CONSEJO COMUNITARIO DE LA COMUNIDAD NEGRA
DE CORDOBA, SAN CIPRIANO Y SANTA ELENA
DISTRIO ESPECIAL DE BUENAVENTURA
Resolución N°. 028 de 1999
Nit. 835.000.986-6 de Buenaventura
Dirección Barrio Santa Rosa cra. 4ª # 16-90

PROPUESTA TECNICA – OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ZONA RURAL- VIGENCIA 2025

JUSTIFICACION:

La entrada en vigencia de la Ley 2160 del año 2021, trae consigo el fortalecimiento de las comunidades negra, toda vez que permite la articulación entre la entidad territorial y los consejos comunitarios, ya que se puede celebrar una contratación sin dilaciones para la Prestación de Servicios, y en el caso que nos ocupa, para la Prestación del Servicio de la Alimentación Escolar – PAE, teniendo en cuenta Buenaventura es un Distrito Etnoeducador de acuerdo al decreto 143 del año 2005. Lo cual nos hace propicio fortalecer nuestros territorios y comunidades, a través de la contratación directa con los consejos comunitarios.

La ley 1150 de 2007 prevé en su Artículo 2, numeral 4 (modificado por el Artículo 2 de Ley 2160 del año 2021) , dentro de la las causales de contratación directa incluyó el literal m:

M). Los contratos que las entidades estatales suscriban con los consejos comunitarios de las comunidades negras, regulados por la Ley 70 de 1993, que se encuentren incorporados por el Ministerio del Interior en el correspondiente Registro Público Único Nacional y que hayan cumplido con el deber de actualización de información en el mismo registro, cuyo objeto esté relacionado con el fortalecimiento del gobierno propio, la identidad étnica y cultural, el ejercicio de la autonomía, y/o la garantía de los derechos de los pueblos de las mismas comunidades.

Sobre el mismo, señala la ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 4, literal m: " (...) 4. Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos:
(...)

Los contratos que las entidades estatales suscriban con los consejos comunitarios de las comunidades negras, regulados por la Ley 70 de 1993, que se encuentren incorporados por· el Ministerio del Interior en el correspondiente Registro Público Único Nacional y que hayan cumplido con el deber de actualización de información en el mismo registro, cuyo objeto esté relacionado con el fortalecimiento del gobierno propio, la identidad étnica y cultural, el ejercicio de la autonomía, y/o la garantía de los derechos de los pueblos de las mismas comunidades".

Tal y como se observa del texto anterior, la ley 1150 de 2007, modificada por la ley 2160 de 2021, tiene prevista como una de las causales que permiten la contratación directa, ¿los contratos que se pretendan celebrar con las comunidades negras, en

los términos regulados por la Ley 70 de 1993? Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Constitución Política.

Ahora bien, el texto sustraído de la ley 1150 de 2007 prevé unos requisitos formales: (i) Que se encuentren incorporados por· el Ministerio del Interior en el correspondiente Registro Público Único Nacional; (ii) Que hayan cumplido con el deber de actualización de información en el mismo registro; (iii) que su objeto esté relacionado con el fortalecimiento del gobierno propio, la identidad étnica y cultural, el ejercicio de la autonomía, y/o la garantía de los derechos de los pueblos de las mismas comunidades. Es decir, la entidad pública que pretenda realizar la contratación directa con las comunidades negras en los términos del literal m, del numeral 2, del artículo 4 de la ley 1150 de 2007, deberán verificar previamente, que la comunidad cumpla con las formalidades señaladas.

El proceso anterior si bien obedece a una excepcionalidad en la modalidad de contratación y en las exigencias legales requeridas, en los demás aspectos atienden en su rigor los principios y reglas generales de la contratación pública, como son la observancia de los principios de la contratación estatal: de publicidad, transparencia, igualdad, y demás previstos en la ley 80 de 1993 y demás decretos reglamentarios, la exigencia de garantías y la potestad de conceder un pago anticipado o anticipo, previo soporte que así lo establezca.

En consecuencia, La ley 1150 de 2007 prevé en su artículo 2, numeral 4 las causales de contratación directa para los contratos celebrados por las entidades públicas, numeral que, en razón a la modificación comprendida en la ley 2160 de noviembre 25 de 2021"POR MEDIO DEL CUAL SE MODIFICA LA LEY 80 DE 1993 Y LA LEY 1150 DE 2007" incluyó el literal m, que contempla los contratos que se celebren con comunidades negras, regulados por la Ley 70 de 1993, previo cumplimiento de unos requisitos formales, y de esta manera, se abre la posibilidad de celebrar contratos con los consejos comunitarios, siempre y cuando cumplan con dichos requisitos, pero además, con sujeción y observancia al estatuto de contratación y los demás requisitos legales, financieros, técnicos que se requieran en el proceso especifico
Por lo anterior, la modalidad de selección del Operador para el presente proceso es la CONTRATACION DIRECTA con fundamento en el régimen jurídico aplicable contenido en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 201, Ley 2160 DE 2021 y sus Decretos Reglamentarios, especialmente el Decreto 1082 de 2015 y las leyes civiles y comerciales y demás normas que adicionen, complementen o regulen las condiciones del objeto de la contratación.

MARCO JURIDICO DE LA PROPUESTA

Objetivo General del Programa de Alimentación Escolar PAE:

El acceso con permanencia al sistema educativo de nuestros niños, niñas, adolescentes y jóvenes, resulta de suma importancia para las comunidades de los pueblos Afros, ser atendidos con estrategias que garanticen permanecer y culminar los procesos académicos, recibiendo un complemento nutricional que les permita concentración durante las jornadas de clase y aporte nutrientes para su desarrollo y crecimiento.

PAE como estrategia que aporta al derecho humano a la alimentación De acuerdo con lo establecido en las bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026, el Derecho Humano a la Alimentación "implica que, de manera sostenible ambientalmente, todas las personas tengan una alimentación adecuada y saludable, que les permita tener una vida activa y sana, que contribuya a la ampliación de sus capacidades". El Derecho Humano a la Alimentación (DHA) tiene tres pilares soportados en una gobernanza interinstitucional: disponibilidad y accesibilidad a alimentos, así como su adecuación a las necesidades nutricionales de la población según su curso de vida y las prácticas alimentarias territoriales En el caso del PAE, las acciones se centran en el pilar de accesibilidad, en este caso enfocado a la disponibilidad física de los alimentos para consumo por parte de los estudiantes en la jornada escolar; teniendo en cuenta la progresividad en la cobertura universal; así como la atención de acuerdo con las particularidades territoriales, propendiendo por la implementación de modelos de operación diferenciales. Por lo anterior, la implementación del PAE debe dialogar con la realidad de las comunidades, el medio ambiente, las condiciones sociodemográficas, recursos, procesos, institucionalidad e infraestructura, de tal manera que permita un desarrollo sinérgico con los sistemas alimentarios sostenibles de cada territorio; esto contribuirá de forma tangible a la mitigación de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población, entiendo que el suministro de los complementos alimentarios del Programa, afecta de forma positiva el eje de acceso económico a la alimentos,. Por otra parte, al comprender que el PAE es un programa que debe reconocer la organización de la producción y el consumo de alimentos acorde las costumbres, hábitos y necesidades de las comunidades, permite el adecuado ejercicio de la soberanía alimentaria, favoreciendo el bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a través del alimento. Para contribuir a la materialización de estas apuestas, desde el PAE se fortalecerá el ejercicio de la planeación alimentaria con enfoque territorial, que tendrá en cuenta los aspectos que se desarrollan a lo largo del presente anexo.

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 alimentario, cuya elección, depende a su vez del diagnóstico situacional realizado por parte del Equipo PAE de la Entidad Territorial y el contexto en el cual se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

Si bien, el PAE como estrategia de permanencia escolar contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional en concordancia con el ejercicio del derecho humano a la

alimentación, es necesario que, a través de las modalidades de entrega del complemento alimentario, se promueva los circuitos cortos de producción y distribución de alimentos, que conlleven progresivamente a la soberanía alimentaria. Por lo anterior, debe primar 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 ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la Modalidad Industrializada debe ser la última opción teniendo en cuenta las condiciones para su implementación de manera transitoria.

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, 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; en caso, de presentarse novedades referente a la infraestructura que afecte la implementación de la modalidad, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos, se debe realizar la verificación y documentar por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE.

COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; para esta modalidad el operador debe contar 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 a través de dos estrategias de producción, según el lugar donde se preparen los alimentos: comedores Escolares y centros/plantas de Producción, las cuales se encuentran descritas en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.

Estas serían las dos modalidades con las que atenderíamos los titulares de derecho pertenecientes a las instituciones educativas oficiales del Distrito.

TIPOS Y HORARIOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO:

Como se establece en la Resolución de Lineamientos técnicos del PAE, 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:

1. Complemento alimentario jornada mañana/tarde: en términos de tiempos de comida, corresponde a un 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.

2. 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. Los cambios que realice la Entidad Territorial a las decisiones aprobadas en la etapa de planeación por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento en cuanto a la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario, deben ser reportados a la UApA para su revisión y aprobación, previa a la implementación de estos.

Estos complementos se entregarán listos para consumo en los siguientes horarios, previa concertación con los CAE de las Instituciones Educativas Oficiales mas abajo relacionadas:

Tipo de complemento	Jornada Escolar	Horario
Complemento Alimentario jornada mañana	Mañana	7:00 A.M. a 9:00 A.M.
Complemento Alimentario jornada tarde	Tarde	3:00 P.M. a 4:30 P.M.
Complemento Almuerzo	Jornada Única	11:30 A.M. a 1:00 P.M.

OBJETIVOS DE LA PROPUESTA:

Asumir la administración y operación del programa de alimentación en su zona rural carreteable, marítima y fluvial, en todas las instituciones educativas ubicadas en dichos territorios de comunidades negras de conformidad y estrictico cumplimiento de lo contenido en la resolución 335 de diciembre de 2021 y las demás exigencias derivadas de la prestación del servicio que sea debidamente informadas por la Secretaría de Etnoeducación Distrital

Fortalecer el Programa de Alimentación Escolar, la promoción de alimentación saludable y agradable con el enfoque étnico de nuestro territorio y que hoy es referente nacional, 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.

Desarrollar las 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.

OBLIGACIONES LEGALES QUE SE GARANTIZARAN:

Se garantizará la cantidad de vestimentas completas que incluyan zapatos y ropa de trabajo adecuada a las funciones y servicios que desempeñaran, según las condiciones de la IEO o condiciones climáticas de la zona

Los empleados contaran con los elementos de protección requeridos para realizar la manipulación adecuada de los alimentos y para los casos de manipulación de alimentos contaran con las respectivas acreditaciones

Se garantizará el cumplimiento de nuestras obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en Salud pensión y riesgos profesionales, correspondientes al recurso humano que atiende los servicios, así como de los aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje).

Suscribiremos un seguro ó póliza de responsabilidad civil extracontractual que ampare los hechos fortuitos tales como incendio, hurto, pérdida total o parcial de la mercancía, el deterioro de la misma, indebido almacenamiento y demás riesgos que pudieran derivarse durante el tiempo de ejecución del servicio, de esta manera cubrir el valor de los bienes almacenados. Con el objetivo de garantizar el pago de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones establecidas durante el tiempo de ejecución del servicio.

ACTIVIDADES A DESARROLAR POR ETAPAS DE LA OPERACIÓN DEL PAE:

Las actividades que se relacionan a continuación se desarrollaran conforme a lo establecido por el anexo técnico CALIDAD E INOCUIDAD de la resolución 335 de diciembre de 2021, por medio la cual se expiden los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar:

Fase de Alistamiento: son las actividades y tareas que garantizaremos como prestador del servicio una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la Secretaría de Etnoeducación Distrital. En esta etapa como prestador del servicio realizaremos las siguientes actividades:

a) Adecuaremos con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento;

b) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución de la prestación del servicio, o concepto higiénico favorable con requerimientos;

c) 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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros;

d) 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 implementara dicho plan;

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso de que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e 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
- Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos;
- Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar;

f) Suministrar las raciones teniendo en cuenta el tipo de complemento

g) Como prestador del servicio garantizaremos el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

El recurso humano necesario correspondiente a los cargos de manipuladoras de alimentos deberá, siempre que cumpla los requisitos establecidos, ser contratado con personal residente en el Distrito de Buenaventura, para el caso de la ejecución del PAE en la zona rural, EL PRESTADOR DEL SERVICIO deberá concertar (durante su fase de alistamientos) con los consejos de comunidades negras e indígenas, los mecanismos que empleara para puesta en marcha del programa en ese territorio en el marco de lo establecido por la ley 70 y demás normas concordantes, de tal forma que se estimulen y generen posibilidades de inversión en la zona y así de contribuya al dinamismo económico de la localidad rural de influencia.

FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: en esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares de derecho, debiendo garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en la negociación, y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual cumpliremos con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 539 de 2014, Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de los contemplados en la Resolución número 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

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

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

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo Y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

Deberá tener un control de plagas, como aspersión en los interiores de los comedores y desratización, debe estar documentado y debe brindarse dicha información cuando sea solicitada. Obligaciones del comitente vendedor

Se debe brindar información documentada y actualizada al supervisor de comedores, sobre los procesos de limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, área de lavado, almacén, servicios higiénicos, comedor, terrazas y demás áreas que hagan parte del servicio.

Deberá cumplir con los requisitos que se encuentren en la Resolución 2674 de 2013. El establecimiento deberá contar con permisos y licencias de bomberos, sanidad del INVIMA para

alimentos, licencia sanitaria.

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

Modalidad Ración Preparada en Sitio: el comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE

Nota: La entrega de los implementos de aseo será responsabilidad del prestador del servicio, por tanto, deberá garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas.

Características de calidad e inocuidad de los alimentos: los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el prestador del servicio debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en la Resolución 00335 DE 2021 “Título 5 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales”.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución número 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución número 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Los Beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar se encuentran distribuidos en las ciento veintiocho (128) Sedes Educativas matriculados en las diecinueve (19) Instituciones Educativas Oficiales, a atender por trece 13 días del calendario escolar 2025, con entregas diarias de complementos alimentarios y almuerzos, por la cantidad diaria de 8.938 entre ambos, a entregar en la zona rural del Distrito Especial de Buenaventura, las cuales se encuentran indicadas en el Anexo No. 01.

El alimento preparado podrá ser sujeto a análisis especiales de microorganismos patógenos, ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos. Debe estar libre de presencia de

plagas (insectos o larvas) Debe presentar olor y sabor característico a las materias primas e ingredientes empleados.

Deberá suministrar los alimentos de acuerdo con lo solicitado por el comitente comprador. Los productos a entregar dentro del servicio deberán tener una tolerancia máxima de 3%.

El prestador del servicio debe garantizar el servicio en los lugares y horarios definidos e informados por el comprador.

Deberá cumplir con los requisitos establecidos en las normas existentes de calidad que exija el comitente comprador.

Se debe indicar el plan de compras según lo estipulado por la ley 2046 de 2020

EMPAQUE Y ROTULADO

Las materias primas deben cumplir con los requisitos de empaque y rotulado establecidos en la Resolución No. 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social y poseer REGISTRO, NOTIFICACIÓN O PERMISO SANITARIO según sea el caso según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

PRESENTACIÓN

(UNIDAD: Ración)
Raciones servidas en los comedores escolares o el lugar que disponga el establecimiento educativo

ESTRUCTURA DE COSTOS POR MODALIDAD Y RACIÓN

PRESTACIÓN DEL SERVICIO ZONA RURAL					
TIPO DE COMPLEMENTO	**GRUPO ETARIO**	**CANTIDAD RACIONES DIARIAS**	**VALOR UNITARIO**	**DIAS OPERACIÓN**	**VALOR TOTAL DEL SERVICIO**
Complemento Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	2.591	5.064	13	170.570.712
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Almuerzo Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	886	6.385	13	73.542.430
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Rural Marítimo - Fluvial Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona	Preescolar	5.007	5.118	13	333.135.738
	Primaria (grupo 1 y 2)				

Rural	Secundaria y Media				
TOTAL RACIONES DIARIAS/DIAS DE ATENCIÓN / PRESUPUESTO		**8.484**	**N/A**	**13**	**577.248.880**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA WASPIEN:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA OFICIAL	TIPO DE COMPLEMENTO	GRUPO ETARIO	CANTIDAD RACIONES DIARIAS	VALOR UNITARIO	DIAS OPERACIÓN	VALOR TOTAL DEL SERVICIO
WASPIEN	Complemento Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	454	5.118	13	30.206.436
		Primaria (grupo 1 y 2)				
		Secundaria y Media				

La operación del PAE y sus condiciones técnicas será operador en los siguientes establecimientos educativos:

JORNADA REGULAR:

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	MATRICULA
ALFREDO VASQUEZ COBO	**111**
ALFREDO VASQUEZ COBO	90
LA NUEVA ESPERANZA	6
LA TROJITA	8
SAN ANTONIO DE GUADUAL	7
ANTONIO JOSE DE SUCRE	**173**
ANTONIA SANTOS	4
ANTONIO JOSE DE SUCRE	122
JUAN DE LADRILLEROS	3
LIMONES	9
NUEVA GRANADA	21
SANTIAGO PÉREZ	9
SOFIA CAMARGO DE LLERAS	5
ATANASIO GIRARDOT	**213**
ANTONIO RICAURTE	44
COLONIA JACI	76
SEBASTIAN DE BELALCAZAR	93
ESTHER ETELVINA ARAMBURO	**585**
EL AGUILA	8
EL ENCANTO DEL SABER	16
EL PAPAYO	8
ESCUELA NUEVA SANTIAGO	12
ETHER ETELVINA ARAMBURO	68
LA PRIMAVERA	6

MERCEDES ABREGO	298
PASCUAL DE ANDAGOYA	67
RAQUEL MERCADO	17
SAN GERONIMO	4
SAN JOSE	81
I.E. FRANCISCO JAVIER CISNEROS	**798**
BRISAS DEL PACIFICO	11
CARLOS BORRERO SINISTERRA	82
EL SALTO	12
HECTOR EPALZA QUINTERO	150
I.E. FRANCISCO JAVIER CISNEROS	357
LA GRAN COLOMBIA	186
INSTITUCIÓN AGROPECUARIA JOSÉ MARÍA CÓRDOBA	**691**
INSTITUCIÓN AGROPECUARIA JOSÉ MARÍA - SEDE PRINCIPAL	374
JORGE ELIECER GAITAN	139
SAN CIPRIANO	80
SANTA ELENA	98
JAIME ROOCK	**335**
BELLO HORIZONTE	26
CALLE HONDA	51
EL CAIMITO	17
EL CLAVEL	5
GABRIELA MISTRAL	9
JAIME ROOCK	63
SAGRADO CORAZON DE JESUS	54
SAN ANTONIO	37
SAN FRANCISCO	40
SANTA ANA	21
VALENCIA QUIÑONEZ	12
JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	**411**
JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	65
JOSE JOAQUIN CAICEDO Y CUERO	127
LA SAGRADA FAMILIA	55
MANUELA BELTRAN	10
MARIA MONTESOY	15
PETRONIO ALVAREZ	25
SAN LUIS GONZAGA	84
SAN PABLO	7
SANTA FILOMENA	13

SANTA LUCIA DE TIMBA	10
JUANCHACO	**377**
CHUCHEROS	5
JUAN CHACO	296
LADRILLEROS	46
SANTA LIBRADA	30
NIÑO JESUS DE PRAGA	**524**
ANTONIO JOSE RUIZ	85
ESCUELA LA BREA	54
FRANCISCO ELADIO RAMIREZ	3
MARINA SOLANO	205
NIÑO JESUS DE PRAGA	177
NUESTRA SEÑORA DEL PERPETUO SOCORRO	**236**
ANTONIO ARAGON	32
FRANCISCO CISNEROS	53
LA MILAGROSA	4
NTRA SEÑORA DEL PERPETUO SOCORRO	62
SAN JORGE	11
SAN JOSE DEL PALMAR	8
SANTA TERESITA	66
PABLO EMILIO CARVAJAL	**192**
ANIBAL MUÑOZ DUQUE.	192
PATRICIO OLAVE ANGULO	**537**
PATRICIO OLAVE ANGULO	253
SAGRADO CORAZÓN	284
RAUL OREJUELA BUENO	**510**
ALAMBIQUE	21
DIVINO NIÑO	25
EDUARDO SANTOS	30
LA PRIMAVERA	137
LA VUELTA	24
MARIA DEL SOCORRO BUSTAMANTE DE LNGUA	6
RAUL OREJUELA BUENO	63
SAN JOAQUIN	29
SAN JOSE	54
SAN PEDRO	106
SAN RAMON	15
ROSA ZARATE DE PEÑA	**348**
COCALITO	78
LA SIERPE	19

MAGAÑA	17
MANUEL S. CAICEDO	28
ROSA ZARATE DE PEÑA	206
SAN PEDRO CLAVER	**122**
ESC MALAGUITA	7
SAN PEDRO CLAVER	115
SANTA CECILIA	**1.021**
CALLE LARGA	12
CONCEPCION	306
DOS QUEBRADAS	16
EL CARMEN	75
GUADUALITO	12
JUAN SANTO	15
LA BARTOLA	42
MEREGILDO	31
SAN ANTONIO	13
SAN LORENZO	37
SANTA CECILIA	204
SANTA MARIA	27
SIMON BOLIVAR	231
SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	**87**
GERARDO VALENCIA CANO	58
NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	6
SAN JUAN BAUTISTA DE LA SALLE	9
SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS - SEDE PRINCIPAL	14
SILVANO CAICEDO GIRON	**327**
EDUARDO GARCIA	5
FELIPE RODRIGUEZ	14
FUNDACION POPULAR	24
GERARDO VALENCIA CANO	32
LA MILAGROSA	12
MARIA MAGDALENA	12
SAN ANTONIO	4
SAN JOSE - SEDE PRINCIPAL	62
SAN MARTIN	139
SANTA BARBARA	5
SANTA TEERESITA	18
TOTAL MATRICULA	**7.598**

CONSEJO COMUNITARIO DE LA COMUNIDAD NEGRA
DE CORDOBA, SAN CIPRIANO Y SANTA ELENA
DISTRIO ESPECIAL DE BUENAVENTURA
Resolución N°. 028 de 1999
Nit. 835.000.986-6 de Buenaventura
Dirección Barrio Santa Rosa cra. 4ª # 16-90

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDIGENA – WASPIEN

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	MATRICULA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA WASPIEN.	**454**
ESCUELA ADRIANO ISMARE CONQUISTA	9
ESCUELA CLEMENTE CHIRIMIA MALAGA	24
ESCUELA MARIA EMILIA MOYA	14
ESCUELA OTONIEL QUITO CHAMARRA	9
MARIA FELISA PEÑA	15
SAN JUAN BAUTISTA	238
UNION AGUA CLARA	145

JORNADA ÚNICA:

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	MATRICULA
ATANASIO GIRARDOT	**578**
ATANASIO GIRARDOT	527
DORIS DE MUÑOS	38
RICARDO CAICEDO	13
NIÑO JESUS DE PRAGA	**308**
ANTONIO JOSE RUIZ	65
NIÑO JESUS DE PRAGA	243
TOTAL MATRICULA	**886**

Los costos aquí relacionados están fijados conforme al estudio de costos y ficha técnica remitida por la SED en el documento de respuesta a nuestra carta de intención, los mismos garantizan la operación en las condiciones técnicas definidas por la SED en esta ficha además de los requerimientos mínimos establecidos por la resolución 335 de 2021, y sus anexos técnicos:

1. Alimentación Saludable
2. Administrativo y Financiero
3. Calidad e Inocuidad
4. Compras Públicas Locales
5. Participación Ciudadana

En consecuencia, y considerando las obligaciones fijadas por la SED, el ciclo de menú, y análisis nutricional informado; además condiciones técnicas, financieras y jurídicas mínimas establecidas por la resolución de lineamientos técnicos, a continuación presentamos el valor por 13 días de operación del Programa de Alimentación Escolar para las Instituciones Educativas Oficiales de la zona rural carreteable y fluvial del Distrito de Buenaventura lo anterior con el propósito de presentar opciones de aceptación para la entidad territorial:

TIPO DE COMPLEMENTO	GRUPO ETARIO	CANTIDAD RACIONES DIARIAS	VALOR UNITARIO	DIAS OPERACIÓN	VALOR TOTAL DEL SERVICIO
Complemento Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	2.591	5.064	13	170.570.712
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Almuerzo Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	886	6.385	13	73.542.430
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
Complemento Rural Marítimo - Fluvial Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar	5.007	5.118	13	333.135.738
	Primaria (grupo 1 y 2)				
	Secundaria y Media				
TOTAL RACIONES DIARIAS/DIAS DE ATENCIÓN / PRESUPUESTO		**8.484**	**N/A**	**13**	**577.248.880**

CONSEJO COMUNITARIO DE LA COMUNIDAD NEGRA
DE CORDOBA, SAN CIPRIANO Y SANTA ELENA
DISTRIO ESPECIAL DE BUENAVENTURA
Resolución N°. 028 de 1999
Nit. 835.000.986-6 de Buenaventura
Dirección Barrio Santa Rosa cra. 4ª # 16-90

PAE POBLACIÓN INDIGENA - RESOLUCIÓN 18858 DE 2018						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA OFICIAL	**TIPO DE COMPLEMENTO**	**GRUPO ETARIO**	**CANTIDAD RACIONES DIARIAS**	**VALOR UNITARIO**	**DIAS OPERACIÓN**	**VALOR TOTAL DEL SERVICIO**
WASPIEN	Complemento Rural Carreteable Mañana / Tarde Jornada (ración preparada en sitio) - Zona Rural	Preescolar Primaria (grupo 1 y 2) Secundaria y Media	454	5.118	13	30.206.436
TOTAL RACIONES DIARIAS/DIAS DE ATENCIÓN / PRESUPUESTO			**8.938**	**N/A**	**13**	**607.455.316**

Aceptamos operar el programa con los valores antes relacionados por modalidad, días de atención y ración a las instituciones educativas anteriormente relacionadas, sujetos a las variaciones que puedan resultar en la matricula, teniendo presente que el valor a cobrar estaría siempre relacionado al número de raciones preparadas y atendidas. Igualmente, la forma de pago que mejor convenga y establezca la entidad para garantizar un adecuado flujo del recurso y con ello la prestación ininterrumpida del servicio.

FIRMADO EN ORIGINAL

JOSÉ NERY OBANDO RIVAS
Representante legal
Concejo Comunitario Córdoba, San Cipriano y Santa Elena
cc.16.483.278
profesional
Administrador de Empresas Tarjeta Pro. 154293
Email. Vetoven2202@hotmail.com
Celular. 318643660