LICITACIÓN PÚBLICA Nº LP-003-2025.

DOCUMENTO COMPLEMENTARIO AL PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES.

(LEY 80 DE 1993, LEY 1150 DE 2007, LEY 1474 DE 2011, DECRETO 1082 DE 2015 Y LEY 2069 DE 2020).

1. CONDICIONES GENERALES.

1.1. OBJETO.

"IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE".

1.2. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El contrato se ejecutará en el término de 35 días hábiles del Calendario Escolar de la vigencia 2025, previa suscripción del Acta de Inicio del contrato suscrito por las partes, en cumplimiento de los requisitos de ejecución establecidos en la ley, garantizando el suministro de las raciones alimentarias, en las sedes urbanas y rurales oficiales focalizadas en los 23 municipios NO CERTIFICADOS en la geografía dispersa de las cinco (5) sub regiones del Departamento de Sucre.

Para la suscripción del acta de inicio se requiere el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

Para el perfeccionamiento se requiere la aprobación del contrato a través de la plataforma del SECOP II.

Para la ejecución se requiere:

1. Expedición del Registro Presupuestal.
2. Aprobación de las garantías que amparan el contrato.
3. Verificación de la suscripción del contrato de proveeduría.
4. Pago del porcentaje de estampillas correspondientes por parte del contratista.

El contratista deberá pagar el porcentaje correspondiente de estampillas, el día hábil siguiente al perfeccionamiento del contrato.

Teniendo en cuenta que la causación de las estampillas departamentales, se causan en el momento del perfeccionamiento del respectivo contrato y será requisito de ejecución, conforme a lo señalado en el artículo 129 de la Ordenanza No. 010 de 2018, el cual establece lo siguiente: *"El impuesto por concepto de estampillas a cargo del Departamento se causará en el momento de su perfeccionamiento del respectivo contrato, sus modificaciones o adiciones, acto, operación sin incluir IVA, se cancelarán de la siguiente manera: un 30% al perfeccionamiento del contrato y será requisito de inicio de éste, el 70% restante se deducirá conforme a los pagos efectuados por la entidad",* el futuro contratista deberá pagar el porcentaje respectivo de estampilla para el inicio del contrato.

1.3. VALOR O PRESUPUESTO OFICIAL

La Secretaria de Educación Departamental realizó un estudio de mercado teniendo, como referencia los precios de varios proveedores del nivel local que dentro de sus actividades económicas realizan el servicio a contratar, de estos precios se tomaron los valores promedios para soportar el presupuesto de la presente contratación, el cual asciende a la suma de: **SEIS MIL QUINIENTOS SETENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($6.578.213.390,00) IVA incluido, VER DOCUMENTO ANEXO DENOMINADO PRESUPUESTO OFICIAL.**

De acuerdo con el parágrafo del artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 6° de la Ley 1882 de 2018, el proceso se encuentra amparado con recursos del sistema general de regalías.

1.4. FORMA DE PAGO.

El Departamento de Sucre pagará al contratista, mediante actas parciales mensuales de conformidad con el número de raciones efectivamente suministradas a los establecimientos educativos oficiales con corte al último día del calendario escolar de cada mes, previa aprobación

de la Supervisión y/o la Interventoría del programa y de conformidad con los giros que haga la Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UApA.

El último pago se hará efectivo con la presentación del Acta de Recibo Final debidamente suscrita por el Contratista, el supervisor y/o el interventor, quienes a su vez verificarán el cumplimento de la prestación del servicio a través de las certificaciones que expidan los rectores o directores rurales o sus delegados y las planillas de Registro y control diario de asistencia, de conformidad a los formatos que designe la UApA para este fin y previa verificación de paz y salvo de los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARP) conforme a los requerimientos de ley, cuando haya lugar y presentar paz y salvo firmado por las manipuladoras de alimentos por el tiempo de servicio prestado. Su desembolso se dará previo trámite de solicitud de pago y el derecho a turno asignado para la respectiva cuenta legalizada; el Departamento de Sucre no se responsabilizará por la demora en el desembolso al contratista, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente convenio. Los aportes se consignarán en una cuenta bancaria, de la cual sea titular el CONTRATISTA, la cual deberá llevar el nombre de "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE".

El Departamento de Sucre no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas, cuando la misma fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato.

Parágrafo 1: Para el pago, el contratista deberá presentar factura o documento equivalente a Factura Comercial, de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario y la resolución 042 de 2020 de la DIAN (facturación electrónica) así:

a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.

b) Apellidos y nombre del adquiriente de los bienes y/o servicios.

c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.

d) Fecha de su expedición.

e) Descripción específica o genérica de los bienes.

f) Valor total de la operación.

g) El nombre del impresor de la factura.

h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado del mismo, cuando aplique.

Parágrafo 2: Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral (EPS, PENSIÓN y ARL), parafiscales (SENA – ICBF- CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR), para el efecto el contratista debe presentar para el pago constancia que acredite el cumplimiento de estas obligaciones anexando copia actualizada de la planilla de dichos aportes.

Parágrafo 3: El Departamento de Sucre no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato.

NOTA: Descuentos: El Departamento efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato.

El futuro contratista deberá pagar de manera anticipada el porcentaje correspondiente a las estampillas que con ocasión a la celebración del contrato se celebre.

1.5. LUGAR DE EJECUCIÓN.

El lugar de ejecución del proceso contractual será el Departamento de Sucre.

1.6. SUPERVISIÓN.

La supervisión del contrato estará a cargo del Secretario de Educación o quien sea designado por el ordenador del gasto, el cual velará que el contrato se ejecute con el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legales pertinentes.

1.7. CONDICIONES PARA PARTICIPAR.

Podrán participar en el presente proceso, las Personas Naturales, Jurídicas, independientemente o conformando Consorcios o Uniones Temporales o cualquier otro tipo asociativo reconocido por la Ley.

Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no sea inferior a la del plazo del contrato y un año más.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios, no debe estar incurso en inhabilidades, incompatibilidades y/o prohibiciones que la ley establece.

Los Consorcios o Uniones Temporales, deberán presentar documento de constitución, en los términos señalados en el Artículo 7º de la Ley 80 de 1993 y sus Decretos reglamentarios, el cual debe estar suscrito por todos los miembros que lo conformen.

Para las Uniones Temporales, deberán señalar los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato.

Le corresponde a los proponentes leer los términos y condiciones, manuales y guías para el manejo del SECOP II, los cuales se entienden aceptados y conocidos al momento de presentar la oferta.

En caso de presentar indisponibilidad, el correo habilitado es: contratacion@sucre.gov.co

1.8.1 AUDIENCIA DE RIESGOS Y ACLARACIÓN DE PLIEGOS.

Para efectos de dejar definida la distribución de la asignación de los riesgos previsibles a que se refiere los presentes pliegos de condiciones involucrados en el presente proceso de licitación, se realizará una audiencia pública con todos aquellos interesados en participar en el proceso.

La audiencia se realizará el mismo día señalado en el cronograma de la presente convocatoria para la audiencia de aclaración de pliegos de conformidad con el Decreto 019 de 2012, y del desarrollo de ella se levantará un acta que evidencie en detalle la discusión acontecida, la cual servirá de soporte que implica la aceptación por parte del proponente de la distribución de riesgos previsibles efectuada por el Departamento de Sucre, en el pliego definitivo.

A la audiencia podrán asistir y participar todas las personas interesadas. La audiencia será presidida por servidores públicos del Departamento y de las demás dependencias que sean invitados y los asesores de la Entidad.

La audiencia se desarrollará bajo las reglas de disciplina que regulan la audiencia pública de adjudicación y por el link que se disponga para tal efecto.

1.8.2 AUDIENCIA DE ACLARACION DE LOS DOCUMENTOS

Si los oferentes encontraren discrepancias u omisiones o cualquier inquietud en los documentos de la presente licitación pública o tuvieren dudas acerca de su significado o interpretación, estas serán resueltas en audiencia pública realizada con todos los interesados en proponer, a la hora del día señalado en el cronograma de la presente convocatoria, esta audiencia se celebrará previa solicitud por parte de los interesados, en el evento que no se solicite sólo se realizará la audiencia de riesgos previsibles.

La consulta y respuesta no producirán efectos suspensivos sobre el plazo de presentación de las ofertas. La audiencia se desarrollará bajo las reglas de disciplina que regulan la audiencia pública de adjudicación.

1.8.3 AUDIENCIA DE ADJUDICACIÓN

La audiencia se desarrollará bajo las reglas de disciplina que regulan la audiencia pública de adjudicación y el link que se disponga para tal efecto.

1.8. REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS Y AJUSTES AL CRONOGRAMA.

Cualquier modificación a la invitación y/o a las fechas contenidas en el cronograma del proceso se efectuará mediante ADENDA, guardando las reglas contenidas en la legislación vigente sobre la

materia. En todo caso las adendas deberán aprobarse por el representante legal de la entidad y se realizarán a través del módulo establecido en la plataforma Secop II para ello.

1.9. REGLAS DE SUBSANABILIDAD, EXPLICACIONES Y ACLARACIONES.

El proponente tiene la responsabilidad y carga de presentar su oferta en forma completa e íntegra, esto es, respondiendo todos los puntos del pliego de condiciones y adjuntando todos los documentos de soporte o prueba de las condiciones que pretenda hacer valer en el proceso.

En caso de ser necesario, la entidad debe solicitar a los proponentes durante el proceso de evaluación, y a más tardar en el informe de evaluación, las aclaraciones, precisiones o solicitud de documentos que puedan ser subsanables. No obstante, los proponentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar sus propuestas en los aspectos que otorgan puntaje, los cuales podrán ser objeto de aclaraciones y explicaciones. Los proponentes deberán allegar las aclaraciones o documentos requeridos en el momento en el que fueron solicitados y a más tardar hasta el término de traslado del informe de evaluación, es decir, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes, contados a partir del día hábil siguiente a la publicación del informe de evaluación.

En el evento en que la entidad no advierta la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas y no los haya requerido durante el proceso de evaluación, a más tardar en el informe de evaluación, podrá requerir al proponente, con el fin de que los allegue. En caso de que sea necesario, la Entidad ajustará el cronograma.

Las subsanaciones, explicaciones y aclaraciones se realizarán por medio de mensajes, en la forma prevista en la plataforma SECOP II.

Todos aquellos requisitos de la oferta que afecten la asignación de puntaje, incluyendo los necesarios para acreditar requisitos de desempate, no son subsanables, por lo que los mismos deben ser aportados por los proponentes desde la presentación de la oferta. No obstante, pueden ser aclarados o ser objeto de explicación.

En virtud del principio de buena fe, los proponentes que presenten observaciones al Proceso o a las ofertas y conductas de los demás oferentes deberán justificar y demostrar su procedencia y oportunidad.

NOTA: Los documentos exigidos en el pliego para acreditar los factores de desempate tampoco podrán ser subsanados, por lo que deberán ser presentados desde el momento de la presentación de la oferta.

1.10. DOCUMENTOS OTROGADOS EN EL EXTERIOR

Los documentos públicos expedidos en el exterior, por un país signatario de la Convención de La Haya de 1961, sobre la abolición del requisito de legalización, deben apostillarse; en cambio, los documentos públicos expedidos en el exterior, por un país signatario de la Convención de Viena de 1963, deben legalizarse. Los documentos privados otorgados en el extranjero no requieren apostilla ni legalización, salvo los que con posterioridad sean intervenidos por un funcionario público, en cuyo caso requieren apostille o legalización, en la forma indicada antes.

Para efectos del trámite de Apostilla o Legalización de documentos otorgados en el exterior y la acreditación de la formación académica obtenida en el exterior, las entidades deberán aplicar los parámetros establecidos en las normas que regulen la materia.

Los documentos otorgados en el exterior que no estén en idioma Español deberán presentarse acompañados de una traducción oficial a dicho idioma

1.11. TÍTULOS OBTENIDOS EN EL EXTERIOR.

El proponente que ofrezca personal con títulos académicos otorgados en el exterior, deberá acreditar en el término señalado en el Pliego de Condiciones, la convalidación y homologación de estos títulos ante el Ministerio de Educación Nacional, para lo cual deberá iniciar con suficiente anticipación los trámites requeridos. Este requisito se exigirá cuando se trate de profesionales titulados y domiciliados en el exterior que pretendan ejercer temporalmente la profesión en Colombia. El Ministerio de Educación Nacional homologa los estudios de pregrado (universitarios) por disciplina y/o licenciatura y los de postgrado en los niveles de especialización, maestría y doctorado.

1.12. POTESTAD VERIFICATORIA.

El ente territorial se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello a las fuentes, personas, empresas, entidades estatales o aquellos medios que considere necesarias para el cumplimiento de dicha verificación.

1.13. RESERVA DE DOCUMENTOS.

El artículo 74 de la Constitución Política dispone que *"Toda persona tiene derecho a acceder a los documentos públicos, salvo los casos que establece la ley".* De conformidad con la preceptiva constitucional, los numerales 2 y 3 del artículo 24 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 36 inciso 4 de la ley 1437 de 2011, disponen que todas las personas interesadas en los procesos contractuales pueden conocer y controvertir los conceptos y las decisiones que tomen las entidades públicas, y para ello pueden examinar los expedientes. Por lo tanto, en caso que el Proponente considere que algún documento de su propuesta goza de reserva legal, deberá manifestarlo por escrito y soportarlo conforme a las normas que le brindan tal carácter.

1.14. CRITERIOS DE SELECCIÓN.

El Departamento determinará la oferta más favorable teniendo en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas.

1.15. PROPUESTAS ALTERNATIVAS O PARCIALES.

No se aceptarán propuestas alternativas o parciales.

1.16. ADJUDICACIONES PARCIALES.

No se realizarán adjudicaciones parciales.

2. LA DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

La Gobernación de Sucre-Secretaria de Educación Departamental, está interesada en ejecutar el "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE".

NOTA: la entrega de raciones tipo Industrializado se mantendrá como una medida de contingencia para garantizar el suministro de raciones a los educandos beneficiarios del PAE, hasta tanto se cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente que permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones de los comedores escolares y se garantice la calidad e inocuidad de estos.

Sin perjuicio de lo anterior, específicamente para el servicio de alimentación escolar como actividad a cargo del Estado, éste cuenta con un marco normativo propio, correspondiente al Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 reglamentario del programa de alimentación escolar PAE, este último que dispone: "Articulo 2.3.10.2.1. Definiciones.

Para la interpretación y aplicación del presente Titulo, se establecen las siguientes definiciones:

Programa de Alimentación Escolar (PAE): 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.

Operador del PAE: Persona contratada para realizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas, haciendo entrega del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las obligaciones del contrato.

Artículo 2.3.10.3.1. Estándares y condiciones mínimas. El Ministerio de Educación Nacional expedirá dentro de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los actores y los operadores de este programa.

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

- Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe:
- 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.
- Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE. ordenar el gasto y el pago de los mismos:
- Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia.
- Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos.

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)"

Artículo 3. Objetivo general del PAE. “Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.”

Las Entidades Territoriales deben planear y adelantar oportunamente los procesos de contratación necesarios para garantizar el suministro del complemento alimentario desde el primer día del calendario escolar y de manera continua durante toda la vigencia. Esta contratación debe adelantarse de acuerdo con las modalidades y el procedimiento establecido por las normas de contratación pública vigentes.

La modalidad de contratación que se adelante, debe atender los principios aplicados a la contratación estatal y que se encuentran consagrados en los artículos del 23 al 31 de la Ley 80 de 1993. De esta manera las actuaciones que estructuran el proceso de contratación en sus diferentes fases - pre contractual, contractual y pos contractual - deben reflejar indicadores de transparencia, economía, responsabilidad, moralidad, selección objetiva, imparcialidad, entre otros.

En virtud a lo anterior, es indispensable que la entidad territorial antes de iniciar un procedimiento de selección contractual analice las diferentes variables, tanto jurídicas, como financieras, técnicas, así como el respectivo cronograma, entre otras, las cuales deben garantizar de forma oportuna, transparente y eficiente la prestación del servicio de alimentación escolar.

ETAPA PRECONTRACTUAL

Comprende las actividades previas al proceso de contratación del PAE que debe desarrollar la Entidad Territorial para garantizar la adecuada y oportuna prestación del servicio de alimentación escolar.

Las entidades territoriales en virtud del principio de planeación están obligadas a elaborar de manera previa, los estudios y análisis completos antes de iniciar un proceso de selección, dando cumplimiento a las exigencias establecidas en el estatuto de contratación pública, normatividad vigente, y aquellas que modifiquen, sustituyan o adicionen.

Se debe realizar un estudio de costos del PAE para determinar el valor unitario del (los) complemento(s) alimentario(s) que se suministrará a los beneficiarios del programa. Este documento debe contemplar la metodología empleada, los resultados, el detalle y la forma en que se realizaron los cálculos para la estimación de los costos por cada elemento o concepto del gasto y deberá contar con los soportes pertinentes y fuentes de información empleadas.

Igualmente debe ser adelantado el análisis económico del sector, en el cual se determinarán las generalidades del mercado en el que se desarrolla la operación del PAE que considere relevantes para el proceso de contratación, analizando las principales variables que afectan la contratación del servicio del PAE en los aspectos económico, técnico, regulatorio y otros como ambiental, social y político, desde la órbita local, regional, nacional e internacional. Así mismo, deberá analizar los elementos esenciales de la oferta y la demanda del servicio a contratar.

El equipo PAE deberá elaborar los documentos técnicos y jurídicos que soporten el proceso precontractual para la operación del PAE, de acuerdo con las especificaciones contempladas en los anexos de alimentación saludable, calidad e inocuidad necesarias para cada modalidad de atención definida en este proceso.

Entre los documentos se encuentran:

a) Estudios previos: que incluyen minuta patrón, ciclo de menús, fichas técnicas de alimentos, especificaciones técnicas y normativas de calidad e inocuidad de alimentos entre otros.

b) Estudio de costos

c) Análisis del sector

d) Matriz de riesgo

Descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos para el PAE, basada en la vocación productiva del territorio y territorios vecinos, así como el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.

Modalidad de selección del operador.

ETAPA CONTRACTUAL.

La Entidad Territorial debe adelantar oportunamente los procesos de contratación necesarios para garantizar el suministro del complemento alimentario desde el primer día del calendario académico. Esta contratación debe adelantarse de acuerdo con las modalidades y el procedimiento establecido por las normas de contratación pública vigentes.

Los operadores que se contraten deben cumplir las siguientes condiciones mínimas de capacidad técnica, jurídica y financiera:

i. Acreditar la capacidad jurídica para la ejecución de este tipo de contratos.
ii. Acreditar experiencia específica en la prestación del servicio de suministro de alimentos a diferentes grupos poblacionales.

La experiencia específica solicitada a los proponentes debe ser mínimo equivalente al tiempo, cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso que se adelante.

Acreditar la capacidad financiera en índices de endeudamiento, liquidez y capital de trabajo, entre otros. Según lo exigido en el proceso de contratación por parte de la Entidad Territorial.

Y los demás criterios que considere pertinente incluir la entidad territorial, en el marco de su autonomía administrativa.

ETAPA PREOPERATIVA

Previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con La Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Por su parte, las Entidades Territoriales deben realizar las gestiones previas para garantizar las condiciones de la operación del PAE. Para lo cual deben cumplir con las siguientes condiciones previas a la operación:

Equipo humano: La Entidad Territorial deben asegurarse de que el operador cuente con el personal apropiado, preparado y capacitado.

Entrega de complementos alimentarios en óptimas condiciones: El operador deberá garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario al estudiante beneficiario en cada institución educativa.

Transporte y acceso: El transporte deberá 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, de acuerdo con lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad y la normatividad vigente.

Condiciones para la preparación en sitio: La Entidad Territorial debe verificar las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos con base en lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y determinar si es posible la preparación en sitio y emitir el concepto correspondiente.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme las características de esta que se describen a continuación; de lo contrario y como última opción, podrá elegirse la ración industrializada.

Para mayor profundidad sobre cada uno de estos aspectos debe remitirse al anexo técnico de calidad e inocuidad.

ETAPA OPERATIVA

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su abastecimiento, recepción de materia prima, transporte, entrega en las sedes educativas, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios. Es de precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número de manipuladores para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y se garantice la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador debe realizar entre otras, las siguientes actividades para revisión y aprobación por parte de La Entidad Territorial:

Calidad e inocuidad: Desde la Entidad Territorial se deben asegurar las condiciones adecuadas del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, así como la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las instituciones educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente. Para el buen desarrollo de la operación del programa, los operadores deberán realizar el Plan de saneamiento, plan de rutas de distribución, relación e identificación de proveedores de alimentos, plantas de producción y bodegas, plan de mantenimiento de equipos, plan de capacitación, plan de muestro microbiológico, y adopción de ciclos de menús. (Ver anexo técnico de calidad e inocuidad).

Participación comunitaria: Las entidades territoriales deben promover los espacios de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y el control social en concordancia con la Constitución Política. Para el caso del PAE, la UApA ha definido los espacios mínimos de participación y vigilancia comunitaria que deben promover las entidades territoriales: El Comité de Alimentación Escolar - CAE, mesas públicas, veedurías ciudadanas, rendición de cuentas. (Ver anexo técnico de participación ciudadana).

Verificación en sitio: Para el buen desarrollo de la operación del Programa, el rector de la institución educativa debe realizar el seguimiento del registro diario de complementos alimentarios efectivamente entregados a los beneficiarios por parte del operador, apoyar las acciones que permitan verificar la calidad e inocuidad de los alimentos, así como de la prestación oportuna del servicio, efectuar el reporte oportuno de novedades que afecten la prestación del servicio a la supervisión o interventoría del contrato, cada vez que estas se presenten, realizar acciones para la socialización de las generalidades asociadas al PAE ante la comunidad y promover los espacios de participación ciudadana que sean de su competencia.

Seguimiento y supervisión: Las Entidades Territoriales deben evaluar la ejecución del Programa en las Entidades Territoriales, de acuerdo con los lineamientos del Programa y con lo establecido contractualmente, establecer la forma para realizar la socialización de las generalidades del PAE a la comunidad educativa.

La implementación oportuna y pertinente del Programa de Alimentación Escolar, a nivel territorial, no solo conlleva el fortalecimiento de procesos sinérgicos al interior de las Entidades Territoriales

Certificadas y las Entidades Territoriales no Certificadas en educación, además implica la realización de procesos de articulación con actores y sectores que puedan fortalecer y posicionar el PAE.

Es así, que la gestión territorial corresponde al desarrollo de los espacios de articulación y

Comunicación a nivel interinstitucional e intersectorial, para lo cual se sugieren articular con las siguientes entidades y/o escenarios:

- Secretaria de Salud
- Secretaria de Agricultura
- Veedurías Ciudadanas
- Entidades de Control
- Comité territorial intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional
- Mesa territorial de compras públicas locales
- Mesa intersectorial de infancia, adolescencia y familiar.

ETAPA DE SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa podrán hacer uso de cualquiera de los dos mecanismos establecidos en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011: La supervisión corresponde al "Seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico ejercido sobre el cumplimiento del objeto del contrato por la misma Entidad Territorial, cuando no se requieren conocimientos especializados", mientras que la interventoría corresponde al "Seguimiento técnico sobre el cumplimiento del contrato, realizado por una persona natural o jurídica contratada por la Entidad Territorial, cuando el seguimiento del contrato requiera conocimientos especializados". Por regla general, no serán concurrentes en relación con un mismo contrato.

Con el objeto de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, la Entidad Territorial debe contar con cualquiera de las figuras definidas en La Ley 1474 de 2011 para adelantar el adecuado seguimiento y verificación de la ejecución de los contratos en los aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables y jurídicos del Programa de Alimentación Escolar. No obstante, aunque no concurran los dos mecanismos, para la vigilancia de un contrato podrá existir la división de funciones, optimizando los recursos y la articulación de actividades y acciones.

Así mismo, es deber tanto de operadores como de las Entidades Territoriales atender, responder y acatar todas las acciones que a través de la UApA se desarrollen en el marco del seguimiento a la operación del PAE, ya sea con acciones propias de la UApA o a través de contratación a terceros para ejercer las acciones de supervisión, interventoría, auditoria, o consultoría a que haya lugar, todo ello enmarcado en la Ley 1474 de 2011, en los artículos 83 y posteriores; además, se debe realizar seguimiento a las acciones y actividades de gestión social.

La Entidad Territorial Certificada, sus establecimientos educativos y las ETnC deben presentar oportuna y periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas efectuadas por los entes de control, supervisión, interventoría, y/o la UApA. Para el adecuado desarrollo de los procesos de seguimiento, monitoreo y control, se debe incorporar lo dispuesto en el Anexo Técnico de Seguimiento, Monitoreo y Control del PAE.

AUTORIZACIONES Y PERMISOS

De conformidad con el análisis legal, los posibles oferentes deberán estar inscritos en la Cámara de Comercio respectiva o autoridad competente, y haber renovado su registro mercantil y/o certificado de existencia y representación legal. Lo anterior, sin perjuicio de la exigencia del cumplimiento de los requisitos a que se refiere la Resolución 335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional.

En esta ocasión se pretende utilizar un mecanismo de contratación que favorezca a la necesidad planteada cuyo valor será determinado mediante precios unitarios, con base en el análisis económico que llevó a cabo el equipo de apoyo a la supervisión del programa de la Secretaría de Educación del Departamento de Sucre, los cuales hacen parte del proyecto.

La Secretaria de Educación ha estimado como plazo para la ejecución cabal del contrato que se derive del proceso de contratación teniendo en cuenta la cantidad de recurso económico destinado para la vigencia del 2025 en la segunda fase de atención y los posibles ceses de actividades académicas en 35 días calendario escolar para el suministro de las raciones alimentarias de conformidad con certificado expedido por el área de inspección y vigilancia que proyecta el final de

las actividades académicas con los estudiantes del Departamento de Sucre, la cual se entenderá a partir de la suscripción del Acta de Inicio, previa aprobación de la Garantía Única del contrato. Por lo cual se entenderá que la prestación del servicio de alimentación escolar para la vigencia 2025 en su segunda etapa terminaría con 35 días calendario escolar.

La firma contratista seleccionada deberá disponer de la capacidad logística necesaria para la ejecución integra del contrato en las sedes oficiales rurales y sedes oficiales urbanas focalizadas en los 25 municipios NO CERTIFICADOS en la geografía dispersa de las cinco (5) subregiones del Departamento de Sucre. El número de sedes podría disminuir o aumentar de acuerdo con la atención de los programas de alimentación escolar que se imparta internamente en cada Municipio no certificado.

Para tal efecto, la administración advierte a los oferentes que ni el contratista ni el personal especializado que éste emplee para la ejecución del objeto contractual no tendrán vínculo laboral alguno con el Departamento de Sucre; por consiguiente, el CONTRATISTA asumirá en su totalidad los costos de aportes de seguridad social y de prestaciones legales asociados a su nómina.

El cumplimiento y correcta ejecución del objeto contractual, en cuanto a especificaciones, cantidades, calidad, costos, tiempo, etc., serán vigilados y controlados por el Secretario de Educación Departamental como Supervisor del programa, quienes contarán con un grupo de profesionales con experiencia, contratados por la Administración, para ejercer el apoyo total e íntegro a la Supervisión y Coordinación del Programa de Alimentación Escolar - PAE en el Departamento de Sucre; sin perjuicio de la interventoría que se contrate para el efecto.

OBJETIVOS.

Objetivo General

Cumplir con el suministro “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE”.

Objetivos Específicos

1. Exigir el cumplimiento de la entrega de alimentos conforme a la modalidad y horario de consumo establecido en cada uno de los establecimientos educativos priorizados del Departamento de Sucre.
2. Verificar que el personal manipulador tiene formación y experiencia en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
3. Corroborar mediante visitas técnicas, que la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón, cumple por grado y nivel escolar y tipo de complemento.
4. Inspeccionar la implementación de las actividades descritas en cada uno de los planes y programas aprobados, así como su debido registro en los formatos establecidos.
5. Examinar que los alimentos suministrados, cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas por la normatividad sanitaria, evitando así posibles Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETAS).

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Para el Programa de Alimentación Escolar PAE vigencia 2025, el Departamento de Sucre proyecta atender durante la segunda etapa (35) días un total de 31.485 titulares de derecho focalizados de conformidad con el cumplimiento de los criterios consignados en la Resolución 335 de 2021, que se les suministrará el complemento alimentario de acuerdo con la jornada y tipo de complemento en que se encuentre inscrito el educando en el aplicativo SIMAT, previo los cortes que realice el MEN todos los meses. Los cuales están distribuidos de la siguiente forma:

CONSOLIDADO GENERAL DE CUPOS POR MUNICIPIO Y MODALIDAD				
MUNICIPIO	**JU - ALMUERZO**	**RPS AM/PM**	**RI AM/PM**	**TOTAL**
BUENAVISTA	0	160	13	173
CAIMITO	0	873	281	1154
CHALÁN	0	125	11	136
COLOSO	1.173	0	0	1173

COROZAL	0	701	591	1292
EL ROBLE	0	499	74	573
GALERAS	0	254	609	863
GUARANDA	0	136	1251	1387
LA UNIÓN	0	202	369	571
LOS PALMITOS	945	621	442	2008
MAJAGUAL	766	764	2425	3955
MORROA	0	528	173	701
OVEJAS	0	496	835	1331
SAMPUÉS	0	187	0	187
SAN BENITO ABAD	85	497	731	1313
SAN JUAN DE BETULIA	0	450	157	607
SAN MARCOS	1.483	1208	1523	4214
SAN ONOFRE	0	1514	2803	4317
SAN PEDRO	0	381	200	581
SANTIAGO DE TOLÚ	0	476	191	667
SINCÉ	509	195	237	941
SUCRE	0	320	1925	2245
TOLÚ VIEJO	298	481	317	1096
TOTAL	5.259	11.068	15.158	31.485

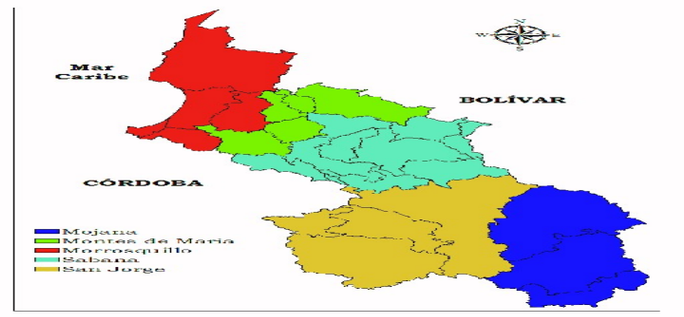
Los cupos para contratar son el número máximo de servicios a entregar por día; precisando que éste pueda disminuir o variar de acuerdo con el tipo de jornada debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como:

a. Cancelaciones extemporáneas (paro de maestro).
b. Suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo
c. Riesgos que condicionen la prestación del servicio (problemas de orden público, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido).
d. Variación de jornada por retiro de estudiantes del aplicativo SIMAT.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

El contratista ejecutará el objeto contractual de conformidad con las siguientes especificaciones técnicas:

DIVISIÓN GEOGRÁFICA DE SUCRE.



SUBREGION	MUNICIPIOS
GOLFO DE MORROSQUILLO	Santiago de Tolú
	Toluviejo
	San Onofre
MONTES DE MARIA	Ovejas
	Chalán
	Morroa
	Colosó
SABANAS	Sincé
	El Roble
	San Pedro
	Sampués
	Los Palmitos
	Galeras
	Buenavista
	Corozal
	San Juan de Betulia
SAN JORGE	San Marcos
	San Benito Abad
	La Unión
	Caimito
MOJANA	Sucre
	Majagual
	Guaranda

CONCEPTOS DE LA OPERACIÓN PAE

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5° de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, este "corresponde a los alimentos a 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 tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación.

Estándares: Corresponde a las normas, reglas, parámetros, referencias, pautas, patrón a seguir o modelo a ser tenido en cuenta en el desarrollo de la operación del PAE. (Definición propia UApA).

Estandarización de Recetas: "Receta que indica la cantidad de cada uno de los ingredientes (en gramos o mililitros, o su equivalente en medidas caseras), que serán utilizados en la preparación para un determinado número y tamaño de porciones; describe detalladamente los pasos, tipo de equipos y utensilios, temperatura y tiempos de la preparación, puede ser utilizada para calcular el costo unitario de cada ingrediente y costo total de la preparación; además garantiza que una determinada preparación se elabore siempre de la misma manera, evita el desperdicio de ingredientes y permite que cualquier persona pueda prepararla adecuadamente si sigue las instrucciones de la receta" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018); dado que esta es una actividad transversal que incide en la planificación, compra, preparación y costeo de los alimentos, permite establecer la composición de cada preparación, monitorear la adición de nutrientes críticos así como la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos; entre otros.

Enfoque Diferencial: Desarrollo progresivo del principio de igualdad y no discriminación. Aunque todas las personas son iguales ante ley, esta impacta de manera diferente a cada una, de acuerdo con su condición de clase, género, grupo étnico, edad, salud física o mental y orientación sexual (Ministerio del Interior).

Grupos étnicos: Se trata de una comunidad determinada por la existencia de ancestros y una historia en común. Se distingue y reconoce por tradiciones y rituales compartidos, instituciones sociales consolidadas y rasgos culturales como la lengua, la gastronomía, la música, la danza y la espiritualidad entre otros elementos (Secretara de Cultura, Recreaci6n y Deporte de Bogotá, s.f.).

Minuta Patrón: Determinada como una guía para la planeación e implementación del componente alimentario del Programa de Alimentación Escolar, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados1 de su aplicación se deriva la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar ya la modalidad de suministro. (Adaptada MSPS).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución 335 de 2021).

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

Suministro: En el marco del PAE, el termino suministro hace referencia a la entrega de los alimentos que se realiza para el consumo de los estudiantes beneficiarios del programa, a través del complemento alimentario establecido. (Definición propia UApA, Anexo Técnico de Calidad e inocuidad).

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La Alimentación Saludable se define como "Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada;

[1] De acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 que especifica recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes por edad, para la determinación de las recomendaciones por grado y nivel educativo se toma la edad promedio nacional de acuerdo con registro SIMAT.

proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

A través de la promoción de alimentación saludable y agradable, se busca fomentar una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros. La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

Completa: debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.

Equilibrada: que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.

Suficiente: en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.

Adecuada: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.

Inocua: aquella que es libre de contaminantes, sustancias toxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Por otra parte, las guías alimentarias se constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable de una población. A continuación, se presentan los mensajes establecidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017), a tener en cuenta en la planeación de la alimentación saludable y agradable; así como las estrategias que se desarrollen para la promoción de esta:

Figura 1. Plato Saludable de la Familia Colombiana.



Fuente: ICBF, Manual para facilitadores "Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años"

- Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato Saludable de la Familia Colombiana.
- Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.
- Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.
- Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
- Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.

- Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
- Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete, altos en sodio.
- Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.
- Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

A continuación, se presentan algunas consideraciones, para el momento de la planeación de alimentación saludable y agradable:

Variedad: Se debe tener en cuenta la adecuada combinación de los siguientes elementos al momento de planear los menús para los beneficiarios del PAE; lo que puede ofrecer variedad en las preparaciones, los menús deben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén en cosecha.

Textura: Es la sensación que produce la estructura o disposición de los componentes de un alimento. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su textura, lo que a su vez contribuye en la conservación de micronutrientes. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Consistencia: Es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso, firme, espeso, liquido, medio espeso. (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Color: Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación y contraste. En este punto, las verduras de diferentes colores son ideales, ya que sus tonos dan la percepción de fresco y natural. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

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

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

Humedad: Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto; por ejemplo, no es agradable ver dos preparaciones con salsas. (Blanca Dolly Tejada, 2007).

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

Simetría: Se refiere a la perfección al montar un plato, es decir, que todos sus ingredientes deben estar ubicados transmitiendo la sensación de orden y armonía y proporcionalidad. Esto se puede comprobar observando el plato desde arriba, lo cual también se condiciona por la decoración." (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

Las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes - RIEN, corresponde a la "estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico especifico como el crecimiento, la gestación o la lactancia" (Ministerio de Salud y Protecci6n Social, 2016).

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo para el acceso y permanencia, se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo a los grados y niveles escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios se inserta en este ordenador.

El cálculo de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes se realiza con base en la Resolución 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados; así como el nivel de actividad física moderada.

Lo anterior se alinea, con la apuesta de fortalecer el servicio educativo para promover el desarrollo integral de los estudiantes e impulsar trayectorias educativas completas, lo que implica reconocer las particularidades y características de cada etapa de la trayectoria para brindar las condiciones que requieren los estudiantes que conlleven al disfrute de su proceso educativo mientras se potencia su desarrollo y aprendizaje, esto se traduce en que quieran permanecer en el sistema.

Es de mencionar que, en el sistema educativo formal, la trayectoria inicia con los niños y niñas que se encuentran en preescolar, a quienes, desde la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia, se les debe garantizar su derecho a la educación inicial, la cual debe ser de calidad y se moviliza en el marco de la atención integral.

El análisis de contenido nutricional, aportado por los alimentos en Colombia, se debe realizar a través de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018), toda vez que corresponde al instrumento que recopila el contenido de nutrientes y el aporte de energía de los alimentos que consume la población colombiana; su continua actualización es de gran importancia siendo su principal aplicación en investigación y formulación de políticas en alimentación y nutrición, así como en las actividades de valoración de ingesta y determinación de necesidad de nutrientes para la población, planeación de alimentación para individuos y grupos, etiquetado nutricional y desarrollo de productos alimenticios, entre otros.

Nutrientes Críticos.

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

La siguiente tabla presenta los límites para definir cantidad excesiva de estos nutrientes según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la Ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones" teniendo en cuenta la selección de alimentos que se realice para su inclusión en el PAE.

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

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= 10% del total de energía proveniente de azucares libres	>= 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	>= 1% del total de energía proveniente de grasas trans

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado, 2018

IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE.

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

MODALIDADES DE ATENCIÓN

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (Artículo 6 Resolución 335 de 2021).

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de esta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la Modalidad Industrializada debe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su implementación.

Modalidad Preparada en Sitio

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

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

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación de la modalidad que se tiene establecida, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el "Concepto Sanitario" en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente, el cual se encuentra abordado en el Anexo Técnico de Calidad e inocuidad, conformante de los presentes lineamientos.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme las características de la misma que se describen a continuación; de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

Comida Caliente Transportada

La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

En el caso de ruralidad dispersa, se puede adaptar la modalidad para la operación a cargo de las asociaciones de padres de familia debidamente constituidas, garantizando el cumplimento de las condiciones de calidad e inocuidad, y acompañando el proceso por parte del equipo técnico de la ETC.

Modalidad industrializada

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de la modalidad Comida Caliente Transportada.

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

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

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

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

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los parágrafos primero y segundo del Artículo 6 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre de 2021, y ajustado a lo previsto en los correspondientes contratos.

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

Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas.

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

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

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

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

Para ello, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, lo siguiente:

- Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores.
- Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos.
- Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del programa.
- La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
- Plan para atender la Contingencia.

Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

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

1. Alternativas en la modalidad de suministro.
2. Adaptación transitoria de la minuta patrón.
3. Definición de la lista alternativa de intercambios.

Para ello, la ETC deberá solicitar autorización por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, con el fin de establecer y adelantar las siguientes acciones:

- Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos.
- Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa.
- La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio.
- Plan para atender la Contingencia.

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

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

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

TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

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

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.

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.

Se realiza el cálculo de las recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR de la Resolución 3803 de 2016, esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible, para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar , el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús. La Entidad Territorial deberá demostrar que la distribución que establezca es la mejor opción de acuerdo con su contexto y tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

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

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

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

Aporte nutricional* según tipo de complemento

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

Fuente: Construcción UAPA.

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

Con el propósito de promover desde el Programa de Alimentación Escolar una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad que en el marco de la autonomía administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzar en la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve y un mayor aporte de proteína (18%). (Ver esquema en caja de herramientas).

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la Entidad Territorial para cualificar las minutas, es necesario realizar un análisis crítico de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional - ENSIN, Encuesta Nacional de la Situación Escolar - ENSE, y fuentes locales oficiales tales como Planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

El cálculo del porcentaje de aporte nutricional basado en actividad física leve, se establece con el criterio de no desmejorar el aporte nutricional que se venía suministrando a los beneficiarios del PAE y garantizando el mínimo irreductible en proteína.

Recomendaciones de energía y nutrientes por grado y nivel escolar, según modalidad.

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional, descrito en las tablas anteriores.

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes – RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

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

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

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

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

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

Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes –RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

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

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

Promoción de alimentación saludable y agradable.

En el Programa de Alimentación Escolar, la promoción de alimentación saludable y agradable, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar

o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado , entre otros; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario; haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos.

Manejo de Nutrientes Críticos.

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

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

Planeación de alimentación agradable.

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: Variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

Uso de Sazonadores y Especias Naturales.

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del Programa de Alimentación Escolar, es necesario el empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el PAE; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones; teniendo en cuenta que en el PAE no se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas, estas alternativas para las diferentes preparaciones, se pueden consultar y ampliar en el documento "Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas", del Ministerio de Salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran ejemplos como el achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

Fortalecimiento de la Gastronomía y Cocina tradicional.

El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales de la mano con la movilización de economías locales, dadas las características del complemento alimentario que se suministra a los beneficiarios, por ello es importante que en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable, dadas las características anteriormente expuestas, el Plato Saludable de la Familia Colombiana y los mensajes que presenta las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana.

De acuerdo con lo señalado por el Ministerio de Cultura, en el marco de la Política para el

Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, la cocina tradicional "se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia

de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades". (...) "Por eso, para entender la cocina tradicional en un país multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza".

Se recomienda que para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE; se tengan en cuenta las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial para el fortalecimiento de este componente:

1. Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
2. Realización del inventario de disponibilidad de alimentos y productos de cosecha.
3. Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los estudiantes beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
4. De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional.

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable, de acompañamiento a los momentos de comer, de acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman la decisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y practica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar saludable para niñas, niños y adolescentes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como "un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud", (CISAN, 2017). La UApA adelantará guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales deberán ser difundidas y complementadas por las ETC y los establecimientos educativos en articulación con la Estrategia de Estilos de vida saludable EVS del Ministerio de Educación Nacional.

MINUTAS PATRÓN.

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se requiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", del presente anexo, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de

composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos.

En el caso que la Entidad Territorial, en el marco de su autonomía administrativa, decida incorporar Bienestarina en la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada, como adicional a los componentes establecidos en las Minutas Patrón de acuerdo con el tipo de complemento, deberá realizar las gestiones correspondientes y acciones a que haya lugar con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, conforme a los lineamientos que para tal fin establezca.

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

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

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

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	321	12,0	9,9	42,5	239	2,5	102
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	24%	26%	23%	23%	34%	45%	9%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde –CAJM/JT–, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

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

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	370	13,9	11,5	51,0	251	3,0	115
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	24%	21%	22%	32%	48%	10%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

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

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	442	17,0	13,6	60,8	271	3,5	145
Recomendaciones diarias (nivel primeria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	24%	21%	22%	25%	40%	10%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

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

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	544	20,4	17,3	74,2	310	4,0	179
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	28%	43%	12%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

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

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	627	23,2	20,2	85,3	325	4,5	198
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	30%	38%	13%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

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

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	452	17,7	13,7	62,3	190	4,0	139
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	35%	39%	32%	34%	27%	71%	12%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

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

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	535	20,6	16,5	73,3	202	4,5	159
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	33%	36%	30%	32%	25%	73%	13%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

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

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	650	24,9	20,4	88,4	240	5,2	207
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	33%	36%	31%	32%	22%	60%	14%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

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

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	800	30,4	25,0	109,4	267	6,1	244
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	24%	64%	16%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

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

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	933	36,1	29,1	126,9	303	7,1	296
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	32%	36%	30%	32%	28%	60%	20%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: Construcción UAPA.

Minutas Patrón, modalidad Industrializada

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

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

Fuente: Construcción UAPA.

Minutas Con Enfoque Diferencial.

En el caso que por parte de la Entidad Territorial se requiera adaptación de las Minutas establecidas en el presente anexo para la atención con PAE en sedes educativas que atiendan población mayoritariamente perteneciente a grupos étnicos: comunidades negras, afrocolombianos, raizales, palenqueros y Rom (mayor o igual al 51% de la matricula total de la sede), dada la autonomía administrativa de la entidad territorial, se puede realizar la adaptación, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta la caracterización de los grupos a atender, sus hábitos y costumbres alimentarias, disponibilidad de alimentos; así como las directrices que se emitan desde la UApA.

La atención con el PAE de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT beneficiarios del Programa, en los establecimientos Educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentran ubicados en territorio indígena, se realiza acorde con la Resolución 18858 de 2018 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos indígenas" y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; expeditamente el componente alimentario se encuentra enmarcado en el Plan Alimentario indígena Propio - PAIP concertado.

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

Para la adaptación de las minutas se tendrá en cuenta el enfoque diferencial étnico, el cual de acuerdo con el DNP "remite a una perspectiva integrada de análisis, reconocimiento, respeto y garantía de los derechos individuales y colectivos de todos los grupos étnicos existentes en el para, hacienda énfasis en la igualdad de oportunidades desde la diferencia, la diversidad y la no discriminación" (Departamento Nacional de Planeación, 2016); así mismo es necesario adelantar concertaciones con las respectivas comunidades étnicas para la adaptación de estas minutas, teniendo en cuenta entre otros aspectos el análisis técnico, administrativo, financiero y operativo realizado por la Entidad Territorial. Es importante tener en cuenta que estas mismas consideraciones pueden aplicarse con cualquier comunidad que tenga costumbres diferenciadas.

CICLOS DE MENÚS.

Los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

1. Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.
2. Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.
3. Contener mínima la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínima 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
4. Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.
5. Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada , el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos . Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

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

Lista de intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

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

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

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

- Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

- En el caso de la atención con PAE en sedes educativas que atiendan población mayoritariamente perteneciente a grupos étnicos: comunidades negras, afrocolombianos, raizales, palenqueros y Rom (mayor o igual al 51% de la matricula total de la sede), la Entidad, adicional a lo anterior , debe articularse con la oficina de asuntos étnicos de la respectiva Entidad y generar los acuerdos respectivos para la elaboración del ciclo de menús diferencial, para lo cual se recomienda tener en cuenta las siguientes características:
- Formas de organizaciones propias.

GUÍA PARA HORARIO DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Los horarios de consumo de los complementos alimentarios se planean de acuerdo de acuerdo con las dinámicas en las sedes educativas, en todo caso el consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma; teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases.

Los horarios de consumo deben ser establecidos por la Entidad Territorial, teniendo en cuanta la dinámica de las instituciones educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; no obstante, en caso que la institución educativa requiera cambio de horario diferente al establecido por la entidad territorial, deberá notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes procedimientos, incluidas las verificación que se realizan a través de la supervisión o interventoría.

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos en los establecimientos educativos, que puede ser utilizada o no por la Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa.

Guía de horarios de consumo del complemento alimentario

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

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la modalidad preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, del operador, de la supervisión y/o interventoría.

CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD.

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

En el anexo técnico de Calidad e Inocuidad, se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que Integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplirlos alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envío a la UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarlos, y en general para la operación del Programa en las instituciones educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el presente lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de aumentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acoplo o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones. El que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA N° DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de aumentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.

Plan de saneamiento	Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.
Plan de rutas de distribución	Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.
Áreas de almacenamiento, ensamble y procesamiento	Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada. Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.
Plan de mantenimiento y reposición de equipos	Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
Plan de capacitación	Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.

Por lo anterior, se describen a continuación generalidades normativas en las que se desarrollan temas específicos tales como: Plan de saneamiento; buenas prácticas de manufactura (BPM); plan de muestreo; registro, permisos y notificación sanitaria; concepto sanitario y ETA.

Plan de Saneamiento

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

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

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

Programa de Limpieza y Desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.

Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.

Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios.

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de Calidad e Inocuidad.

Programa de Residuos

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

A través del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos "desechos" del proceso productivo son considerados residuos.

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar.

- Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.
- Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

- Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

Las Entidades Territoriales deberán tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Articulo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

Control de plagas

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando estas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no solo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control. Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos.

Por plaga entendemos la presencia de animales indeseables en número tal que comprometa la seguridad y salubridad alimentaria, debido a la capacidad que tienen de alterar y/o contaminar equipos, instalaciones y productos alimenticios.

Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estos áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con la directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

Las plagas, entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control especifico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Por esto, el barrido y limpieza con regularidad ayuda a luchar contra ellos.

En la limpieza de las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, es obligatorio prestar atención a los espacios muertos de los equipos y superficies. La vida de los insectos se destruye por fumigación, la cual debe efectuarse a intervalos regulares.

La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa.

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

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

Monitoreo de Calidad del Agua

El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

Las Entidades Territoriales en el marco de su ejercicio de gestión territorial, deberán solicitar a las Autoridades de salud municipales o departamentales el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA, con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de esta. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, el equipo PAE deberá coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el fin de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares.

Buenas Prácticas de Manufactura

Consideraciones: El presente apartado se basa íntegramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan. En el siguiente apartado se describen algunas generalidades establecidas en la referida Resolución, en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura. Para ampliar este tema las entidades territoriales pueden remitirse a la normatividad sanitaria vigente expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Personal Manipulador

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación medica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de usar los servicios sanitarios.

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el use adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer, para la eficiente operación del PAE, la cantidad de integrantes del personal manipulador, el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad

del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación.

Programa de Capacitación a Personal Manipulador

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 - 10264-19.

Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 -0034 - 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

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.

Es importante que en el marco de las acciones de supervisión por parte de la ETC y/o interventoría, se establezcan controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente, estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

1. El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
2. Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
3. Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.
4. Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas de cada territorio.

Recibo y manejo de materia prima

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima

El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

Recepción de Productos y Materias Primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna(s) de las siguiente(s) causas:

1. Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
2. Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
3. Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
4. Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
5. Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.

6. Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
7. Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
8. Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
9. Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
10. Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
11. Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
12. Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, toxicas y demás.
13. En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
14. Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en Los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, serializar y disponer Los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

Almacenamiento y Conservación

A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

1. El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.
2. La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
3. El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
4. Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.
5. Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
6. El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
7. Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
8. Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.
9. El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Nota: Para el caso de las sedes ubicadas en la ruralidad dispersa, y teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras: Si alguno de los parámetros mencionados anteriormente es imposible en darle cumplimiento, la ETC debe documentar la forma como se entran a subsanar estas condiciones y demostrar que la alternativa tomada es la adecuada y la mejor opción para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Lo anterior, con el fin de sustentar que la decisión tomada es la más cercana al cumplimiento de la norma.

Materiales, Empaques y Embalajes

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.
- Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Equipos y Menaje

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por la Entidad Territorial Certificada. Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio las obligaciones a atender, de acuerdo con los recursos existentes en la bolsa común de recursos.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso

Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de Alimentos Ración Industrializada

A continuación, se describen los requisitos más relevantes definidos por el Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013.

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.

- Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o interventoría.

Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. Lo anterior, hace referencia a que el plan que se vaya a ejecutar al interior de cada sede no vaya en contravía por lo dispuesto en la institución educativa pudiendo generar contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o su disposición final.

La Entidad Territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador. Ración Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada (CCT).

Tipos de Proceso de la Modalidad de Comida Caliente Transportada:

Proceso N°1, Comedores Escolares: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el que debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del alimento de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N°2, Planta de producción: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

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

Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4°+/-2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.

Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capitulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que estos sean mayores de 60°C.

A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de estos (mínima 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.

Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.

Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.

El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.

Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.

Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.

Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.

Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

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

1. Empaque individual para cada beneficiario del Programa.
2. Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
3. Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
4. Ser de material sanitario.

Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).

- Fácil manejo y almacenamiento.
- Amigable con el medio ambiente (material reciclable).
- No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido - EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

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.

Transporte y Entrega Complementos Alimentarios en Sedes educativas Modalidad Comida Caliente Transportada.

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de CCT, se puede establecer dos modelos:

Distribución por Componentes: Este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consume. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada

sede educativa se envían los elementos para el servido y consume de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

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

Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición que realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y debe ser presentada a la ETC para la aprobación.

Adicionalmente, para la modalidad de CCT se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
2. Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:
3. Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
4. De fácil manejo y desplazamiento (Mantas).
5. Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
6. Identificar los equipos isotérmicos con un rotulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.
7. Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
8. Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
9. Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.
10. Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
11. Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la perdida de temperatura.
12. Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
13. Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada instituci6n educativa.

Nota: En caso de sedes ubicadas en la ruralidad dispersa que no cuentan con la posibilidad de preparar en sitio, con un número de estudiantes inferior a 20 y que por obvias razones se encuentran apartadas de los centros de producción. Dichos complementos bajo esta modalidad podrán

trabajarse con la comunidad o algunos de sus miembros, para lo cual su preparación y entrega en la sede educativa, deberá realizarse buscando siempre los máximos controles de calidad e inocuidad posibles en el entorno.

Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria

Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
- Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos (salvo los excluidos en la norma) que se suministren en cualquiera de las modalidades de ejecución del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, adicionen o sustituyan.

Concepto Sanitario Proveedores y/o Operadores PAE.

Para tener un mayor acercamiento a este importante aspecto, es necesario establecer normativamente el denominado CONCEPTO SANITARIO, el que de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite "por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable, favorable condicionado o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada".

Igualmente, que con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), se debe aclarar que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; en cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) sería la que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Que las Entidades Territoriales de Salud (Secretarias de salud) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizado una vez terminada la visita, y este no cuenta con una vigencia determinada. Luego el concepto sanitario vigente, es el que corresponde a lo reportado en la última acta de inspección sanitaria emitida por el Invima o la entidad territorial de salud.

Es pertinente aclarar que si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las ETC la solicitud de conceptos sanitarios favorables, o favorables con requerimientos, a los

establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como el de mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones informadas por el INVIMA en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las ETC tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de las raciones industrializadas, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad en el PAE.

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.

En el siguiente link se encuentra el documento establecido por el INVIMA para la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y sirve de guía para los laboratorios contratados por la Entidad Territorial, los operadores e interventores, para el Programa de Alimentación Escolar. https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/29.+Manual+de+Toma+de+Muestras+de+Alimentos+y+Bebidas+para+LAS+ETS.pdf

En el Anexo Técnico Calidad e Inocuidad, se establece el plan general de toma de muestras microbiológica que debe cubrir todas las etapas de operación del PAE. Es importante precisar que este plan debe ser atendido por la ETC y los operadores si es el caso, para diseñar, adaptar o derivar su propio muestreo teniendo en cuenta la pertinencia en los tipos de análisis, frecuencia, número de raciones entregadas, condiciones de ubicación geográfica y accesibilidad.

Toma de Muestras y Contra Muestras

El instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (INVIMA, 2002), define Muestra como la fracción de un material sobre la que se estudia ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto, y Contra muestra como una porción adicional tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas.

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.

Dicha cantidad, es determinada por los protocolos o metodologías, dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas. Una contra muestra debe tener un tamaño acorde y suficiente para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento; parte de las muestras tomadas se convierten en un pool, el cual pasa a ser muestra de ensayo y el restante como contra muestra para posibles verificaciones.

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 corresponden 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.

Nota: Para las sedes educativas ubicadas en la ruralidad dispersa y que cuenten con un bajo número de estudiantes, la ETC evaluará la pertinencia para el manejo de contramuestras al interior del establecimiento educativo.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Consideraciones: "Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua". (Benenson, 1997, p. 272-273). Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como Salmonella y Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua, producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

Las ETA son enfermedades originadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, preparaciones mixtas, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo; es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

De acuerdo con lo establecido en el "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos", en el anexo técnico calidad e inocuidad, se presentan las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA.

Generación de alertas y acciones de mejora

Teniendo en cuenta la aplicación de los instrumentos de seguimiento y monitoreo para el control de la operación y partiendo de las actividades propias de supervisión e interventoría, así como de las relaciones colaborativas con los diferentes actores del PAE, se establece a continuación la hoja de ruta para la generación de alertas tempranas, que permita implementar y visibilizar las acciones de mejora que se adelanten desde los equipos técnicos del PAE a nivel territorial.

Síntomas Gastrointestinales o Alertas en salud

Se establece la ruta de las acciones que deben ser adelantadas por los diferentes actores, al identificar dos o más casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, rash o prurito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario PAE en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

Es de mencionar, que la ruta inicia con la identificación de los casos por parte de los estudiantes, quienes notificaran al personal de la institución educativa y éstos a su vez lo comunicaran al Rector, a fin de realizar la notificación inmediata a padres de familia, Entidad territorial de Salud, Operador PAE, equipo PAE y Entidad territorial certificada en educación - ETC-.

La ETC, debe reportar el informe de la trazabilidad del evento a la UApA, durante las primeras 24 horas de haber sido notificado por parte de la sede educativa, para lo cual, la entidad debe enviar copia del acta de la investigación epidemiológica de campo, así como la copia del informe preliminar del evento realizado por la Entidad Territorial de Salud (ETS). En caso de que exista toma de muestras microbiológicas de alimentos, se debe entregar un alcance a este informe una vez se cuente con los resultados de laboratorio junto con la copia del informe epidemiológico de campo final del brote realizado por la ETS.

Como se observa en la Gráfica N° 1 del Anexo Técnico Calidad e Inocuidad, a partir de la notificación realizada por parte de la sede educativa, la ETC adelantar de forma inmediata las acciones necesarias para consolidar y remitir el informe de la trazabilidad del evento, incluyendo todas las acciones realizadas por parte del operador PAE, el acompañamiento y los hallazgos de la Investigación Epidemiológica de Campo (IEC) realizada por la ETS.

Novedades en Calidad e Inocuidad

En la Gráfica N° 2, del referido anexo, se traza la ruta que debe ser adelantada por los diferentes actores, en caso de presentarse una alteración grave o tener sospecha en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados, como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros), contaminación química o física o biológica de los alimentos, alteración o falsificación en el rotulado del alimento y la aplicación de medidas sanitarias de seguridad por la autoridad sanitaria.

La ruta inicia con la identificación de la alerta por parte de los estudiantes, personal manipulador, padres de familia, o el personal del establecimiento educativo, quienes lo comunicaran al Rector o su delegado, a fin de realizar la notificación inmediata; Operador PAE y Entidad territorial certificada en educación - ETC-, sin embargo, una identificación temprana puede darse por parte de los equipos de supervisión o interventoría del PAE, así como por el personal del operador.

Independientemente, de que actor sea quien genera la alerta concerniente a la calidad e inocuidad de los alimentos que hacen parte de los complementos alimentarios del PAE, requiere acciones inmediatas por parte de la ETC y del operador PAE, que permitan mitigar el riesgo de daño en la salud y bienestar de la población beneficiaria del programa siendo necesario recabar la evidencia pertinente tanto de las novedades presentadas, como de las acciones adelantadas, lo cual, puede incluir planes de mejora del operador y notificaciones a las entidades competentes en inspección, vigilancia y control sanitario; a partir de esta información deberá consolidar un informe ejecutivo, el cual debe ser elaborado por el equipo técnico PAE de la ETC como evidencia y/o soporte para futuros requerimientos, en un periodo no mayor de 48 horas posterior a la identificación del evento.

Para los casos que involucren novedades relacionadas con contaminación, adulteración, falsificación y aplicación de medidas sanitarias de alimentos, se deberán informar a la UApA en los mismos tiempos solicitados para el informe ejecutivo.

FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con Los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — INVIMA; así coma lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Los requisitos aquí presentados son orientativos, en todo caso se debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente que aplica a cada alimento, la cual puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas:
https://www.minsalud.goy.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normogramasanitario-alimentos-bebidas.pdf

En el Anexo 2, se presentan las fichas técnicas de algunos alimentos y/o productos procesados que pueden ser suministrados en la operación del Programa de Alimentación Escolar.

COMPRAS Y ADQUISICIONES PÚBLICAS LOCALES EN LA OPERACIÓN DEL PAE.

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, la que debe ser orientada a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores ubicados en el municipio o departamento, de acuerdo con la normatividad nacional. Como se ordena en el transcrito artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, el porcentaje mínimo de compras se encuentra establecido en el 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Por lo anterior, en pro de continuar contribuyendo al fortalecimiento de las economías locales, desde la operación del PAE se establecen las siguientes indicaciones para su cumplimiento:

COMPRAS PÚBLICAS LOCAL DE ALIMENTOS

Corresponde a la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, ubicados dentro de la zona geográfica correspondiente para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad y que se encuentren en el registro de productores individuales u organizaciones de productores consolidado por las secretarias de las Entidades Territoriales Certificadas departamentales de agricultura o quien haga sus veces.

Para el efecto, y de acuerdo a lo prescrito por el literal d) del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, "la entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local

de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios: i. cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; ii. conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificadas y las características de los productos demandados".

Índice de Eficacia Operativa

En el marco de la operación del PAE, las entidades territoriales atenderán la siguiente ruta:

Definición de la demanda de alimentos: Se realiza a partir de los alimentos y preparaciones contenidas de acuerdo con las modalidades de atención y los ciclos de menús a contratar. (Se determinan los tipos de alimentos teniendo en cuenta la forma de suministro, la oferta local, los menús y sus ciclos previamente establecidos, así como las maneras de preparación de estos).

Definición de área geográfica de la prestación del servicio de alimentos: Va de acuerdo con la ubicación de los establecimientos educativos y con la operación que se tenga prevista y diseñada por parte de la Entidad Territorial.

En articulación con Secretaría de Agricultura, y/o Secretaria Desarrollo Económico (Ver anexo Administrativo y Financiero, Gestión Territorial): Con el propósito de obtener información pertinente a:

- Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.
- Zona Geográfica para la compra de alimentos de acuerdo con los criterios de: Vocación y uso del suelo, Disponibilidad de organizaciones de productores según oferta de alimentos, Conectividad vial y Circuitos cortos de comercialización.

Inclusión de información en Estudios Previos: de la información entregada por la Secretaría de Agricultura o la entidad que haga sus veces, la descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos para el PAE, basada en la vocación productiva del territorio y territorios vecinos, así como el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, harán parte de los Estudios Previos del proceso de contratación del PAE. Formará parte de los estudios previos dentro del proceso de contratación del PAE, la información entregada por la Secretaría de Agricultura o la entidad que haga sus veces, en la que se incluya la descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos, la que deberá basarse en la vocación del territorio, su potencial endógeno, así como de los territorios vecinos; igualmente la información contendrá el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.

La negociación de compra de alimentos a pequeños productores se desarrollará con enfoque territorial, vinculando preferentemente a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y/o entregan los alimentos, y que se encuentren en el registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, incluso si estas se encuentran ubicadas por fuera de la división político-administrativa.

Operación del PAE por pequeños productores: Con el ánimo de fomentar los procesos plurales de contratación en el PAE, cualquier empresa que participe en un proceso competitivo de contratación en una ETC, incluso los pequeños productores, deben cumplir a cabalidad con los requisitos habilitantes y concursar en igualdad de oportunidades con el resto de las empresas. En los procesos precontractuales se deberá solicitar a los proponentes en el pliego de condiciones lo establecido en el Decreto 248 del año 2021.

Supervisión: La Entidad Territorial Certificada y/o la ejecutora del programa deberá generar los mecanismos necesarios para velar por el cumplimiento de lo dispuesto en la citada norma, en relación con las compras públicas locales de alimentos.

Bien sea que la Entidad Territorial realice la compra directa de alimentos o que el operador sea quien la adelante, pero como responsables de ejecutar los recursos públicos, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, debiendo ser garantizados los pagos contra entrega en cumplimiento y aplicación de la Ley 2046 de 2020 y la reglamentación expedida para tal fin.

Por lo anterior, la Entidad Territorial podrá exigir a los operadores PAE, que tengan la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al operador por parte de la Entidad Territorial, exceptuando aquellos operadores representantes de autoridades de resguardos y/o comunidades indígenas, asociaciones, organizaciones indígenas y asociaciones de padres de familia.

De todas formas, se observará el contenido de normas superiores, que en desarrollo del artículo 355 constitucional determinan que el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. (Decreto 92 de 2017).

Así mismo, los operadores PAE deberán hacer adecuado uso del registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria suministrado por la Entidad Territorial, así como ser parte de las estrategias territoriales que propendan por el fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización e inclusión de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en su operación.

VINCULACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOCALMENTE

De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta:

1. Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia.
2. Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.

En caso de que no sea posible incorporar al porcentaje mínimo de padres de familia usuarios como manipuladores de alimentos, el Operador PAE y la Entidad Territorial deben documentar las razones por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

Considerando que algunas Entidades Territoriales vienen adquiriendo otros bienes y servicios (independiente de la compra de alimentos y la vinculación de manipuladoras de alimentos) a nivel local, lo cual es consistente con el espíritu normativo de las compras públicas y el objetivo de la Unidad de Alimentos para Aprender de impulsar el desarrollo de las economías locales, se reitera a las Entidades Territoriales la obligatoriedad legal de darle prioridad a las compras locales de los demás bienes y servicios adquiridos para el PAE, en los porcentajes establecidos por la norma.

REPORTE DE LA INFORMACIÓN

Las Entidades Territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, bienes y servicios, así como a nivel tributario. Deberán dar cuenta de los siguientes soportes documentales:

- Verificación del proveedor o proveedores vinculados por el operador del PAE, en el "Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria".

Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y operador PAE.

Facturas y/o documento soporte, donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos, así como a los manipuladores de alimentos de acuerdo con su tipo de vinculación.

A partir de la información recopilada de los soportes descritos anteriormente, así como de la trazabilidad de los procesos adelantados en pro de la compra pública local desarrollados, la ETC deberá realizar el diligenciamiento y reporte cada vez que se suscriba e inicie un contrato con un operador, del instrumento "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR". y la información consolidada será presentada como parte de los

procesos de seguimiento, monitoreo y control de la operación PAE, a cargo del supervisor o del interventor de la Entidad Territorial correspondiente.

MECANISMO GESTIÓN SOCIAL EN EL PAE

Gestión social, determinado como el conjunto de mecanismo que promueve la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del Programa, que permite generar un sentido de pertenencia, de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y de control social para su mejoramiento.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar se adoptarán los siguientes mecanismos:

a. Control Social

- Rendición de Cuentas
- Veedurías ciudadanas

b. Participación Ciudadana

- Comités de Alimentación Escolar (CAE)
- Mesas Públicas (MP)

c. Acceso a la Información Pública

Basado en principios de razonabilidad y proporcionalidad se encuentra consagrado este derecho en la Ley 1712 de 2014, cuyo objeto se determinó para “regular el derecho de acceso a la información pública, los procedimientos para el ejercicio y garantía del derecho y las excepciones a la publicidad de información”. El PAE, como política pública y la UApA como autoridad que fija dicha política, al igual que las Entidades Territoriales como ejecutoras, facilitan a través del sistema de normas del Programa el acceso a la participación objetiva, como elemento vital para el mejor desarrollo y aplicación de éste.

CONTROL SOCIAL

Como ya se ha visto y como complemento de lo anterior, la Constitución Política les otorga a los colombianos el derecho de controlar y evaluar la gestión pública, y de juzgar y valorar si lo que ha realizado la administración corresponde con lo programado y responde a las necesidades y derechos de las personas. El adecuado ejercicio del control social debe ser propositivo y proactivo, con el objeto de contribuir a mejorar la forma en que la administración pública suministra bienes y servicios para satisfacer las necesidades ciudadanas, y a la apropiación que de ellos hace la ciudadanía. Por ello desde la UApA se establecen los siguientes mecanismos legales para facilitar el control social del PAE, definidos a continuación:

Rendición de cuentas

El Programa de Alimentación Escolar debe estar articulado al Plan de Desarrollo Departamental o Municipal correspondiente y vigente. Por lo anterior, la gestión del PAE debe estar incluida en la rendición de cuentas que realiza la Entidad Territorial, acorde a la normatividad que rija.

Veedurías ciudadanas PAE

Las Entidades Territoriales facilitarán la constitución de veedurías ciudadanas para la vigilancia del Programa cuando las comunidades así lo decidan, las que se podrán implementar con base a la Ley 850 de 2003 o la norma vigente. Igualmente se facilitará y acompañará su ejercicio y desarrollo aportando la información necesaria.

Es pertinente aclarar que la vigilancia y control social que la ciudadanía puede ejercer en el Programa de Alimentación Escolar a través de las veedurías debe ser proactiva, objetiva y estar dirigida hacia el mejoramiento continuo del Programa y a la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. En ningún caso el veedor puede ejercer acciones que vayan en detrimento de la prestación del servicio o que pueda ser utilizado como un medio de presión indebida o de injerencia que no obedezca a las competencias constitucionales y legales.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

En desarrollo del artículo 11 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre de 2021, correspondiente a los ejes estructurales y del control y seguimiento del PAE, y más concretamente al “Eje de Transparencia”, la participación ciudadana implica gobernar de cara a la comunidad.

La participación ciudadana es entendida como una acción colectiva o individual que les permite a los diferentes actores sociales influir en los procesos, proyectos y programas que afectan la vida económica, política, social y cultural del país. De ahí la importancia de que cada sujeto, en el ejercicio

de su ciudadanía, de antemano conozca los lineamientos y ejerza los derechos que otorga una sociedad democrática, participativa y pluralista como lo define la Constitución Política de Colombia.

Para el caso del PAE, la UApA ha definido los espacios de participación y vigilancia comunitaria que deben promover las entidades territoriales, basado en lo previsto por la Ley 2042 de 2020, que "otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE" los cuales se detallan a continuación:

Comité de Alimentación Escolar en las Instituciones Educativas (CAE)

El Comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente es uno de los espacios establecidos por la UApA para fomentar la participación ciudadana el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa, no obstante, si así lo considera la Entidad Territorial, los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias.

Integrantes del Comité:

El Comité contará con los siguientes participantes con voz y voto:

- Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.
- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
- El Personero estudiantil.
- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Si se requiere de la participación adicional de otro actor podrá realizarse con la aprobación mayoritaria del Comité de Alimentación Escolar.

- Un (1) representante de los padres presidirá el Comité de manera permanente. Será escogido por los padres que conforman el mismo, desde la primera reunión que este realice al principio del calendario escolar. Otro padre será designado como secretario del CAE.

El Rector, que hace parte de los miembros del CAE con voz, pero sin voto, es quien debe realizar la gestión para la implementación del Comité en su Institución Educativa, con los integrantes antes descritos.

El CAE podrá citar a sus reuniones al operador del Programa, quien deberá asistir personalmente o mediante delegado, debiendo ser citado con suficiente anticipación. De igual manera, cuando la Entidad Territorial lo considere necesario, uno o más profesionales del equipo PAE podrán asistir a las reuniones que sean realizadas por los Comités de Alimentación Escolar, quienes asumirán rol de asesoramiento.

Mesas Públicas:

Espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE que promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos y la realización del seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar, propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del Programa de Alimentación Escolar.

Convocatoria:

Estas Mesas serán convocadas por la Entidad Territorial dos (2) veces durante la vigencia, en fecha activa del calendario académico, la primera, dentro de los tres (3) meses del inicio del año y, la siguiente, durante el tercer bimestre del año.

En el desarrollo de las Mesas Públicas se podrá hacer uso de las tecnologías de información de tal manera que estas se puedan llevar a cabo de manera presencial y/o por canales virtuales.

La Entidad Territorial deberá divulgar a través de los medios de comunicación disponibles (redes sociales, página web, emisoras comunitarias o de interés público, entre otros) la realización de las Mesas públicas, con un lapso mínimo de quince (15) días hábiles de anterioridad al desarrollo de la misma y notificando la programación y temas a tratar, vía correo electrónico dentro del mismo término.

En las Mesas Públicas se debe contar de manera obligatoria con la participación del supervisor designado por la entidad territorial contratante y del interventor en caso de que se cuente con la figura para la operación del PAE.

La UApA, a través de un delegado, podrá participar de las Mesas Púbicas a las que haya sido convocada y podrá requerir un espacio en caso de tener una información importante para transmitir.

A través de medio virtual se podrá transmitir el desarrollo de la Mesa Pública, a efecto de lograr la mayor participación posible de la comunidad e interesados en general.

Funcionamiento

En la primera Mesa Pública del Programa se deben socializar las generalidades del PAE, dar a conocer el operador, los canales de atención al ciudadano establecidos por el operador y la Entidad Territorial, el ciclo de menús definidos para la atención, así como promover los mecanismos de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social. De la misma forma se deberán incluir las demás actividades que sean requeridas para el buen funcionamiento del Programa.

En la segunda Mesa Pública debe ser analizado de manera objetiva el avance del Programa, identificando dificultades y generando alternativas de solución concertadas.

Presentación del Programa de Alimentación Escolar para el territorio, que incluya:

- objetivo del Programa, fuentes de financiación, recursos, actores, responsabilidades, aspectos técnicos del complemento alimentario, minutas y ciclos de menús.
- Aspectos administrativos y contractuales de la operación. Priorización y coberturas.
- Informe de gestión de la operación, que incluya: avances en la atención y ejecución de recursos.
- Informe de los resultados de supervisión y/o interventoría.
- Resultados del ejercicio de seguimiento y vigilancia comunitaria, realizado por parte de los Comités de Alimentación Escolar.
- Preguntas de la comunidad en general.

Para las ETC del orden departamental deben ser organizadas Mesas Públicas departamentales a las que sean invitados delegados de los municipios no certificados en educación, o podrán ser organizadas Mesas Públicas regionales o municipales, acorde a la dinámica propia de cada territorio.

A continuación, se presenta el rol de los actores de la comunidad educativa, como las niñas, niños, adolescentes, jóvenes, padres de familia, rectores, docentes y directivos docentes para fortalecer el ejercicio del derecho a la participación ciudadana en el Programa de Alimentación Escolar.

NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES

Los beneficiarios son el centro del Programa, por ello es fundamental e inherente su participación activa en el desarrollo del PAE, promoviendo la formación y el ejercicio de la ciudadanía y generando acciones para el mejoramiento del mismo. Su participación se da a través de la elección de los representantes a los Comités de Alimentación Escolar y demás mecanismos de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social.

PADRES DE FAMILIA

La Constitución Política de Colombia reconoce que el Estado y los padres de familia tienen la responsabilidad de brindar protección especial y garantizar el derecho a la educación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Así mismo, se establece que la participación hace parte de los derechos que le asisten a la ciudadanía en aras de contribuir a garantizar el buen gobierno y la transparencia en la gestión pública.

En este sentido, el adecuado funcionamiento del PAE tiene como principio la participación ciudadana, por ello, la UApA promueve espacios formales como son los Comités de Alimentación

Escolar (CAE), las Mesas Públicas, las veedurías ciudadanas de los cuales los padres de familia podrán hacer parte.

A su vez, los padres de familia tienen el rol de cuidadores de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, la responsabilidad de su alimentación y educación en concurso con el Estado y el deber de participar activamente en los espacios generados para promover la participación ciudadana y el control social.

Es importante señalar que el PAE, como estrategia de acceso con permanencia en el sistema educativo, proporciona un porcentaje diario complementario al de la alimentación a los beneficiarios en la jornada académica, conforme a la modalidad y tipo de complemento; el porcentaje restante es responsabilidad de los padres familia.

En caso de que el padre de familia o acudiente del niño, la niña, adolescente o joven beneficiario renuncie al servicio de alimentación escolar, este deberá manifestarlo por escrito al Rector de la institución educativa, preferiblemente al inicio del calendario académico o durante el mismo y asumir el suministro del complemento alimentario durante la jornada académica cumpliendo con los horarios establecidos por la institución educativa para el consumo de alimentos y la promoción de adecuados hábitos alimentarios.

En el concepto de padres de familia se incluye al padre, madre biológica, adoptivos, cuidadores institucionales, tíos, abuelos, acudientes.

FUNCIONARIOS ASIGNADOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

La Institución Educativa es el escenario donde se concretan todos los esfuerzos realizados para el desarrollo integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, sin embargo, solo encadenando todos los esfuerzos y sumándose la participación, compromiso y apoyo por parte de la comunidad educativa, en especial de los docentes y directivos docentes, se podrá garantizar que el Programa tenga los impactos esperados. El docente tiene la responsabilidad de apoyar la formación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en temas relacionadas con la alimentación saludable y la convivencia escolar; así mismo, puede participar en los espacios definidos para fomentar la participación ciudadana y el control social.

Teniendo en cuenta lo anterior y también la Ley 115 de 1994 – Ley General de Educación, en virtud de la cual “el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos" y los directivos docentes son “los educadores que ejerzan funciones de dirección, de coordinación, de supervisión e inspección, de programación y de asesoría", la participación de estos actores permite que la alimentación escolar se constituya en un acto pedagógico, un espacio en donde se formen hábitos de alimentación saludable, se promueva la ciudadanía y el ejercicio de los derechos humanos.

Atendiendo las instrucciones impartidas por las Secretarías de Educación de las ETC, el Rector debe:

- Realizar la gestión para la conformación del Comité de Alimentación Escolar en la Institución Educativa.
- Socializar y facilitar la vinculación de la comunidad educativa en los espacios de participación ciudadana y control social.
- Las demás que se establecen en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.
- Marcar la estrategia PAE en el aplicativo SIMAT

FASE DE ALISTAMIENTO

Las actividades y tareas señaladas en esta fase deberán ser adelantadas por el operador desde el perfeccionamiento del contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento será definido por la entidad contratante y, en todo caso, no podrá exceder de diez (10) días hábiles.

No obstante lo anterior, y para efectos de garantizar la continuidad y eficiencia en la prestación del servicio, dichas actividades podrán adelantarse de manera simultánea con el inicio de la operación, siempre que ello no afecte el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos ni la calidad del servicio a prestar.

En esta etapa, el operador deberá ejecutar, entre otras, las siguientes actividades:

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

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

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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

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, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.

Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección.
- Programa de Desechos Sólidos.
- Programa de Control de Plagas.
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.

1. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan debe incluir temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, aplicación de procedimientos operativos, alimentación saludable, uso adecuado de la dictación, entre otros.
2. Presentar Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.
3. Presentar Plan de muestreo microbiológico para los alimentos de alto y mediano riesgo (Resolución 719 del 2015) incluidos en los ciclos de menú elaborados por la ETC, el cual debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contra muestra de alimento, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

ESPECIFICACIONES TECNICAS.
ESPECIFICACIONES TECNICAS - NUMERO DE RACIONES.

CONCEPTO	DÍAS HÁBILES ESCOLARES	NUMEROS DE MESES	CUPOS
COSTO DIRECTO ALIMENTO JORNADA UNICA	35	1,75	5.259
COSTO DIRECTO COMPLEMENTO AM/PM			11.068
COSTO DIRECTO RACION INDUSTRIALIZADA			15.158
TOTAL CUPOS			31.485

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

CONCEPTO	CANTIDAD.
MANIPULADORAS ALIMENTO JORNADA UNICA	57
MANIPULADORAS COMPLEMENTO AM/PM	190
MANIPULADORAS RACION INDUSTRIALIZADA	178.

TRANSPORTE COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM / PM / ALMUERZO / RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

CONCEPTO	CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS	NUMERO DE DIAS
JORNADA ÚNICA	5.259	35
COMPLEMENTO AM/PM	11.068	35
RACIÓN INDUSTRIALIZADA	15.158	35

TABLA DE COSTOS DE TRANSPORTE COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

MUNICIPIO	CUPOS	PESO PROMEDIO COMPLEMENTO (KILOS)	PESO POR MUNICIPIO
COLOSO	1.173	10,54	12.362,72
LOS PALMITOS	945	10,54	9.959,74
MAJAGUAL	766	10,54	8.073,19
SAN BENITO ABAD	85	10,54	895,85
SAN MARCOS	1.483	10,54	15.629,94
SINCÉ	509	10,54	5.364,56
TOLÚ VIEJO	298	10,54	3.140,74
TOTAL	**5.259**		

TABLA DE COSTOS DE TRANSPORTE COMPLEMENTO ALIMENTARIO RPS AM/PM

MUNICIPIO	CUPOS	PESO PROMEDIO COMPLEMENTO (KILOS)	PESO POR MUNICIPIO
BUENAVISTA	160	6,46	1.034,04
CAIMITO	873	6,46	5.642,00
CHALÁN	125	6,46	807,85
COLOSO	0	6,46	0,00
COROZAL	701	6,46	4.530,40
EL ROBLE	499	6,46	3.224,92
GALERAS	254	6,46	1.641,54
GUARANDA	136	6,46	878,94
LA UNIÓN	202	6,46	1.305,48
LOS PALMITOS	621	6,46	4.013,38
MAJAGUAL	764	6,46	4.937,56
MORROA	528	6,46	3.412,34
OVEJAS	496	6,46	3.205,53
SAMPUÉS	187	6,46	1.208,54
SAN BENITO ABAD	497	6,46	3.212,00
SAN JUAN DE BETULIA	450	6,46	2.908,25
SAN MARCOS	1.208	6,46	7.807,03
SAN ONOFRE	1.514	6,46	9.784,63
SAN PEDRO	381	6,46	2.462,32
SANTIAGO DE TOLÚ	476	6,46	3.076,28
SINCÉ	195	6,46	1.260,24

SUCRE	320	6,46	2.068,09
TOLÚ VIEJO	481	6,46	3.108,59
TOTAL	**11.068**		

TABLA DE COSTOS DE TRANSPORTE COMPLEMENTO ALIMENTARIO RI AM/PM

MUNICIPIO	CUPOS	PESO PROMEDIO COMPLEMENTO (KILOS)	PESO POR MUNICIPIO
BUENAVISTA	13	3,43	44,54
CAIMITO	281	3,43	962,79
CHALÁN	11	3,43	37,69
COLOSO	0	3,43	0,00
COROZAL	591	3,43	2.024,94
EL ROBLE	74	3,43	253,55
GALERAS	609	3,43	2.086,61
GUARANDA	1.251	3,43	4.286,29
LA UNIÓN	369	3,43	1.264,30
LOS PALMITOS	442	3,43	1.514,42
MAJAGUAL	2.425	3,43	8.308,76
MORROA	173	3,43	592,75
OVEJAS	835	3,43	2.860,96
SAMPUÉS	0	3,43	0,00
SAN BENITO ABAD	731	3,43	2.504,62
SAN JUAN DE BETULIA	157	3,43	537,93
SAN MARCOS	1.523	3,43	5.218,25
SAN ONOFRE	2.803	3,43	9.603,90
SAN PEDRO	200	3,43	685,26
SANTIAGO DE TOLÚ	191	3,43	654,42
SINCÉ	237	3,43	812,03
SUCRE	1.925	3,43	6.595,62
TOLÚ VIEJO	317	3,43	1.086,14
TOTAL	**15.158**		

DISPONIBILIDAD DE MEDIOS DE TRANSPORTE PARA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Para realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, los vehículos tipo furgón deberán contar con la documentación reglamentaria vigente; además de cumplir con los requisitos exigidos en el artículo 4º de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. Dado su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud; los víveres e insumos, deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad, para la acreditación de esta condición, el proponente deberá anexar los siguientes documentos:

Documentos de los Vehículos tipo furgón (a la presentación de la Propuesta).	**N° DE VEHICULOS**

-Si el vehículo es propio: Licencia de tránsito del vehículo. Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing. -Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo. -Matrícula del Vehículo. -Revisión Técnico Mecánica (si aplica). -Fotocopia del SOAT. -Acta de inspección con concepto favorable y/o Concepto higiénico sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a 1 año a la fecha del cierre. -El vehículo debe llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", para esto deberá allegar registro fotográfico. -Modelo2013 o superior.	4

Condiciones de conservación del producto

Para mantener las condiciones de conservación de los alimentos trasportados es necesario:

• No transportar conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del alimento o materia prima.

En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos deben estar debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evite la contaminación cruzada.

En todo caso se debe mantener las condiciones de conservación establecidas para el alimento transportado de acuerdo a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

DISPONIBILIDAD DE BODEGA.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN	DURACION.	UBICACION
1	BODEGA PRINCIPAL	Una bodega principal, con disponibilidad de 100%, con área total mínima de 700 M2, la cual debe contar con cuarto frio o equipo de refrigeración y/o congelación con capacidad mínima de almacenamiento de 15 toneladas. Para acreditar esta condición se deberá allegar Promesa de Contrato de Arrendamiento o contrato de arrendamiento o leasing acompañado del	2 MESES.	SINCELEJO

		Certificado de Libertad y Tradición del propietario del inmueble a arrendar; si es propietario del inmueble deberá acompañar - certificado de libertad y tradición del inmueble. En todo caso se deberá aportar copia de la cédula del propietario del inmueble con la anterior documentación solicitada. El proponente deberá anexar concepto higiénico sanitario favorable vigente de la bodega propia o de terceros con concepto favorable o favorable con observaciones expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no mayor a 1 año a la fecha de cierre del proceso. El Departamento se reserva el derecho de realizar visita de campo, con el propósito de verificar la disponibilidad de la bodega.		

FORMACIÓN Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DE TRABAJO.

El proponente deberá contar con el siguiente equipo mínimo para la ejecución:

Ítem	Cargo	Cantidad	Condición	Disponibilidad
1	DIRECTOR GENERAL DEL PROGRAMA	1	Perfil: Profesional: Administrador Público o Administrador de Empresas y/o Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Industrial o Administración de empresas o Ingeniería Agroindustrial. Además, debe contar con título de postgrado en áreas afines al cargo. Funciones: Al director General le corresponde la dirección, administración, supervisión y coordinación del programa. El director	100%

			debe conducir y liderar el Proyecto Para ello debe gestionar, orientar, supervisar y coordinar a los diferentes actores que la conforman, así como sus procesos, cautelando el cumplimiento de los lineamientos y orientaciones establecidos. Experiencia profesional: Mínima de diez (10) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley. Nota: Para acreditar la fecha de terminación y aprobación del pensum académico de educación superior se deberá allegar, certificado de la institución de educación superior que lo acredite, caso contrario se contará a partir de la fecha de grado. Experiencia relacionada: como director, en por lo menos tres (3) contratos y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	
2	COORDINADOR OPERATIVO	1	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Agroindustrial o profesiones a fines. Experiencia profesional: Mínima de tres (3) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o a partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley.	100%

			Nota: Para acreditar la fecha de terminación y aprobación del pensum académico de educación superior se deberá allegar, certificado de la institución de educación superior que lo acredite, caso contrario se contará a partir de la fecha de grado Experiencia relacionada: experiencia específica certificada en por lo menos tres (3) contratos y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	
3	NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética. Experiencia profesional: Mínima de tres (3) años, contada a partir de la inscripción o registro profesional Experiencia relacionada: en un (1) contrato y/o proyecto en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos	50%
4	CONTADOR PÚBLICO	1	Perfil: Título profesional en contaduría pública con experiencia profesional mínima de 5 años contada a partir de la terminación del pensum académico, contar con tarjeta profesional. Experiencia relacionada: en 1 proyecto como contador y/o coordinador financiero y/o contable.	60%
5	AUXILIAR CONTABLE	1	Perfil: Titulo como auxiliar contable y/o Contador público. Experiencia relacionada: en 1 proyecto como auxiliar contable.	100%

6	SECRETARIA RECEPCIONISTA	1	Perfil: Es la persona encargada de recibir los visitantes que llegan a la oficina o a la empresa por alguna causa o motivo También es la persona encargada de manejar las citas de sus superiores. Experiencia relacionada: Mínima de un (1) año en cargos similares.	100%
7	GESTOR DE BASE DE DATOS Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN	1	Perfil: Título universitario a nivel de licenciatura en informática, ingeniería de sistema o técnico o tecnólogo de sistemas. Experiencia relacionada: Dos años de experiencia en trabajos relacionados con la administración y manejo de base de datos. Estudios Tecnológicos y/o técnicos en tecnología e informática, manejo de bases de datos. Funciones: recolectar, clasificar y resguardar la información de manera organizada, Mantener la accesibilidad a la base de datos. Garantizar que sea segura. Realizar un respaldo de la información. Las demás que les confieran el Reglamento Interior, los manuales de organización y procedimientos de la empresa	100%
8	JEFE TÉCNICO	1	Perfil: Ingeniero de alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial. Experiencia relacionada: Dos años de experiencia en cargos similares.	100%

9	JEFE DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE	1	Perfil: Profesional en ingeniería industrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial y/o afines. Experiencia relacionada: Mínimo tres años de experiencia ocupando posiciones similares.	100%
10	AUXILIAR DE ALMACÉN Y EMPAQUE	7	Perfil: Bachiller académico Experiencia: Laboral.	100%
11	SERVICIOS GENERALES	1	Perfil: Educación básica primaria. Experiencia: Ninguna	
12	TÉCNICO DE MANTENIMIENTO	1	Perfil: Técnico en mantenimiento. Requisito: Experiencia Mínima un (1) año. Edad Mayor de 18 años. Disponibilidad 100%. Disponibilidad de viajar Si Experiencia Relacionada: Mínima un (1) año.	50%
13	CONDUCTORES	4	Perfil: bachiller con conocimiento básico de mecánica y normas de tránsito. Requisitos: Experiencia mínima 6 meses, edad mayor de 18 años: Disponibilidad 100%: Disponibilidad de viajar: SI. Licencia de conducción: SI.	100%
14	SUPERVISOR ZONAL	5	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Industrial, o ingeniero agro industrial.	100%

			Experiencia profesional: Mínima de cinco (5) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley Nota: Para acreditar la fecha de terminación y aprobación del pensum académico de educación superior se deberá allegar, certificado de la institución de educación superior que lo acredite, caso contrario se contará a partir de la fecha de grado Experiencia relacionada: experiencia específica certificada en el área de manipulación y/o distribución de alimentos en por lo menos un contrato y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	
15	SUPERVISOR OPERATIVO MUNICIPAL	23	Perfil: Mayor de 18 años, bachiller. Funciones: Deberá realizar visitas diarias aleatorias a las unidades de servicio para verificar que las funciones asignadas a las manipuladoras se estén cumpliendo a cabalidad (llevar control diario de asistencia, Kardex, preparación de menú que corresponda, cumplimiento de condiciones de aseo y demás asignadas a este personal, de igual manera, estar atento con los veedores docentes de qué el programa se realice sin contratiempo) Sin Experiencia laboral	100%
16	MANIPULADORAS	425	Perfil: Ser mayor de 18 años. Experiencia relacionada: Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación a la fecha de presentación de las propuestas y experiencia	Numero de manipuladoras con dedicación 100% (jornada única) = 57 manipuladoras. Numero de manipuladoras con dedicación 100% (Complemento AM/PM – 190 manipuladoras Numero de

			relacionada en mínimo 2 contrato y/o proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos., residentes en el municipio donde se prestará el servicio.	manipuladoras con dedicación 50% – racion industrializada) = 178 manipuladoras.

DOTACIÓN MANIPULADORAS Y AUXILIARES DE ALMACEN Y EMPAQUE:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
UNIFORME (CAMISA + PANTALÓN) MANIPULADORAS	425
UNIFORME (CAMISETA TIPO POLO + JEANS) AUX EMPAQUES)	7
GORRO/COFIA (MANIPULADROAS + AUX EMPAQUES)	432
TAPABOCAS (MANIPULADROAS + AUX EMPAQUES)	432
DELANTAL (MANIPULADORAS)	425
CALZADO ANTIDESLIZANTE (MANIPULADORAS)	425
CINTURON/FAJA ERGONÓMICO (AUX EMPAQUES)	7
BOTAS DE SEGURIDAD (AUX EMPAQUES)	7

Descripción Técnica: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 CAPÍTULO III Personal manipulador de alimento Articulo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección."2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Para las Botas de Seguridad: Norma en 12568 e ISO 20344-2007: Resistencia al impacto (200 julios) y al aplastamiento (1500daN), Resistencia, seguridad y rendimiento de los materiales, ergonomía y comodidad del calzado, protección contra el deslizamiento (suelo de cerámica / agua jabonosa**).**

EXAMENES DE LABORATORIO:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
KOH UÑAS	432
FROTIS FARINGEO	432
COPROLOGICO	432
SEROLOGICO (VDRL)	432
VALORACIÓN OCUPACIONAL	432

INSUMOS DE ASEO - RACION PREPARADA EN SITIO:

PRODUCTO	FRECUENCIA (ANUAL / MENSUAL)	CANTIDAD (SEDES/CUPOS/ MANIPULADORAS)	FRECUENCIA (ANUAL / MENSUAL)
ESCOBA	ANUAL	147	1
TRAPERO	ANUAL	147	1
RECOGEDOR	ANUAL	147	1
CEPILLO DE CERDAS DURAS	ANUAL	147	1
ESPONJA PLASTICA / ABRASIVA PAQUETE X 3 UND	MENSUAL	310	1,75
DETERGENTE LAVAPLATOS X 500 ML	MENSUAL	653	1,75
HIPOCLORITO DE SODIO 5,45% X 1000 ML	MENSUAL	326	1,75
JABON EN POLVO PARA ASEO GENERAL X 1000 GR	MENSUAL	326	1,75
JABON ANTIBACTERIAL LIQUIDO (BOTELLA 300 ML	MENSUAL	247	1,75
BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA (65X90CMS) PAQUETE X 10 UND	MENSUAL	620	1,75
CANECAS/TANQUES PARA BASURA 50 LTS	ANUAL	294	1
PAPEL HIGIENICO (ROLLO)	MENSUAL	247	1,75
GUANTES DE MANIPULACIÓN	MENSUAL	247	1,75
TANQUE PLÁSTICO 160 L	ANUAL	147	1
BALDE CON ESCURRIDOR 12 LITROS	ANUAL	147	1

INSUMOS DE ASEO - RACION INDUSTRIALIZADA:

PRODUCTO	FRECUENCIA (ANUAL / MENSUAL)	CANTIDAD (SEDES/CUPOS/ MANIPULADORAS)	FRECUENCIA (ANUAL / MENSUAL)
ESCOBA	ANUAL	375	1
TRAPERO	ANUAL	375	1
RECOGEDOR	ANUAL	375	1
HIPOCLORITO DE SODIO 5,45% X 1000 ML	MENSUAL	304	1,75
JABON EN POLVO PARA ASEO GENERAL X 1000 GR	MENSUAL	304	1,75
JABON ANTIBACTERIAL LIQUIDO (BOTELLA 300 ML	MENSUAL	178	1,75

BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA (65X90CMS) PAQUETE X 10 UND	MENSUAL	1532	1,75
CANECAS/TANQUES PARA BASURA 50 LTS	ANUAL	750	1
PAPEL HIGIENICO (ROLLO)	MENSUAL	178	1,75
GUANTES DE MANIPULACIÓN	MENSUAL	178	1,75
BALDE CON ESCURRIDOR 12 LITROS	ANUAL	375	1

COMBUSTIBLE.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE RACIONES	NUMERO DE CILINDROS APROXIMADAMENTE.
CILINDRO DE GAS PROPANO X 100 LIBRAS	571,445	150 CILINDROS.

GASTOS ADMINISTRATIVOS E IMPREVISTOS:

Item	Descripción.	Unidad de medida	Cantidad.	Frecuencia.
1.	Póliza de contrato.	Global.	1.	1
2.	Capacitaciones.			
2.1	Capacitación en BPM - Manipuladoras	Unidad.	425	1
2.2	Capacitación en BPM - Auxiliar de Empaque	Unidad.	7	1
2.3	Capacitación en BPM - Supervisores Zonales y Municipales	Unidad.	28	1
3	Servicios públicos.			
3.1	SERVICIO ENERGIA ELECTRICA	Unidad.	1	1,75
3.2	ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	Unidad.	1	1,75
3.3.	TELEFONIA E INTERNET	Unidad.	1	1,75
4.	**ELEMENTOS DE EMERGENCIA**			
4.1	BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS. Contiene: Agua: Para limpieza de heridas y consumo en caso de deshidratación. Gel antibacterial: Para la limpieza de manos y desinfección de heridas. Algodón: Para limpiar heridas y aplicar medicamentos. Gasa: Para cubrir heridas y detener hemorragias. Venda elástica: Para inmovilizar y dar soporte a lesiones. Curitas (Curas): Para cubrir heridas pequeñas. Bajalenguas: Para examinar la boca y la garganta, y también para aplicar medicamentos.	Unidad.	522	1

	Bisturí: Para cortes muy pequeños o para abrir ampollas, pero solo si se tiene experiencia en su uso. Copitos (hisopos): Para limpiar heridas pequeñas o aplicar medicamentos en áreas difíciles de alcanzar. Cuello ortopédico: Para inmovilizar el cuello en caso de lesiones. Tapabocas: Para proteger al personal de primeros auxilios y al paciente de infecciones respiratorias. Analgésico: Para aliviar el dolor. Preservativo: Para situaciones de emergencia, puede usarse como vendaje improvisado o para proteger el agua. Toalla higiénica: Puede usarse como apósito para heridas o para detener hemorragias. Jeringa: Para administrar medicamentos por vía intravenosa o intramuscular, pero solo si se tiene experiencia en su uso. Silbato: Para pedir ayuda en caso de emergencia. Encendedor: Para quemar gasas o algodón en caso de heridas pequeñas o para hacer señales de humo. Guantes: Para proteger al personal de primeros auxilios de infecciones.			
5	**SEÑALIZACIÓN.**			
5.1	SEÑALIZACION EN ACRILICO 2.4 mm CARTA	Unidad.	522	1
5.2	SEÑALIZACION EN POLITILENO 2.5 mm CARTA	Unidad.	522	1
5.3	SEÑALIZACIONES EN MULTIENCHAPE CARTA	Unidad.	522	1
5.4	MENÚ PROPALCOTE 43X33 CM	Unidad.	522	1
5.5	PENDONES (40 x80) cm, material banner 13 onzas.	Unidad.	522	1
6.	FUMIGACIÓN. FUMIGACION POR COMEDOR ESCOLAR Y/O SEDE EDUCATIVA (FUMIGACIÓN DE TIPO CORRECTIVO, PARA CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES (RATAS Y RATONES) INSECTOS VOLADORES Y RASTREROS (CUCARACHAS, MOSCAS, ETC.)	Unidad.	522	1
7.	**PAPELERIA.**			
7.1	Banda de Caucho X 1/4 de Libra	Caja	4	1,75
7.2	Paquete Guías Clasificadoras x 5	Paquete	3	1,75
7.3	Grapadora Oficina	Unidad	10	1
7.4	Grapas	Caja x5000	8	1,75
7.5	Gancho Legajador x 20	Paquete	20	1,75
7.6	Carpeta legajadora antiacido	und	50	1,75
7.7	Clips Mariposa	CajaX50	10	1,75
7.8	Clips sencillo	CajaX100	12	1,75
7.9	Sobre de manila carta x 100	Paquete	10	1,75
7.10	Sobre de manila oficio x 100	Paquete	10	1,75
7.11	Sacapunta Metalico x 24 Und	Paquete	4	1

7.12	Lapiz negro x 12	Paquete	3	1,75
7.13	Papel fotocopia carta	Resma x 500 hojas	30	1,75
7.14	Papel fotocopia oficio	Resma x 500 hojas	30	1,75
7.15	Bolígrafo	Unidad	30	1,75
7.16	Tijera oficina	Unidad	10	1
7.17	Marcadores	Unidad	12	1,75
7.18	Resaltadores	Unidad	12	1,75
7.19	Perforadora	Unidad	10	1
7.20	Borrador	Unidad	24	1,75
8.	ANALISIS MICROBIOLOGICOS	Unidad.	1	1.75

NUMERO DE PRUEBAS MICROBIOLOGICAS POR MES		
TIPO DE PRUEBA	**OCTUBRE**	**NOVIEMBRE**
E.COLI	7	7
AEROBIOS MESOFILOS	5	5
MOHOS Y LEVADURAS	7	7
SALMONELLA	2	1
LISTERIA MONOCYTOGENES	2	0
STHAPHYLOCOCOS AEUREUS	4	1
BACILOS CEREUS	4	0
COLIFORMES TOTALES	2	3
COLIFORMES FECALES	0	1
CLORO RESIDUAL	2	2
CLORO TOTAL	2	2
CLORUROS	2	2
DUREZA CALCICA	2	2
DUREZA TOTAL	2	2
SULFATOS	2	2
PH	2	2

FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL – ARTÍCULO 3 DECRETO 1860 DE 2021.

Teniendo en cuenta lo dispuesto en el DECRETO 1860 DE 2021 en su Artículo 2.2.1.2.4.2.16. “Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto

contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes".

El Departamento de Sucre para el fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en procesos de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, y teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual y el alcance de las obligaciones, considera que para el presente proceso de selección SI es pertinente incorporar que el contratista destine al cumplimiento del objeto contractual, la provisión de bienes o servicios por parte de la población descrita anteriormente.

COMPRAS PÚBLICAS - LEY 2046 DE 2020

Por la cual se establecen 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.

La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

De acuerdo con la ley, las entidades que, con recursos públicos, contraten la adquisición y entrega de alimentos estarán en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR SEGÚN EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

El objeto del contrato está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se describe a continuación:

Código UNSPSC	Descripción
50193001	Comida para infante
50193002	Bebidas para infante
90101501	Restaurantes
85151501	Servicios de control de la higiene de los alimentos
85151605	Estrategias de desarrollo alimentario o nutricional
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación
85151600	Asuntos nutricionales
85151700	Planeación y ayuda de política de alimentos.

4. FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL – ARTÍCULO 3 DECRETO 1860 DE 2021.

Teniendo en cuenta lo dispuesto en el **DECRETO 1860 DE 2021 en su Artículo 2.2.1.2.4.2.16.** *"Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de*

especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes".

El Departamento de Sucre, a través de la Secretaria de Educación para el fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en procesos de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, y teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual y el alcance de las obligaciones, considera que para el presente proceso de selección SI es pertinente incorporar que el contratista destine al cumplimiento del objeto contractual, la provisión de bienes o servicios por parte de la población descrita anteriormente.

5. COMPRAS PÚBLICAS - LEY 2046 DE 2020

Por la cual se establecen 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.

La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

De acuerdo con la ley, **las entidades que, con recursos públicos, contraten la adquisición y entrega de alimentos estarán en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30 % del valor total** de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

(ver análisis del sector)

6. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de las obligaciones estipuladas en las Resolución 335 de 2021 y la Resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, numeral 6.5, por medio de las cuales se expiden los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) vigentes en la fecha de la publicación del presente documento los cuales hacen parte integral del presente estudio previo, el Contratista se obliga con el Departamento a lo siguiente:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por la Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UapA, contenidos en la Resolución 335 de 2021.

2. Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, consagrados en el artículo 44 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas pertinentes.

3. Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas para la ejecución del Programa.

4. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

5. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

6. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones, lineamientos técnicos administrativos del MEN y directrices de la secretaria de Educación Departamental.

7. Dar cumplimiento a cada una de las etapas requeridas para la adecuada y correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en términos de eficiencia, eficacia, calidad y oportunidad.

8. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.

9. Cumplir estrictamente las normas laborales, de seguridad social y parafiscal en relación con el personal requerido para la ejecución del presente contrato, conforme a la normatividad aplicable a su vinculación.

10. Beneficiar con la entrega de raciones diarias a los titulares de derecho de la población objetivo debidamente registrado en el sistema de matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, seleccionados mediante un proceso de priorización y focalización, realizado por la entidad territorial y los establecimientos educativos.

11. Cumplir a cabalidad el objeto contractual dentro del plazo pactado.

12. Constituir dentro de los diez (10) días siguientes a la suscripción del contrato las garantías exigidas en el mismo, y ampliarlas en el mismo tiempo cuando hubiere lugar a ello.

13. Elaborar, presentar y sustentar mensualmente informes de ejecución dentro de los diez

(10) días calendario siguientes al mes que se reporta, dichos informes deben ser entregados a través de la oficina de atención y servicio al ciudadano SAC para ser direccionados a la supervisión y/o coordinación del PAE, donde se autorizarán los pagos pactados. Al finalizar la ejecución se deberá entregar un informe final, que deberá surtir el proceso descrito anteriormente.

14. Atender las visitas realizadas por la supervisión y/o coordinación, interventoría, MEN, entes de control y otros actores del programa.

15. Asistir a las reuniones convocadas por la supervisión y/o coordinación, establecimientos educativos, Comités de Alimentación Escolar, entidad territorial, MEN, entes de control y otros actores del programa.

16. Facilitar la información requerida por la supervisión y/o coordinación, MEN, entes de control y otros actores del programa, en los tiempos exigidos por cada entidad.

17. Apoyar los procesos que desarrollen la Gobernación de Sucre y la Secretaría de Educación para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa, participando y facilitando la conformación de los Comités de Alimentación Escolar y Comités Veedores en los diferentes establecimientos educativos.

18. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la UApA y/o de la Secretaría de Educación.

19. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión y/o coordinación, MEN, Secretaría de Educación y demás actores que participan en el PAE.

20. Informar inmediatamente a la supervisión y/o coordinación PAE, sobre hechos o actuaciones de terceros para actuar por fuera de la Ley y/o que afecten la correcta ejecución del contrato y por ende del programa PAE.

21. Obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas en los procesos contractuales.

22. Las demás obligaciones que señale la Ley, el Ministerio de Educación Nacional - Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa, la entidad de manera directa o a través de la supervisión y/o coordinación designada.

23. El contratista debe anexar en el informe mensual las remisiones de insumos de aseo suministrados mensualmente en las unidades de servicio conforme a la modalidad de suministro (Preparada en sitio e Industrializada), éstas deben estar avaladas y firmadas por el Rector o director rural, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en la entrega de los insumos de aseo en cuanto a calidad y cantidad.

24. En cuanto, a las solicitudes de planes de mejoras y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión y/o interventoría, el contratista tendrá un término de cinco (5) días hábiles para subsanar y entregar respuesta a los hallazgos encontrados. En caso, de no cumplir con este plazo inicial, a partir del sexto (6) día por cada día hábil de retraso se aplicará un descuento del 100% sobre el total de las raciones entregadas durante el día de la visita en la unidad de servicio; so pena de ser requerido a partir del presunto incumplimiento a partir del décimo (10) día. Nota: La subsanación de los hallazgos deberá ser certificada, avalada o aprobada por el Rector o en su defecto el CAE.

25. Los planes de mejoras y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión, deben ser enviados a la siguiente dirección electrónica: pae@sucre.edu.co; se entenderán por no recibidos los documentos que se alleguen por cualquier otro lugar y deben ser aprobados por el rector y/o CAE del establecimiento educativo.

26. El contratista debe anexar en el informe mensual los certificados de entregada de combustible (gas propano) en las unidades de servicio donde no se cuente con gas natural y exista la modalidad preparada en sitio, los cuales deben estar avalados y firmados por el Rector o director rural, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en el suministro del combustible. Además, el certificado debe declarar el número de cilindros suministrados y el peso de cada uno en libras o kilogramos.

27. El contratista debe anexar en el primer informe mensual los certificados de entrega de dotación a las manipuladoras de alimentos y demás personal que según sus funciones lo requieran, la cual debe cumplir con las exigencias establecidas en la Resolución 2674 de 2013; dichos certificados deben estar avalados y firmados por cada persona, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en el suministro de la dotación. Además, el certificado debe declarar el nombre y cantidad de elementos suministrados.

28. El contratista deberá entregar el número de dotaciones requeridas según la norma, al momento de la vinculación de cada trabajador, en el marco de la operación del PAE, así mismo, deberá realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

29. Respecto a la dotación a entregar por el contratista a las manipuladoras de alimentos, cabe aclarar, que el calzado debe ser completamente cerrado y antideslizante, los gorros deben cubrir completamente el cabello y el tapaboca debe ser de tela y cubrir desde la nariz hasta el mentón.

30. Los insumos de aseo entregados por el contratista deben coincidir con las Fichas Técnicas de los productos establecidos en el Programa de Limpieza y Desinfección (Bodega y Unidades de Servicio)

31. El contratista además de los insumos de aseo declarados en la Resolución 335 de 2021 para Ración Preparada en Sitio e Industrializada, deberá suministrar mensualmente guantes de manipulación por cada manipuladora de alimentos, puesto que éstos fueron incluidos en el estudio de costo. Así como también deberán entregar mensualmente bolsas plásticas para el manejo de los Residuos Sólidos generados en las unidades de servicio y bodegas durante la prestación del servicio.

32. El contratista deberá realizar fumigaciones en las sedes educativas y/o bodegas de almacenamiento de alimentos donde se evidencie la presencia de plagas, como acción de tipo correctivo, para ello deberá solicitar a la Entidad Territorial Certificada la autorización de dicha fumigación, presentado los soportes que evidencia la necesidad de aplicar esta medida correctiva.

33. El contratista deberá dotar cada unidad de servicio con material resistente y lavable el siguiente material informativo: Ficha Técnica de Información del MEN, Afiches de BPM, Lavado de manos, Demarcación de Áreas; es decir deberá anexar afiches de habitos de alimentación saludable – tamaño carta. Tamaño de ficha técnica – ciclos de menú = 60cm x 40cm. Afiches de BPM – Lavados de manos y áreas tamaño carta. Todos los documentos anteriormente referenciados debe ser revisados y aprobados por la ETC.

34. El contratista deberá contratar las manipuladoras de alimentos para las sedes educativas con modalidad Ración Preparada en Sitio e Industrializada teniendo en cuenta las recomendaciones de la ETC y anexos de la Resolución 335 de 2021.

35. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, 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 con lo establecido en la Ley 2046 del 6 de agosto de 2020, articulo 7 literal a.

36. El contratista deberá soportar con las respectivas facturas y/o cuentas de cobros, los gastos de los imprevistos utilizados; dentro de estos gastos se puede contemplar la realización de mantenimientos preventivos y/o correctivos en las unidades de servicio y bodegas, suministro de agua potable ante un posible racionamiento o deficiencia, análisis microbiológico de los alimentos, entre otros.

37. El contratista debe certificar el cumplimiento de las compras de los bienes nacionales relevantes en caso de ser ofertados, las compras se verificarán en el aplicativo diseñado para tal fin.

38. El contratista no deberá suministrar leña para la cocción de los alimentos, en aras de preservar el medio ambiente.

39. El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes focalizadas en el Programa, un (1) botiquín de primeros auxilios por 18 elementos en calidad de préstamo, que contenga mínimo los elementos necesarios para prestar los primeros auxilios. El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes focalizadas en el Programa, por lo menos un (1) termómetro de punzón digital en calidad de préstamo, en aras de garantizar y controlar las temperaturas requeridas por los alimentos y sus preparaciones. El contratista tendrá que mantener un (1) extintor de incendio en aquellos comedores escolares de las sedes focalizadas en el Programa donde no se cuente con el mismo, esto en calidad de préstamo para la extinción de posibles incendios. Dicho extintor deberá contar con carga (agente extintor) vigente. El contratista deberá garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en los ciclos de menú por grado y nivel escolar; en caso, de NO cumplirse lo expuesto anteriormente, se aplicará un descuento del 100% del valor total de los cupos

asignados para un (1) día de prestación de servicio sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa cada vez que se evidencie el incumplimiento.

40. El contratista deberá informar a la supervisión y/o coordinación, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 335 de 2021.

41. El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite.

42. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

43. El contratista deberá realizar oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.

44. El contratista deberá utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas.

45. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

46. El contratista en los procesos de manipulación de alimentos, reemplazará al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes; además deberá informar cualquier otra eventualidad que impida prestar el adecuado servicio de alimentación.

47. El contratista deberá realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

48. El contratista deberá implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigido en los anexos de la Resolución 335 de 2021.

49. El contratista deberá entregar mensualmente en las cuentas de cobro, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto

de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. De igual forma deberá anexar los análisis microbiológicos que se realicen a los alimentos que hacen parte de la Ración Preparada en Sitio conforme al cronograma establecido en el Plan de Muestreo.

50. El contratista deberá 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. Para aquellos casos que se

exceptúan de la obligación de la autorización sanitaria, se deberá contar con la Certificación de No Obligatoriedad.

51. El contratista deberá entregar durante la ejecución, 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.

52. El contratista deberá realizar las remisiones de entrega de víveres de los complementos am/pm, almuerzo e industrializado, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN-UApA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos 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.

53. El contratista deberá realizar las remisiones de aseo y cumplir con la entrega de los insumos, la cual debe ser firmada por los rectores para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con los lineamientos de la Resolución 335 de 2021 (Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

54. El contratista deberá implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón de la Resolución 335 de 2021, elaborados y aprobados por el Departamento de Sucre, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución 335 de 2021, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.

55. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico. Nota: en caso de realizar intercambios no autorizados se realizará descuento del 100% del costo de las raciones.

56. El contratista deberá efectuar seguimiento y registro de los complementos alimentarios entregados y de los estudiantes atendidos en cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el Departamento para el pago, en los formatos diseñados por el MEN-UApA. Así mismo, se deberá efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

57. El contratista deberá realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

58. El contratista deberá cumplir con las obligaciones concernientes a las prestaciones sociales y patronales que apliquen según la normatividad que regula la materia, y debe efectuarse sobre la totalidad del personal dispuesto para la ejecución del programa.

59. El contratista deberá contar de forma exclusiva y durante toda la ejecución del programa con las bodegas en los términos incluidos en el presente documento.

60. El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato, el equipo de trabajo mínimo establecido por la ETC para la correcta y oportuna operatividad del mismo.

61. El contratista deberá suministrar a la supervisión y/o coordinación, interventoría, MEN-UApA, entes de control y otros actores del programa, el listado de proveedores tanto municipales como departamentales y nacionales (donde dé cuenta el nombre del producto,

nombre de la empresa, dirección, teléfono y representante legal) en formato establecido por el MEN-UApA.

62. El operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesario para el cabal cumplimiento de la operación.

63. Garantizar durante la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.), en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%), que hagan parte de la población señalada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el art 3 del Decreto 1860 de 2021.

64. Para presentar cuenta de cobro el contratista debe adjuntar comprobante de pago por transferencias del salario a las manipuladoras de alimentos. Nota: Para la presentación de la última cuenta el contratista debe presentar paz y salvo firmado por las manipuladoras de alimentos por el tiempo de servicio prestado.

6.2. OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE.

El Departamento de Sucre se verá obligado para con el Contratista a lo siguiente:

a. Cancelar el valor del contrato en la forma y términos establecidos.
b. Suministrar oportunamente la información que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
c. Designar el Supervisor del contrato y conformar el grupo de apoyo al programa.
d. Trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los comedores escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario favorable.
e. Hacer seguimiento e informar de manera inmediata a la UApA los cambios que se generen en la priorización inicial de los establecimientos educativos y focalización de los titulares de derecho con la respectiva justificación.
f. Elaborar los ciclos de menús de acuerdo con la minuta patrón diseñado por la UApA y establecido en la Resolución 335 de 2021, garantizando que dichos ciclos sean diseñados por un profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.
g. Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.
h. Remitir oportunamente al Ministerio de Educación la información y los documentos que establezca de manera general o solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública (CHIP).
i. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.
j. En caso de presentarse una eventualidad (motivo de fuerza mayor y/o caso fortuito) durante la ejecución del programa, desde la ETC se activará la matriz de riesgo de conformidad con las zonas donde se presente la emergencia. Nota: si durante la eventualidad se requiere de cambio de modalidad, el porcentaje de diferencia de las raciones en la prestación del servicio, se asumirá de los recursos destinados como imprevistos y gastos administrativos.

7. REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES.

VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES, EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

La evaluación de las propuestas recibidas se realizará en dos etapas, a saber: Una primera etapa de verificación de requisitos habilitantes, los cuales no otorgan puntaje, sino que sirven para determinar si los oferentes se consideran HÁBILES o NO HÁBILES (PASA – NO PASA); y una segunda etapa en la cual se realizará una ponderación precisa y detallada de los factores técnicos y económicos de las propuestas consideradas HÁBIL en la primera etapa de verificación de requisitos habilitantes.

FACTORES DE VERIFICACIÓN – REQUISITOS HABILITANTES (*HABIL – NO HABIL)*

De acuerdo con el Numeral 1 del Artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, la entidad buscará que los oferentes cumplan con ciertas condiciones y capacidades para ser considerados HÁBIL, para lo cual

el Departamento realizará el análisis jurídico y técnico de las propuestas, con el fin de determinar, de acuerdo con la Ley y las exigencias de este Pliego de Condiciones, cuales son admitidos.

Las propuestas serán evaluadas teniendo en cuenta los criterios que se enumeran a continuación:

CRITERIO	CALIFICACIÓN
CAPACIDAD JURÍDICA	HÁBIL / NO HÁBIL
CONDICIONES DE EXPERIENCIA	HÁBIL / NO HÁBIL
CAPACIDAD FINANCIERA	HÁBIL / NO HÁBIL
CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	HÁBIL / NO HÁBIL
CAPACIDAD TECNICA	HÁBIL/NO HÁBIL
TOTAL	**HÁBIL / NO HÁBIL**

La verificación de los requisitos habilitantes se realizará de la siguiente manera:

7.1. CAPACIDAD JURÍDICA.

Para que el oferente sea considerado HÁBIL en este criterio de verificación, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Este documento deberá estar suscrito por el proponente.

Esta carta de presentación de la propuesta y todo lo en ella consignado, se entiende presentado bajo la gravedad de juramento.

En el caso de consorcio o unión temporal se exigirán las firmas en las mismas condiciones que para las personas naturales o jurídicas según el caso.

Este documento tiene por finalidad que el proponente manifieste libre y espontánea su intención de participar en el proceso de selección, aceptando las reglas contenidas en el pliego de condiciones y el plazo de validez de la oferta, expresando en ejercicio del principio de presunción de buena fe, que no se encuentra incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición.

Este requisito se cumple con la firma en la carta de presentación de la oferta por parte de la persona legalmente facultada.

Se entiende como persona legalmente facultada el proponente, persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en el caso de Consorcio o Unión Temporal, para participar en todo el proceso y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara y legible el nombre de la persona que suscribe la oferta.

b) CARTA DE INFORMACIÓN DE CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES.

Se diligenciará de acuerdo con el Formatos Nº 3 o 4 – Carta de Información del Consorcio y Formato Nº 3 – Carta de Información de la Unión Temporal, teniendo en cuenta lo siguiente:

- En caso que el proponente sea un consorcio deberá indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del supervisor del contrato.

- En caso que el proponente sea una unión temporal indicará el porcentaje de participación y señalará los términos y la extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de sus integrantes, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del supervisor. La extensión de la participación se indicará en función del alcance del contrato.

- Los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal responderán solidariamente por todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato; deberán designar a un representante del Consorcio o Unión Temporal.

Apoderados

Los Proponentes podrán presentar Ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades precisas y detalladas para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en

la suscripción del Contrato.

El apoderado podrá ser una persona natural o jurídica y deberá estar facultado para representar conjuntamente al Proponente y a todos los integrantes de la Estructura plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades:

(i) Formular Oferta para el proceso de selección que trata este Pliego; (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite EL DEPARTAMENTO DE SUCRE en el curso del presente proceso; (iii) Recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de Adjudicación; (iv) Suscribir en nombre y representación del Adjudicatario el Contrato.

En caso de no allegar el poder conferido legalmente en las condiciones exigidas en el pliego de condiciones o que éste no se encuentre suscrito por quien tenga facultades para ello según los documentos de existencia y representación de la persona jurídica, la Oferta será RECHAZADA.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el código General del Proceso para la constitución de apoderados (artículos 74 y 82), así como con los aspectos referidos a la autenticación, consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

Apoderado personas extranjeras

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en Colombia, y las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán constituir un apoderado, debidamente facultado para presentar la oferta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el Contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con la ley y este pliego.

Las personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal podrán constituir un solo apoderado común y, en tal caso, bastará para todos los efectos la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes, con los requisitos de autenticación, consularización y/o apostille y traducción exigidos en el Código de Comercio de Colombia, además de los señalados en este pliego. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Manifestación expresa de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades

Certificación expedida por el proponente o su representante legal, en la cual conste bajo la gravedad de juramento, que se entenderá surtido con la presentación del documento, que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las contenidas en el artículo 8° de la Ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, el Estatuto Anticorrupción o establecida en cualquier otra disposición de carácter legal.

c) CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.

Si el proponente es una persona jurídica nacional, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio dentro de los 30 días calendario anteriores al cierre de la presente Contratación; **cuando se trate de personas jurídicas extranjeras** que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberá comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen.

El certificado deberá contener la siguiente información:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del plazo de la presente Contratación.

- El objeto social y/o actividades relacionadas inscritas de la persona jurídica deberá estar acorde con el objeto a ejecutar. Si no se encuentra concordancia entre el objeto de la Convocatoria Pública y el objeto social de la persona jurídica, la propuesta será rechazada.

- La duración de la sociedad, contada a partir de la fecha de cierre del plazo de la Contratación, no podrá será inferior al plazo establecido para el contrato y un (1) año más.

Si el representante legal de la sociedad tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá adjuntarse el documento de autorización expresa del órgano competente. Los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia (apostilla o consularización).

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos, deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la cámara de Comercio.

Acta de junta de socios

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización impartida por la Junta de Socios o el estamento de la Sociedad que tenga esa función, donde lo faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso y celebrar el respectivo contrato en caso de resultar seleccionado. Se precisa que dicha autorización debe concederse en forma previa a la presentación de la propuesta y para que surta efectos ante terceros, debe figurar en el correspondiente certificado de existencia y representación legal.

En el caso de las uniones temporales o consorcio cada uno de los integrantes deberá acreditar tal situación, en consecuencia, deberá tener autorización para celebrar contratos en suma igual al valor resultante de aplicar el porcentaje de participación al presupuesto oficial.

Si la propuesta se presenta a nombre de una sucursal, se deberán anexar los Certificados tanto de la Sucursal como de la Casa Principal.

Existencia y representación de personas jurídicas extranjeras

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia deberán acreditar:

a) Su existencia y representación legal, con documentos debidamente consularizados o apostillados, expedidos dentro de los tres (3) meses anteriores al Cierre de la Licitación Pública.

La omisión del (de los) documento(s) que acredite(n) la existencia y representación legal, o el defecto en la fecha de expedición de dicho(s) documento(s) serán subsanables.

b) Que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado, como mínimo, por el término de vigencia del Contrato que se desprenda de la Licitación Pública y un año más.

La falta de acreditación de que se tiene apoderado será subsanable. La acreditación de apoderado no eximirá de la obligación de constituir sucursal en Colombia para efectos de la ejecución del Contrato, si ello es necesario de conformidad con la normatividad vigente.

Si el proponente es una persona natural deberá estar inscrito como tal en la cámara de comercio bajo una actividad que le permita ejecutar el objeto contractual para lo cual deberá aportar certificado de inscripción en la cámara de comercio con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores al cierre de la convocatoria.

NOTA: Solo se aceptarán certificados expedidos por la cámara de comercio respectiva, el cual contenga la firma mecánica de representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la cámara de comercio quien avala el certificado. NO se aceptarán certificados expedidos a través del portal de servicios virtuales (SII) que no tienen la firma antes mencionada.

d) CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (R.U.P).

El proponente, sea persona natural o jurídica, y cuando se trate de consorcio o de unión temporal, cada uno de los integrantes, deberá estar inscrito en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

El certificado deberá contener la siguiente información:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre de la presente contratación.

- La duración de la persona jurídica, contada a partir de la fecha de cierre de la presente contratación, no será inferior al plazo establecido para el contrato y un (1) año más.

Dentro del término de traslado del informe de evaluación, el proponente o cada uno de los integrantes del proponente plural, deben tener vigente su inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

La inscripción, clasificación y calificación en el Registro de Proponentes de la Cámara de Comercio debe haber sido realizada de conformidad con el Decreto 1082 de 2015; de acuerdo a lo establecido en las normas antes mencionadas y con lo dispuesto en el Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el registro único de proponentes servirá como Plena Prueba en la verificación de los requisitos de Clasificación, Capacidad de Contratación, Cumplimiento en Contratos anteriores, Experiencia General, Capacidad Financiera y Capacidad de Organización.

Cuando no se allegue el certificado de inscripción, calificación y clasificación en el RUP o la fecha de expedición de éste no se encuentre dentro de la requerida por la Entidad, el Departamento de Sucre le solicitará al proponente, el respectivo documento o las aclaraciones que se consideren pertinentes. El proponente contará con un término perentorio, para allegar el documento o hacer las aclaraciones que le sean solicitadas, so pena de rechazo.

Si dentro del desarrollo del proceso de selección el Departamento advierta la existencia de posibles irregularidades en el contenido de la información del registro, que puedan afectar el cumplimiento de los requisitos exigidos al proponente, podrá suspender el proceso de selección e impugnar ante la Cámara de Comercio la clasificación y calificación del inscrito, para lo cual ni el Departamento ni el proponente están obligados a prestar caución.

En el evento en que la Cámara de Comercio establezca la existencia de graves inconsistencias que hayan alterado en su favor la calificación y clasificación del inscrito, se le cancelará la inscripción en el registro quedando inhabilitado para contratar con el Estado por el término de cinco (5) años, sin perjuicio de las acciones penales a que haya lugar. En caso de reincidencia la inhabilidad será permanente. Numeral 6.3 del Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007.

NOTA: Solo se aceptarán certificados expedidos por la cámara de comercio respectiva, el cual contenga la firma mecánica de representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la cámara de comercio quien avala el certificado. NO se aceptarán certificados expedidos a través del portal de servicios virtuales (SII) que no tienen la firma antes mencionada.

e) CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.

Personas Jurídicas: Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, avalado por un contador público, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje(si está obligado). Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad. El departamento de Sucre verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta, (PRESENTAR PLANILLA DE PAGO DEL ULTIMO MES OBLIGADO) sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

Personas Naturales: En caso que el Proponente sea una persona natural, deberá tener en cuenta lo señalado en la Ley 828 de 2003, “por la cual se expiden normas para el Control a la Evasión del Sistema de Seguridad Social”, especialmente lo consignado en el artículo 1, por medio del cual se modifica el parágrafo 2 del artículo 50 de la Ley 789 de 2002”, deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos y una copia del pago de los aportes a la seguridad social, si tiene empleados a su cargo deberá aportar una declaración juramentada, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje (si esta obligado). Dicho documento debe certificar, que, a la fecha de presentación de su propuesta, que ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos.

La información presentada se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad. El Departamento de Sucre verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta o al de la suscripción del contrato, (PRESENTAR PLANILLA DE PAGO DEL ULTIMO MES OBLIGADO), sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes.

En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

Proponentes Plurales

Cada uno de los integrantes del Proponente Plural debe acreditar por separado los requisitos de que tratan los apartes anteriores.

- **Proponentes Plurales**

Cada uno de los integrantes del Proponente Plural debe acreditar por separado los requisitos de que tratan los apartes anteriores.

f) GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA Y CONSTANCIA DE PAGO DE LA MISMA.

La oferta deberá acompañarse de una garantía con el fin de asegurar la firma y perfeccionamiento del contrato por parte del oferente, favorecido con la adjudicación, la cual podrá consistir de acuerdo con lo consagrado en el Artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015 en:

- Contrato de seguro contenido en una póliza.
- Patrimonio autónomo.
- Garantía bancaria.

La cual contendrá mínimo lo siguiente:

- Asegurado/ Beneficiario: **DEPARTAMENTO DE SUCRE.**
- Cuantía: 10% del valor de la oferta, representados en pesos colombianos.
- Vigencia: tres (3) meses, contados a partir de la fecha del cierre del proceso.
- Tomador/ Afianzado: Si el oferente se presenta de manera individual, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción o entidad que haga las veces y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la entidad podrá denominarse de esa manera. Cuando la oferta se presente en consorcio o unión temporal (se deberá indicar sus integrantes y el porcentaje de participación) y no a nombre de su respectivo representante legal.

En el evento en que sea prorrogado el término para adjudicar el contrato, los proponentes se obligan a ampliar a su costa la vigencia de la garantía en los mismos términos establecidos, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la comunicación por parte de la Entidad en que se le informe la prórroga de la adjudicación. El proponente debe anexar a la propuesta el recibo de pago de la prima correspondiente.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma. Esto de conformidad al Parágrafo 3 del artículo 5 de la ley 1882 de 2018.

El Departamento de Sucre, hará efectiva la totalidad de la garantía a título de indemnización por perjuicios, en los siguientes casos:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prorroga sea inferior a tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción de contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Lo anterior, sin menoscabo de las acciones conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados.

g) CERTIFICADOS VIGENTES DE ANTECEDENTES FISCALES, JUDICIALES, DISCIPLINARIOS, REDAM Y DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS (RNMC) DEL OFERENTE, DE LA PERSONA JURÍDICA Y DE SU REPRESENTANTE LEGAL.

El proponente, o cada uno de los integrantes cuando se trata de consorcios o uniones temporales, deberán presentar los certificados vigentes de antecedentes fiscales, judiciales, disciplinarios y de medidas correctivas. Estos certificados de antecedentes deben estar vigentes a la fecha de cierre del proceso, de acuerdo a la normatividad que regula a cada uno de ellos. En todo caso, la entidad los verificara en las diferentes plataformas diseñadas para ello.

h) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO.

El proponente, y cada uno de los integrantes cuando se trata de consorcios o uniones temporales, deberán anexar copia del Registro Único Tributario (RUT).

i) FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL.

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su Cédula de Ciudadanía. Las personas naturales extranjeras, deberán presentar copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, presentarán copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

En caso de personas jurídicas, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de cada uno de los integrantes que lo conforman.

j) FACULTADES PARA PRESENTAR PROPUESTA Y CONTRATAR.

Si el representante legal, apoderado o representante no tiene facultades amplías y suficientes para presentar la propuesta y contratar, deberá adjuntar el acta de la junta o asamblea de socios o documento que acredite estas facultades. En caso de actuar en nombre y representación de una persona natural, bastara presentar poder debidamente autenticado ante notario público por parte del poderdante.

k) COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El proponente deberá diligenciar el Formato-7 suministrado por la entidad.

l) DECLARACIÓN DE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDAD O INCOMPATIBILIDAD

El proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramente que no se encuentra incurso en inhabilidad o incompatibilidad o conflicto de interés, según los formatos 2 o 2.1 o 2.2, según sea el caso.

m) DECLARACIÓN DE MULTAS Y SANCIONES

El proponente deberá manifestar bajo la gravedad de juramente las multas y sanciones, conforme al formato 5 suministrado por la entidad.

n) REDAM.

El proponente deberá aportar el redam del proponente en caso de ser persona natural o del representante legal del proponente en caso de ser persona jurídica.

7.2. CAPACIDAD FINANCIERA.

El análisis financiero no tiene ponderación alguna. Se trata del estudio que debe realizar el Comité Evaluador, para determinar si la propuesta se ajusta a los requerimientos de la Ley y del Pliego de Condiciones, con miras a establecer la Capacidad Financiera para contratar.

La entidad evaluará los indicadores con corte a 31 de diciembre de 2024.

INDICADOR FINANCIERO	MÍNIMO REQUERIDO
Liquidez: (AC/PC)	**≥ 1,8**
Endeudamiento: (PT/AT) *100	**≤ 59**
Razón de cobertura de intereses (UP/GI)	**≥ 1,5 o indeterminado**
Capital de Trabajo (AC-PC)	**≥ 10% DEL VALOR DEL PRESUPUESTO OFICIAL**

De igual forma en cumplimiento de los artículos 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3° del Decreto 1860 de 2021, se establecen criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres y Mipymes:

Indicador	Fórmula	Margen Sugerido
Índice de liquidez	ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	**≥1,21**
Índice de Endeudamiento	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL X 100	**≤70%**
Razón de Cobertura de Intereses	UTILIDAD OPERACIONAL / INTERESES	**≥ 1**

En el evento que se presenten uniones temporales o consorcios, el análisis se hará de la siguiente manera:

En caso de proponentes o estructuras plurales para los indicadores de liquidez, endeudamiento y razón de cobertura de interese se calcularán cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{..} Componente\ 1\ del\ indicador_{,} \times porcentaje\ de\ participación_{,}\right)}{\left(\sum_{..} Componente\ 2\ del\ indicador_{,} \times porcentaje\ de\ participación_{,}\right)}$$

Donde es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

NOTA: Los oferentes deben cumplir con todos los índices requeridos por la Entidad para determinar la capacidad financiera

Los oferentes cuyos gastos de intereses sean cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses ni de liquidez. En este caso el oferente cumple el indicador, salvo que la utilidad operacional o el activo corriente sea negativa, caso en el cual NO cumple con el indicador de cobertura de intereses.

Se consideran inhabilitados los proponentes que no cumplan con los criterios establecidos.

7.3. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. La capacidad de organización está dada por su rentabilidad.

la entidad evaluará los indicadores de la capacidad financiera teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el RUP, de acuerdo con el PARÁGRAFO TRANSITORIO del artículo 2.2.1.16.1.6.2 del Decreto 1082 de 2015, sustituido por el artículo 3 del Decreto 579 del 31 de mayo de 2021. Por «mejor año fiscal» se interpreta la información relativa al año apreciada en su conjunto, o sea, de manera integral.

INDICADOR ORGANIZACIONAL	MÍNIMO REQUERIDO	MÍNIMO EXIGIDO PARA LAS EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTO DE MUJERES Y MIPYMES
Rentabilidad sobre patrimonio: (Utilidad Operacional/Patrimonio)	≥ 0,06	0,04
Rentabilidad sobre activos: (Utilidad Operacional/Activo total)	≥ 0,05	0,02

En caso de proponentes o estructuras plurales para los indicadores de rentabilidad del patrimonio y rentabilidad del activo, se calcularán cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Si no cumple con estos requisitos se calificará NO HÁBIL.

7.4. CAPACIDAD TÉCNICA

7.4.1. CONDICIONES DE EXPERIENCIA

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar experiencia a través de la información consignada en el registro único de proponentes (para personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas en Colombia) relacionando, en el anexo respectivo del pliego de condiciones, la experiencia que pretendan hacer valer en el proceso de selección, debe corresponder a TRES (3) CONTRATOS Y/O CONVENIOS EJECUTADOS, cuyo objeto esté relacionado con el presente objeto de selección, es decir, suministro o prestación de servicio de alimentación escolar.

NOTA 1: La suma de los contratos y/o convenios aportados deberá ser igual o superior al valor del presupuesto oficial total expresado en SMMLV, esto es igual o superior a $ 4.621,15 SMLMV.

NOTA 2: Los contratos y/o convenios aportados para acreditar la experiencia deberán acreditar el suministro de alimentación que incluya ración preparada en sitio a diferentes grupos poblacionales.

NOTA 3: el número sumado de los días de atención de los contratos aportados con los que el oferente deberá acreditar la experiencia deberá ser igual o superior a 35 días calendarios.

NOTA 4: Para la acreditación de la EXPERIENCIA REQUERIDA, además de consignarse en el formulario de experiencia toda la información solicitada, según corresponda, el proponente deberá cumplir los siguientes requisitos:

Aportar máximo TRES (3) contratos terminados que cumplan lo requerido en el presente pliego, los cuales deben encontrarse inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP.

El contrato aportado para efectos de acreditación de experiencia, reportado en el Registro Único de Proponentes-RUP, debe encontrarse clasificado hasta el tercer nivel en el “Clasificador de Bienes, Obras y Servicios de las Naciones Unidas”, en los siguientes códigos:

Código UNSPSC
93131600
85151600
85151700
85151600
50193000

En el caso en que la experiencia se haya producido siendo miembro de un consorcio, unión temporal o cualquier otra forma de asociación, se acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación que tuvo el integrante que la pretenda hacer valer.

Para efectos de la evaluación de la experiencia presentada por Consorcios o Uniones Temporales, el Departamento exige que todos los integrantes de las estructuras plurales, aporten experiencia.

Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características

disímiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.

Los criterios de evaluación para la experiencia serán los siguientes:

CRITERIO	CALIFICACIÓN	
VALOR TOTAL EJECUTADO	CUMPLE	NO CUMPLE
TOTAL	HÁBIL	NO HÁBIL

Si el contrato incumple cualquiera de los requisitos anteriores NO SERA tenido en cuenta para la evaluación.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA.

El proponente deberá acreditar que los contratos relacionados en el **Anexo de experiencia** se encuentran inscritos en el RUP. La entidad verificará del RUP aquella información de los contratos requerida en el presente pliego de condiciones, además de lo anterior deberá allegar certificado de cumplimiento y/o acta final y/o acta de liquidación con el fin de verificar el objeto celebrado.

LA INFORMACIÓN SOBRE LA EXPERIENCIA QUE NO REPOSE EN EL RUP, DEBERÁ APORTARSE DENTRO DE LA PROPUESTA.

Para efectos de la valoración de la experiencia, el proponente deberá acreditar los siguientes datos de la misma, los cuales se acreditarán, por regla general, mediante la información inscrita en el RUP:

- ✓ Entidad Contratante
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Principales actividades ejecutadas
- ✓ Número del contrato
- ✓ El porcentaje de participación, si el contrato se suscribió en cualquier forma asociativa.
- ✓ La fecha de iniciación de la ejecución del contrato. (Debe indicar día, mes y año).
- ✓ La fecha de terminación de la ejecución del contrato. (Debe indicar día, mes y año).
- ✓ Tiempo total de suspensión (SI APLICA).
- ✓ Debe Indicar día, mes y año, tanto de la fecha de inicio como de la fecha de terminación del período de la suspensión. (Se aplicará la formula prevista para tal fin en el presente pliego de condiciones), ó
- ✓ Debe indicar el tiempo total (En días) del período de suspensión. (En este caso, se sumarán los días de la suspensión y se dividirá entre 30, para obtener el dato en meses), ó
- ✓ Debe indicar el tiempo total (En meses) del período de suspensión.

NOTA 1: En caso de que los datos de las suspensiones se acrediten en días, meses y años de inicio y terminación; y adicionalmente en meses y/o en días, tendrán prioridad las fechas de iniciación y terminación de las mismas, para el cálculo de las suspensiones.

NOTA 2: Cuando no se indique la fecha de terminación de la suspensión, pero se indique la fecha de reanudación, ó de reiniciación, o de levantamiento de la misma, se tomará como fecha de terminación de la suspensión, el día anterior a la reanudación o de reiniciación, o de levantamiento se aplicará la fórmula descrita para tal fin en el presente pliego de condiciones, para el cálculo correspondiente.

- ❖ Nombre y cargo de la persona que expide la certificación.

NOTA 3: La experiencia que se pretenda acreditar en contratos suscritos con el **DEPARTAMENTO DE SUCRE** deberá acreditarse por parte del proponente, en las condiciones exigidas en el presente pliego.

NOTA 4: La experiencia deberá acreditarse por parte del proponente, en las condiciones exigidas en el presente pliego, así mismo el valor total del o los contratos celebrados que se aporten para acreditar la experiencia será aquel que tuvieron a la fecha de terminación del contrato y la conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) se hará conforme al vigente en dicho año, de conformidad con el numeral 2° del literal b, del numeral 1.2.2.1.1 de la Circular # 002 del 31 de enero de 2014, expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio.

NOTA 5: Para efectos de la acreditación de experiencia de contratos que haya sido objeto de cesión antes de la ejecución del 50% de la ejecución total, se admitirán como experiencia para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente.

CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES Y/O PARTICULARES

Se deberá aportar junto con el contrato, uno o alguno de los documentos que se describen a continuación

- **Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales:**

La certificación debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la entidad contratante; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente pliego de condiciones, que no se acrediten con el certificado del RUP.

- **Acta de Entrega o de Recibo Definitivo**

Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida, que no se acredite con el certificado del RUP.

- **Acta de Terminación**

Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en las cuales conste la información requerida, que no se acredite con el certificado del RUP.

- **Acta de Liquidación**

Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información requerida, que no se acredite con el certificado del RUP.

7.4.2. BODEGA PRINCIPAL

El proponente deberá aportar la siguiente documentación, que será requisito habilitante:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN	NUMERO DE MESES	MUNICIPIO
1	BODEGA PRINCIPAL	Una bodega principal, con disponibilidad de 100%, con área total mínima de 700 M2, la cual debe contar con cuarto frio o equipo de refrigeración y/o congelación con capacidad mínima de almacenamiento de 15 toneladas. Para acreditar esta condición se deberá allegar Promesa de Contrato de Arrendamiento o contrato de arrendamiento o leasing acompañado del Certificado de Libertad y Tradición del	2 MESES	SINCELEJO

		propietario del inmueble a arrendar; si es propietario del inmueble deberá acompañar - certificado de libertad y tradición del inmueble. En todo caso se deberá aportar copia de la cédula del propietario del inmueble con la anterior documentación solicitada. El proponente deberá anexar concepto higiénico sanitario favorable vigente de la bodega propia o de terceros con concepto favorable o favorable con observaciones expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no mayor a 1 año a la fecha de cierre del proceso. El Departamento se reserva el derecho de realizar visita de campo, con el propósito de verificar la disponibilidad de la bodega.		

7.4.3. DISPONIBILIDAD DE MEDIOS DE TRANSPORTES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, los vehículos tipo furgón deberán contar con la documentación reglamentaria vigente; además de cumplir con los requisitos exigidos en el artículo 4º de la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. Dado su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud; los víveres e insumos, deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad, para la acreditación de esta condición, el proponente deberá anexar los siguientes documentos:

Documentos de los Vehículos tipo furgón (a la presentación de la Propuesta).	N° DE VEHICULOS.
-Si el vehículo es propio: Licencia de tránsito del vehículo. Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing. -Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo. -Matrícula del Vehículo. -Revisión Técnico Mecánica (si aplica). -Fotocopia del SOAT. -Acta de inspección con concepto favorable y/o Concepto higiénico sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a 1 año a la fecha del cierre. -El vehículo debe llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", para esto deberá allegar registro fotográfico. MODELO 2013 EN ADELANTE.	4

Condiciones de conservación del producto

Para mantener las condiciones de conservación de los alimentos trasportados es necesario:

• No transportar conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del alimento o materia prima.

• En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos deben estar debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evite la contaminación cruzada.

• En todo caso se debe mantener las condiciones de conservación establecidas para el alimento transportado de acuerdo con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

7.4.4. EQUIPO MÍNIMO HABILITANTE

El proponente deberá presentar con su propuesta el siguiente equipo de trabajo:

Ítem	Cargo	Cantidad	Condición	Disponibilidad
1	DIRECTOR GENERAL DEL PROGRAMA	1	Perfil: Profesional: Administrador Público o Administrador de Empresas y/o Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Industrial o Administración de empresas o Ingeniería Agroindustrial. Además, debe contar con título de	100%

			postgrado en áreas afines al cargo. Funciones: Al director General le corresponde la dirección, administración, supervisión y coordinación del programa. El director debe conducir y liderar el Proyecto Para ello debe gestionar, orientar, supervisar y coordinar a los diferentes actores que la conforman, así como sus procesos, cautelando el cumplimiento de los lineamientos y orientaciones establecidos. Experiencia profesional: Mínima de diez (10) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley. Nota: Para acreditar la fecha de terminación y aprobación del pensum académico de educación superior se deberá allegar, certificado de la institución de educación superior que lo acredite, caso contrario se contará a partir de la fecha de grado.	

			Experiencia relacionada: como director, en por lo menos tres (3) contratos y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	
2	COORDINADOR OPERATIVO	1	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Agroindustrial o profesiones a fines. Experiencia profesional: Mínima de tres (3) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o a partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley. Nota: Para acreditar la fecha de terminación y aprobación del pensum académico de educación superior se deberá allegar, certificado de la institución de educación superior que lo acredite, caso contrario se contará a partir de la fecha de grado Experiencia relacionada: experiencia específica certificada en por lo menos tres (3) contratos y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o	100%

			suministro de alimentos.	
3	NUTRICIONISTA DIETISTA	1	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética. Experiencia profesional: Mínima de tres (3) años, contada a partir de la inscripción o registro profesional Experiencia relacionada: en un (1) contrato y/o proyecto en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos	50%
4	CONTADOR PÚBLICO	1	Perfil: Título profesional en contaduría pública con experiencia profesional mínima de 5 años contada a partir de la terminación del pensum académico, contar con tarjeta profesional. Experiencia relacionada: en 1 proyecto como contador y/o coordinador financiero y/o contable.	60%
5	AUXILIAR CONTABLE	1	Perfil: Titulo como auxiliar contable y/o Contador público. Experiencia relacionada: en 1 proyecto como auxiliar contable.	100%
6	SECRETARIA RECEPCIONISTA	1	Perfil: Es la persona encargada de recibir los visitantes que llegan a la oficina o a la empresa por alguna causa o motivo También es la persona encargada de manejar las citas de sus superiores.	100%

			Experiencia relacionada: Mínima de un (1) año en cargos similares.	
7	GESTOR DE BASE DE DATOS Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN	1	Perfil: Título universitario a nivel de licenciatura en informática, ingeniería de sistema o técnico o tecnólogo de sistemas. Experiencia relacionada: Dos años de experiencia en trabajos relacionados con la administración y manejo de base de datos. Estudios Tecnológicos y/o técnicos en tecnología e informática, manejo de bases de datos. Funciones: recolectar, clasificar y resguardar la información de manera organizada, Mantener la accesibilidad a la base de datos. Garantizar que sea segura. Realizar un respaldo de la información. Las demás que les confieran el Reglamento Interior, los manuales de organización y procedimientos de la empresa	100%
8	JEFE TÉCNICO	1	Perfil: Ingeniero de alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial. Experiencia relacionada: Dos	100%

			años de experiencia en cargos similares.	
9	JEFE DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE	1	Perfil: Profesional en ingeniería industrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial y/o afines. Experiencia relacionada: Mínimo tres años de experiencia ocupando posiciones similares.	100%
10	AUXILIAR DE ALMACÉN Y EMPAQUE	7	Perfil: Bachiller académico Experiencia: Laboral.	100%
11	SERVICIOS GENERALES	1	Perfil: Educación básica primaria. Experiencia: Ninguna	
12	TÉCNICO DE MANTENIMIENTO	1	Perfil: Técnico en mantenimiento. Requisito: Experiencia Mínima un (1) año. Edad Mayor de 18 años. Disponibilidad 100%. Disponibilidad de viajar Si Experiencia Relacionada: Mínima un (1) año.	50%
13	CONDUCTORES	4	Perfil: bachiller con conocimiento básico de mecánica y normas de tránsito. Requisitos: Experiencia mínima 6 meses, edad mayor de 18 años: Disponibilidad 100%: Disponibilidad de viajar: SI. Licencia de conducción: SI.	100%

14	SUPERVISOR ZONAL	5	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de alimentos o Química de Alimentos o Ingeniería Industrial, o ingeniero agro industrial. Experiencia profesional: Mínima de cinco (5) años, contada a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior o partir de la inscripción o registro profesional en los casos establecidos por la ley Nota: Para acreditar la fecha de terminación y aprobación del pensum académico de educación superior se deberá allegar, certificado de la institución de educación superior que lo acredite, caso contrario se contará a partir de la fecha de grado Experiencia relacionada: experiencia específica certificada en el área de manipulación y/o distribución de alimentos en por lo menos un contrato y/o proyectos relacionados con servicios de alimentación y/o	100%

			suministro de alimentos.	
15	SUPERVISOR OPERATIVO MUNICIPAL	23	Perfil: Mayor de 18 años, bachiller. Funciones: Deberá realizar visitas diarias aleatorias a las unidades de servicio para verificar que las funciones asignadas a las manipuladoras se estén cumpliendo a cabalidad (llevar control diario de asistencia, Kardex, preparación de menú que corresponda, cumplimiento de condiciones de aseo y demás asignadas a este personal, de igual manera, estar atento con los veedores docentes de qué el programa se realice sin contratiempo) Sin Experiencia laboral	100%

Para la acreditación de lo exigido anteriormente se deberá aportar en la propuesta lo siguiente: a) Hoja de vida con datos de contacto; b) soportes de estudios y matriculas y/o registros profesionales; c) antecedentes profesionales, según sea el caso y d) certificados de experiencia expedidos por el contratante donde se verifique lo exigido para cada perfil. E) Carta de compromiso del personal propuesto, donde manifieste su interés en trabajar con el oferente en la ejecución del PAE REGULAR en caso de que este sea el adjudicatario, la cual debe incluir como mínimo datos personales, dedicación exigida y firma.

Nota: el personal manipulador de alimentos será verificado al momento previo al inicio del contrato.

7.4.5. PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA.

En cumplimiento de lo señalado en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 1071 de 2015, el proponente deberá acreditar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Económico y del medio ambiente del Departamento de Sucre, o en el sistema público de información alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y deberá como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y del oferente
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
- Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor

- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
- Condiciones de embalaje o empaque de estos
- Intención de la compra de productos agropecuarios

La entidad verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones.

NOTA: para conocer el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaria de Desarrollo Económico y del medio ambiente del Departamento de Sucre, deberá Consultar en el siguiente correo: desarrolloeconomico@sucre.gov.co

La calidad de pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria locales y sus organizaciones, será verificado directamente por la Secretaría de Desarrollo Económico y del medio ambiente del Departamento de Sucre.

8. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS (PONDERACIÓN DE FACTORES TÉCNICOS Y ECONÓMICOS).

El DEPARTAMENTO DE SUCRE evaluará únicamente las ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes exigidos en estos estudios previos.

El DEPARTAMENTO DE SUCRE tendrá en cuenta los siguientes criterios para ponderar las ofertas, para los cuales se dará la puntuación indicada, sobre un total máximo de 1.125 puntos.

Los factores de evaluación en mención tendrán un puntaje máximo de 1.125 puntos distribuidos así:

CONCEPTO	PUNTAJE
CALIDAD	400
PRECIO	390
INDUSTRIA NACIONAL	100
INCENTIVO COMPROMISO ADICIONAL DE COMPRAS LOCALES (LEY 2046 DE 06 DE AGOSTO DE 2020.	100
PUNTAJE ADICIONAL PARA PROPONENTE CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD. (10 puntos).	10
TOTAL	1000
MIPYMES.	2.5
EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES	2.5
INCENTIVO COMPROMISO ADICIONAL DE COMPRAS LOCALES (LEY 2046 DE 06 DE AGOSTO DE 2020)	220
TOTAL	1.225

8.1, CALIDAD -MÁXIMO 400 PUNTOS

a) VEHÍCULOS TIPO FURGÓN ADICIONALES - MÁXIMO 200 PUNTOS

El proponente que oferte vehículos tipo furgones adicionales a los mínimos exigidos en el presente proceso, se le otorgará puntaje de acuerdo con las siguientes reglas:

Factor	Puntaje que se asigna
3 o más vehículos adicionales	200 puntos
De 1 a 2 vehículos adicionales	100 puntos

Los vehículos adicionales sin costo para la entidad, deberán cumplir con todo lo solicitado a los exigidos como habilitantes, esto es:

Documentos de los Vehículos tipo furgón (a la presentación de la Propuesta).
-Si el vehículo es propio: Licencia de tránsito del vehículo. Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing. -Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo. -Matrícula del Vehículo. -Revisión Técnico Mecánica (si aplica). -Fotocopia del SOAT. -Acta de inspección con concepto favorable y/o Concepto higiénico sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a 1 año a la fecha del cierre. -El vehículo debe llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", para esto deberá allegar registro fotográfico. MODELO 2013 EN ADELANTE.

b) BODEGAS SATELITES ADICIONALES - MÁXIMO 200 PUNTOS.

De acuerdo con el análisis realizado por la secretaría de educación el proponente que oferte mínimo una bodega satélite en alguna de las siguientes opciones obtendrá 200 puntos.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN	DISPONIBILIDAD	MUNICIPIO
1	BODEGA SATELITE 1	Una bodega con área mínima de 100 M2. Para acreditar esta condición se deberá allegar Promesa de Contrato de Arrendamiento o contrato de arrendamiento o leasing acompañado del Certificado de Libertad y Tradición del propietario del inmueble a arrendar; si es propietario del inmueble deberá acompañar - certificado de libertad y tradición del inmueble. El proponente deberá anexar concepto higiénico sanitario favorable vigente de la bodega propia o de terceros con concepto favorable o favorable con observaciones expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no mayor a 1 año a la fecha de cierre del proceso.	100%	SAN MARCOS O SAN BENITO ABAD

2	BODEGA SATELITE 2	Una bodega con área mínima de 100 M2. Para acreditar esta condición se deberá allegar Promesa de Contrato de Arrendamiento o contrato de arrendamiento o leasing acompañado del Certificado de Libertad y Tradición del propietario del inmueble a arrendar; si es propietario del inmueble deberá acompañar - certificado de libertad y tradición del inmueble. El proponente deberá anexar concepto higiénico sanitario favorable vigente de la bodega propia o de terceros con concepto favorable o favorable con observaciones expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no mayor a 1 año a la fecha de cierre del proceso.	100%	SAN ONOFRE
3	BODEGA SATELITE 3	Una bodega con área mínima de 100 M2. Para acreditar esta condición se deberá allegar Promesa de Contrato de Arrendamiento o contrato de arrendamiento o leasing acompañado del Certificado de Libertad y Tradición del propietario del inmueble a arrendar; si es propietario del inmueble deberá acompañar - certificado de libertad y tradición del inmueble. El proponente deberá anexar concepto higiénico sanitario favorable vigente de la bodega propia o de terceros con concepto favorable o favorable con observaciones expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no mayor a 1 año a la fecha de cierre del proceso.	100%	MAJAGUAL

8.2, ASPECTOS ECONOMICOS – PRECIO - MÁXIMO 390 PUNTOS

Se realizará la revisión aritmética al presupuesto de la oferta económica presentado por el oferente en medio físico debidamente suscrito.

Si el valor corregido del presupuesto difiere del presentado en la oferta, se establecerá este como el nuevo valor de la propuesta, si el valor corregido sobrepasa el valor del presupuesto oficial la propuesta será rechazada, para establecer el valor corregido se tendrá en cuenta el siguiente procedimiento.

Se realizará la revisión aritmética al formulario N° 1 de la oferta económica y sus precios unitarios que hacen parte integral de la oferta, para establecer su valor corregido, aproximando los valores al peso, se aproximarán al dígito inmediatamente superior, cuando es mayor o igual a 0.5 y al dígito inferior cuando este es menor de 0.5.

Si el valor corregido del presupuesto difiere del presentado en la oferta, se establecerá este como el nuevo valor de la propuesta, si el valor corregido sobrepasa el valor del presupuesto oficial la propuesta será rechazada.

Para la ponderación económica se aplicará el siguiente procedimiento respecto de las propuestas hábiles:

Las propuestas presentadas por un valor superior o que corregidos los errores aritméticos superen el presupuesto oficial, no serán tenidas en cuenta. El valor verificado con las correcciones de errores aritméticos de las propuestas, será el utilizado para la comparación con las correspondientes a otras y será el que se tendrá en cuenta en la adjudicación y suscripción del contrato.

Cualquier faltante, omisión, error, o similar en la oferta económica, sus documentos, o sus partes, no son sujeto de Subsanabilidad, Ley 1882 de 2018. La inobservancia de cualquiera de los requisitos anteriores será causal de RECHAZO.

El DEPARTAMENTO DE SUCRE, verificará, durante el término de evaluación de las ofertas, que la propuesta económica cumpla lo siguiente:

1. Que se hayan consignado y ofrecido todos y cada uno de los ítems y el valor unitario de cada uno de ellos.
2. Que el valor de los precios unitarios ofertados no sea cero (0).
3. Que el valor total corregido de la oferta económica no sea mayor que el presupuesto oficial estimado.
4. La inobservancia de cualquiera de los requisitos anteriores será causal de RECHAZO.
5. No hay lugar a presentación de información de la oferta económica en medio magnético desde ningún aspecto.
6. Para la ponderación económica se aplicará el siguiente procedimiento respecto de las propuestas hábiles:
7. Se calcula la media geométrica (MG) con los valores totales corregidos de todas las propuestas hábiles, incluyendo el presupuesto oficial una vez.

$$G = \sqrt[N+1]{X_1 * X_2 * \ldots . X_n * PO}$$

Donde:

G	= Media Geométrica
N	= Número de propuestas
Xn	= Valor de cada una de las propuestas hábiles
Po	= Presupuesto Oficial

Se calculará la diferencia (Dn) entre el valor de cada una de las propuestas y la Media Geométrica (G).

Dn= Diferencia entre MG y Yn
Dn = MG – Yn

Se asignarán 390 PUNTOS a la propuesta que, cumpliendo con todos los requerimientos mínimos establecidos, tenga el valor más cercano a la Media Geométrica (G), en Valor Absoluto.

Las demás propuestas se ordenarán de menor a mayor distancia, en valor absoluto, respecto al valor de la Media Geométrica (G), teniendo en cuenta todas las propuestas hábiles, y que su Dn en valor absoluto sea el más cercano a la media, y se le irán restando sucesivamente 30 puntos a cada una de ellas a medida que se alejan

8.3. INDUSTRIA NACIONAL - MÁXIMO 100 PUNTOS

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos.

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

Concepto	Puntaje
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	100

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

En los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos o por estos y un extranjero con Trato Nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo de la obra o (ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano.

En el caso de los Proponentes extranjeros con trato nacional que participen en el Proceso de Contratación de manera singular o mediante la conformación de un Proponente Plural podrán definir si aplican las reglas previstas en este numeral o, si por el contrario, deciden acogerse a la regla de origen de su país. Para definir la regla aplicable al proceso, el Proponente extranjero con trato nacional así lo manifestará con el diligenciamiento de la opción 3 del Formato 9 A – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. En el caso que no se diligencie la opción 3 del Formato 9 A – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, la Entidad Estatal deberá evaluar la oferta de acuerdo con las reglas previstas en este numeral.

En el presente Proceso de Contratación los bienes nacionales relevantes son:

No.	Bien Nacional Relevante	RAZÓN SOCIAL	Fecha de Vigencia	No. de partida arancelaria	% de participación	Puntaje individual de cada bien
1	**AVENA UHT**	PULPAFRUIT SAS QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A ALIMENTOS PIPPO S.A.S.	2025-11-21 2025-11-06 2026-06-12	2202990000	8,20%	24,41
2	**CARNE DE CERDO**	ALIMENTOS PROVERCOL SAS	2026-02-17	0203291000	7,01%	20,87
3	**POLLO**	GUEVARA TOLEDO NANCY	2026-04-30	0207140090	4,92%	14,65

		FUNDACION ECOLOGICA Y SOCIAL LA ESPERANZA ALIMENTOS PROVERCOL SAS FUNDACION VIDA DEL PRESENTE Y DEL MAÑANA GRAN ANDINA DE COMERCIO S.A.S.	2025-11-26 2026-07-30 2025-12-09 2025-11-29			
4	**CARNE DE RES**	GUEVARA TOLEDO NANCY FUNDACION ECOLOGICA Y SOCIAL LA ESPERANZA ALIMENTOS PROVERCOL SAS FUNDACION VIDA DEL PRESENTE Y DEL MAÑANA GRAN ANDINA DE COMERCIO S.A.S.	2025-05-02 2025-11-26 2026-02-21 2025-12-09 2025-11-29	02023000010	4,03%	12,00
5	**LECHE SABORIZADA**	PULPAFRUIT SAS ALIMENTOS PIPPO S.A.S.	2025-11-21 2026-0612	2202990000	3,55%	10.57
6	**MANDARINA**	GUEVARA TOLEDO NANCY FUNDACION ECOLOGICA Y SOCIAL LA ESPERANZA ALIMENTOS PROVERCOL SAS	2025-12-12 2026-07-31 2026-04-30 2026-04-16 2025-11-22 2025-12-24	0805210000	3,37%	10,03

		FUNDACION VIDA DEL PRESENTE Y DEL MAÑANA GRAN ANDINA DE COMERCIO S.A.S. INVERSIONES RAMFOR LTDA COMERCIALIZADORA MONFRUT S.A.S.	2025-11-29			
7	**MANZANA**	FUNDACION ECOLOGICA Y SOCIAL LA ESPERANZA ALIMENTOS PROVERCOL SAS COMERCIALIZADORA MONFRUT S.A.S	2025-11-22 2026-04-14 2026-02-12	0808100000	2,51%	7,47
TOTAL						**100**

Para asignar el puntaje deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

A. Los puntajes por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo se otorgarán a los Proponentes que se comprometan a adquirir uno, varios o todos los bienes nacionales relevantes para el cumplimiento del contrato. Para efectos de obtener el puntaje, la oferta respectiva no podrá someterse a condicionamientos.
B. Cuando se determine la existencia de oferta de los bienes nacionales relevantes requeridos para el desarrollo del presente objeto contractual dentro del Registro de Productores de Bienes Nacionales, no se otorgará puntaje a los Proponentes que no ofrezcan alguno de los bienes mencionados. Esto aunque se comprometan a vincular al cumplimiento del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos para la ejecución del contrato.
C. Cuando la Entidad Estatal haya determinado la existencia de más de un bien nacional relevante, se otorgará el puntaje de manera proporcional a la cantidad de bienes nacionales relevantes que los Proponentes se comprometan a incorporar durante la ejecución del contrato y dependiendo del porcentaje de participación de estos bienes, en los términos de la Matriz – Bienes nacionales relevantes para la obra pública del sector de infraestructura social:

Para efectos de la asignación de puntaje, la Entidad Estatal definirá el puntaje de cada bien nacional relevante de acuerdo con su porcentaje de participación, para lo cual aplicará la siguiente fórmula.

$$Pi = \frac{Participación\ (\%)_i * (Pmax)}{\sum_i^n Participación\ (\%)}$$

Donde:

Pi: Puntaje de cada bien relevante

i: Bien o bienes nacionales relevantes

n: Número de bienes nacionales relevantes

Participación (%)i : Porcentaje de participación del bien

Pmax =Puntaje máximo para el factor de evaluación de apoyo a la industria nacional (20 puntos)

$\sum_i^n$ Participación (%): Sumatoria de los porcentajes de participación de los bienes

Para efectos de la asignación de los puntajes indicados, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal.

Definido el puntaje de cada bien nacional relevante, la Entidad Estatal otorgará el puntaje a cada Proponente dependiendo de la cantidad de bienes nacionales relevantes ofertados y el puntaje individual asignado a cada uno de ellos. Para la asignación de este puntaje se aplicará la siguiente fórmula.

$$Puntaje\ proponente = \sum_{j=0}^{i} P_i$$

Donde:

Puntaje proponente: Puntaje asignado al Proponente

$\sum_{j=0}^{i} P_i$: Sumatoria de los puntajes de los bienes relevantes seleccionados por el Proponente

Para efectos de la asignación del puntaje a los Proponentes, la Entidad Estatal tendrá en cuenta hasta el séptimo decimal. En todo caso, el puntaje asignado a los Proponentes no podrá superar los 100 puntos.

D. En el caso de Proponentes Plurales, todos, varios o cualquiera de sus integrantes podrá incorporar todos o algunos de los bienes nacionales relevantes. Además de la incorporación del bien nacional relevante, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con la definición de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente con el apoyo de la industria nacional.
E. Para esos efectos en la siguiente tabla se indican las posibles composiciones de Proponentes Plurales, la regla de origen que les aplica en virtud de dicha conformación, así como la franja de puntaje correspondiente:

No.	Composición del Proponente Plural	Regla de origen aplicable	Puntaje aplicable
1.	Únicamente integrantes colombianos	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.4.1)
2.	Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional	Decreto 1082 de 2015	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.4.1)
3.	Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional	La regla de origen del país con el que se tenga acuerdo comercial o la del Decreto 1082 de 2015. Si el Proponente Plural no especifica a cuál regla se acoge, se aplicará la del Decreto 1082 de 2015.	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional (4.4.1)
4.	Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional.	No aplica la regla de origen del Decreto 1082 de 2015, ni la de los países de origen.	Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros (4.4.2)

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

8.4. NCENTIVO COMPROMISO ADICIONAL DE COMPRAS LOCALES (LEY 2046 DE 06 DE AGOSTO DE 2020. - MÁXIMO 100 PUNTOS

De acuerdo con el literal b) del artículo 7° de la Ley 2046 de 2020, el proponente que se comprometa a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción mayor al 30% mínimo exigido. Este puntaje se asignará proporcionalmente teniendo en cuenta el porcentaje ofertado por cada proponente, esto es:

$$puntaje\ proponente\ (i) = \frac{porcentaje\ ofertado\ por\ el\ proponente}{mayor\ porcentaje\ ofertado} * 100$$

8.4.1. PUNTAJE ADICIONAL POR COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

Además de lo anterior, en cumplimiento de lo señalado en el artículo, del Decreto 1071 de 2015, adicionado por el artículo 1° del Decreto 248 de 2021.

- **CUOTA PARAFISCAL – 60 PUNTOS**

Se asignará 60 puntos al oferente cuya mayoría de proveedores indicados en el requisito habilitante, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el fondo parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo fondo.

- **PROVEEDOR DIRECTO – 60 PUNTOS**

Se asignará 60 puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la agricultura campesina, familiar o comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del registro único tributario-RUT, en el que se evidencia el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la clasificación industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

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

NOTA 2: Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la agricultura, campesina, familiar y comunitaria deberá demostrar que figura como productor de la ACFC con el registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitario u otros registros oficiales o en el sistema de información alimentaria una vez entre operación.

8.5. PUNTAJE ADICIONAL PARA PROPONENTE CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD - MÁXIMO 10 PUNTOS

Para incentivar el sistema de preferencias a favor de las personas con discapacidad, en el presente proceso se otorgan diez (10) puntos a los proponentes que acrediten la vinculación de trabajadores con discapacidad en su planta de personal, de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, certificará el número total de trabajadores vinculados a la planta de personal del proponente o sus integrantes a la fecha de cierre del proceso.

2. Acreditar el número mínimo de personas con discapacidad en su planta de personal, de conformidad con lo señalado en el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre del proceso.

   Verificados los anteriores requisitos, se asignará los diez (10) puntos, a quienes acrediten el número mínimo de trabajadores con discapacidad, señalados a continuación:

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

Si la oferta es presentada por un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, se tendrá en cuenta la planta de personal del integrante del proponente plural que aporte como mínimo el cuarenta por ciento (40%) de la experiencia requerida para la respectiva contratación

8.6. EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES – 2,5 PUNTOS

Conforme al parágrafo 2 del artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 se le otorgara un puntaje de 2,5 puntos a las empresas que acrediten de acuerdo a lo establecido en este pliego de condiciones la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres, quien no acredita dicha condición se le asignara cero (0) puntos.

Tratándose de proponentes plurales, este puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 (adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021).

8.7. MIPYMES – 2,5 PUNTOS

Conforme el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021 se le otorgara un puntaje de 2,5 puntos a las empresas que acrediten de acuerdo con lo establecido en este pliego de condiciones la calidad de MIPYMES quien no acredita dicha condición se le asignara cero (0) puntos.

Tratándose de proponentes plurales, este puntaje adicional solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 (adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021).

9. CRITERIOS DE DESEMPATES.

El procedimiento de desempate se llevará a cabo, en primer lugar, de acuerdo a lo establecido en el inciso 2º del Literal b) del Artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, que a su tenor expresa:

"(…) el puntaje obtenido por los oferentes en virtud del porcentaje de compras públicas locales a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones a que se comprometen será tenido en cuenta como factor de desempate entre propuestas que obtengan el mismo puntaje total de calificación".

En el evento en que persista el empate, el procedimiento de desempate se llevará a cabo de acuerdo a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, reglamentario del artículo 35 de la Ley 2069 de 2022, el cual consagra:

FACTORES DE DESEMPATE:

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará

un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.
En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y

representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

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

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, reglamentario del artículo 35 de la Ley 2069 de 2022.

En ese orden de ideas, el método aleatorio para seleccionar al oferente en el presente proceso de selección será el sorteo con balotas o fichas de dominó, en el cual se preferirá al oferente que saque la mayor balota o ficha de dominó.

El orden en que cada proponente sacará la balota o ficha de dominó será de acuerdo con el orden de presentación de las propuestas. Los proponentes procederán a sacar la balota o ficha de dominó en el orden que se haya determinado y se adjudicará el contrato a quien saque la balota o ficha de dominó con el número mayor y cuyo resultado debe ser aceptado de antemano por los proponentes involucrados en el empate sin lugar a reclamación alguna.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

PARÁGRAFO 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

PARÁGRAFO 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

11. ÚNICO PROPONENTE CALIFICADO COMO HABIL.

En el evento que solo un proponente se clasifique como habilitado en todos los criterios solicitados en el pliego de condiciones, el Departamento, procederá a verificar los aspectos técnicos y el precio de su oferta, este último criterio deberá cumplir con los requisitos que a continuación se detallan:

El costo total corregido de la propuesta no excede el de la disponibilidad presupuestal establecidas en los presentes pliegos de condiciones, de lo contrario, la propuesta se considerará NO HABIL, es decir, no se tendrá en cuenta para la adjudicación del contrato.

El costo total de la propuesta se determinará con base en la información consignada en el Formulario de la oferta. Si la única propuesta hábil se considera como favorable para la entidad, de conformidad con los criterios legales de selección objetiva, el contrato podrá ser adjudicado.

12. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS.

Además de los casos contenidos en la ley, son causales de rechazo las siguientes:

a) Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación colombiana para contratar.
b) Cuando una misma persona natural o jurídica, o integrante de un proponente plural presente o haga parte en más de una propuesta para el presente proceso de contratación.
c) Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté reportado en el Boletín de Responsables Fiscales emitido por la Contraloría General de la República.
d) Que la persona jurídica proponente individual o integrante del proponente plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.
e) Que el proponente no aclare, subsane o aporte documentos necesarios para el cumplimiento de un requisito habilitante en el plazo concedido para ello por la entidad.
f) Que el proponente aporte información inexacta sobre la cual pueda existir una posible falsedad.
g) Que el proponente se encuentre inmerso en un conflicto de interés previsto en una norma de rango constitucional o legal.
h) Que el objeto social del proponente o el de sus integrantes no se encuentre acorde o no le permita ejecutar el objeto del contrato, con excepción de lo previsto para las sociedades de objeto indeterminado.
i) Que el valor total de la oferta o aquel revisado; una vez practicada la corrección aritmética, exceda el presupuesto oficial estimado para el proceso de contratación.
j) Cuando exista diferencia entre el valor ofertado en el cuestionario electrónico estipulado en el SECOP II y el valor ofertado en el formulario estipulado por la entidad para presentar la propuesta económica.
k) Que el proponente adicione, suprima, cambie o modifique los ítems, la descripción, las unidades o cantidades señaladas en el formulario N° 1 de la oferta económica.
l) No ofrecer el valor de un precio unitario.
m) No presentar oferta económica.
n) Presentar más de una oferta económica con valores distintos.
o) Cuando se determine que el valor total de la oferta es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en la ley que regula la materia y la guía establecida por Colombia Compra Eficiente.
p) Las demás previstas en la ley.
q) El incumplimiento de los términos y condiciones del SECOP II.

13. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTO

El Departamento de Sucre podrá declarar desierto el presente proceso, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable, específicamente cuando:

a) No se presenten ofertas.
b) Ninguna de las ofertas resulte hábil por no cumplir las exigencias del Pliego de Condiciones.
c) Existan causas o motivos que impidan la escogencia objetiva del Proponente.
d) Lo contemplado en la Ley.

14. GARANTÍAS.

EL CONTRATISTA se obligara a constituir a favor del DEPARTAMENTO DE SUCRE, en una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, cuya póliza matriz este aprobada por la superintendencia Bancaria, una garantía única, de conformidad con lo estipulado en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y los artículo 2.2.1.2.3.1.1.y S.S. del Decreto 1082 de 2015, dentro de los 3 días hábiles siguientes al perfeccionamiento del presente contrato, una garantía única que deberá amparar los siguientes riesgos que aplican para el presente proceso de contratación:

GARANTÍA	ETAPA PRE-CONTRACTUAL	ETAPA CONTRACTUAL	ETAPA POST-CONTRACTUAL	APLICA	VALOR ASEGURADO	PLAZO
Seriedad de la oferta	X			SI	10 % del valor de la oferta	Vigencia de tres (3) meses, contado

						s a partir de la fecha de la entrega de la s ofertas.
Cumplimiento		X		SI	20% del valor del contrato	vigencia igual al plazo del contrato y hasta la liquidació n (30 meses)
Buen manejo del anticipo		X		NO	100% del valor del anticipo	vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales		X		SI	10 % del valor del contrato	vigencia igual al plazo del contrato y tres (3) años más
Estabilidad y calidad de obras			X	NO	10% del valor de contrato	vigencia igual a cinco (5) años, contado s a partir del recibo final de la obra
Calidad del servicio			X	SI	20% del valor del contrato	vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más
Seguro de responsabilidad civil extracontractual		X		SI	400 smlmv	Vigencia igual

						al plazo del contrato

15. RETIRO DE LA PROPUESTA.

Los proponentes podrán realizar el retiro de sus propuestas antes de la fecha y hora previstas para el cierre de la presente Contratación, de conformidad a las reglas y condiciones de la plataforma SECOP II.

16. MULTAS Y PENAL PECUNIARIA

Si el contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de ocho (8) días hábiles, el DEPARTAMENTO tomará las medidas que considere necesarias. En razón a lo anterior, las consecuencias que se deriven para la ejecución de los trabajos o a terceros serán asumidas integralmente por el supervisor.

A) MULTAS: La mora por parte del CONTRATISTA en el cumplimiento de alguna o algunas de las obligaciones del contrato, dará lugar a la aplicación de multas sucesivas por una suma equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada semana de atraso, las cuales sumadas no superarán el diez por ciento (10%) del valor total del mismo.
Las partes acuerdan que el valor de las multas se descontará por EL CONTRATANTE del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere.

En el caso particular de incumplir la obligación de garantizar durante la ejecución del contrato la utilización de personal (servicio) en un porcentaje no superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) que hagan parte de la población señalada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, se causarán multas correspondientes al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato por cada día de incumplimiento.

B) PENAL PECUNIARIA. En caso de incumplimiento por parte de CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones, EL CONTRATISTA pagará al CONTRATANTE a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, suma que el contratante, hará efectiva mediante los saldos que adeude al contratista si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizada con la simple suscripción del presente contrato; si esto no fuere posible se cobrará por vía judicial o por Jurisdicción Coactiva o por el mecanismo de la compensación. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción.

17.CADUCIDAD.

El Departamento de Sucre podrá declarar la caducidad del contrato. Esto, en caso que se presente alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y que evidencie que puede conducir a su paralización. Para todos los efectos, se aplicara el procedimiento establecido en la ley que regula la materia, y por medio de acto administrativo debidamente motivado dará por terminado el contrato y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre.

Declarada la caducidad, el contratista se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes. Si el Departamento se abstiene, de manera justificada, de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.

18. CLAUSULAS EXCEPCIONALES.

El Departamento podrá ser uso en las cláusulas excepcionales de terminación, modificación e interpretación unilateral del contrato en los términos de la Ley 80 de 1993.

19. FORMA DE SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.

En el evento de presentarse diferencias derivadas de la ejecución del contrato, las partes deberán acudir para solución, inicialmente, a mecanismos directos como la conciliación extrajudicial, la amigable composición y la transacción. Agotada dicha instancia, sin llegar a una solución equitativa

y justa, las partes quedarán en la libertad de acudir a los mecanismos legales que consideren apropiados para tal fin.

20. INDEMNIDAD.

El Contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne al Departamento de Sucre contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato.

21. INDICACIÓN SOBRE LA APLICACIÓN DE TRATADOS O ACUERDOS INTERNACIONALES EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN

El proceso de contratación está sujeto a los Acuerdos Comerciales que se relacionan en la tabla incluida en el presente numeral, de conformidad con el análisis realizado con base en las reglas establecidas en el Anexo 2: Aplicación de los Acuerdos Comerciales para Entidades Estatales del nivel departamental del "MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN" expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública-Colombia Compra Eficiente.

El presente proceso de contratación de Prestación de Servicios en mención está cubierto según la tabla que se presenta a continuación:

ACUEDO COMERCIAL		Vigente en Colombia.	Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		SI/NO	SI/NO	SI/NO/NA	SI/NO	SI/NO
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	$1.028.247.507 COP - SI SUPERA	Excepción #28	NO
	México	SI	NO	NA	Excepción #28	NO
	Perú	SI	SI	$1.028.247.507 - SI SUPERA		
Canadá		SI	NO	NA	NA	NA
Chile		SI	SI	$1.021.836.954 - SI SUPERA	Excepción #28	NO
Corea		SI	SI	$1.028.000.000 - SI SUPERA	Excepción #28	NO
Costa Rica		SI	SI	$1.825.530.678 -SI SUPERA	Excepción #28	NO
Estados Unidos		SI	SI	$1.825.530.678 - SI SUPERA	Excepción #28	NO
Estados AELC		SI	SI	$1.071.354.018 - SI SUPERA	Excepción #28	NO
México		SI	NO	NA	NA	NA
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	NA	NA	NA

Unión Europea	**Reino Unido**	SI	SI	$1.071.354.018 - SI SUPERA	Excepción #28	NO
	Irlanda del Norte					
Israel		SI	SI	$1.489.514.794 - SI SUPERA	Excepción #28	NO
Comunidad Andina		SI	SI	SI	NO	SI

Los Departamentos están incluidas en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con la **Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Corea, Costa Rica, los Estados AELC, Estados Unidos, el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala), la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte), Israel y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.**

Por lo anterior el presente proceso de contratación de Prestación de Servicios en mención está cubierto con los siguientes acuerdos comerciales: **Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Corea, Costa Rica, los Estados AELC, Estados Unidos, el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala), la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte), Israel y por la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.**

El pliego de condiciones lo aprueba el Secretario General en uso de las facultades otorgadas a través del Decreto No. 0570 de fecha 1 de octubre del 2021, el presente documento es aprobado por todos los intervinientes a través de los flujos de aprobación establecidos en el SECOP II.

ANEXO 1 — PACTO DE TRANSPARENCIA

El presente documento hace parte integral de los Documentos del Proceso y con la carta de presentación de la propuesta el Proponente se compromete a:

i. Cumplir estrictamente la Ley aplicable.

ii. Interpretar de buena fe las normas aplicables a los Procesos de Contratación de manera que siempre produzcan los efectos buscados por las mismas.

iii. No incurrir en faltas a la verdad o adulteración en los documentos o requisitos exigidos en el Proceso de Contratación.

iv. Igualmente se acepta que, durante la evaluación de las propuestas del Proceso de Contratación, primen los aspectos de fondo por encima de la forma, buscando siempre favorecer la libre competencia.

v. Hacer un estudio completo del proyecto y de los documentos del Proceso de Contratación, así como realizar estudios y análisis propios, bajo mi responsabilidad y con la debida diligencia, a fin de contar con los elementos de juicio e información económica, comercial, jurídica y técnica relevante y necesaria para tomar una decisión sustentada para presentar la propuesta. Lo anterior, con el propósito de que la misma sea seria y honesta, de tal manera que me permita participar en el Proceso de Contratación y en caso de resultar adjudicatario me permita ejecutar todas las obligaciones contenidas en el Contrato, así como asumir los riesgos a mi cargo asociados a la ejecución de este.

vi. No hacer arreglos previos, concomitantes o posteriores al Proceso de Contratación, con los encargados de planear el Proceso para tratar de conocer, influenciar o manipular la información del proyecto y presentar la respectiva propuesta.

vii. No hacer arreglos previos, concomitantes o posteriores al Proceso de Contratación, con otros Proponentes para tratar de influenciar o manipular los resultados de la adjudicación.

viii. Enviar por escrito a la Entidad todas las preguntas o inquietudes que surjan durante el Proceso de Contratación y no hacerlo de manera oral por ningún medio, salvo que se realicen dentro de las audiencias públicas.

ix. Actuar con lealtad hacia los demás Proponentes, así como frente a la Entidad y abstenernos de utilizar herramientas para dilatar o sabotear el Proceso de Contratación. Igualmente, las observaciones al Proceso de Contratación o a las propuestas de los otros interesados, serán presentadas oportunamente, en los plazos y términos fijados estrictamente en las reglas de la selección.

x. Abstenernos de hacer manifestaciones orales o escritas en contra de los demás Proponentes y sus propuestas sin contar con evidencia, material probatorio o indicios sólidos, que razonablemente permitan considerar que existe un acto irregular, de competencia desleal o de corrupción por parte de ellos. En caso de tener las pruebas, material probatorio o indicios, estos se dejarán a inmediata disposición de la Entidad para corroborar tales afirmaciones.

xi. No utilizar en la etapa de verificación y evaluación de las Propuestas, argumentos carentes de sustento probatorio para efectos de buscar la descalificación de competidores o la dilación del Proceso de selección.

xii. En las audiencias guardar compostura, no levantar la voz y hacer uso de la palabra únicamente cuando sea concedida y por el tiempo que sea concedida; y acatar las decisiones de la Entidad. En caso de desacuerdo interponer los recursos o acciones que se consideren pertinentes en los términos de la Ley Aplicable.

xiii. En las audiencias, abstenernos de proferir juicios de valor contra personas naturales o jurídicas, ni referirnos a asuntos personales de otros Proponentes. Por lo tanto, en las audiencias solamente debatiremos asuntos relacionados con el Proceso de Contratación

xiv. Solicitar o remitir a la Entidad, o a sus funcionarios y contratistas, cualquier información utilizando solamente los procesos y canales previstos en el Proceso de Contratación.

xv. No ofrecer trabajo, contratos o algún tipo de beneficio económico o de cualquier otra naturaleza a ningún funcionario público, contratista o estructurador, vinculado a la Entidad ni a sus familiares en primer grado de consanguinidad, segundo de afinidad o primero civil, a partir de la adjudicación o con ocasión de la misma, y hasta dos (2) años siguientes a la suscripción del Contrato, sin perjuicio del régimen de conflictos de intereses y de inhabilidades e incompatibilidades previsto en la Constitución y en la Ley.

xvi. Exigir a nuestros empleados, proveedores y subcontratistas relacionados con el proyecto, suscribir un pacto ético de conducta que garantice la probidad y transparencia de las actuaciones de todos los involucrados en la preparación de la propuesta y en la ejecución del contrato.

xvii. No ofrecer gratificaciones o atenciones en dinero o en especie, ni financiar, patrocinar, auspiciar o promover directa o indirectamente fiestas, recepciones, homenajes o cualquier tipo de atenciones sociales a funcionarios públicos o contratistas del Estado, durante el Proceso de Contratación ni durante la ejecución o liquidación del contrato.

xviii. No contratar, ni ofrecer dádivas, regalos o gratificaciones a personas con alta capacidad de influencia política o mediática, con el objeto de obtener citas o influir o presionar las decisiones que la Entidad tome respecto de Procesos de contratación estatal, bien sea en su adjudicación, supervisión o terminación.

xix. La Entidad siempre se manifestará sobre las inquietudes relacionadas con el Proceso de selección por los canales definidos en los documentos del Proceso.

xx. No contratar ni ofrecer dádivas, regalos, gratificaciones, contratos o cualquier tipo de beneficio económico o de cualquier naturaleza, a servidores de la Entidad o sus asesores, o del equipo estructurador, con el fin de tener asesoramiento o acceso a información privilegiada, relacionada con el Proceso de selección.

xxi. Dar conocimiento a la Entidad, a la Secretaría de Transparencia del Departamento Administrativo de la Presidencia de la República y a las autoridades competentes en caso de presentarse alguna queja o denuncia sobre la ocurrencia de un acto de corrupción durante el Proceso de Contratación o con cargo al Contrato, y del conocimiento que tenga sobre posibles pagos o beneficios ofrecidos u otorgados.

xxii. Denunciar de manera inmediata ante las autoridades competentes, con copia a la Secretaría de Transparencia del Departamento Administrativo de la Presidencia de la República, cualquier solicitud, ofrecimiento, favor, dádiva, prerrogativa, recompensa, gratificación o atención social, efectuada por Proponentes o cualquiera de sus empleados, administradores, consultores o contratistas, a funcionarios públicos o a sus asesores que estén directa o indirectamente involucrados en la estructuración, manejo y decisiones del Proceso de selección, de manera previa, concomitante o posterior al mismo, que tengan la intención de inducir o direccionar alguna decisión relacionada con la adjudicación.

ANEXO2-MINUTA DEL CONTRATO

(Se deja constancia que la siguiente minuta es un borrador y se encuentra sujeta a cambios conforme a las condiciones que se fijen en el pliego, en caso de existir inconsistencias con lo aquí consignado y el pliego de condiciones, prevalece lo establecido en el pliego de condiciones que está compuesto por el DOCUMENTO ANEXO y el pliego electrónico)

CLAUSULADO CONTRATO No. LP-xxx -2025.

CONTRATANTE	**DEPARTAMENTO DE SUCRE**
NIT	**892280021-1**
CONTRATISTA	
NIT	
OBJETO	**IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE**

Entre los suscritos a saber: ANDRES RAFAEL VIVERO LEÓN, identificado con la cédula de ciudadanía N° 92.556.331, en su calidad de secretaria general, código 020. Grado 03 de la Planta Global de Empleos del Nivel Central de la Gobernación del Departamento de Sucre, y en ejercicio de las facultades conferidas para celebrar contratos mediante Decreto No. 0570 de fecha 1 de octubre del 2021 y otras disposiciones, actuando en nombre y por cuenta del **DEPARTAMENTO DE SUCRE,** quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE**, y por la otra parte, _____con NIT No. _____-, representado por _____, identificado con cédula de ciudadanía No._____, quién en adelante se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios, el cual se regirá por las cláusulas que adelante se expresan, previas las siguientes consideraciones: **a)** Que la Secretaría de Educación departamental requiere **IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE**. **b)** Que, en virtud de lo anterior, se adelantó la Licitación Pública N°LP-xxx-2025. **c)** Que una vez cumplido todos los requisitos de ley de la Licitación Pública N°LP-XXX-202, el Departamento adjudicó a través de la Resolución No. _____ del ___ de _____ de 202, el contrato al proponente _____. **d)** Que, de acuerdo con lo anterior, el presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas**: CLÁUSULA PRIMERA: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL 2025 EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE** de acuerdo con las especificaciones técnicas señaladas en el estudio previo, pliego de condiciones y la propuesta presentada. **CLÁUSULA SEGUNDA**: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO. – El valor del contrato es hasta por la suma de _____**PESOS ($_____) M/CTE.** Valor que incluye los costos directos e indirectos derivados de la legalización y ejecución del contrato, discriminados de la siguiente forma: NOTA 1: El contratista deberá cumplir con los ofrecimientos realizados dentro de la oferta correspondiente al % adicional de compras locales, industria nacional, los vehículos sin costo adicional ofertados, así como los demás ofrecimientos realizados. **FORMA DE PAGO**: El Departamento de Sucre pagará al contratista el valor del contrato, mediante actas parciales mensuales de conformidad con el número de raciones efectivamente suministradas a los establecimientos educativos oficiales con corte al último día del calendario escolar de cada mes, previa aprobación de la Supervisión y/o la Interventoría del programa y de conformidad con los giros que haga la Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UApA. El último pago se hará efectivo con la presentación del Acta de Recibo Final debidamente suscrita por el Contratista, el supervisor y/o el interventor, quienes a su vez verificarán el cumplimento de la prestación del servicio a través de las certificaciones que expidan los rectores o directores rurales o sus delegados y las planillas de Registro y control diario de asistencia, de conformidad a los formatos que designe la UApA para este fin y previa verificación de paz y salvo de los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARP) conforme a los requerimientos de ley, cuando haya lugar. Su desembolso se dará previo trámite de solicitud de pago y el derecho a turno asignado para la respectiva cuenta legalizada; el Departamento de Sucre no se responsabilizará por la demora en el desembolso al contratista, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente convenio. Los aportes se consignarán en una cuenta bancaria, de la cual sea titular el CONTRATISTA, la cual deberá llevar el nombre de “PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- PARA LA VIGENCIA 2024 EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE”. El

Departamento de Sucre no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas, cuando la misma fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARAGRAFO 1**: Para el pago, el contratista deberá presentar factura o documento equivalente a Factura Comercial, de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario y la resolución 042 de 2020 de la DIAN (facturación electrónica) así: a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.) b) Apellidos y nombre del adquiriente de los bienes y/o servicios. c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. d) Fecha de su expedición. e) Descripción específica o genérica de los bienes. f) Valor total de la operación. g) El nombre del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado del mismo, cuando aplique. **PARAGRAFO 2**: Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral (EPS, PENSIÓN y ARL), parafiscales (SENA – ICBF- CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR), para el efecto el contratista debe presentar para el pago constancia que acredite el cumplimiento de estas obligaciones anexando copia actualizada de la planilla de dichos aportes. **PARAGRAFO 3:** El Departamento de Sucre no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato. **NOTA: Descuentos**: El Departamento efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional, Departamental y Municipal vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la Entidad y con la actividad objeto del Contrato. El futuro contratista deberá pagar de manera anticipada el porcentaje correspondiente a las estampillas que con ocasión a la celebración del contrato se celebre. **CLÁUSULA TERCERA: PLAZO DE EJECUCIÓN**. El contrato se ejecutará en el término de 35 días hábiles del Calendario Escolar de la vigencia 2025, previa suscripción del Acta de Inicio del contrato suscrito por las partes, en cumplimiento de los requisitos de ejecución establecidos en la ley, garantizando el suministro de las raciones alimentarias, en las sedes urbanas y rurales oficiales focalizadas en los 23 municipios NO CERTIFICADOS en la geografía dispersa de las cinco (5) sub regiones del Departamento de Sucre. Para la suscripción del acta de inicio se requiere el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. Para el perfeccionamiento se requiere la aprobación del contrato a través de la plataforma del SECOP II, aprobación de las garantías exigidas y el pago del porcentaje correspondiente de las estampillas que apliquen con ocasión al presente contrato. Teniendo en cuenta que la causación de las estampillas departamentales, se causan en el momento del perfeccionamiento del respectivo contrato y será requisito de ejecución, conforme a lo señalado en el artículo 129 de la Ordenanza No. 010 de 2018, el cual establece lo siguiente: *"El impuesto por concepto de estampillas a cargo del Departamento se causará en el momento de su perfeccionamiento del respectivo contrato, sus modificaciones o adiciones, acto, operación sin incluir IVA, se cancelarán de la siguiente manera: un 30% al perfeccionamiento del contrato y será requisito de inicio de éste, el 70% restante se deducirá conforme a los pagos efectuados por la entidad",* el futuro contratista deberá pagar el porcentaje respectivo de estampilla para el inicio del contrato. El contratista deberá pagar el porcentaje correspondiente de estampillas, el día hábil siguiente al perfeccionamiento del contrato. **CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES Y DERECHOS DE EL CONTRATANTE**. - El Departamento de Sucre se verá obligado para con el Contratista a lo siguiente: a. Cancelar el valor del contrato en la forma y términos establecidos. B. Suministrar oportunamente la información que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales. c. Designar el Supervisor del contrato y conformar el grupo de apoyo al programa. D. Trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los comedores escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario favorable. E. Hacer seguimiento e informar de manera inmediata a la UApA los cambios que se generen en la priorización inicial de los establecimientos educativos y focalización de los titulares de derecho con la respectiva justificación. F. Elaborar los ciclos de menús de acuerdo con la minuta patrón diseñado por la UApA y establecido en la Resolución 335 de 2021, garantizando que dichos ciclos sean diseñados por un profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética. G. Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo. h. Remitir oportunamente al Ministerio de Educación la información y los documentos que establezca de manera general o solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública (CHIP). I Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la

gestión pública. J. En caso de presentarse una eventualidad (motivo de fuerza mayor y/o caso fortuito) durante la ejecución del programa, desde la ETC se activará la matriz de riesgo de conformidad con las zonas donde se presente la emergencia. Nota: si durante la eventualidad se requiere de cambio de modalidad, el porcentaje de diferencia de las raciones en la prestación del servicio, se asumirá de los recursos destinados como imprevistos y gastos administrativos. **CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA. -**:

Además de las obligaciones estipuladas en las Resolución 335 de 2021 y la Resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, numeral 6.5, por medio de las cuales se expiden los Lineamientos Técnico-Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) vigentes en la fecha de la publicación del presente documento los cuales hacen parte integral del presente estudio previo, el Contratista se obliga con el Departamento a lo siguiente:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por la Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender – UapA, contenidos en la Resolución 335 de 2021.

2. Garantizar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños, niñas y adolescentes, consagrados en el artículo 44 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en la Ley 1098 de 2006 y demás normas pertinentes.

3. Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas para la ejecución del Programa.

4. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

5. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

6. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones, lineamientos técnicos administrativos del MEN y directrices de la secretaria de Educación Departamental.

7. Dar cumplimiento a cada una de las etapas requeridas para la adecuada y correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en términos de eficiencia, eficacia, calidad y oportunidad.

8. Planear, organizar y garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos PAE y la normatividad sanitaria vigente.

9. Cumplir estrictamente las normas laborales, de seguridad social y parafiscal en relación con el personal requerido para la ejecución del presente contrato, conforme a la normatividad aplicable a su vinculación.

10. Beneficiar con la entrega de raciones diarias a los titulares de derecho de la población objetivo debidamente registrado en el sistema de matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, seleccionados mediante un proceso de priorización y focalización, realizado por la entidad territorial y los establecimientos educativos.

11. Cumplir a cabalidad el objeto contractual dentro del plazo pactado.

12. Constituir dentro de los diez (10) días siguientes a la suscripción del contrato las garantías exigidas en el mismo, y ampliarlas en el mismo tiempo cuando hubiere lugar a ello.

13. Elaborar, presentar y sustentar mensualmente informes de ejecución dentro de los diez

(10) días calendario siguientes al mes que se reporta, dichos informes deben ser entregados a través de la oficina de atención y servicio al ciudadano SAC para ser direccionados a la supervisión y/o coordinación del PAE, donde se autorizarán los pagos pactados. Al finalizar la ejecución se deberá entregar un informe final, que deberá surtir el proceso descrito anteriormente.

14. Atender las visitas realizadas por la supervisión y/o coordinación, interventoría, MEN, entes de control y otros actores del programa.

15. Asistir a las reuniones convocadas por la supervisión y/o coordinación, establecimientos educativos, Comités de Alimentación Escolar, entidad territorial, MEN, entes de control y otros actores del programa.

16. Facilitar la información requerida por la supervisión y/o coordinación, MEN, entes de control y otros actores del programa, en los tiempos exigidos por cada entidad.

17. Apoyar los procesos que desarrollen la Gobernación de Sucre y la Secretaría de Educación para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa, participando y facilitando la conformación de los Comités de Alimentación Escolar y Comités Veedores en los diferentes establecimientos educativos.

18. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la UApA y/o de la Secretaría de Educación.

19. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión y/o coordinación, MEN, Secretaría de Educación y demás actores que participan en el PAE.

20. Informar inmediatamente a la supervisión y/o coordinación PAE, sobre hechos o actuaciones de terceros para actuar por fuera de la Ley y/o que afecten la correcta ejecución del contrato y por ende del programa PAE.

21. Obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas en los procesos contractuales.

22. Las demás obligaciones que señale la Ley, el Ministerio de Educación Nacional - Unidad de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa, la entidad de manera directa o a través de la supervisión y/o coordinación designada.

23. El contratista debe anexar en el informe mensual las remisiones de insumos de aseo suministrados mensualmente en las unidades de servicio conforme a la modalidad de suministro (Preparada en sitio e Industrializada), éstas deben estar avaladas y firmadas por el Rector o director rural, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en la entrega de los insumos de aseo en cuanto a calidad y cantidad.

24. En cuanto, a las solicitudes de planes de mejoras y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión y/o interventoría, el contratista tendrá un término de cinco (5) días hábiles para subsanar y entregar respuesta a los hallazgos encontrados. En caso, de no cumplir con este plazo inicial, a partir del sexto (6) día por cada día hábil de retraso se aplicará un descuento del 100% sobre el total de las raciones entregadas durante el día de la visita en la unidad de servicio; so pena de ser requerido a partir del presunto incumplimiento a partir del décimo (10) día. Nota: La subsanación de los hallazgos deberá ser certificada, avalada o aprobada por el Rector o en su defecto el CAE.

25. Los planes de mejoras y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión, deben ser enviados a la siguiente dirección electrónica: pae@sucre.edu.co; se entenderán por no recibidos los documentos que se alleguen por cualquier otro lugar y deben ser aprobados por el rector y/o CAE del establecimiento educativo.

26. El contratista debe anexar en el informe mensual los certificados de entregada de combustible (gas propano) en las unidades de servicio donde no se cuente con gas natural y exista la modalidad preparada en sitio, los cuales deben estar avalados y firmados por el Rector o director rural, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en el suministro del combustible. Además, el certificado debe declarar el número de cilindros suministrados y el peso de cada uno en libras o kilogramos.

27. El contratista debe anexar en el primer informe mensual los certificados de entrega de dotación a las manipuladoras de alimentos y demás personal que según sus funciones lo requieran, la cual debe cumplir con las exigencias establecidas en la Resolución 2674 de 2013; dichos certificados deben estar avalados y firmados por cada persona, dando fe del cumplimiento por parte del contratista en el suministro de la dotación. Además, el certificado debe declarar el nombre y cantidad de elementos suministrados.

28. El contratista deberá entregar el número de dotaciones requeridas según la norma, al momento de la vinculación de cada trabajador, en el marco de la operación del PAE, así mismo, deberá realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

29. Respecto a la dotación a entregar por el contratista a las manipuladoras de alimentos, cabe aclarar, que el calzado debe ser completamente cerrado y antideslizante, los gorros deben cubrir completamente el cabello y el tapaboca debe ser de tela y cubrir desde la nariz hasta el mentón.

30. Los insumos de aseo entregados por el contratista deben coincidir con las Fichas Técnicas de los productos establecidos en el Programa de Limpieza y Desinfección (Bodega y Unidades de Servicio)

31. El contratista además de los insumos de aseo declarados en la Resolución 335 de 2021 para Ración Preparada en Sitio e Industrializada, deberá suministrar mensualmente guantes de manipulación por cada manipuladora de alimentos, puesto que éstos fueron incluidos en el estudio de costo. Así como también deberán entregar mensualmente bolsas plásticas para el manejo de los Residuos Sólidos generados en las unidades de servicio y bodegas durante la prestación del servicio.

32. El contratista deberá realizar fumigaciones en las sedes educativas y/o bodegas de almacenamiento de alimentos donde se evidencie la presencia de plagas, como acción de tipo correctivo, para ello deberá solicitar a la Entidad Territorial Certificada la autorización de dicha fumigación, presentado los soportes que evidencia la necesidad de aplicar esta medida correctiva.

33. El contratista deberá dotar cada unidad de servicio con material resistente y lavable el siguiente material informativo: Ficha Técnica de Información del MEN, Afiches de BPM, Lavado de manos, Demarcación de Áreas; es decir deberá anexar afiches de habitos de alimentación saludable – tamaño carta. Tamaño de ficha técnica – ciclos de menú = 60cm x 40cm. Afiches de BPM – Lavados de manos y áreas tamaño carta. Todos los documentos anteriormente referenciados debe ser revisados y aprobados por la ETC.

34. El contratista deberá contratar las manipuladoras de alimentos para las sedes educativas con modalidad Ración Preparada en Sitio e Industrializada teniendo en cuenta las recomendaciones de la ETC y anexos de la Resolución 335 de 2021.

35. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, 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 con lo establecido en la Ley 2046 del 6 de agosto de 2020, articulo 7 literal a.

36. El contratista deberá soportar con las respectivas facturas y/o cuentas de cobros, los gastos de los imprevistos utilizados; dentro de estos gastos se puede contemplar la realización de mantenimientos preventivos y/o correctivos en las unidades de servicio y bodegas, suministro de agua potable ante un posible racionamiento o deficiencia, análisis microbiológico de los alimentos, entre otros.

37. El contratista debe certificar el cumplimiento de las compras de los bienes nacionales relevantes en caso de ser ofertados, las compras se verificarán en el aplicativo diseñado para tal fin.

38. El contratista no deberá suministrar leña para la cocción de los alimentos, en aras de preservar el medio ambiente.

39. El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes focalizadas en el Programa, un (1) botiquín de primeros auxilios por 18 elementos en calidad de préstamo, que contenga mínimo los elementos necesarios para prestar los primeros auxilios. El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes focalizadas en el Programa, por lo menos un (1) termómetro de punzón digital en calidad de préstamo, en aras de garantizar y controlar las temperaturas requeridas por los alimentos y sus preparaciones. El contratista tendrá que mantener un (1) extintor de incendio en aquellos comedores escolares de las sedes focalizadas en el Programa donde no se cuente con el mismo, esto en calidad de préstamo para la extinción de posibles incendios. Dicho extintor deberá contar con carga (agente extintor) vigente. El contratista deberá garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en los ciclos de menú por grado y nivel escolar; en caso, de NO cumplirse lo expuesto anteriormente, se aplicará un descuento del 100% del valor total de los cupos

asignados para un (1) día de prestación de servicio sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa cada vez que se evidencie el incumplimiento.

40. El contratista deberá informar a la supervisión y/o coordinación, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura

y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 335 de 2021.

41. El contratista deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite.

42. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

43. El contratista deberá realizar oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan establecido.

44. El contratista deberá utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas.

45. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

46. El contratista en los procesos de manipulación de alimentos, reemplazará al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes; además deberá informar cualquier otra eventualidad que impida prestar el adecuado servicio de alimentación.

47. El contratista deberá realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

48. El contratista deberá implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigido en los anexos de la Resolución 335 de 2021.

49. El contratista deberá entregar mensualmente en las cuentas de cobro, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. De igual forma deberá anexar los análisis microbiológicos que se realicen a los alimentos que hacen parte de la Ración Preparada en Sitio conforme al cronograma establecido en el Plan de Muestreo.

50. El contratista deberá 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. Para aquellos casos que se

exceptúan de la obligación de la autorización sanitaria, se deberá contar con la Certificación de No Obligatoriedad.

51. El contratista deberá entregar durante la ejecución, 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.

52. El contratista deberá realizar las remisiones de entrega de víveres de los complementos am/pm, almuerzo e industrializado, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN-UApA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos 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.

53. El contratista deberá realizar las remisiones de aseo y cumplir con la entrega de los insumos, la cual debe ser firmada por los rectores para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección

de acuerdo con los lineamientos de la Resolución 335 de 2021 (Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad).

54. El contratista deberá implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón de la Resolución 335 de 2021, elaborados y aprobados por el Departamento de Sucre, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución 335 de 2021, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.

55. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico. Nota: en caso de realizar intercambios no autorizados se realizará descuento del 100% del costo de las raciones.

56. El contratista deberá efectuar seguimiento y registro de los complementos alimentarios entregados y de los estudiantes atendidos en cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el Departamento para el pago, en los formatos diseñados por el MEN-UApA. Así mismo, se deberá efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

57. El contratista deberá realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

58. El contratista deberá cumplir con las obligaciones concernientes a las prestaciones sociales y patronales que apliquen según la normatividad que regula la materia, y debe efectuarse sobre la totalidad del personal dispuesto para la ejecución del programa.

59. El contratista deberá contar de forma exclusiva y durante toda la ejecución del programa con las bodegas en los términos incluidos en el presente documento.

60. El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato, el equipo de trabajo mínimo establecido por la ETC para la correcta y oportuna operatividad del mismo.

61. El contratista deberá suministrar a la supervisión y/o coordinación, interventoría, MEN-UApA, entes de control y otros actores del programa, el listado de proveedores tanto municipales como departamentales y nacionales (donde dé cuenta el nombre del producto,

nombre de la empresa, dirección, teléfono y representante legal) en formato establecido por el MEN-UApA.

62. El operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, necesario para el cabal cumplimiento de la operación.

63. Garantizar durante la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.), en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%), que hagan parte de la población señalada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el art 3 del Decreto 1860 de 2021.

64. Para presentar cuenta de cobro el contratista debe adjuntar comprobante de pago por transferencias del salario a las manipuladoras de alimentos. Nota: Para la presentación de la última cuenta el contratista debe presentar paz y salvo firmado por las manipuladoras de alimentos por el tiempo de servicio prestado.

CLÁUSULA SEXTA: CLÁUSULA DE INDEMNIDAD. - El Contratista se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener indemne al Departamento de Sucre contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada y puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas públicas o privadas, física o jurídica o dependientes, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminado el contrato, por cualquier causa por él o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA: GARANTÍA**. - Para garantizar las

obligaciones que por este contrato contrae EL CONTRATISTA, constituirá a sus costas y a favor de EL DEPARTAMENTO, ante entidad bancaria o compañía de seguros legalmente establecida en el país, la siguiente garantía:

GARANTÍA	ETAPA PRE-CONTRACTUAL	ETAPA CONTRACTUAL	ETAPA POST-CONTRACTUAL	APLICA	VALOR ASEGURADO	PLAZO
Seriedad de la oferta	X			SI	10 % del valor de la oferta	Vigencia de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de la entrega de las ofertas.
Cumplimiento		X		SI	20% del valor del contrato	vigencia igual al plazo del contrato y hasta la liquidación (30 meses)
Buen manejo del anticipo		X		NO	100% del valor del anticipo	vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales		X		SI	10 % del valor del contrato	vigencia igual al plazo del contrato y tres (3) años más
Estabilidad y calidad de obras			X	NO	10% del valor de contrato	vigencia igual a cinco (5) años, contado s a partir del

						recibo final de la obra
Calidad del servicio			X	SI	20% del valor del contrato	vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más
Seguro de responsabilidad civil extracontractual		X		SI	400 smlmv	Vigencia igual al plazo del contrato

CLAUSULA OCTAVA: SUJECIÓN A LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL. EL DEPARTAMENTO pagará al CONTRATISTA el valor del presente contrato con cargo al Presupuesto de Rentas y Gastos del DEPARTAMENTO con recursos del XXXXXXX **CLÁUSULA NOVENA: SUSPENSIÓN**. Este contrato podrá suspenderse por las causales establecidas en la ley. **CLAUSULA DÉCIMA: SUPERVISION**: La Supervisión del presente contrato será ejercida por el Secretario de Educación Departamental o quien sea delegado por el ordenador del gasto, quien velará que el contrato se ejecute con el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legales pertinentes. El supervisor ejercerá, en nombre del DEPARTAMENTO, supervisión y control integral sobre el contrato, para lo cual podrá, en cualquier momento, exigir al CONTRATISTA la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del contrato. El supervisor está facultado para revisar todos los documentos del contrato, cuando, por razones técnicas, económicas, ambientales, jurídicas o de otra índole, el CONTRATISTA solicite cambios o modificaciones. Así mismo, el supervisor está autorizado para ordenarle al CONTRATISTA la corrección, en el menor tiempo posible, de los desajustes que pudieren presentarse, y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA**: Si el contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier orden escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha orden, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de ocho (8) días hábiles, el DEPARTAMENTO tomará las medidas que considere necesarias. En razón a lo anterior, las consecuencias que se deriven para la ejecución de los trabajos o a terceros serán asumidas integralmente por el supervisor. A) MULTAS: La mora por parte del CONTRATISTA en el cumplimiento de alguna o algunas de las obligaciones del contrato, dará lugar a la aplicación de multas sucesivas por una suma equivalente al uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada semana de atraso, las cuales sumadas no superarán el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. Las partes acuerdan que el valor de las multas se descontará por EL CONTRATANTE del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere. B) PENAL PECUNIARIA. En caso de incumplimiento por parte de CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones, EL CONTRATISTA pagará al CONTRATANTE a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, suma que el contratante, hará efectiva mediante de los saldos que adeude al contratista si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizada con la simple suscripción del presente contrato; si esto no fuere posible se cobrará por vía judicial o por Jurisdicción Coactiva o por el mecanismo de la compensación. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**.- En caso de incumplimiento definitivo por parte del Contratista de cualquiera de las obligaciones contraídas con el contrato o de declaratoria de caducidad, el Contratista conviene en pagar al Departamento de Sucre, a título de pena, de forma anticipada por causación de perjuicios sin necesidad de cuantificarse, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, suma que el Departamento hará efectiva mediante el cobro de los saldos que se adeude al Contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA:** CESIÓN DEL CONTRATO. - EL CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona natural o jurídica alguna sin el consentimiento previo y por escrito de EL CONTRATANTE. por cuanto se trata de un contrato intuito persona (Artículo 41 Ley 80 de 1.993).

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos legales las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Sincelejo y el lugar de ejecución serán los municipios donde se encuentren ubicadas las sedes priorizadas por la Secretaría de Educación para la ejecución del servicio. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**: JURAMENTO De conformidad con el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del Juramento que no se encuentra comprendido en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades para celebrar este contrato**. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: PERFECCIONAMIENTO YEJECUCIÓN**. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, este contrato requiere para su perfeccionamiento: Aprobación de las partes a través de la plataforma del SECOP II; y para su ejecución, requiere: 1 Registro Presupuestal. 2) Aprobación de la garantía Única de Cumplimiento y 3) pago del porcentaje correspondiente de estampillas. **CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA:** De acuerdo con lo señalado en el numeral 2° del artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley de Transparencia, las partes pactan los medios de control: TERMINACIÓN, INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN UNILATERALES Y CADUCIDAD. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: PUBLICACIÓN Y OTROS**: La fecha del contrato será la fecha final de la aprobación en el SECOP II.

FORMATO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN

Señores

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE

Ciudad.

Proceso No.

El (Los) suscrito(s)_____ _____ de acuerdo con las condiciones que se estipulan en los documentos de Invitación, hacemos la siguiente propuesta para_____ _____y en caso de que la GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE, nos adjudique el contrato objeto de la presente selección abreviada menor cuantía nos comprometemos a suscribir el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1)- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los aquí firmantes.

2)- Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tienen interés comercial en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.

3)- Que conocemos la información general y especial y demás documentos del pliego de condiciones (estudios previos) y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.

4)-Que hemos recibido las siguientes adendas (si los hubo) y aceptamos su contenido.

Adenda N° _____ de fecha _____

5)-Que hemos recibido las siguientes informaciones sobre preguntas y respuestas (si las hubo) y aceptamos su contenido:

Información sobre preguntas y respuestas No. _____de fecha _____

6)- Que nos comprometemos a ejecutar el contrato de conformidad con lo solicitado en el pliego de condiciones, por el termino de _____, contado a partir del de la suscripción del acta de iniciación de labores, previa aprobación de la garantía única y del registro presupuestal.

7)- Que si se nos selecciona para iniciar la ejecución del contrato, nos comprometemos a constituir la garantía única y a suscribir el contrato dentro de los términos señalados para ello y pagar el porcentaje correspondiente de las estampillas

9) Que manifiesto expresamente que acepto que se me notifique personalmente a través de correo electrónico todos los actos administrativos que se desarrollen durante el presente proceso de selección.

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente _____

Nombre del Representante _____

NIT o Cédula de Ciudadanía No_____ de_____

Dirección _____

Ciudad _____

Teléfono _____

Fax _____

Correo electrónico _____

_____

FIRMA Y SELLO

NOTA: Ninguna estipulación de esta Carta de Presentación, reemplaza la información o documentación exigida en el Pliego de Condiciones.

FORMATO No. 2

DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES Y/O CONLFICTO DE INTERES PERSONA JURÍDICA

Sincelejo, fecha

Señores:

DEPARTAMENTO DE SUCRE

Sincelejo

PROCESO:

EL suscrito _____(Nombre del representante legal), en mi calidad de Representante Legal de la persona jurídica denominada _____, respectivamente manifiesto por este documento, que ni la persona jurídica que represento, ni el suscrito nos encontramos incursos en las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones establecidas en el estatuto general de contratación estatal (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y literal c) del punto III denominado CAPACIDAD JURÍDICA del Manual denominado "Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación"), Así como tampoco en ningún conflicto de interés para contratar con el DEPARTAMENTO DE SUCRE.

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Teléfono _____

Telefax _____

Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 200__

_____

(Nombre y firma del Representante Legal

FORMATO No. 2.1.

DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES- PERSONA NATURAL

Sincelejo, fecha

Señores:

DEPARTAMENTO DE SUCRE

Sincelejo

PROCESO: N

EL suscrito _____, en mi calidad de persona natural y propietario del establecimiento de comercio denominado _____, respectivamente manifiesto por este documento, que el suscrito no se encuentra incurso en las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones establecidas en el estatuto general de contratación estatal (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y literal c) del punto III denominado CAPACIDAD JURÍDICA del Manual denominado " Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación"), Así como tampoco en ningún conflicto de interés para contratar con el DEPARTAMENTO DE SUCRE.

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Teléfono _____

Telefax _____

Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 200__

_____

Nombre y firma de la persona natural

FORMATO No. 2.2.

DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES- UNIONES TEMPORALES, CONSORCIOS Y PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA

Sincelejo, fecha

Señores:

DEPARTAMENTO DE SUCRE

Sincelejo

PROCESO: N°

EL suscrito _____(Nombre del representante legal del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura), en mi calidad de Representante Legal del _____ (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) manifiesto por este documento, que ni el suscrito, ni los miembros de _____, nos encontramos incursos en las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones establecidas en el estatuto general de contratación estatal (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y literal c) del punto III denominado CAPACIDAD JURÍDICA del Manual denominado " Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación"), Así como tampoco en ningún conflicto de interés para contratar con el DEPARTAMENTO DE SUCRE.

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Teléfono _____

Telefax _____

Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los _____ días del mes de _____ de 200__

_____

Nombre y firma de la persona natural

FORMATO No. 3

MODELO DE CARTA DE INFORMACIÓN DE CONSORCIO

Sincelejo,

Señores

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE

Ciudad.

PROCESO: N°

Los suscritos, _____ (nombre del Representante Legal) y _____ (nombre del Representante Legal), debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____ (nombre o razón social del integrante) y _____ (nombre o razón social del integrante), respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en CONSORCIO, para participar en la selección abreviada de la referencia cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de este Consorcio será igual al término de la ejecución y liquidación del contrato.

2. El Consorcio está integrado por:

NOMBRE	PARTICIPACIÓN (%) [1]
_____	_____
_____	_____
_____	_____

[1]El total de la columna, es decir la suma de los porcentajes de participación de los miembros, debe ser igual al 100%.

3. El Consorcio se denomina CONSORCIO _____.

4. La responsabilidad de los integrantes del Consorcio es solidaria.

5. El representante del Consorcio es _____ (**indicar** *el nombre*), identificado con C.C. No. _____ de _____, quien está expresamente facultado para firmar, presentar la oferta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del contrato con amplias y suficientes facultades.

6. La sede del Consorcio es:

Dirección de correo _____

Dirección electrónica _____

Teléfono _____

Telefax _____

Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 200__

_____

(Nombre y firma del Representante Legal

de cada uno de los integrantes)

_____ _____

(Nombre y firma del Representante Legal del Consorcio)

FORMATO No. 4

MODELO DE CARTA DE INFORMACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL

Sincelejo,

Señores

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE

Ciudad.

PROCESO: N°

Los suscritos,_____(nombre del Representante Legal) y _____(nombre del Representante Legal),debidamente autorizados para actuar en nombre y representación de _____(nombre o razón social del integrante) y _____ (nombre o razón social del integrante),respectivamente, manifestamos por este documento, que hemos convenido asociarnos en UNIÓN TEMPORAL para participar en la invitación pública de la referencia, cuyo objeto es _____, y por lo tanto, expresamos lo siguiente:

1. La duración de la Unión Temporal será igual al término de ejecución y liquidación del contrato.

2. La Unión Temporal está integrada por:

NOMBRE	**TÉRMINOS Y EXTENSIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO** [1]	**COMPROMISO (%)** [2]
_____	_____	_____
_____	_____	_____

[1]Discriminar en función de los ítems establecidos en el presupuesto oficial, para cada uno de los integrantes.

[2]El total de la columna, es decir la suma de los porcentajes de compromiso de los miembros, debe ser igual al 100%.

3. La Unión Temporal se denomina UNIÓN TEMPORAL _____.

4. La responsabilidad de los integrantes de la Unión Temporal es solidaria.

5. El representante de la Unión Temporal es_____ (indicar el nombre), identificado con la cédula de ciudadanía No._____, de_____, quien está expresamente facultado para firmar y presentar la oferta y, en caso de salir favorecidos con la adjudicación, para firmar el contrato y tomar todas las determinaciones que fueren necesarias respecto a la ejecución y liquidación del mismo, con amplias y suficientes facultades.

6. La sede de la Unión Temporal es:

Dirección de correo _____

Dirección electrónica _____

Teléfono _____

Telefax _____

Ciudad _____

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 200__.

_____

(Nombre y firma del Representante Legal

de cada uno de los integrantes)

_____

(Nombre y firma del Representante Legal de la Unión Temporal

FORMATO N° 5

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES
ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002

(PERSONAS JURÍDICAS)

[Este formato debe ser diligenciado por las personas jurídicas nacionales y las extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado en Colombia].

[Cuando la persona jurídica no esté exonerada en el pago al sistema de aportes parafiscales, deberá incluir el siguiente texto y ajustar el formato en lo correspondiente:]

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica] identificado con [Incluir el número de identificación] en mi condición de Representante Legal de [Incluir la Razón social de la persona jurídica] identificada con NIT [Incluir el NIT], bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción (*artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983),* pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

[Incluir el nombre del revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], y con Tarjeta Profesional No. [Incluir Número de tarjea profesional] de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de [Incluir la Razón social de la persona jurídica] identificada con NIT [Incluir el NIT], debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción *(artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983),* pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

[En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución como se indica a continuación:]

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica] identificado con [Incluir el número de identificación] en mi condición de Representante Legal de [Incluir la Razón social de la persona jurídica] identificada con NIT [Incluir el NIT], bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje, y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción *(artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983),* pagados por la compañía a partir de [fecha de constitución]. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

[Incluir el nombre del revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], y con Tarjeta Profesional No. [Incluir Numero de tarjea profesional] de la Junta Central de Contadores de Colombia, en mi condición de Revisor Fiscal de [Incluir la Razón social de la persona jurídica] identificada con NIT [Incluir el NIT], debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de _____, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción *(artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983),* pagados por la compañía a partir de [fecha de constitución]. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

[En caso de presentar acuerdo de pago con alguna de las entidades anteriormente mencionadas, se deberá precisar el valor y el plazo previsto para el acuerdo de pago, con indicación del cumplimiento de esta obligación, caso en el cual deberá anexar copia del acuerdo de pago correspondiente y el comprobante de pago soporte del mes anterior al cierre del procedimiento de contratación]

[Cuando la persona jurídica esté exonerada de aportes parafiscales de acuerdo con el artículo 114-1 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 65 de la Ley 1918 de 2016, deberá incluir el siguiente texto y ajustar el formato en lo correspondiente]:

Conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, bajo la gravedad de juramento, manifiesto que me encuentro exonerado del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud, las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

[Cuando la persona jurídica no haya tenido personal a cargo dentro de los seis (6) meses anteriores a la presentación de la propuesta deberá manifestarlo de la siguiente manera:]

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como Representante Legal o revisor fiscal] de [Incluir la Razón social de la persona jurídica] identificada con NIT [Incluir el NIT], bajo la gravedad de juramento, manifiesto que dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de firma del Contrato no tuve personal a cargo y por ende no estoy obligado a efectuar el pago de aportes legales y seguridad social.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda]

Nota: Para los Proponentes Plurales cada uno de los integrantes debe acreditar por separado los requisitos señalados. Adicionalmente, el Proponente adjudicatario debe presentar, para la suscripción del respectivo Contrato, ante la dependencia respectiva, la declaración donde acredite el pago correspondiente a seguridad social y aportes legales cuando a ello haya lugar.

El Proponente persona natural deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos. El proponente podrá acreditar la afiliación entregando el certificado de pago de planilla, pero no será obligatoria su presentación. Los certificados de afiliación se presentan con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del Proceso de Contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además la afiliación al sistema de salud.

FORMATO No. 6

DECLARACIONES BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011

YO, _____, identificado con _____, declaro bajo la gravedad de juramento que no ha sido condenado penalmente por delitos contra la administración pública cuya pena sea privativa de la libertad o que afecten el patrimonio del Estado y que no he sido condenado por delitos dolosos relacionados con la pertenencia, promoción o financiación de grupos ilegales, delitos de lesa humanidad, narcotráfico en Colombia o en el exterior, o soborno transnacional.

De igual forma declaro bajo la gravedad de juramento que ni yo ni las personas que se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad, segundo de afinidad, o primero civil han financiado la campaña política de la actual entidad con aportes superiores al dos punto cinco por ciento (2,5%) de las sumas máximas a invertidas en la elección.

Por último declaro que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con la entidad.

Firma Proponente: ----------
Representante Legal
Nombre
Cédula

FORMATO No. 7
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: ----------, quien(es) en adelante se denominará(n) EL PROPONENTE, manifiestan su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el (NOMBRE DE LA ENTIDAD), realizó la SELECCIÓN _____ No.----------

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano y de la entidad para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del PROPONENTE participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente documento unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: COMPROMISOS ASUMIDOS EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su Propuesta, con el proceso de selección antes citado, ni con la ejecución del Contrato que pueda celebrarse como resultado de su Propuesta,

1.2. EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado suyo o un agente comisionista independiente lo haga en su nombre;

1.3. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados y agentes y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de las leyes de la República de Colombia, y especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría influir en las condiciones de ejecución o de interventoría del contrato, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre las condiciones de ejecución o interventoría del contrato; y ii) no ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la entidad durante el desarrollo del Contrato.

1.4. El Proponente se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección arriba identificado, o como efecto la distribución de la adjudicación de contratos entre los cuales se encuentre el Contrato que es materia del proceso de selección indicado en el considerando primero del presente acuerdo.

CLÁUSULA SEGUNDA. CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO. El Proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en el Pliego de condiciones, si se comprobare el incumplimiento de los compromisos de anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de ……., a los

Firma Proponente: ----------
Representante legal

FORMATO No. 8
EXPERIENCIA

CONTRATANTE	OBJETO	ESTADO (*)	FORMA DE EJECUCIÓN (**)	N° EN ELRUP	VALOR	AÑO (DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO)	VALOR EN SMMLV
TOTAL							

(*) Indicar si está ejecutado (E), en ejecución (EJ) o suspendido (S)
(**) Para cada contrato se debe indicar si se ejecutó en forma individual (I), en Consorcio (C) o en Unión Temporal (UT)

En caso de contratos ejecutados en consorcios o unión temporal se deberá informar únicamente el valor facturado correspondiente a su porcentaje de participación.

La información incluida en estos cuadros será responsabilidad del proponente, so pena de las condiciones legales pertinentes.

Firma del proponente: _____

FORMATO PARA CRITERIOS DE DESEMPATE
FORMATO 8A

PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O MUJERES VÍCTIMA DE VIOLENCIA INTRAFAMILIAR (PERSONA JURÍDICA)

NOTA: *[Este formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, de la persona jurídica en el que mayoritariamente participen mujeres cabeza de familia y mujeres víctima de violencia intrafamiliar. En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro, ya sea, fundación, corporación o asociación se ajustará el formato en lo pertinente. La información vertida en este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento]*

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REF: Proceso de Contratación Nro.___ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o del revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica] identificada con el NIT [Incluir el NIT], certifico bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctima de violencia intrafamiliar. Esta información está soportada de acuerdo con los libros de comercio de la sociedad, los cuales gozan de reserva legal en los términos del artículo 61 del Código de Comercio.

En el siguiente cuadro señalo las mujeres cabeza de familia o mujeres víctima de violencia intrafamiliar que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las mujeres cabeza de familia o mujeres víctima de violencia intrafamiliar que participan en la persona jurídica (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda

FORMATO 8B

VINCULACIÓN DE PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD

[Tratándose de proponentes plurales, este formato lo presentará el integrante o los integrantes que tengan una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el consorcio o en la unión temporal y aporten mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general habilitante]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro._____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica] [identificada con el NIT _____], certifico que tengo vinculado en la planta de personal un mínimo del diez por ciento (10 %) de empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la Ley 361 de 1997, contratados [con una anterioridad no inferior a un año o desde la constitución de la sociedad (para sociedades con menos de un año de constitución)], para lo cual adjunto el certificado expedido por el Ministerio del Trabajo.

De igual manera me comprometo en caso de resultar adjudicatario del presente proceso de contratación, a mantener vinculados a los empleados en condiciones de discapacidad por un lapso igual al del plazo de ejecución del contrato.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
[Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda

FORMATO 8 C

VINCULACIÓN DE PERSONAS MAYORES Y NO BENEFICIARIAS DE LA PENSIÓN DE VEJEZ, FAMILIAR O SOBREVIVENCIA
(EMPLEADOR – PROPONENTE)

[*Este formato lo diligencia la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal de la persona jurídica que tiene en su personal trabajadores mayores de edad vinculados en la planta del personal que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido la edad de pensión. En el caso de los proponentes plurales, este formato lo diligenciará el representante del proponente plural en el cual certifica la totalidad de los trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de los integrantes y la totalidad de personas mayores de edad vinculados de cada uno de sus integrantes*]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro._____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal o representante del proponente plural] de [Incluir la razón social de la persona jurídica] [identificada con el NIT _____], certifico que el número total de trabajadores personas mayores de edad vinculados en la planta del personal que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley es el que se relaciona a continuación:

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal	Número de personas mayores no beneficiarias a la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de pensión

[Incluir el siguiente cuadro para los proponentes plurales]

Número total de trabajadores vinculados a la planta de personal de los integrantes del proponente plural	Número de personas mayores, no beneficiarias a la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de pensión de los integrantes del proponente plural

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
[Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural]

FORMATO 8C

VINCULACIÓN DE PERSONAS MAYORES Y NO BENEFICIARIAS DE LA PENSIÓN DE VEJEZ, FAMILIAR O SOBREVIVENCIA
(TRABAJADOR)

[*Este formato lo diligencia el trabajador vinculado en la planta de personal del proponente que presenta la oferta, que no es beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que haya cumplido la edad de pensión*]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro._____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre del trabajador vinculado en la planta de personal la persona natural o de la persona jurídica] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de trabajador vinculado a [Indicar el nombre de la persona jurídica o persona natural], [identificada con NIT _____], certifico bajo la gravedad de juramento que no soy beneficiario de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y ya cumplí la edad de pensión.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
[Nombre y firma del trabajador vinculado a la persona natural o jurídica]

FORMATO 8D

VINCULACIÓN DE POBLACIÓN INDÍGENA, NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA, RROM O GITANA

[*La información de este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y por tanto no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento*]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro.____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], certifico bajo la gravedad de juramento que:

i) El número total de trabajadores vinculados a la nómina corresponden a [Diligenciar el número de trabajadores vinculados a la nómina]

ii) En la nómina están vinculadas las siguientes personas: [Indicar a continuación el nombre y número de cédula de las personas que se encuentran vinculadas al proponente o integrante de la estructura plural según corresponda y respecto de las cuales se aportan las pruebas correspondientes, para acreditar la pertenencia a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas]

Nombre completo	Número de identificación

iii) Así mismo declaramos que las personas señaladas anteriormente se encuentran vinculadas con una antigüedad igual o mayor a un año contado a partir de la fecha del cierre del presente proceso de selección. [Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá que indicar que las personas señaladas se encuentran vinculadas desde el momento de constitución de la misma].

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__

_____
[Nombre y firma de la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, o el representante del proponente plural]

FORMATO 8 E

PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN Y/O REINTEGRACIÓN (PERSONAS JURÍDICAS)

Este formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, de la persona jurídica en el que mayoritariamente participan personas en proceso de reintegración o reincorporación de la persona jurídica. En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro, ya sea, fundación, corporación o asociación se ajustará el formato en lo pertinente. La información de este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro._____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica y el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal o ambos] de [Incluir la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], certifico bajo gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por personas en proceso reincorporación y/o reintegración. Esta información está soportada de acuerdo con los respectivos certificados de la Oficina del Alto Comisionado para la Paz, o del Comité Operativo para la Dejación de Armas y el documento de identificación de cada una de dichas personas.

En el siguiente cuadro señalo las personas en proceso de reincorporación o reintegración que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las personas en proceso de reincorporación o reintegración (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____
[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal]

FORMATO 8 F

PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DE MUJERES CABEZA DE FAMILIA Y/O PERSONAS EN PROCESO DE REINCORPORACIÓN Y/O REINTEGRACIÓN (PERSONAS JURÍDICAS)

[*Este formato se diligencia por el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, del integrante del proponente plural (persona jurídica) en el que mayoritariamente participen madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reintegración o reincorporación. Este formato lo podrá presentar el integrante o los integrantes que, cumpliendo la condición anterior, tengan una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el consorcio o en la unión temporal y aporten mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia general acreditada en la oferta.*

En el evento que la oferta la presente una entidad privada sin ánimo de lucro, ya sea, fundación, corporación o asociación se ajustará el formato en lo pertinente. La información de este formato contiene datos sensibles la cual está sujeta a reserva legal y, por tanto, no se podrá publicar en el SECOP I y II para su conocimiento]

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro.____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre del representante legal de la persona jurídica o del revisor fiscal, según corresponda] identificado con [Incluir el número de identificación], en mi condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], certifico bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica del proponente plural está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reintegración o reincorporación.

En el siguiente cuadro señalo las madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración que participan mayoritariamente en la persona jurídica, junto con su respectivo porcentaje de participación:

Identificación de las madres cabeza de familia o personas en proceso de reincorporación o reintegración (Incluir nombre y documento de identidad)	Número de cuotas sociales, acciones que poseen o el alcance o condición de su participación en el caso de las personas jurídicas sin ánimo de lucro

[Para la acreditación de desempate establecida en el literal (c), numeral 7, del numeral 4.6 del documento tipo incluir la siguiente redacción:]

Adicionalmente, los abajo firmantes, certificamos que ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

_____

[Nombre y firma del representante legal de la persona jurídica o revisor fiscal]

FORMATO 8 G

ACREDITACIÓN MIPYME

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro._____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre o integrante persona natural y contador público o del representante legal de la persona jurídica y el revisor fiscal para las personas obligadas por ley o del representante legal y contador público, según corresponda,] identificados con [Incluir el número de identificación], actuando en representación de [Indicar nombre del proponente, o integrante de proponente plural] declaramos bajo la gravedad de juramento que la sociedad se encuentra clasificada como: [Indicar si es micro, pequeña y mediana empresa] de acuerdo con los criterios definidos por las normas legales vigentes.

Adicionalmente, los abajo firmantes certificamos que ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales son empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

[En el evento que sea un proponente persona natural quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____

[Nombre y firma del proponente o integrante persona natural y contador público]

FORMATO 8 H

PAGOS REALIZADOS A MIPYMES, COOPERATIVAS O ASOCIACIONES MUTUALES

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Ciudad]

REFERENCIA: Proceso de Contratación Nro. ____ de _____

Objeto: _____

Estimados señores:

[Incluir el nombre del proponente persona natural y contador público, o el representante legal y revisor fiscal para las empresas obligadas por ley, o del representante legal y contador público, según corresponda] identificados con [Incluir el número de identificación], en nuestra condición de [Indicar si actúa como representante legal o revisor fiscal] de [Incluir la razón social de la persona jurídica], [identificada con el NIT _____], declaramos bajo la gravedad de juramento, que de acuerdo con nuestros estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de pagos fueron realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes de _____ de 20__.

[En el evento que sea un proponente persona natural quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____
[Nombre y firma del proponente o integrante persona natural y contador público]

[En el evento que sea un proponente persona jurídica quien presente la oferta, incluir las firmas de la siguiente manera:]

_____
[Nombre y firma del representante legal y revisor fiscal para las empresas obligadas por ley o del representante legal y contador público, según corresponda]

PUNTAJE DE INDUSTRIA NACIONAL

FORMATO 9A – PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

[Este Formato ÚNICAMENTE debe ser diligenciado por los Proponentes nacionales o extranjeros con trato nacional, o los Proponentes Plurales integrados por estos. En ningún caso el Formato debe diligenciarse por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por el puntaje correspondiente a la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros]

Señores

XXXX

Sincelejo

PROCESO: Licitación Pública Nº . Estimados señores:

"[Nombre del representante legal del Proponente]" en mi calidad de representante legal de [Nombre del Proponente - persona jurídica] o [Nombre del Proponente- persona natural] o [Nombre del representante del Proponente Plural] en adelante el "Proponente", presento ofrecimiento optando por el puntaje por apoyo a la industria nacional por la prestación de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Opción 1:

Manifiesto bajo la gravedad del juramento que en caso de resultar adjudicatario incorporaré a la ejecución del contrato los bienes nacionales relevantes establecidos por la Entidad Estatal en el Pliego de Condiciones, así:

No.	Bien nacional relevante	Fecha de inscripción	Fecha de vigencia	No. De partida arancelaria	% de participación

El cumplimiento de esta obligación será verificado por la interventoría o la supervisión, según corresponda, durante la ejecución del contrato. A tales efectos, se deberán presentar facturas, órdenes de compras, certificaciones y cualquier otro documento que permita establecer que los bienes empleados para el desarrollo del contrato efectivamente fueron adquiridos a proveedores inscritos en el Registro de Productores de Bienes Nacionales y que fueron obtenidos durante la vigencia del registro de los respectivos bienes.

Opción 2:

Manifiesto que los servicios ofrecidos para la eventual ejecución del objeto contractual son originarios de [indicar nombre del país de origen de los servicios], país con el que la República de Colombia [indicar si: A) tiene vigente un Acuerdo Comercial, en los términos del Capítulo VI del documento base; B) ha certificado Trato Nacional por reciprocidad; o C) se trata de un país miembro de la Comunidad Andina de Naciones].

A efectos de demostrar el origen de los servicios, me acojo a la regla de origen prevista en [Indicar el instrumento jurídico o comercial en el que se regula la regla de origen del correspondiente país], para lo cual adjunto la siguiente documentación: [Señalar anexos al Formato 9, requeridos para demostrar el origen de los servicios en el correspondiente país].

Atentamente,

Nombre del Proponente
Nombre del representante legal
C. C. de
Dirección de correo
Correo electrónico
Ciudad

[Firma del Proponente o de su representante legal]

FORMATO 9B – INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

[Este formato NO debe ser diligenciado por Proponentes nacionales o extranjeros con trato nacional. Únicamente lo diligenciará los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por el puntaje correspondiente a incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. También podrá ser diligenciado por los Proponentes Plurales integrados por al menos un extranjero sin derecho a trato nacional.]

Señores

DEPARTAMENTO DE SUCRE

Sincelejo

PROCESO: Licitación Pública Nº . Estimados señores:

"[Nombre del representante legal del Proponente]" en mi calidad de representante legal de [Nombre del Proponente - persona jurídica] o [Nombre del Proponente- persona natural] en adelante el "Proponente", presento ofrecimiento para contratar durante el proyecto personal de origen colombiano.

Manifiesto bajo la gravedad del juramento que, en caso de resultar adjudicatario, incorporaré a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

El cumplimiento de esta obligación será acreditado durante la ejecución del Contrato mediante la entrega de alguno de los documentos previstos en el numeral 5.3.1.1 del documento anexo al pliego de condiciones. Adicionalmente, el Contratista, a partir de iniciar con la ejecución del contrato, deberá allegar mensualmente una declaración expedida por su representante legal en la que conste que se mantiene el porcentaje de personal técnico, operativo y profesional colombiano y adjuntar el soporte de la vinculación laboral o por cualquier otra modalidad de ese personal.

Atentamente,

Nombre del Proponente

Nombre del representante legal

C. C. de

Dirección de correo

Correo electrónico

FORMATO No. 10

DECLARACIÓN DE MULTAS Y DEMÁS SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO Y EFECTIVIDAD DE AMPAROS DE LA GARANTÍA ÚNICA

MULTAS Y DEMÁS SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

El Proponente declara - bajo la gravedad del juramento - que las multas, que a continuación relaciona, son las únicas que le han sido impuestas por incumplimiento de contratos estatales:

Entidad contratante	Número de identificación del contrato	Tipo de sanción	Fecha de ejecutoria de la sanción
0	0	0	0

EFECTIVIDAD DE AMPAROS DE LA GARANTÍA ÚNICA

El Proponente declara - bajo la gravedad del juramento - que los únicos amparos de la garantía única que le han sido hecho efectivos en contratos estatales, mediante acto Administrativo ejecutoriado, son los siguientes:

Entidad contratante	Número de identificación del contrato	Tipo de amparo	Fecha de ejecutoria del acto administrativo
0	0	0	0

El correspondiente juramento se entiende prestado con la sola inclusión dentro de la propuesta de este formato.

Firma Proponente: ----------
Nombre
Cédula

FORMULARIO N° 1.

VER DOCUMENTO ANEXO 1.