentes Judiciales y Consulta de antecedentes en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC del Representante Legal**

j) **Documento formal que acredite la conformación del consorcio o unión temporal:** Debe señalarse la duración del Consorcio o Unión Temporal, la cual no será inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más. En caso de Unión Temporal, al menos uno de sus integrantes deberá tener una participación como mínimo del cuarenta por ciento 40%.

k) **Certificación de pago de aportes a seguridades sociales y parafiscales: a)** Deberán presentar el certificado expedido por el revisor fiscal (Si está obligado a tenerlo) o por el representante legal en caso contrario, en que conste que se encuentra a paz y salvo por concepto de pago de aportes a salud, pensiones, riesgos profesionales, SENA, ICBF y cajas de compensación familiar, de acuerdo a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por la Ley 828 de 2003. **b)** Las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un Consorcio o Unión Temporal deben presentar individualmente el certificado sobre el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social y aportes parafiscales.

l) **REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS- REDAM:** se deberá allegar el registro de deudores alimentarios moroso REDAM del representante legal de la entidad sin animo de lucro ESAL. Lo anterior teniendo en cuenta que el registro de deudores alimentarios REDAM es un mecanismo de control para garantizar el cumplimiento de las obligaciones alimentarias en todo el territorio nacional, y que una de sus consecuencias, es que impide o inhabilita a la persona para la celebración de contratos con el estado, por lo que los proponentes deberán realizar la consulta del certificado de deudores alimentarios REDAM a través de la carpeta ciudadana digital del portal único de Estado Colombiano.gov.co link; https//carpetaciudadana.and.gov.co/

m) **CONSULTA DE INHABILIDADES DELITOS SEXUALES:** cometidos contra menores de 18 años Ley 1918 de 2018.

n) **Certificado de Registro Único Tributario:** La entidad sin ánimo de lucro deberá allegar el Registro Único Tributario - RUT Vigente, Deberá tener inscrita una actividad económica concordante con el objeto de la presente convocatoria **a)** El proponente deberá presentar el respectivo certificado expedido por el ente legal, donde conste si se encuentra en representación de una persona jurídica o natural debidamente registrada, y que su actividad económica corresponde a la del objeto a contratar. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de los miembros deberá presentar este documento. **b)** El consorcio o la unión temporal constituido para la presente convocatoria se compromete, en caso de ser seleccionada su propuesta, a inscribirse en el RUT (Registro Único Tributario), con el fin de obtener el NIT.

o) **Garantía de seriedad de la oferta:** La garantía de seriedad de la propuesta se deberá constituir por valor igual al diez por ciento (10%) del valor del Presupuesto Oficial y con vigencia de tres (3) meses contados a partir de la fecha y hora fijadas para el cierre de la Selección y como beneficiario el Municipio de Nuevo Colón.

p) **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.**

Todos los Oferentes deberán declarar en el formato correspondiente que se comprometen a desarrollar todas las actividades en el marco de principios éticos y asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con la futura contratación.

q) **DECLARACION JURAMENTADA SOBRE INHABILDIADES E INCOMPATIBILIDADES (ANEXO)**

r) **Certificado de inscripción, clasificación y calificación en el registro único de proponentes expedido por la cámara de comercio del domicilio del proponente.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 20151 Inscripción, renovación, actualización y cancelación del RUP, podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia que se encuentren inscritas en el registro único de proponentes de la Cámara de Comercio.

Este documento deberá ser presentado por todos los proponentes, salvo los que sean personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia. Los proponentes extranjeros deben tener en cuenta lo indicado para ellos en el acápite "Inscripción de personas extranjeras" del presente numeral.

Los proponentes que sean personas naturales extranjeras sin domicilio en el país o personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia no deben inscribirse en el RUP.

Todos los proponentes salvo las personas indicadas en el párrafo anterior deberán presentar certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio. La inscripción debe estar actualizada y en firme, el certificado deberá haber sido expedido con fecha no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre de este proceso de selección. Si se prorroga dicha fecha, esta certificación valdrá con la fecha inicial de cierre.

NOTA: En caso de Consorcios o Uniones Temporales cada uno de los integrantes deberá estar inscrito en el RUP

En los Procesos de Contratación los oferentes deben acreditar que están inscritos en el RUP incluso cuando presentan su oferta antes de que la inscripción esté en firme.

De conformidad con el Decreto mencionado anteriormente, se verificarán los siguientes aspectos jurídicos en el RUP:

Personas Naturales deberán acreditar: La Persona Natural acreditará que se encuentra inscrito en el RUP a la fecha de presentación de la propuesta. Además, debe adjuntar fotocopia de su documento de identidad.

Personas Jurídicas deberán acreditar: La persona Jurídica acreditará el cumplimiento de los requisitos establecidos en los numerales siguientes (término de duración, representación legal y objeto social).

a. Que se halla legalmente constituida y que el término de duración de la sociedad no sea menor al del plazo del contrato y un (01) año más.
b. Que su representante legal se halla facultado para presentar la oferta y suscribir el Contrato en caso de adjudicación.

Personas jurídicas extranjeras con sucursal en el país:

Las personas jurídicas extranjeras con actividades permanentes en Colombia deberán estar legalmente establecidas en el territorio nacional de acuerdo con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

Las personas jurídicas extranjeras con domicilio en el país. Deberán aportar el RUP en el cual se verificará las condiciones establecidas en este documento para las personas jurídicas.

Para la representación legal de la persona jurídica extranjera en Colombia. Ésta podrá designar a su sucursal u otorgar poder a una persona natural o jurídica domiciliada en Colombia. Caso en el cual deberá estar facultado para representar legalmente a la persona jurídica extranjera.

Personas jurídicas extranjeras no inscritas en el RUP por no tener domicilio o sucursal en el país:

Deberá acreditar mediante el certificado de existencia y representación legal o el documento equivalente del país de origen los siguientes requisitos:

- ✓ Que se halla legalmente constituida y que el término de duración de la sociedad no sea menor al del plazo del Contrato y un (01) año más.
- ✓ Que su representante legal o apoderado se halla facultado para presentar la oferta y suscribir el Contrato en caso de adjudicación.
- ✓ Que el objeto social del proponente le permita desarrollar el objeto establecido en los presentes pliegos y correlativamente en la futura contratación que se adelante.

Nota: los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia. Esto es. El proponente deberá constatar que el país origen de los documentos haga parte de la Convención de la

Apostille. De no ser así. Deberá cumplirse la cadena de autenticaciones a las que hace referencia el Código de Procedimiento Civil Colombiano.

5.2. EXPERIENCIA.

Experiencia General: El proponente deberá acreditar su experiencia, mediante la ejecución satisfactoria de dos (2) contratos con entidades públicas y/o privadas (si el contrato es ejecutado con una entidad privada se debe acreditar y presentar la factura legal que soporte el pago de la obligación), que se encuentren liquidados y cuyo objeto esté relacionado directamente con el objeto de la presente contratación y cuyo valor individual sea superior al presupuesto oficial;

En virtud del numeral artículo 2.2.1.2.4.2.18. del Decreto 1860 de 2021, se establece como criterio diferencial para Mipymes la acreditación de la experiencia máximo mediante dos (2) contratos, cuyos valores sumados deben ser igual o superior al presupuesto oficial, ejecutado y liquidado con entidades públicas y/o privadas (si el contrato es ejecutado con una entidad privada se debe acreditar y presentar la factura legal que soporte el pago de la obligación), cuyo objeto esté relacionado directamente con el objeto de la presente contratación.

Cada certificación deberá contener la siguiente información:

a. Nombre de la entidad o persona contratante que certifica, dirección y teléfono.
b. Nombre del proponente o contratista a quien se le expide la certificación
c. Objeto del contrato, el cual debe comprender actividades relacionadas con el objeto a contratar y código de UNSPSC.
d. Valor total del contrato.
e. Para los contratos ejecutados en unión temporal se debe especificar el porcentaje de participación.
f. Fecha de inicio del contrato o suscripción del contrato.
g. Plazo de ejecución y/o fecha de terminación.
h. Firma de la persona que expide la certificación.

Cada certificación deberá contener la información suficiente con la cual la entidad pueda constatar la veracidad de la información allí consignada. La entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere prudentes.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia general acreditada es la sumatoria de los contratos certificados aportados por todos los miembros del consorcio o unión temporal. Cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, deberá acreditar su experiencia con al menos un contrato de acuerdo con las condiciones de la presente invitación. Si el Consorcio o Unión Temporal, no acredita la experiencia en la forma aquí indicada, se entenderá que la propuesta no cumple con la experiencia mínima solicitada.

Los contratos aportados como soporte de la experiencia específica deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y deberán estar clasificados en los segmentos, familias y clases estipulados a continuación:

CODIGO UNSPSC	NOMBRE
93131608	Servicio de suministro de alimentos
50111500	Carnes y Aves de Corral
50112000	Carnes Procesadas y Preparadas

50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50151500	Grasas y Aceites Vegetales Comestibles
50151600	Grasas y Aceites Animales Comestibles
50161500	Chocolates, Azucares, Edulcorantes Productos
50181900	Pan y Galletas y Pastelitos Dulces
50192900	Pasta o tallarines natural
50221000	Legumbres
50301700	Bananos
50302000	Moras
50303700	Guayabas
50304100	Limones
50304400	Mandarinas
50304500	Mangos
50305000	Naranjas
50305100	Papayas
50305200	Maracuyás
50305600	Piñas
50306700	Fresas
50401700	Aguacates
50401800	Frijoles
50401900	Remolachas
50402200	Cebollas de Ensalada
50402300	Repollos
50402500	Zanahorias
50403400	Cocombros
50403800	Ajos
50403900	Calabazas
50404000	Guisantes
50404100	Hierbas
50404500	Lentejas
50404600	Lechugas
50406200	Espinacas
50406300	Calabazas
80111600	Servicios de personal temporal
85151600	Asuntos Nutricionales
90101600	Servicios de banquetes y catering
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Los contratos aportados deben cumplir con el 50% de la clasificación UNSPSC. Si los contratos incumplen los requisitos anteriores NO SERÁN tenidos en cuenta para la evaluación.

Si los contratos corresponden a un suministro ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, el valor de los contratos a considerar será igual al valor total ejecutado siempre y cuando el porcentaje de participación sea mayor o igual 30%, en caso contrario el valor total ejecutado se multiplicará por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

5.3. CAPACIDAD FINANCIERA.

Para la verificación de la capacidad financiera, el oferente deberá aportar el Registro Único de Proponentes - RUP vigente, expedido por la Cámara de Comercio con fecha no mayor a treinta (30) días calendario días calendario anteriores a la fecha de cierre de esta Convocatoria. Para el caso de los consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar su Registro Único de Proponentes por separado, en firme y vigente de conformidad al Decreto 1082 de 2015.

Los indicadores de Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional buscan establecer las condiciones mínimas para participar en el proceso, estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato.

ÍNDICES FINANCIEROS

La Capacidad financiera se evaluará con base en la información financiera con corte a 31 de diciembre de 2024. Se evaluarán con CUMPLE o NO CUMPLE los siguientes indicadores financieros, pues este aspecto no otorgará puntaje; pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las condiciones que relacionan en la siguiente tabla:

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
ÍNDICE DE LIQUIDEZ	Mayor o igual 6,64
ENDEUDAMIENTO	Menor o igual 0,51
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	Mayor o igual 65,68

5.4. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

El Municipio debe asegurarse que los indicadores de Rentabilidad proporcionen garantía de la capacidad del proponente. La Capacidad Organizacional se evaluará con base en la información financiera con corte a 31 de diciembre de 2024 respecto de los siguientes indicadores. Para lo anterior tendrán en cuenta las siguientes condiciones que relacionan en la tabla siguiente:

INDICADOR	ÍNDICE REQUERIDO
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mayor o igual 0,31
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mayor o igual 0,24

5.5. CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente deberá acreditar los siguientes perfiles:

Cantidad	Descripción	Dedicación
1	COORDINADOR OPERATIVO	100%
6	MANIPULADOR(ES) DE ALIMENTOS	100%

Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas

con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Cantidad: 1 Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería industrial y/o ambiental y/o Administración de empresas o profesiones afines. Experiencia: profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

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

Perfil mínimo: 1) Ser mayor de 18 años; **2)** Certificación médica (Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan), en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. **3)** Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan); de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. **4)** Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

6. CRITERIOS DE PONDERACIÓN DE LAS OFERTAS

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
A. CAPACIDAD TÉCNICA	59,75
B. PROPUESTA ECONÓMICA	30
C. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 puntos)	10
D. INCENTIVO DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	0,25
TOTAL, PUNTOS POSIBLES	**100**

A. FACTOR No. 1 - EVALUACIÓN A LA CAPACIDAD TÉCNICA

La evaluación de la Capacidad técnica de cada una de las propuestas se medirá de acuerdo a los factores que propongan y que certifiquen en la propuesta para la ejecución del objeto de la presente Convocatoria. Se ponderará la experiencia del personal ofertado y adicionalmente el proponente que desee obtener el puntaje aquí asignado, deberá ofertar un profesional adicional en el área de alimentos. Este ítem se calificará asignándole un puntaje de 59,75 PUNTOS de la siguiente manera:

COORDINADOR OPERATIVO – 34,75 Puntos

Perfil	Condición Acreditada	Puntos
Coordinador Operativo	Para el oferente que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa, que acredite especialización y/o maestría en áreas relacionadas con la gestión, calidad, higiene alimentaria, gerencia, buenas	**34,75**

	prácticas de manufactura o protección de alimentos y/o relacionadas, con experiencia general superior a tres (3) años desde la obtención del título en Programas de Alimentación Escolar y experiencia especifica como coordinador en Programas de Alimentación Escolar superior a dos (2) años.	
	Para el oferente que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa, que acredite experiencia general igual o superior a dos (2) años desde la obtención del título y experiencia especifica como coordinador en Programas de Alimentación Escolar superior a dos (2) años.	**25**
	Para el oferente que proponga un coordinador que acompañe la Operación del Programa, que acredite experiencia general igual o superior a dos (2) años desde la obtención del título y experiencia especifica como coordinador en Programas de Alimentación Escolar superior a un (1) año.	**10**

OFRECIMIENTOS ADICIONALES – 25 Puntos

Se otorgarán 25 puntos al proponente, que presente el mayor número de ofrecimientos adicionales, sin costo adicional para el Municipio y que contribuyan a la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. Se tendrán en cuenta ofrecimientos como:

- Personal adicional para el desarrollo del proyecto, sin que genere costos para el Municipio. Mínimo una (1) persona.

En caso de ofertar, personal adicional, deberá allegar y aportar con su propuesta:

- Hoja de Vida con soportes
- Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía.
- Fotocopia de la Tarjeta o Matricula o Profesional con su respectiva vigencia. (cuando aplique)
- Fotocopia legible de los Diplomas o actas de grado con el fin de verificar formación Académica
- Copias de los contratos y acta de liquidación o certificaciones contractuales celebrados con entidades públicas o privadas del equipo, con el fin de verificar experiencia. Dicha certificación deberá contener: **a)** Nombre de la Entidad contratante. **b)** Nombre del Contratista **c)** Objeto del contrato **d)** Plazo y vigencia del contrato **e)** Fecha de iniciación **f)** Fecha de terminación y liquidación.
- Carta de compromiso para trabajar con el proponente en la ejecución del contrato, manifestando expresamente que acepta el rol, obligaciones, responsabilidades y actividades a desempeñar y la dedicación señalada para el proyecto.

B. FACTOR No. 2 - PROPUESTA ECONÓMICA (30 puntos).

Para la evaluación por precio la propuesta se revisará y determinará si existen errores en el cálculo del precio total de la misma. En caso de excederse se rechazará la propuesta de acuerdo a los siguientes criterios:

Si la diferencia encontrada puede corregirse con operaciones aritméticas, se procederá a su corrección.

Si hay discrepancias entre el valor del subtotal y el producto de la cantidad por el precio unitario, se hará la respectiva corrección y se modificará el valor total.
En caso de tener que realizar las correcciones anteriormente citadas, éstas serán de forzosa aceptación.

Toda propuesta que una vez haya sido corregido aritméticamente supere el presupuesto oficial, será rechazado.

Para la corrección aritmética y para la aplicación de la fórmula aritmética se tendrá en cuenta un número de hasta dos decimales.

El valor corregido será utilizado para la comparación con los correspondientes a otras propuestas y será el que se tendrá en cuenta en la adjudicación y suscripción del contrato. Una vez corregidas las propuestas se procederá a asignar puntaje de conformidad con el siguiente procedimiento:

- La evaluación se HARÁ AL MENOR PRECIO que no se exceda del presupuesto oficial

El puntaje se asignará así:

- Treinta (30) puntos para el valor de la propuesta más baja es decir AL MENOR PRECIO propuesto, precio que no se exceda del presupuesto oficial.
- Los valores de las demás propuestas se ordenarán de acuerdo a la cercanía con el precio favorable, obteniendo el siguiente puntaje: 25, 20, 15, 10, 5, 0 etc. Puntos respectivamente.

C. FACTOR No. 3. INCENTIVO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 puntos):

De conformidad con el art. 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, artículo 51 del Decreto 019 de 2012, parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con la ocasión de la existencia de un trato nacional, por lo tanto, la entidad ha determinado la siguiente asignación de puntaje para las propuestas que se presenten en desarrollo del proceso contractual.

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

Descripción	Puntaje
Promoción de bienes y servicios nacionales: Son servicios nacionales aquellos prestados por personas naturales colombianas o residentes en Colombia o por personas jurídicas constituidas de conformidad con la legislación colombiana. Un servicio es nacional si es prestado por una persona natural colombiana o residente en Colombia. La Cédula de Ciudadanía certifica la nacionalidad. La visa de residencia certifica la residencia. Un servicio	10

es nacional si es prestado por una persona jurídica constituida en el país; lo cual es verificado con el certificado de existencia y representación legal, si el domicilio de la persona jurídica está dentro del territorio nacional.	
Promoción de la incorporación de componente nacional en bienes y servicios extranjeros	5

FORMA DE ACREDITAR: Documento original firmado por el oferente, donde se exprese claramente el compromiso de la clase de bienes y servicios que ofrecerá.

D. FACTOR No. 4. INCENTIVO DIFERENCIAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0,25)

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas y en cumplimiento de lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021, se asignará un puntaje adicional de 0.25, para los proponentes que acrediten dentro de su propuesta alguno de los supuestos establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.14, del citado decreto así:

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.

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 social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. 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.

4. 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 Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

Las certificaciones antes referidas, 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.

El proponente que no acredite esta circunstancia obtendrá 0 puntos de calificación.

7. CAUSALES DE RECHAZO:

Será motivo para rechazar una propuesta, la ocurrencia de cualquiera de los siguientes eventos:

a) Cuando las personas naturales o los socios o asociados de la persona jurídica o los miembros del consorcio o unión temporal o sociedades de objeto único que presentan propuesta, se halle incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar establecidas en la Constitución o en la ley.
b) Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
c) Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente para este mismo PROCESO.
d) Cuando las personas naturales o los socios o asociados de la persona jurídica o los miembros del consorcio o unión temporal o sociedades de objeto único que presentan propuesta, pertenezcan a otro proponente que también haya presentado propuesta para la presente convocatoria.
e) Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijadas para el cierre de la Convocatoria.
f) Cuando al proponente se le haya requerido con el propósito de corregir, aclarar o adjuntar un documento de la propuesta y no lo efectúe dentro del plazo y condiciones indicadas por la Entidad.
g) Cuando en la propuesta se presenten inconsistencias o imprecisiones o información que no corresponda con la realidad y/o veracidad y que sean determinantes para la calificación y comparación de las propuestas. Lo anterior procederá cuando el proponente no haya logrado aclarar o explicar satisfactoriamente el asunto en cuestión o cuando la entidad luego de cotejar o hacer las averiguaciones respectivas, no logre aclarar las inconsistencias, o luego de solicitársele no las aclarare en el plazo indicado por la Administración, luego de formulada y comunicada la solicitud.
h) Cuando el proponente manifieste y/o acredite en su propuesta que no ha sido sancionado y la Alcaldía de Nuevo Colón corrobore que dicha información no es veraz, con base en el numeral 7 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993.
i) Cuando dentro del objeto social no se contemple la actividad específica solicitada.
j) No cumplir con los códigos UNSPSC solicitados para la experiencia del proponente

k) La no inscripción del proponente antes de la fecha de presentación de la oferta en el registro único de proponentes; así como, la falta de renovación dentro de los plazos establecidos conforme a las indicaciones previstas en el numeral 2.5.1.10., el hecho de no estar en firme la el RUP, Cualquier error o imprecisión en el texto de dicho documento será susceptible de aclaración por parte de la cámara de comercio.
l) Cuando el proponente aparezca reportado en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría.
m) En caso que en el certificado de antecedentes disciplinarios o en el certificado judicial conste que el proponente o alguno de los integrantes de la sociedad, consorcio o unión temporal presenta antecedentes disciplinarios o penales vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado.
n) Cuando no se presente o NO se firme el medio físico de la Propuesta económica por la persona natural proponente o por el Representante Legal de la Sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente.
o) Cuando no se cotice uno o varios ítems del formulario de cantidades o cuando se varíen las cantidades, descripción y/o unidades de los ítems con respecto a las presentadas por la entidad.
p) Las demás causales contempladas en el pliego de condiciones.

8. SOPORTES QUE PERMITA LA TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES INVOLUCRADOS EN LA CONTRATACIÓN.

La Alcaldía Municipal de Nuevo Colón de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 3, 15, 17 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.1. del decreto 1082 de 2015 y con base en la metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

La matriz de riesgos se presenta como documento independiente, que forma parte integral del presente proceso, ver ANEXO matriz de riesgos.

9. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

El presente Contrato SI requiere constitución de garantías por el/la contratista, de conformidad con el artículo 7° de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.23.1.1 del Decreto 1082 de 2015 así:

El contratista se compromete a constituir a favor de la Alcaldía Municipal de Nuevo Colón, N.I.T. No. 800.033.062-0, cualquiera de las siguientes garantías así:

1. Contrato de seguro.
2. Patrimonio Autónomo.
3. Garantía bancaria.

La garantía constituida deberá amparar:

Cobertura Exigible	Si	No	Cuantía	Vigencia
Garantía de seriedad del ofrecimiento	X		Diez (10%) por ciento del valor total del presupuesto oficial estimado.	Tres (3) meses a partir de la entrega de propuestas.

Cobertura Exigible	Si	No	Cuantía	Vigencia
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	X		Cien por ciento (100%) del valor del anticipo	Duración del contrato y seis (6) meses más.
Cumplimiento del contrato	X		Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Duración del contrato y seis (6) meses más.
Responsabilidad Civil extracontractual	X		Doscientos 200 SMMLV.	Duración del contrato.
Calidad del servicio	X		Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Duración del contrato y seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	x		cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.	Duración del contrato y seis (6) meses más.

10. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA COLOMBIA

De acuerdo con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1. numeral 8 del Decreto 1082 de 2015 y siguiendo los lineamientos fijados por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Nacional de Planeación en el documento "Manual Explicativo de los Capítulos de Contratación Pública de los Acuerdos Comerciales Negociados por Colombia para Entidades Contratantes" se logra concluir que en el presente proceso NO aplican los Acuerdos Internacionales o Tratados de Libre Comercio vigentes.

11. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

11.1 PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente convenio será con ejecución de Treinta y cinco (35) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR o tres meses y quince días calendario sin superar la vigencia fiscal 2025, contados a partir de la firma del acta de inicio. El lugar de ejecución será en el Municipio de Nuevo Colón, Boyacá.

11.2 VALOR

El valor del contrato se estima hasta en la suma de DOSCIENTOS TRECE MILLONES CINCUENTA MIL TRESCIENTOS VEINTIUN PESOS ($ 213.050.321,00).

11.3 FORMA DE PAGO

1. - Desembolsos hasta el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del contrato, una vez legalizado el mismo, suscrita el Acta de Inicio y se haya presentado la fase de alistamiento y se encuentre aprobada por el Equipo PAE de la gobernación de Boyacá. 2.- Desembolsos hasta el NOVENTA POR CIENTO (90%), cuando haya transcurrido el 50% del plazo de ejecución del contrato. 3.- Un último giro por el valor restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, formato de compras locales debidamente diligenciado y soporte de cumplimiento de las mismas, acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación del contrato suscrita por las partes. Parágrafo 1: Para realizar desembolsos de los recursos provenientes de Sistema General de Regalías es necesario la previa radicación ante el Departamento de la autorización del endoso

de la orden de pago a nombre del destinatario final, junto con los soportes legales y técnicos requeridos, lo anterior de acuerdo a lo establecido en el decreto 1050 de 2023.

Nota. Se debe anexar el consolidado de raciones entregadas durante el mes, durante los 10 primeros días de cada mes.

El Municipio autorizará el (los) pago(s) del contrato, una vez verifique que el contratista se encuentre al día en el pago de sus aportes al sistema de seguridad social integral en salud y parafiscales, de conformidad con lo establecido en el Artículo 23 de la ley 1150 de 2007, modificatorio del Articulo 41 de la ley 80 de 1993; para lo cual deberá anexar copia de las planillas de autoliquidación.

11.4 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto del contrato y las especificaciones técnicas mínimas descritas en el estudio previo, pliego de condiciones y en la propuesta presentada, lo cual para todos los efectos forma parte integral del contrato.
2. Atender las visitas de la supervisión por parte de la Gobernación de Boyacá o sus delegados y suministrar la información solicitada.
3. Atender los requerimientos que efectúe la Entidad relacionados con la ejecución del contrato. Así mismo, realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.
4. El CONTRATISTA asumirá el pago de los impuestos, gravámenes y demás aportes a que hubiere lugar y que establezcan las Leyes colombianas.
5. Aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley o por el Representante Legal, del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y demás a que hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y deberá ser verificada por éste.
6. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, transporte, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato.
7. Presentar los informes que le sean solicitados dentro de los tiempos requeridos y asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo. Así mismo, acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.
8. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
9. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a la Alcaldía de Nuevo Colón por el incumplimiento del contrato. Informar oportunamente al supervisor durante la ejecución del contrato las variaciones que se presenten al régimen de imposición por IVA u otras cargas tributarias en atención a los bienes o servicios contratados o al régimen tributario del contratista.
10. Suscribir oportunamente, el Acta de Liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor del mismo.
11. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en la misma y por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto.

11.5 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Entregar al supervisor del contrato, cronograma de entrega de las Raciones.
2. El operador deberá entregar al municipio las fichas técnicas, marca de los productos, permisos, notificación o registro sanitario, y fechas de vencimiento las cuales deben estar acorde a lo estipulado por la normatividad sanitaria vigente.
3. El operador deberá entregar antes de la ejecución del contrato los protocolos de Bioseguridad y la aplicación de los mismos, acorde a las condiciones exigidas por el Municipio, con el fin de evitar la propagación contagio del COVID-19
4. El operador deberá promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de la comunidad.
5. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
6. Realizar el suministro de las Raciones, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte de alimentos, exigidos en la normatividad vigente.
7. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de Raciones en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas.
8. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
9. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
10. Realizar remisión de entrega de Raciones, en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una.
11. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
12. Realizar, registrar y reportar es mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo al formato establecido para ello.
13. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
14. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
15. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
16. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
17. Pagar oportunamente los salarios honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales al personal que el operador vincule o halla vinculado en la ejecución del contrato.

18. El operador deberá acreditar para el pago certificación de paz y salvo de estados honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales por todo concepto expedido por el revisor fiscal, cuando este existe de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el Representante.
19. Garantizar el pago y presentar como soporte paz y salvos por todo concepto con los proveedores de víveres, servicios y demás involucrados en la operación del Programa de alimentación escolar, correspondiente al periodo de ejecución presentado para pago.
20. Entregar para el pago las certificaciones firmadas por los rectores de cada institución, donde certifique el número de beneficiarios. Los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago.
21. Atender las visitas de la supervisión del Contrato o sus delegados y suministrar la información solicitada.
22. Entregar consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por el MEN para el efecto. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmente atendidos por modalidad.

11.6 DERECHOS DEL CONTRATISTA

1. Recibir el pago del contrato en los términos pactados.
2. Los demás que establezca la Ley.

11.7 OBLIGACIONES DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUEVO COLÓN

1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
2. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
3. Suministrar al Contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.
4. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista
5. Las demás consagrados en la ley.

11.8 DERECHOS DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE NUEVO COLÓN

1. Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad contratante de manera legal o contractual.
2. Hacer uso de las cláusulas excepcionales del Contrato.
3. Los demás consagrados en la ley.

12. SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato será ejercida por el secretario de Gobierno y Desarrollo Social.

El supervisor deberá realizar un seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato, en concordancia con el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. Para tal fin deberá cumplir con las facultades y deberes establecidos en la referida ley y las demás normas concordantes vigentes.

El alcalde Municipal, como Representante Legal y Ordenador del Gasto, podrá designar mediante comunicación escrita a otro servidor Público y/o contratista que se denominará "apoyo a la supervisión" y que tendrá como función apoyar al supervisor en la vigilancia de la correcta ejecución de las obligaciones contractuales que se deriven del mismo. En ningún caso el supervisor del contrato podrá delegar la supervisión de contrato en un tercero.

En todo caso el Ordenador del Gasto, podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando su decisión por escrito al CONTRATISTA, al anterior supervisor y a la Dirección de Contratación.

SINDY PAOLA CUTA PINEDA
SECRETARIA DE GOBIERNO Y DESARROLLO SOCIAL

Proyectó. *Sindy Paola Cuta Pineda – secretaria de Gobierno y Desarrollo Social*
Revisó: *Sebastián Agudelo Cuervo – Asesor Jurídico Externo CCC341*